



Verslag van de vergadering van de Commissiewerkgroep Milieucontaminanten.

Datum: 12 en 13 december
Commissie: DG Santé
Nederlandse Delegatie: Nikki Emmerik (VWS)
Georgina van den Berg (NVWA)
Marloes Schepens (RIVM)

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg
Warenwet

Secretariaat ROW
dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl

www.row-minvws.nl

Bezoekadres
Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T: 070 340 7911
www.rijksoverheid.nl

Dossierhouder
Nikki Emmerik
Ne.emmerik@minvws.
nl

Ons kenmerk
Verslag CWG
Milieucontaminanten
d.d. 12 en 13
december 2024

Agenda

1. Draft Regulation as regards maximum levels for inorganic arsenic in fish and other seafood (SANTE PLAN 2023 1241).

De Commissie (Cie) neemt de laatste versie door van de concept Verordening met voorgestelde maximumgehalten (ML's) voor anorganisch arseen in vis en andere zeevruchten. Inmiddels zijn de meeste discussiepunten gesloten. De laatste commentaren worden doorgenomen. Alle vissoorten zijn onderverdeeld onder twee ML's: 0,10 mg/kg (overige vissen) en 0,50 mg/kg (een aantal specifieke vissoorten). Voor schaaldieren worden drie verschillende ML's voorgesteld: 0,10 mg/kg (krab, krab-achtigen en garnalen), 0,20 mg/kg (overige schaaldieren) en 1,5 mg/kg (langoustine en rotskreeft). Seizoensinvloeden en geografische locatie kunnen arseenconcentraties in tweekleppige weekdieren beïnvloeden, waardoor er discussie is over de voorgestelde ML's op dit vlak. Uiteindelijk worden twee ML's voorgesteld: 0,10 mg/kg (Sint-Jakobsschelp/coquille) en 0,50 mg/kg (overige tweekleppige weekdieren). Voor koppotigen wordt een ML van 0,050 mg/kg voorgesteld. De Cie benadrukt nogmaals dat de ML's gebaseerd zijn op monitoringdata en er voldoende tijd is geweest om nog aanvullende data in te sturen. De concept Verordening zal voorgedragen worden voor stemming in de SCoPAFF begin 2025.

2. Mineral oil hydrocarbons (MOHs) in food:

a. Draft Regulation on maximum levels for MOAH in food (SANTE PLAN 2023-2345).

b. Draft Recommendation on the monitoring of MOHs in food (SANTE PLAN 2023-2727).

c. Draft Regulation on the methods for the sampling and analysis of MOHs in food (SANTE PLAN 2023-2726).

De Cie neemt het nieuwe voorstel met ML's voor MOAH door. Er zijn veel commentaren binnengekomen van lidstaten (LS's) en stakeholders n.a.v. het voorstel (ook wel 'optie 3' genoemd) dat de Cie in de vorige werkgroep (WG) presenteerde. Er wordt een *zero-tolerance* voor MOAH nodig bevonden, maar tegelijkertijd lukt het in de praktijk nog niet altijd MOAH-contaminatie geheel te voorkomen.

Er zijn LS's die optie 3 van de Cie acceptabel vinden. Een LS geeft aan een eigen voorstel nog uit te werken en dit aan de Cie op te sturen. ML's worden in optie 3 vooral voorgesteld voor rauwe/onverwerkte producten, terwijl sommige stakeholders en LS's juist ML's op verwerkte producten of halffabrikaten (zoals cacao boter) willen.

Wel wordt de zorg geuit dat in optie 3 tijdelijke ML's worden voorgesteld die hoger zijn dan de actielimieten uit het statement. De Cie geeft aan dat er geen zorg nodig is, omdat op grond van Art. 14 van de Algemene Levensmiddelenverordening gehandhaafd kan worden bij hoge concentraties van MOAH

Veel LS's geven aan dat de Art.3-toepassing in dit geval complex is. Een LS is van mening dat deze benadering kan leiden tot verschil in handhaving tussen LS's. De Cie geeft aan dat een stapsgewijze benadering van het toepassen van Art. 3 duidelijk uitgelegd wordt in een FAQ-document, wat op de DG SANTE webpagina gepubliceerd zal worden. De Cie benadrukt daarbij dat het MOAH-gehalte in zo'n 95% van het voedsel lager is dan de detectielimiet, en dat er

in die gevallen dus geen berekening nodig is. De Cie legt uit dat het ingewikkeld is om ML's vast te stellen voor productcategorieën van verwerkte en samengestelde producten en hierdoor tot het voorstel van optie 3 is gekomen. De samenstelling van verwerkte/samengestelde producten kan namelijk sterk verschillen (bijv. laag versus hoog vetgehalte; of de bron van het vet), waardoor een eindeloze lijst aan productgroepen vastgesteld zou moeten worden. Bovendien zijn er niet voldoende monitoringdata voor elk specifiek verwerkt/samengesteld product om een ML op te baseren. Volgens optie 3 worden ML's voor een aantal basis grondstoffen vastgesteld en kan daarmee in combinatie met Art. 3 de theoretische ML van een verwerkt/samengesteld product berekend worden.

