



## Verslag van de (online) vergadering van Commissiewerkgroep Milieucontaminanten

**Datum** : 1 februari 2021  
**Commissie** : DG SANTE  
**EFSA** :  
**EURL** : Hendrick Emons (JRC)  
**Ned. Delegatie** : Nikki Emmerik (VWS)  
Georgina van den Berg (NVWA)  
Gerrit Wolterink (RIVM)

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en Preventie**

**Regulier Overleg  
Warenwet**

**Bezoekadres**  
Parnassusplein 5  
2511VX Den Haag

T 070 340 7911  
F 070 340 5554  
[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)

### 01. Voortzetting discussie over acrylamide in voedsel

De discussie over het stellen van benchmark levels (BMLs) en maximum limieten (MLs) wordt voortgezet op basis van de meest recente data over gehalten van acrylamide in voedsel. Data van de industrie zijn alleen meegenomen als ze in de EFSA database beschikbaar zijn. Het doel is om bestaande BMLs te herzien en daarnaast MLs vast te stellen, maar ook om nieuwe BMLs te stellen voor een aantal nieuwe productgroepen. Een analyse van de monitoringsdata laat zien dat het verwijderen van uitbijters uit de dataset voor sommige productgroepen grote effecten op de MLs (P95%-iel) en BMLs (P85%-iel) heeft. Een lidstaat vraagt of na het van kracht worden van Verordening 2017/2158 al een effect op de acrylamidegehalten zichtbaar is. De Cie antwoordt dat dat wel de verwachting is, maar dat dat nu nog niet goed vast te stellen is, omdat monsternames tijdens verschillende seizoenen zijn verricht en omdat er bij sommige producten al voor het ingaan van de Verordening mitigatiemaatregelen zijn toegepast. Een lidstaat stelt voor om bij het stakeholdersforum FoodDrinkEurope te vragen of men verbeteringen ziet sinds het ingaan van de Verordening.

Voor ontbijtgranen wordt op verzoek van CEEREAL een onderscheid gemaakt tussen "gecoate gepofte granen" en "ongecoate gepofte granen", omdat de acrylamidegehalten in ongecoate gepofte granen hoger zijn. Op verzoek van een lidstaat heeft de Cie onderzocht of er verschillen in acrylamidegehalten zijn tussen verschillende soorten biscuits (b.v. gewone of volkorenkoekjes). Analyse van de data geeft aan dat er nauwelijks verschillen in acrylamidegehalten tussen de verschillende soorten koekjes zitten, dus er is geen basis om hier onderscheid in te maken.

Voor bros gebakken brood zou mogelijk een onderscheid kunnen worden gemaakt tussen producten op basis van rogge en producten op basis van andere granen, omdat in producten op basis van rogge hogere acrylamidegehalten worden gevonden. Dit zal nog verder worden besproken. Het blijkt dat het voor verschillende lidstaten niet duidelijk is welke producten tot de productcategorie 'peperkoek' behoren, en voor sommige LS is het verschil tussen 'wafer' en 'waffle' niet duidelijk, in sommige LS is hier een woord voor. Nu de intentie er is om MLs voor deze categorie te gaan vaststellen, is het belangrijk om goed te definiëren welke producten tot welke categorie behoren.

Zoals eerder al bediscussieerd werd, zijn acrylamidegehalten in donker gebrande koffie de lager dan in licht gebrande koffie. Hoewel er wel gediscussieerd is over BMLs en MLs voor verschillende producten, wordt besloten om eerst de discussie tijdens het stakeholderforum van 2 maart af te wachten. De informatie die tijdens het stakeholderforum wordt verkregen zal meegenomen worden in de verdere discussie over de BMLs en MLs.

#### Dossierhouder

Nikki Emmerik  
[ne.emmerik@minvws.nl](mailto:ne.emmerik@minvws.nl)  
T 070 340 xxxx

#### Ons kenmerk

Verslag CWG  
Milieucontaminanten d.d. 1-2-2021

#### Secretariaat ROW

[dienstpostbusROW-  
EU@minvws.nl](mailto:dienstpostbusROW-EU@minvws.nl)

[www.row-minvws.nl](http://www.row-minvws.nl)

