REKOMMENDATIONER

KOMMISSIONENS REKOMMENDATION

av den 8 november 2013

om undersökningar av akrylamidhalterna i livsmedel

(Text av betydelse för EES)

(2013/647/EU)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, särskilt artikel 292, och

av följande skäl:

(1) Livsmedelsindustrin, medlemsstaterna och kommissionen har sedan 2002 vidtagit omfattande åtgärder för att undersöka hur akrylamid bildas och för att minska akrylamidhalterna i bearbetade livsmedel.

(2) Organisationen FoodDrinkEurope, som företräder den europeiska livsmedelsindustrin, har utvecklat en ”verktygslåda” ([1]) med metoder som livsmedelsproducenterna kan anpassa till sina egna specifika behov för att reducera akrylamidinnehållet i sina produkter. Dessutom har kortfattade broschyrer med information om de viktigaste verktygen för varje sektor utarbetats. Tillsynsmyndigheterna har gett sitt stöd och bidragit till detta.

(3) Akrylamidhalterna i vissa livsmedel föreföll vara betydligt högre än halterna i jämförbara produkter i samma produktkategori. Kommissionen ansåg därför att medlemsstaternas behöriga myndigheter borde undersöka de tillverknings- och bearbetningsmetoder som livsmedelsföretagarna använder. För detta ändamål antog kommissionen den 10 januari 2011 en rekommendation om undersökningar av akrylamidhalterna i livsmedel ([2]) (nedan kallad *rekommendationen från 2011*).

(4) Enligt rekommendationen från 2011 uppmuntras medlemsstaterna att undersöka om de akrylamidhalter som påvisas i ett särskilt livsmedel överstiger de indikativa värden som anges i bilagan till den rekommendationen.

(5) Medlemsstaterna har övervakat akrylamidhalterna i livsmedel under perioden 2007–2009 enligt kommissionens rekommendation 2007/331/EG ([3]) och från och med 2010 enligt kommissionens rekommendation 2010/307/EU ([4]). Övervakningen inriktas på de livsmedel som är kända för att innehålla höga akrylamidhalter och/eller som i stor utsträckning bidrar till människors intag via kosten.

(6) Resultaten från övervakningen under perioden 2007–2010 har sammanställts av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *Efsa*) i en vetenskaplig rapport om uppdaterade akrylamidhalter i livsmedel från övervakningsperioden 2007–2010 ([5]) av den 18 oktober 2012. Efsa konstaterade att det inte fanns någon genomgående tendens mot lägre akrylamidhalter i livsmedelsgrupperna och att en minskning av akrylamidhalterna endast kunde visas i ett fåtal livsmedelskategorier, medan en ökning av halterna kunde iakttas i andra livsmedelskategorier.

(7) På grundval av resultaten av undersökningarna under 2011 och 2012 och resultaten från övervakningen enligt rekommendationerna 2007/331/EG och 2010/307/EU bör vissa av de indikativa värden som anges i bilagan till rekommendationen från 2011 ändras.

(8) Rekommendationen från 2011 bör därför ersättas av en ny rekommendation.

([1]) Den ”verktygslåda” som har utvecklats av FoodDrinkEurope innehåller 14 olika parametrar (”verktyg”), grupperade i fyra huvudkategorier (”verktygsfack”) som livsmedelsproducenterna kan anpassa till sina egna specifika behov för att reducera akrylamidinnehållet i sina produkter. De fyra kategorierna är agronomiska faktorer, tillagningsrecept, bearbetning och slutlig tillagning. Verktygslådan finns på följande webbplats: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox09.pdf

([2]) Se http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_sv.pdf

([3]) Kommissionens rekommendation 2007/331/EG av den 3 maj 2007 om övervakning av akrylamidhalterna i livsmedel (EUT L 123, 12.5.2007, s. 33).

([4]) Kommissionens rekommendation 2010/307/EG av den 2 juni 2010 om övervakning av akrylamidhalterna i livsmedel (EUT L 137, 3.6.2010, s. 4).

([5]) ”Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010”, *The EFSA Journal*, vol. 10(2012):10, artikelnr 2938, [38 s.]. doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. Tillgänglig på www.efsa.europa.eu/efsajournal

(9) Undersökningarna bör även framöver omfatta livsmedelsföretagarens HACCP-system eller ett liknande system ([1]), så att man tillsammans med livsmedelsföretagaren kan undersöka om vissa steg i bearbetningen där akrylamid kan bildas har identifierats och om lämpliga åtgärder har vidtagits för att kontrollera dessa. I samband med detta bör de behöriga myndigheterna bedöma i vilken utsträckning livsmedelsföretagaren tillämpar nu kända metoder för att minimera akrylamidhalter, t.ex. Codex Alimentarius-kommissionens metoder i *Code of Practice for acrylamide* och FoodDrinkEuropes ”verktygslåda” för akrylamid.

