

AANBEVELINGEN

AANBEVELING VAN DE COMMISSIE

van 8 november 2013

inzake onderzoeken naar de acrylamidegehalten in levensmiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

(2013/647/EU)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, en met name artikel 292,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) De levensmiddelenindustrie, de lidstaten en de Commissie hebben zich sinds 2002 grote inspanningen getroost om onderzoek te doen naar de vorming van acrylamide en de beperking van de gehalten daarvan in verwerkte levensmiddelen.

(2) De organisatie FoodDrinkEurope, die de Europese voedsel- en drankenindustrie vertegenwoordigt, heeft een „toolbox”⁽¹⁾ ontwikkeld met instrumenten waarvan levensmiddelenproducenten naargelang hun situatie selectief gebruik kunnen maken om de acrylamidegehalten in hun producten te verlagen. Bovendien zijn korte brochures met informatie over de belangrijkste instrumenten voor elke sector ontwikkeld. Die activiteit is gesteund door de regelgevers, die er ook hun medewerking aan hebben verleend.

(3) In sommige levensmiddelen bleken de acrylamidegehalten significant hoger te zijn dan de gehalten in vergelijkbare producten van dezelfde productcategorie. Daarom achtte de Commissie het nuttig dat de bevoegde autoriteiten van de lidstaten onderzoeken uitvoeren door de productie- en verwerkingsmethoden die door exploitanten van levensmiddelenbedrijven worden toegepast, nader te bekijken. Daartoe heeft de Commissie op 10 januari 2011 een aanbeveling inzake onderzoeken naar de acrylamidegehalten in levensmiddelen⁽²⁾ („de aanbeveling van 2011”) vastgesteld.

⁽¹⁾ De door FoodDrinkEurope ontwikkelde „toolbox” bevat 14 tips, ingedeeld in vier categorieën, waarvan levensmiddelenproducenten naargelang hun situatie selectief gebruik kunnen maken om de acrylamidegehalten in hun producten te verlagen. De vier categorieën hebben betrekking op agronomische factoren, het recept, de verwerking en de eindbereiding. De toolbox is te vinden onder de volgende link:
http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox09.pdf

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_nl.pdf

(4) Bij de aanbeveling van 2011 worden de lidstaten ertoe aangemoedigd onderzoeken uit te voeren als het in een specifiek levensmiddel gevonden acrylamidegehalte de indicatieve waarde in de bijlage bij die aanbeveling overschrijdt.

(5) De acrylamidegehalten in levensmiddelen zijn door de lidstaten in de periode 2007-2009 gemonitord in het kader van Aanbeveling 2007/331/EG van de Commissie⁽³⁾ en met ingang van 2010 in het kader van Aanbeveling 2010/307/EU van de Commissie⁽⁴⁾. Die monitoring is gericht op levensmiddelen waarvan bekend is dat zij hoge acrylamidegehalten bevatten en/of significant bijdragen aan de menselijke voeding.

(6) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid („de EFSA”) heeft de resultaten van de monitoring voor de periode 2007-2010 gecompileerd in het wetenschappelijk verslag over de „Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2010”⁽⁵⁾ van 18 oktober 2012. De EFSA heeft geconcludeerd dat er zich bij de verschillende levensmiddelengroepen geen consistente trend naar lagere acrylamidegehalten aftekende en dat slechts bij een aantal categorieën levensmiddelen het acrylamidegehalte bleek te zijn gedaald, terwijl bij andere categorieën levensmiddelen een hoger gehalte werd vastgesteld.

(7) Op grond van de resultaten van de onderzoeken die in 2011 en 2012 zijn verkregen en op grond van de monitoringresultaten die overeenkomstig de Aanbevelingen 2007/331/EG en 2010/307/EU zijn verkregen, is het aangewezen om bepaalde indicatieve waarden in de bijlage bij de aanbeveling van 2011 aan te passen.

(8) Daarom moet de aanbeveling van 2011 door een nieuwe aanbeveling worden vervangen.

⁽³⁾ Aanbeveling 2007/331/EG van de Commissie van 3 mei 2007 inzake de monitoring van het acrylamidegehalte in levensmiddelen (PB L 123 van 12.5.2007, blz. 33).

⁽⁴⁾ Aanbeveling 2010/307/EU van de Commissie van 2 juni 2010 inzake de monitoring van het acrylamidegehalte in levensmiddelen (PB L 137 van 3.6.2010, blz. 4).

⁽⁵⁾ European Food Safety Authority; *Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010*. EFSA Journal (2012); 10(10):2938. [38 blz.] doi: 10.2903/j.efsa.2012.2938. Online te vinden op www.efsa.europa.eu/efsajournal