De Cie stelt voor dat nu gestart kan worden met ML's voor rauwe/onverwerkte producten en eventueel een aantal halffabrikaten. Wanneer in een later stadium meer data beschikbaar zijn, dan kan eventueel verdere discussie gevoerd worden over ML's in verwerkte en samengestelde producten.

Ook legt de Cie uit dat ML's niet gecombineerd dienen te worden met indicatieve levels (IL's) in berekeningen. Voor grondstoffen waar IL's voor gelden, dient met de detectielimiet gerekend te worden. Dit staat ook uitgewerkt in het FAQ-document.

De Cie verwacht dat een ingangstermijn van 1 januari 2026 procedureel niet haalbaar is en daarom wordt voorgesteld deze naar 1 januari 2027 te verzetten. Sommige LS's stellen voor om de ingangsdatum nog verder uit te stellen, omdat er nog veel werk valt te verrichten. Andere LS's vinden uitstel niet wenselijk, evenals de ML's die trapsgewijs omlaag worden gebracht. Zij zijn van mening dat de sector tijd genoeg heeft gehad om aanpassingen door te voeren en voorzien problemen in handhaving wanneer ML's elke paar jaar worden aangepast. De Cie geeft aan dat zij het aantal stappen van trapsgewijze verlaging van de ML liever niet wil verminderen, omdat dit voor abrupte afname van de ML zou zorgen. Verder noemt de Cie dat bij deze trapsgewijze ML's, de ML op moment van bemonstering geldt. Als de FBO vervolgens kan aantonen dat het product eerder op de markt is gekomen ten tijde dat een hogere tijdelijke ML van toepassing was, dan kan gerekend worden met die hogere ML.

Verdere punten van discussie over afzonderlijke concept ML's:

De Cie geeft aan dat het niet nodig is dat de ML van oliehoudende zaden en vruchten geldt voor de ruwe olie. FBO's zullen er namelijk voor zorgen dat ze MOAH-vrije ruwe olie inkopen.

Stakeholderdata laten zien dat ML's voor olijfolie en '*olive pomace oil*' hoger zouden moeten zijn. Tijdens het raffineren kunnen MOAH-concentraties toenemen, blijkt uit de data. De Cie stelt voor om olijfolie toe te voegen aan de categorie met een tijdelijke ML van 4,0 mg/kg. Een LS geeft echter aan dat zij met een actielimiet van 2,0 mg/kg werken voor oliën en daarom willen zij liever niet een tijdelijke hogere ML. De ingangsdatum voor '*olive pomace oil*' wordt uitgesteld naar 1 januari 2028.

Er wordt toch een ML apart voor boter voorgesteld. Op basis van monitoringdata wordt een ML van 2,0 mg/kg voorgesteld. Als namelijk met de ML van melk en een processingfactor zou worden gerekend, dan zou de ML in boter te hoog zijn t.o.v. de beschikbare monitoringdata.

Er is discussie of een ML voor essentiële oliën moet worden vastgesteld. De Cie geeft aan dat als deze niet wordt vastgesteld, de lagere ML van de overige oliën voor deze producten zou gelden, en dat die ML niet haalbaar is. De Cie legt uit dat essentiële oliën diverse functies hebben (bijvoorbeeld als smaakstof), en stelt daarom liever een ML binnen de contaminantenwetgeving, zodat al deze gebruiken meegenomen worden. Bovendien heeft de sector juist gevraagd om een aparte ML voor essentiële oliën.

De Cie geeft aan dat ML's (op de detectielimiet) voor noten en peulvruchten nodig zijn, omdat contaminatie bij oogst kan plaatsvinden net zoals bij oliehoudende zaden en vruchten. Bovendien worden op deze manier verwerkte producten met noten en peulvruchten ook meegenomen.

