



Fødevarestyrelsen
dli@fvst.dk

København, 25. oktober 2016

Bemærkninger til udkast til EU forordning om akrylamid i fødevarer, J.nr. 2015-29-22-00859

DSK takker hermed for muligheden for at kommentere på ovennævnte udkast. Indledningsvist har vi sammenlignet udkastet med det udkast der var i høring i september måned. Vi bemærker, at der er taget højde for nogle af vores bemærkninger. Uanset det, er der ingen tvivl om, at det for mange virksomheder fortsat vil være en væsentlig administrativ og økonomisk byrde, hvis forslaget gennemføres.

DSK går naturligvis ind for, at risikofaktorer i en fødevarereproduktion skal håndteres, men vi mener ikke, at dette er den rigtige måde at gøre det på.

Kommentarer til selve udkastet til EU forordningen

Som vi også tidligere har nævnt, mener DSK ikke, at det skal reguleres, hvilke procedurer en virksomhed skal følge for at styre en risiko i sin fødevarereproduktion. Det skal være op til virksomheden selv at indføre relevante procedurer, der passer ind i den pågældende virksomhed. DSK bakker derfor ikke op om det indkomne forslag. Det er dog fint, hvis myndighederne kommer med *forslag* til, hvordan virksomhederne kan gøre det.

Selv om vi ikke bakker op om forslaget, har vi alligevel valgt at kommentere forslagets elementer, som vi fortsat vurderer som særligt problematiske.

Vedr. artikel 3

Vi læser denne artikel som, at de vejledende værdier, der er angivet i Annex III, formentlig vil blive ændret inden ved udgivelsen af forordningen. Vi mener, at dette skal ske første gang tre år efter, at forordningen er trådt i kraft?

Vedr. gruppering af virksomheder (Annex I)

Vi kan i forslaget (Annex I) se, at der fortsat er lagt op til en opdeling af fødevarevirksomhederne i to grupper. Det er glædeligt, at opdelingen nu er præciseret yderligere i forhold til det første udkast. Vi mener dog fortsat ikke, at grupperingen er tydelig nok. Gruppe to bør også omfatte mindre engrosvirksomheder, der fremstiller under håndværksmæssige forhold, der leveres via detailvirksomheder til den endelige forbruger.

Vi har tidligere fået oplyst, at der vil blive udarbejdet en vejledning til gruppering af disse virksomheder, hvilket er rigtigt fint – altafgørende er dog, at grupperne defineres korrekt i forordningsteksten.

Vedr. analyser

Det er angivet i forslaget, at fødevarevirksomhederne omfattes af ovennævnte Annex I, gruppe 1, der producerer fødevarer, hvor der er risiko for dannelse af akrylamid, regelmæssigt skal teste (ved analyser – i nogle tilfælde kan anvendes farvemålinger), at deres procedurer opfylder formålet at holde niveauet af akrylamid "lavt".

DSK mener, at analyser udelukkende i denne sammenhæng bør anvendes, når der er tale om at verificere en proces. Når det pågældende produkt produceres under veldefinerede og standardiserede forhold, mener vi, at det er unødvendigt at skulle gentage verifikationen. Derfor foreslår vi, at der ikke fastlægges nogen frekvens for analyse.

Vedr. særlige krav til virksomheder (der er omfattet af Annex I, gruppe 2)

Vedr. punkt a)

DSK mener, at virksomhederne skal fokusere på de faktorer, der har den væsentligste påvirkning på at mindske akrylamiddannelsen. Dette kan f.eks. være beskrevet i en af Fødevarestyrelsens vejledninger, eller som dette forslag henviser til – en "Code of Practice". Hvilke faktorer, der er relevante at fokusere på, kan variere virksomhederne imellem, det bør derfor fremgå i forslaget, at det drejer sig om "relevante elementer" fra en af de nævnte "Code of Practice".

Vedr. punkt b)

Vi er, som tidligere nævnt, meget enige i, at for præfabrikerede¹ produkter, som er mærket med en tilberedningsvejledning, er det tilberedningsvejledningen, som virksomheden skal sikre sig følges – og ikke "Codes of Practice".

Vedr. punkt c)

Vi mener fortsat ikke, at det bør være obligatorisk at bruge en fastlagt farveskala ved produktionen og derudover ej heller, at den både skal være tilgængelig og synlig for personalet i tilberedningssituationen. Det vurderes ikke nødvendigt vedr. præfabrikerede produkter, da disse er mærket med en tilberedningsvejledning, dvs. produkterne, som produceres efter nævnte procedure i punkt b), bør undtages. For øvrige produkter bør det være frivilligt for virksomhederne, hvorvidt de ønsker – altid – at have dem både tilgængelige og synlige

¹ En præfabrikeret fødevarer er en fødevarer, som en producent på forhånd har sammensat, og hvis fødevareren kræver yderligere håndtering f.eks. varmebehandling af en detailhandler, har producenten defineret dette.

for personalet i tilberedningssituationen. Derudover vil det kræve plads i virksomhederne, hvilket der ikke altid er. Det vil sige, at vi foreslår, at punktet udgår af forslaget.

Hvordan håndteres risikoen i dag

Der har allerede i flere år været fokus på at mindske indholdet af akrylamid i fødevarerne i Danmark. Det er derfor DSK's opfattelse, at det ikke er nødvendigt at indføre lovgivning om, at virksomhederne skal følge særlige procedurer.

Helt grundlæggende mener DSK, at risikoen skal styres "ved kilden", det vil sige, at fokus på risikoen skal være der, hvor varen produceres, hvilket i øvrigt også er Fødevarestyrelsens kontrolprincip. Det samme princip er ligeledes implementeret i DSK's Branchekode, som DSK's knap 1500 medlemmer følger. Vi kan se, at nogle af de forebyggende foranstaltninger, som er angivet i "Codes of practices", svarer til de forebyggende foranstaltninger, som i dag er angivet i Branchekoden.

Da det er DSK's opfattelse, at virksomhederne i Danmark har fokus på at mindske indholdet af akrylamid i fødevarerne, og ikke alle EU-lande arbejder med det på samme måde, vil DSK foreslå, at det er op til de enkelte medlemsstater at håndtere akrylamidproblematikken. Vi bakker derfor, som nævnt indledningsvist, ikke op om, at forordningsforslaget vedtages. Hvis det alligevel sker, vil vi anbefale, at de nuværende danske grænseværdier for dansk producerede varer ophæves, og alle EU-lande arbejder ud fra de samme vejledende værdier.

Til sidst vil vi nævne, at vi finder det problematisk, at der påtænkes at indføre en forordning, der regulerer særlige procedurer for, hvordan man overholder vejledende grænseværdier.

Såfremt I har behov for uddybelse af ovenstående, er I meget velkomne til at kontakte os.

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarekonsulent