



Fødevarestyrelsen
29@fvst.dk
Cc: dli@fvst.dk

København, 21. juni 2017

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

Tak for muligheden for at kommentere på ovennævnte udkast. Da det nu er tredje gang, at dette forslag er i høring, har vi sammenlignet udkastet med de udkast, der var i høring i henholdsvis september og oktober 2016. Vi bemærker, at der er taget højde for nogle af vores bemærkninger. Uanset det, kan vi se, at det tyder på, at det helt grundlæggende forslag om, at virksomhederne pålægges at følge bestemte procedurer for at styre en risiko i sin fødevareproduktion, bliver fastholdt.

DSK går naturligvis ind for, at risikofaktorer i en fødevareproduktion skal håndteres, men 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 fødevareproduktion. Det skal være op til virksomheden selv at indføre relevante procedurer, der passer ind i den pågældende virksomhed. DSK bakker derfor fortsat ikke op om forslaget.

Kommentarer til selve udkastet til Forordningen

Vedr. artikel 1 – a)

Når man læser teksten, kan man få den opfattelse, at forslaget udelukkende handler om friturestegte kartoffelprodukter. I Bilag 1 fremgår det, at der også er tale om ovnstegte kartoffelprodukter, hvorfor det også bør fremgå af denne artikel.

Vedr. Artikel 2

I udkastet til forordningsteksten er defineret tre forskellige grupper af virksomheder. Afhængig af hvilken gruppe en virksomhed "passer ind i", følger en række forskellige forebyggende foranstaltninger, virksomheden skal følge. Det er altafgørende, at disse grupper defineres på den rigtige måde i forordningen, så virksomhederne ikke pålægges forpligtel-

ser, der ikke står i proportion til de fødevarer (og den mængde af fødevarer), de håndterer. Gruppe 1 (artikel 2,1) vil vi ikke kommentere på. Derimod vil vi kommentere på grupperne 2 (artikel 2,2) og 3 (artikel 2,3), som er beskrevet, som følger:

Gruppe 2)

"By way of derogation from paragraph 1, food business operators producing foodstuffs listed in Article 1(2), which perform retail activities, and/or directly supply only local retail establishments shall apply mitigation measures provided for in Part A of Annex II"

Gruppe 3)

"Food business operators referred to in paragraph 2 which are part of, or franchises of, a larger, interconnected operation and that are centrally supplied shall apply additional mitigation measures set out in Part B of Annex II."

Gruppe 2 er, som vi læser det;

Detailvirksomheder der leverer varer (med og uden vederlag) til den endelige forbruger. De samme detailvirksomheder kan have levering til andre detailvirksomheder "lokalt". Med lokalt vil vi foreslå, at til definitionen heraf hentes inspiration fra autorisationsbekendtgørelsen.

Gruppe 3 er, som vi læser det:

De samme virksomheder i gruppe 2, men derudover er det et krav, at de er centralt organiseret. Med organiseret centralt menes også, hvorfra der sker indkøb og levering af varer.

Når vi læser forslaget og formålet med forslaget, er det ikke vores opfattelse, at det er meningen, at alle detailvirksomheder, som er organiseret centralt, skal falde ind under definitionen af gruppe 3. Det er vigtigt, at det for gruppe 3 præciseres, at det er detailvirksomheder, hvor den overvejende mængde af de fødevarer, de sælger (og selv producerer), er omfattet af Artikel 1.

Samtidig er vi også nødt til at sige, at de forpligtelser, der er angivet i Bilag II, del B, for de fleste detailvirksomheder, hvor den overvejende mængde af de fødevarer, de sælger, ikke er omfattet af Artikel 1, vil være en så stor økonomisk byrde, at produktionen af de berørte produkter i stedet vil ophøre. Som et eksempel herpå kan vi nævne en lille købmandsbutik, som er en del af en kæde, og som har bake-off produktion som en lille del af sine aktiviteter. Her vil man formentlig fremover ikke længere sælge bake-off produkter, da de administrative byrder vil overstige indtjeningen.

Vi har af Fødevarestyrelsen 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. Artikel 4 – 6)

Det lyder "voldsomt", at detailbutikkerne, der er en del af Gruppe 2), skal kunne bevise, at de følger retningslinjerne i Bilag 2, del A. Det, der menes, er vel, at de skal have en procedure for de pågældende retningslinjer og kunne forklare, hvordan de følger dem.