Rijst lijkt hogere MOAH-concentraties te bevatten dan andere granen. Mogelijk vanwege het feit dat rijst direct als retail wordt verkocht en dat de contaminatie via de verpakking gebeurt of door behandeling met een 'glansmiddel'. Een beschermlaag is nodig tussen het karton van de verpakking en de rijst om migratie van MOAH te voorkomen. De vraag is of een hogere ML voor rijst dient te worden vastgesteld. De Cie vraagt LS's om de beschikbare informatie over hoe migratie vanuit de verpakking geminimaliseerd kan worden, te delen met stakeholders.

De Cie stelt voor dat de ML voor granen ook geldt voor producten afkomstig van granen (zoals bloem).

De Cie stelt ML's voor zuivelproducten voor op basis van vetgehalte. Als Art. 3 toegepast zou moeten op basis van de ML van melk, dan zou dat namelijk tot hoge ML's in zuivel kunnen leiden. De ML voor cacaobonen geldt ook voor producten afkomstig van cacaobonen, zoals cacaoassa en cacao-poeder. Deze ML geldt niet voor cacao-boter; er is nog discussie over de hoogte van die ML,

maar dit product zal verschuiven naar de olie en vetten categorie. Belangrijkste contaminatiebron voor cacao's zijn de jutezakken; deze contaminatie is volgens de Cie te voorkomen.

Er is geen ML voor suiker nodig, want er wordt geen MOAH in suiker verwacht. Echter, een ML op detectielimiet voor zoetwaren lijkt wel nodig, omdat de berekende ML op grond van Art. 3 anders lager dan de huidige haalbare detectielimiet zou zijn.

Er was discussie over of gedroogde groente aan de categorie van gedroogde specerijen en kruiden toegevoegd zou moeten worden. Op zich zijn groente al opgenomen, doordat de ML voor verse groente kan worden gebruikt met een droogfactor. Daarom worden gedroogde groente niet expliciet toegevoegd.

Er zijn weinig data voor voedingssupplementen beschikbaar, maar er worden hoge concentraties gevonden. Daarom wordt het nodig geacht om ML's vast te stellen.

Een opmerking wordt toegevoegd dat een ML voor thee, koffie en '*herbal infusions*' niet berekend hoeft te worden volgens Art. 3.

Commentaar op het voorstel kan ingediend worden voor 10 januari.

De aanbeveling tot monitoring wordt doorgenomen. Er wordt toegevoegd dat wanneer de voorgestelde detectielimieten niet gehaald kunnen worden (bijv. door endogene interferentie), dat dan een detectielimiet gebruikt kan worden die zo laag als redelijkerwijs mogelijk is. De Cie benoemt dat IL's zijn bedoeld voor het onderzoeken van de bron van contaminatie. Een LS geeft aan dat sommige FBO's zelf al IL's gebruiken om sommige ingrediënten niet in te kopen. Een LS geeft aan dat de categorie oliën en vetten te breed is en dat specifiekere IL's voor groepen binnen deze categorie nodig zijn. Een LS geeft aan geen voorstander te zijn van het vaststellen van IL's, aangezien bedrijven zelf toch willen weten wat de bron van contaminatie is en hierom toch al brononderzoek verrichten. Andere LS's zijn voorstander en een LS ziet graag nog striktere IL's. De Cie geeft aan dat IL's rond het 90^{ste} percentiel van de monitoringdata gesteld worden. De levels zouden niet veel lager moeten, want dan wordt disproportioneel veel onderzoek geïnitieerd, maar ook niet veel hoger, want dan vindt helemaal geen brononderzoek plaats.

De Cie benoemt nog dat binnen de additieven-afdeling gewerkt wordt aan een ML voor additieven. Het is bekend dat emulgatoren of kleurstoffen ook MOAH kunnen bevatten. Tegelijkertijd kunnen bijv. paprika-extract of kurkuma zorgen voor storing bij de analyse, waar rekening mee moet worden gehouden bij het vaststellen van ML's voor die additieven.

Wegens tijdgebrek stelt de Cie voor om de discussie over de analyse en tweedimensionale GC in een volgende meeting voort te zetten.

Ook hierover kan commentaar ingediend worden voor 10 januari.

3. Presentation by EFSA of the Risk assessment of small organoarsenic species in food

EFSA presenteert de nieuwe opinie over arseen. Het is de tweede in een serie van drie risicobeoordelingen m.b.t. arseen. De eerste ging over anorganisch arseen. De huidige gaat over '*small organoarsenic species*'. En de derde gaat over '*complex organoarsenic species*'.

Small organoarsenic species zijn stoffen die arseen bevatten, samen met methylgroepen (CH₃), maar geen verdere organische groepen bevatten, zoals *dimethylarsinic acid* (DMA(V)). DMA(V) is het meest aanwezig in voedsel, vooral in rijst, vis, zeewier en ander zeevruchten. Daarnaast is *monomethylarsonic acid* (MMA(V)) een belangrijke vorm. Deze stoffen zijn ook metabolieten van anorganisch arseen en '*complex organoarsenic species*'. Het is daarom moeilijk om de bron van deze contaminatie te achterhalen. Er zijn vooralsnog geen geschikte biomarkers.

