



Verslag van de vergadering van Commissiewerkgroep Milieucontaminanten

Datum : 25 mei 2021
Commissie : DG SANTE
EFSA :
EURL : Aanwezig
Ned. Delegatie : Nikki Emmerik (VWS)
Georgina van den Berg (NVWA)
Gerrit Wolterink (RIVM)

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

**Regulier Overleg
Warenwet**

Bezoekadres
Pamassusplein 5
2511VX Den Haag

T 070 340 7911
F 070 340 5554
www.rijksoverheid.nl

Dossierhouder

Nikki Emmerik
ne.emmerik@minvws.nl
T 070 340 xxxx

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 en de informatie die door de stakeholders is verstrekt tijdens het stakeholderforum van 2 maart 2021. Het doel is om voor meer producten MLs vast te stellen, om de bestaande BMLs te herzien en om voor een aantal nieuwe producten BMLs te stellen. Een aantal stakeholders heeft aangedrongen om een impactanalyse uit te voeren om te onderzoeken wat de gevolgen zijn van het vaststellen van MLs. De Cie ziet hiervan niet de toegevoegde waarde hiervan: het moet door een consultant worden uitgevoerd en het kost veel tijd en daarna moet de discussie opnieuw gevoerd worden. De Cie acht het nuttiger om af en toe een stakeholderconsultatie of -forum te organiseren. De eerstvolgende stakeholderconsultatie m.b.t. de voorgestelde MLs zal in juni plaatsvinden. Voor friet wordt besloten om de huidige BML van 500 µg/kg niet te wijzigen. Daarnaast wordt een ML van 850 µg/kg voorgesteld, waarbij rekening gehouden is met de variatie in acrylamidegehalten tussen de seizoenen en jaren. Er wordt opgemerkt dat goede bakinstructies nodig zijn. Kleur is een betere indicator dan baktijd.

Voor aardappelchips wordt een BML van 700 µg/kg en een ML van 1000 voorgesteld. Hierbij is rekening gehouden met variatie tussen seizoenen, jaren en verschillen tussen klimaatregio's.

Voor tarwebrood wordt de BML van 50 µg/kg gehandhaafd en wordt een ML van 75 µg/kg voorgesteld. Voor ander brood wordt de BML verlaagd naar 75 µg/kg en wordt een ML van 125 µg/kg voorgesteld. Er wordt opgemerkt dat het handhaven van de MLs in brood, m.n. van kleine bakkers, een probleem is aangezien dit product kort na bereiden wordt verkocht en geconsumeerd.

Voor niet-gebakken muesli en havervlokken is het niet nodig een BML of ML vast te stellen. Voor gebakken muesli (granola) wordt een BML van 125 µg/kg en een ML van 200 µg/kg voorgesteld. Voor tarwevlokken wordt een BML van 300 µg/kg en een ML van 350 µg/kg voorgesteld en voor andere vlokken wordt een BML van 150 µg/kg en een ML van 250 µg/kg voorgesteld. Een LS geeft aan dat in dat land specifieke ontbijtproducten op basis van granen worden gegeten waarin hogere acrylamide gehalten worden gemeten. De Cie stelt voor dat de LS data aanklevert zodat op een later tijdstip kan worden gekeken of hier een aparte BML en ML voor vastgesteld moeten worden. Voor categorie 4 c (producten op basis van mais, haver, gerst en rijst) worden de BML van 150 µg/kg gehandhaafd en een ML van 250 µg/kg voorgesteld. Voor gepofte granen wordt een BML van 450 µg/kg en een ML van 600 µg/kg voorgesteld.

Voor koekjes en wafels (categorie 5a) en crackers m.u.v. crackers op basis van aardappel (categorie 5b) worden een BML van 300 µg/kg en een ML van

Ons kenmerk

Verslag CWG
Milieucontaminanten d.d. 25-
5-2021

Secretariaat ROW

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

www.row-minvws.nl

500 µg/kg voorgesteld. Aangezien deze twee categorieën dezelfde BML en ML hebben zou kunnen worden overwogen om ze samen te voegen.

Voor bros gebakken brood wordt de BML verlaagd naar 300 µg/kg en wordt een ML van 400 µg/kg voorgesteld. Volgens de Cie heeft het weinig nut om om onderscheid te maken tussen rogge en andere granen. Er bestaat nog onduidelijkheid over welke producten tot deze categorie horen (beschuit, 'crisprolls', krakeling (pretzel), e.d.). Volgens de Cie behoren ze tot categorie 5c als ze hard gebakken zijn.

Voor peperkoek ('gingerbread', categorie 5d) bestaat er onduidelijkheid welke producten hiertoe behoren. De Cie onderschrijft dat goed beschreven moet worden welke producten tot deze categorie behoren. Voor peperkoek wordt de BML verlaagd naar 700 µg/kg en wordt een ML van 1000 µg/kg voorgesteld.

Voor andere fijne bakkerijwaren en gebak (categorie 5e) wordt de BML verlaagd naar 200 µg/kg en wordt een ML van 300 µg/kg voorgesteld.

Voor koffie (categorie 6a) blijft de BML gehandhaafd op 400 µg/kg. M.b.t. koffie wordt opgemerkt dat in licht gebrande koffie de acrylamidegehalten hoger zijn dan in donker gebrande koffie. Hiermee is rekening gehouden bij de voorgestelde ML van 500 µg/kg.