Kommentarer til udkastet til bilaget

Vedr. særlige krav til virksomheder (der er omfattet af Annex II, punkt A)

Punkt 1)

Det er angivet, at de foranstaltninger, virksomhederne skal indføre, gælder for friturestegte kartoffelprodukter (f.eks. pommes frites) samt brød og finere bagværk. Vi konkluderer derfor, at alle andre stegemetoder (f.eks. ovnstegning), der anvendes til kartoffelprodukter, er undtaget.

Det angives, at olien i frituren "hyppigt" skal "skummes" for brødkrummer og lignende. Vi mener her, at "hyppigt" skal erstattes med "løbende", da det er individuelt fra virksomhed til virksomhed, hvad der er nødvendigt.

Vi har i de to tidligere høringer påpeget, at det er vigtigt, at risikoen styres "ved kilden", det vil sige, at fokus på risikoen skal være der, hvor varen produceres, hvilket i øvrigt også er Fødevarestyrelsens kontrolprincip. Det vil for præfabrikerede¹ produkter, som er mærket med en tilberedningsvejledning, sige, at det er tilberedningsvejledningen, som virksomheden skal sikre sig følges. Vi mener derfor fortsat ikke, at det bør være obligatorisk at bruge en fastlagt farveskala ved produktionen (af f.eks. bake-off produkter der er mærket med en tilberedningsvejledning) og derudover ej heller, at den både skal være tilgængelig og synlig for personalet i tilberedningssituationen. Specielt synlighed vil kræve plads i virksomhederne, hvilket der ikke altid er. Det vil sige, at vi foreslår stadig, at punktet udgår af forslaget.

Hvordan skal en virksomhed i øvrigt forholde sig, hvis en kunde selv beder om at få f.eks. sine pommes frites friturestegt ekstra og dermed ikke overholder farveskalaen. Dette er vel kundens eget ansvar og ikke virksomhedens?

Punkt 3)

De forebyggende foranstaltninger omhandler "hvidt brød" og anvendelsen af en farveskala, der på samme måde skal være tilgængelig og synlig for personalet i tilberedningssituationen som ved produktionen af pommes frites.

Vi går ud fra, at med "hvidt brød" menes "hvedebrød". Så vidt vi ved, kan hvedebrød være tilsat en form for farve (f.eks. brød med majs), som kan bevirke, at brødet får en anden farve. Vi opfordrer derfor til, at hvis man alligevel fastholder anvendelsen af farveskalaer, der f.eks. findes i Codes of practise, betragter disse som vejledende og accepterer, at de kan erstattes af en guide fra en producent.

Vedr. særlige krav til virksomheder (der er omfattet af Annex II, punkt A)

Punkt 1, 2 og 3)

Det kan med fordel præciseres, at prøveudtagningen kan ske centralt fra og stikprøvevist på vegne af hele kæden.

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.

Implementering af forslaget og håndtering af risikoen i dag

Som vi også har nævnt indledningsvist, mener DSK ikke, at det er nødvendigt at indføre lovgivning om, at virksomhederne skal følge særlige procedurer. Der har allerede i flere år været fokus på at mindske indholdet af akrylamid i fødevarerne i Danmark.

Det er vigtigt, at forslaget tilrettes med hensyn til virksomhedernes gruppering, så der *kun* skal indføres forebyggende foranstaltninger i de virksomheder, hvor det giver mening. I forslagets nuværende form er der risiko for, at der indføres en administrativ og økonomisk byrde hos nogle virksomheder, hvor det ikke giver mening. Vi vil derfor også påpege dette på Kommissionens portal "better-regulation".

Håndtering af risikoen for dannelse af akrylamid har længe været implementeret i DSK's Branchekode, som DSK's over 1450 medlemmer følger. Dette forslag vil dog medføre en yderligere opdatering af f.eks. kravet vedr. farveskala, som skal være tilgængeligt i tilberedningssituationen – også selv om vi mener, det er unødvendigt. I denne forbindelse har vi brug for en drøftelse med Fødevarestyrelsen af, hvornår farveskalaen kan betragtes som værende *tilgængelig*.

Til sidst vil vi anbefale, at hvis forslaget indføres, at de nuværende danske grænseværdier for dansk producerede varer ophæves, og alle EU-lande arbejder ud fra de samme vejledende værdier.

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

Med venlig hilsen

Anne-Marie Jensen Kerstens
Fødevarekonsulent