## 02. Voortzetting discussie over glycidylesters en 3-MCPD-esters

De discussie over het stellen van MLs voor glycidylesters (GE) en 3-MCPD-esters (3-MCPDE) wordt voortgezet op basis van de meest recente data over gehalten in voedsel. Eerder is al besloten om de MLs vast te stellen op basis van het gewicht van het product en niet op basis van het vetgehalte. De Cie heeft een discussiedocument opgesteld met de P-85, P-90 en P-95 percentielen voor de gehalten van GE en 3-MCPD in verschillende voedingsproducten. Er is een artikel beschikbaar waaruit blijkt dat de gehalten aan MCPD en GE niet verhoogd worden tijdens het frituren van aardappelchips. Een LS vraagt of onder friet juist bevroren friet of consumptie gereede friet wordt verstaan. Nederland en een andere LS benoemen dat het belangrijk is om goed te omschrijven welke producten precies onder welke categorie zouden vallen. Een LS stelt voor om een BML voor groente friet op te stellen (of ook genaamd: friet, anders dan van aardappel). Nederland en een andere LS steunen dit voorstel en benoemen dat dergelijke producten in hun land populair zijn. Een lidstaat is tegen het verlagen van de concept ML voor chocoladepasta. De Cie merkt op dat de voorgestelde MLs in het discussiedocument zijn gebaseerd op de monitoringsdata van EFSA. Ook merkt de Cie m.b.t. chocoladepasta op dat dit product veel door kinderen gegeten wordt en dat er daarom een strikte norm voor vastgesteld moet worden. Een lidstaat merkt op dat er soms hoge gehalten GE en 3-MCPDE in producten met chocolade worden gevonden, dat soms te herleiden is naar het gebruik van palmolie. De Cie stelt voor om een lijst met producten aan stakeholders te geven en te vragen welke andere producten of processen kunnen bijdragen of verklaren waar de gehalten aan GE en MCPD vandaan komen. Een lidstaat merkt op dat hoe lager het gehalte aan vet in margarine-achtige producten is, hoe hoger het gebruik van emulgatoren is. De bijdrage van emulgatoren aan GE en 3-MCPD gehalten wordt in een apart overleg besproken. Nederland merkt op dat er veel verschillende mayonaise-achtige producten op de markt zijn (mayonaise, fritessaus, mayonaise-light, ...) die verschillende gehalten aan olie bevatten, en benoemt dat het hierom eventueel nuttig zou zijn een bepaald olie of vetpercentage aan de ML toe te voegen en stelt voor GE en 3-MCPD data over andere soorten saus te verzamelen, zoals knoflooksaus. De Cie antwoordt dat de EFSA data geen grote verschillen laten zien. Nederland stelt dat wanneer deze producten in één categorie worden ondergebracht dan duidelijk moeten worden beschreven welke producten tot deze categorie behoren. Bijvoorbeeld 'mayonaise of soortgelijke producten'. Dit om discussie met de branche over welke producten aan MLs moeten voldoen te voorkomen. De Cie stemt hiermee in. De informatie die tijdens het stakeholderforum van 2 maart wordt verkregen zal meegenomen worden in de verdere discussie over de MLs.

## 03. AOB

### *MOAH in babyvoeding*

In juni 2020 is in de SCoPAFF een tijdelijke actielimiet van 1 mg/kg MOAH per C-fractie vastgesteld voor volledige zuigelingen- en opvolg-zuigelingenvoeding, peutervoeding en zuigelingen- en peutervoeding voor medisch gebruik. Nederland deelt tijdens de werkgroep vergadering haar ervaringen over monsternamen, analyse en handhaving m.b.t. dit onderwerp en geeft aan benieuwd te zijn naar ervaringen van andere LS. Nederland geeft aan discussie te hebben gevoerd met een bedrijf over de betrouwbaarheid van de analyseresultaten, en benoemt dat dit item ook het meest kritische onderwerp was dat naar voren kwam tijdens een bijeenkomst tussen Nederlandse producenten van zuigelingenvoeding, het Nederlandse Ministerie van Volksgezondheid en de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Tijdens die bijeenkomst gaven meerdere producenten ook aan moeilijkheden te ervaren om een geschikt en betrouwbaar laboratorium te vinden die dergelijke analyses in zuigelingenvoeding kan uitvoeren. Op basis van deze ervaringen wilt Nederland het belang onderstrepen van het opstellen van een Standard Operational Procedure (SOP) voor MOAH, en geeft zij aan benieuwd te zijn naar ervaringen in andere LS; zijn andere LS al begonnen met bemonstering en analyse, hebben zij analyseresultaten geconstateerd die niet

conform het SCoPAFF Statement waren, wat voor maatregelen er zijn getroffen, en of er soortgelijke discussies hebben plaatsgevonden met bedrijven en/of de branche.

De Cie merkt op dat data van Fediol soms hogere gehalten (5-10 mg/kg) laten zien. De Cie heeft de indruk dat producenten van IF en FOF de selectie van hun grondstoffen hebben aangescherpt. De Cie hoopt dat hiermee het probleem verholpen zal zijn. Verder merkt de Cie op dat meetonzekerheid niet in acht genomen hoeft te worden; waardes boven de LOQ geven aan dat er MOAH aanwezig zijn en dat mag niet. De Cie vraagt de lidstaten hun ervaringen met de Cie en Nederland te delen.

#### *Analyse van 3-MCPD en GE in babyvoeding*

Een lidstaat heeft een vraag over de analyse van 3-MCPD en GE in babyvoeding. De lidstaat heeft babyvoeding uit een derde land gekregen met hoge gehalten aan 3-MCPD en GE om een standaard analyse methode mee te ontwikkelen. Officieel mag dit niet geïmporteerd en gedistribueerd worden. Er wordt gevraagd hoe andere landen hiermee omgaan en of de Cie een uitzondering kan maken voor de import van deze producten t.b.v. het opzetten van een analyse methode.

De Cie geeft aan dat de partij naar een geautoriseerd laboratorium moet worden gestuurd, die het naar de betreffende laboratoria kan doorsturen. De bevoegde autoriteit moet op de hoogte worden gebracht en op het pakket moet duidelijk worden aangegeven dat het voor onderzoeksdoeleinden bedoeld is.

#### *MCPD in geraffineerde olijfolie*

Een lidstaat vraagt welke 3-MCPD limiet geldt voor geraffineerde olijfolie. De Cie antwoordt dat voor deze olie de limiet van 1250 µg/kg geldt.

**Den Haag, maart 2021**