- (9) De onderzoeken zouden het HACCP-systeem (Hazard Analysis and Critical Control Points — risicoanalyses en kritische controlepunten) of een soortgelijk systeem van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ⁽¹⁾ moeten blijven omvatten om tezamen met de exploitant van het levensmiddelenbedrijf na te gaan of relevante verwerkingsstappen zijn geïdentificeerd die gevoelig zijn voor de vorming van acrylamide en of passende maatregelen zijn genomen om deze te bestrijden. Daarbij zouden de bevoegde autoriteiten moeten beoordelen in hoeverre thans bekende opties voor de minimalisering van de acrylamidegehalten, bv. die welke zijn voorgesteld in de door de commissie van de Codex Alimentarius vastgestelde Code of Practice voor acrylamide en de door FoodDrinkEurope ontwikkelde acrylamide-„toolbox”, door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zijn toegepast.
- (10) De in deze aanbeveling vastgestelde indicatieve waarden zijn alleen bedoeld om aan te geven of een onderzoek nodig is. Het zijn geen veiligheidsdrempels. Daarom moet een handhavingsactie pas worden uitgevoerd en/of een snelle waarschuwing pas worden gegeven op grond van een deugdelijke risicobeoordeling die voor elk specifiek geval wordt uitgevoerd, en niet alleen omdat een indicatieve waarde wordt overschreden.
- (11) De Commissie zal op grond van de resultaten van de onderzoeken die in 2013 en 2014 overeenkomstig deze aanbeveling zijn verkregen, de monitoringresultaten die overeenkomstig Aanbeveling 2010/307/EU zijn verkregen en het resultaat van de bijgewerkte risicobeoordeling door de EFSA inzake de aanwezigheid van acrylamide in levensmiddelen de situatie beoordelen nadat er een risicobeoordeling door de EFSA beschikbaar komt, en besluiten of het nodig is om andere passende maatregelen te nemen,
- amiede overschrijdt die voor de respectieve levensmiddelen-categorie in de bijlage bij deze aanbeveling is vastgesteld.
2. Voor de toepassing van punt 1 zou het acrylamidegehalte moeten worden bepaald zonder rekening te houden met de analytische onzekerheid van metingen.
3. De in punt 1 bedoelde onderzoeken zouden de controle van de op het HACCP-systeem (Hazard Analysis and Critical Control Points — risicoanalyses en kritische controlepunten) gebaseerde procedures van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf moeten omvatten om na te gaan:
- a) of de exploitant van een levensmiddelenbedrijf in het HACCP-systeem of in een soortgelijk systeem de relevante verwerkingsstappen die kunnen leiden tot de vorming van acrylamide heeft geïdentificeerd, en
- b) of de exploitant van het levensmiddelenbedrijf passende maatregelen daartegen heeft genomen.
4. De in punt 1 bedoelde onderzoeken zouden met name moeten verduidelijken in hoeverre thans bekende opties voor de minimalisering van de acrylamidegehalten, bv. die welke zijn opgenomen in de door de commissie van de Codex Alimentarius vastgestelde Code of Practice voor acrylamide en de acrylamide-„toolbox” van FoodDrinkEurope, door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zijn toegepast.
5. De lidstaten zouden uiterlijk op 31 oktober 2014 en 30 april 2015 aan de Commissie verslag moeten uitbrengen van hun bevindingen.
6. Deze aanbeveling vervangt de aanbeveling van 10 januari 2011 inzake onderzoeken naar de acrylamidegehalten in levensmiddelen.

HEEFT DE VOLGENDE AANBEVELING VASTGESTELD:

1. De lidstaten zouden — met de actieve betrokkenheid van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven — verdere onderzoeken moeten uitvoeren naar de door de levensmiddelenproducenten toegepaste productie- en verwerkingsmethoden in gevallen waarin het acrylamidegehalte in een levensmiddel, getest bij de monitoring overeenkomstig Aanbeveling 2010/307/EU, de indicatieve waarde voor acryl-

Gedaan te Brussel, 8 november 2013.

Voor de Commissie

Tonio BORG

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1).

BIJLAGE

Indicatieve acrylamidewaarden, gebaseerd op de monitoringgegevens van de EFSA uit 2007-2012

Levensmiddel	Indicatieve waarde [µg/kg]	Opmerking
Consumptiegereede friet	600	Consumptiegereed verkocht product, als omschreven in punt C.1 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
Aardappelchips van verse aardappelen en van aardappeldeeg	1 000	Product als verkocht, als omschreven in de punten C.2 en C.10 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
Crackers op basis van aardappelen		
Zacht gebakken brood		Product als verkocht, als omschreven in punt C.4 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
a) Brood op basis van tarwe	80	
b) Ander zacht gebakken brood dan op basis van tarwe	150	
Ontbijtgranen (met uitzondering van pap)		Product als verkocht, als omschreven in punt C.5 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
— producten met zemelen en volkorengranen, gepofte granen (voor zover op het etiket vermeld)	400	
— producten op basis van tarwe en rogge (*)	300	
— producten op basis van maïs, haver, spelt, gerst en rijst (*)	200	
Biscuits en wafers	500	Product als verkocht, als omschreven in punt C.6 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
Crackers met uitzondering van crackers op basis van aardappelen	500	
Bros gebakken brood	450	
Peperkoek	1 000	
Producten die vergelijkbaar zijn met de overige producten van deze categorie	500	
Gebrande koffie	450	Product als verkocht, als omschreven in punt C.7.1 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
Oploskoffie	900	Product als verkocht, als omschreven in punt C.7.2 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
Koffiesurrogaten		Product als verkocht, als omschreven in punt C.7.3 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
a) voornamelijk op granen gebaseerde koffiesurrogaten	2 000	
b) andere koffiesurrogaten	4 000	
Babyvoeding, met uitzondering van bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen (**)		Product als verkocht, als omschreven in punt C.8 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
a) zonder pruimen	50	
b) met pruimen	80	
Biscuits en beschuiten voor zuigelingen en jonge kinderen	200	Product als verkocht, als omschreven in punt C.9.1 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU
Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen voor zuigelingen en jonge kinderen (***), met uitzondering van biscuits en beschuiten	50	Product als verkocht, als omschreven in punt C.9.2 van de bijlage bij Aanbeveling 2010/307/EU

(*) Als het geen volkorengranen of granen met zemelen betreft. Het graan dat in de grootste hoeveelheid aanwezig is bepaalt de categorie.

(**) Zoals gedefinieerd in artikel 1, lid 2, onder b), van Richtlijn 2006/125/EG van de Commissie van 5 december 2006 inzake bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters (PB L 339 van 6.12.2006, blz. 16).

(***) Zoals gedefinieerd in artikel 1, lid 2, onder a), van Richtlijn 2006/125/EG.