(10) De indikativa värden som fastställs i denna rekommendation är endast avsedda att påvisa behovet av en undersökning. De är inga tröskelvärden. Tillsynsåtgärder och/eller en snabb varning bör därför vidtas eller utfärdas endast efter en tillförlitlig riskbedömning som görs i varje enskilt fall, men inte bara på grund av att ett indikativt värde överskrids.

(11) På grundval av resultaten av undersökningarna under 2013 och 2014 enligt denna rekommendation, resultaten från övervakningen enligt rekommendation 2010/307/EU och resultatet av Efsas uppdaterade riskbedömning om förekomsten av akrylamid i livsmedel kommer kommissionen att göra en bedömning av situationen efter det att Efsas riskbedömning blir tillgänglig och besluta om behovet av andra lämpliga åtgärder.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

1. Medlemsstaterna bör, med aktivt deltagande av livsmedelsföretagarna, genomföra ytterligare undersökningar av livsmedelsföretagarnas produktions- och bearbetningsmetoder i de fall då akrylamidhalten i ett livsmedel, som provtagits i samband med övervakningen enligt rekommendation 2010/307/EU, överskrider det indikativa värde för akrylamid som anges för respektive livsmedelskategori i bilagan till den här rekommendationen.

2. Vid tillämpning av punkt 1 bör akrylamidhalten bedömas utan hänsyn till den analytiska mätosäkerheten.

3. De undersökningar som avses i punkt 1 bör även omfatta kontroll av de åtgärder som bygger på livsmedelsföretagarens HACCP-system i syfte att kontrollera följande:

   a) Om livsmedelsföretagaren via HACCP-systemet eller ett liknande system har identifierat relevanta bearbetningssteg som kan leda till att akrylamid bildas.

   b) Om livsmedelsföretagaren har vidtagit lämpliga begränsande åtgärder.

4. De undersökningar som avses i punkt 1 bör i synnerhet klargöra i vilken utsträckning livsmedelsföretagaren tillämpar nu kända metoder för att minimera akrylamidhalter, t.ex. Codex Alimentarius-kommissionens metoder i *Code of Practice for acrylamide* och FoodDrinkEuropes ”verktygslåda” för akrylamid.

5. Medlemsstaterna bör rapportera resultaten till kommissionen senast den 31 oktober 2014 och senast den 30 april 2015.

6. Denna rekommendation ersätter rekommendationen av den 10 januari 2011 om undersökningar av akrylamidhalterna i livsmedel.

Utfärdad i Bryssel den 8 november 2013.

På kommissionens vägnar

Tonio BORG

Ledamot av kommissionen

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, 30.4.2004, s. 1).

BILAGA

Indikativa värden för akrylamid på grundval av Efsas övervakningsdata från 2007–2012

Livsmedel	Indikativt värde [µg/kg]	Anmärkning
Pommes frites – konsumtionsfärdiga	600	Produkt som säljs som konsumtionsfärdig, enligt definitionen i del C.1 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
Potatischips från färsk potatis och från potatisdeg	1 000	Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i delarna C.2 och C.10 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
Potatisbaserade kex		
Mjukt bröd		Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.4 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
a) vetebaserat bröd	80	
b) annat mjukt bröd som inte är vetebaserat	150	
Frukostflingor (utom gröt)		Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.5 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
— kliprodukter och spannmål med hela korn, puffat spannmål (endast relevant om det anges på etiketten)	400	
— produkter baserade på vete och råg (*)	300	
— produkter baserade på majs, havre, speltvete, korn och ris (*)	200	
Kex och våfflor (wafer)	500	Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.6 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
Kex, med undantag av potatisbaserade kex	500	
Knäckebröd	450	
Pepparkakor	1 000	
Produkter som liknar de övriga produkterna i denna kategori	500	
Rostat kaffe	450	Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.7.1 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
Snabbkaffe	900	Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.7.2 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
Kaffesurrogat		Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.7.3 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
(a) kaffesurrogat huvudsakligen spannmålsbaserat	2 000	
b) andra kaffesurrogat	4 000	
Barnmat, utom beredda spannmålsbaserade livsmedel (**)		Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.8 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
a) inte innehållande plommon	50	
b) innehållande plommon	80	
Kex och skorpor för spädbarn och småbarn	200	Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.9.1 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU
Beredda spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn (***), utom kex och skorpor	50	Produkt i den form den säljs, enligt definitionen i del C.9.2 i bilagan till rekommendation 2010/307/EU

(*) Spannmål utan hela korn och/eller utan kli. Det vanligaste förekommande spannmålet avgör kategorin.
(**) Enligt artikel 1.2 b i kommissionens direktiv 2006/125/EG av den 5 december 2006 om spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn (EUT L 339, 6.12.2006, s. 16).
(***) Enligt artikel 1.2 a i direktiv 2006/125/EG.