De BML- en ML-voorstellen voor oploskoffie en koffiesubstituten uit werkgroepvergadering van 1-2-2021 blijven in de huidige vergadering gehandhaafd.

Voor babyvoeding blijven de BML en ML voorstellen op respectievelijk 40 en 50 µg/kg. Voor koekjes speciaal voor baby's en jonge kinderen (marketed for infants; Verordening (EU) 609/2013) worden een BML en ML van respectievelijk 100 en 125 µg/kg voorgesteld. Het is niet altijd duidelijk wanneer koekjes speciaal voor baby's en jonge kinderen bedoeld zijn. Een voorbeeld is koekjes waaraan cadeautjes e.d. zijn toegevoegd.

Voor een aantal nieuwe producten worden BMLs voorgesteld. Voor rösti wordt een BML van 800 µg/kg voorgesteld. Een LS merkt op dat voor rösti ook de kleur heel bepalend is voor het acrylamide gehalte. Een goudgele kleur zou moeten worden geadviseerd aan de consument. Voor andere gerechte op basis van aardappel wordt een BML van 250 µg/kg voorgesteld (eventueel 300 µg/kg om aardappelkroketten te kunnen includeren).

Voor gedroogde pruimen wordt geen BML voorgesteld. Het acrylamide wordt gevormd tijdens het drogen en daar zijn geen mitigatiemaatregelen beschikbaar.

Acrylamide komt in "oxidized black olives" (ripe olives, Californian style ripe olives) voor. Voor deze olijven wordt voorlopig een BML van 500 µg/kg voorgesteld. Aan de LS die deze olijven produceren wordt gevraagd om een goede beschrijving te geven. Voor andere olijven (tafel olijven, olijven in een pot) is geen BML nodig. Voor fruitchips wordt een BML van 250 µg/kg voorgesteld, voor groentechips een BML van 700 µg/kg (net als aardappelchip), voor groentefriet een BML van 500 µg/kg (net als aardappelfriet) en voor gebakken ui een BML van 700 µg/kg. Voor cacao poeder wordt een BML van 400 µg/kg voorgesteld. Hierbij wordt rekening gehouden worden dat in licht geroosterde cacao hogere gehalten voorkomen dan in donker geroosterde cacao. Voor de nieuwe producten met BMLs zal worden onderzocht of dezelfde mitigatiemaatregelen van toepassing zijn als voor de producten waarvoor al BMLs waren vastgesteld.

De voorstellen zullen verder besproken worden op de volgende CWG. Dit ter voorbereiding van de 'targeted stakeholder consultation' die in de zomer zal plaatsvinden.

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

De discussie over het stellen van MLs voor glycidylesters (GE) en 3-MCPD-esters (MCPD) wordt voortgezet. De stakeholders geven aan dat GE en MCPD niet worden gevormd tijdens productie van voedingsmiddelen, maar dat de gehalten in producten afhangen van de gebruikte ingrediënten. Analyses van bepaalde producten in de databases geven soms hogere GE en MCPD gehalten aan dan je op basis van het vetgehalte zou verwachten. De komt doordat de metingen genomen zijn voordat de huidige MLs besproken en/of van

toepassing waren. De ingrediënten voldeden toen nog niet aan de huidige normen. Op basis van deze informatie wordt voorgesteld dat de gehalten aan GE en MCPD niet hoger mogen zijn dan hun limieten op basis van het vet gehalte. Voor producten met mengsels van oliën wordt een limiet van 2000 µg/kg voorgesteld voor de vetfractie in het product. De meeste LS stemmen in met het voorstel. Een enkele LS wil liever MLs op basis van monitoringsdata. EFEMA geeft aan dat per eind 2023 in producten met het additief E471 de GE gehalten onder de limiet van 10 mg/kg haalbaar zijn. De stakeholders stellen dat sowieso de bijdrage van het gebruik van E471 aan de GE gehalten in voedingsproducten gering is. De Cie merkt op dat in sommige producten hoge concentraties E471 aanwezig zijn. EFSA is bezig met het opnemen van een maximum limiet voor GE in de specificatie van E471.

De Cie zal op basis van de huidige discussie opstellen voor verdere discussie op de volgende CWG.

03. PAKs in instant thee en kruideninfusies

De Cie heeft THIE (Tea herbal infusion Europe) gevraagd of ze kan bevestigen dat hun instant thee en kruideninfusies, gebaseerd op extractie van thee of kruiden en vervolgens concentratie en dehydratatie duidelijk te onderscheiden is van instant thee gebaseerd op heel fijn vermalen plantmateriaal.

THIE heeft een mail en een tabel met analysegegevens opgestuurd. THIE concludeert dat de gehalten aan PAHs zo laag zijn dat ze geen significante blootstelling opleveren en dat daarom geen ML nodig is. Op basis van deze informatie zullen instant thee en kruideninfusies (net als instant koffie) uitgezonderd worden van de ML.

04. AOB

Fukushima

De Cie geeft een update over de stand van zaken m.b.t. tot de bijzondere voorwaarden voor de invoer van diervoeders en levensmiddelen van oorsprong uit of verzonden uit Japan na het ongeval in de kerncentrale van Fukushima. Inconsistenties in de Verordening (EU) 996/2012 zijn aangepast. Het stuk is verspreid voor 'interservice consultation'. Dit is 7 juni afgerond waarna de definitieve tekst voor stemming in de SCoPAFF van 21 juni wordt gebracht.

De volgende commissiewerkgroepvergadering zal plaatsvinden op 22 juni 2021.

Den Haag, juni 2021