Voor MMA(V) en DMA(V) kunnen kritische toxicologische effecten vastgesteld worden, op basis waarvan een referentiepunt kan worden afgeleid. Vanwege de beperkte toxicologische data is een *margin of exposure* (MOE) benadering nodig. Voor MMA(V) wordt een MOE van 500 gebruikt. Voor DMA(V) wordt gewerkt met een MOE van 10.000, omdat mogelijke genotoxiciteit niet uitgesloten kan worden op basis van de beschikbare data. Voor andere *small organoarsenic species* kan geen risicobeoordeling gedaan worden. Echter zijn er maar weinig monitoringdata beschikbaar, en alleen voor DMA(V) en MMA(V). Met name voor MMA zijn veel data (94%) onder de detectielimiet. DMA wordt met name gevonden in zeewier, rijst en vis. Voor MMA is ook publieke literatuur gebruikt. MMA wordt in vis en weekdieren gevonden. De blootstelling aan DMA is het hoogst voor peuters met als belangrijkste bijdragers vis en granen. De hoogste blootstelling aan MMA is gevonden voor consumenten die veel vis eten.

Bijna alle MOEs waren kleiner dan 10.000 voor DMA(V), waardoor gezondheidsrisico's niet uitgesloten kunnen worden. Voor MMA(V) waren alle berekende MOEs boven de 500, waardoor geen gezondheidsrisico's worden verwacht vanwege blootstelling aan MMA(V).

Voor met name rijst zijn anorganisch arseen en DMA(V) de belangrijkste contaminanten. In zeewier is met name DMA(V) (organisch arseen) wat de toxiciteit veroorzaakt. EFSA geeft echter aan dat er geen gecombineerde risicobeoordeling van *small* en *complex* organisch arseen en anorganisch arseen uitgevoerd kan worden, want het is wetenschappelijk niet mogelijk om deze contaminanten in dezelfde groep bij elkaar te voegen volgens de EFSA guidance.

Voor MMA(V) zijn op basis van de opinie geen ML's nodig. Voor DMA(V) zijn mogelijk ML's nodig in rijst en op rijst gebaseerde producten en voedsel voor baby's en jonge kinderen. Totaal DMA is makkelijker te meten dan MMA(V), maar hiervoor is input van analytische labs nodig. Voor vis en zeevruchten is geen ML voor totaal arseen nodig, maar wel mogelijk voor DMA(V) apart. Naast de ML's is ook verdere monitoring nodig, bijv. voor vis.

Commentaar kan worden ingediend voor 10 januari. In de volgende WG geeft EFSA een presentatie over de recent gepubliceerde opinie m.b.t. '*complex organoarsenic species*'.

4. Control plans on contaminants (Reg. (EU) 2022/931, Reg. (EU) 2022/932)

a. Submission of the control plans on contaminants

b. Template (xls) – detailed plans of food of non-animal origin

c. Minimum control frequencies for certain commodities

Dit agendapunt gaat over het indienen van de verplichte nationale monitoringplannen van LS's. De Cie geeft aan dat uit navraag onder LS's is gebleken dat de voorkeur uitgaat naar het indienen van de plannen per mail, en niet via het VMPPR platform. De Cie benoemt dat EFSA per 2027 zal overgaan op een nieuw platform om VMPPR-plannen te uploaden en tegen die tijd nog eens geïnventariseerd kan worden of LS's het wenselijk vinden om controleplannen voor contaminanten ook via dit platform in te dienen. De Cie noemt dat op verzoek van LS's, waaronder Nederland, een aantal aanpassingen in het Excel-template zijn gemaakt, dat wordt gebruikt om controleplannen bij de Cie aan te leveren. De Cie loopt de aanpassingen door en benadrukt dat deze aanvullende velden optioneel zijn, en niet verplicht. Een LS noemt dat men graag nog een aparte kolom voor PFAS zou opnemen, aangezien nu voor persistent gehalogeneerde stoffen maar een kolom is opgenomen. De Cie geeft aan dat het mogelijk is om in het Excelformat op te nemen. Een andere LS vraagt of het mogelijk is een versiebeheer in de templates op te nemen. De Cie zal dit toevoegen.

Verder wordt voorgesteld om de verplichting om 10% van de monstername in eieren op metalen uit te voeren, te verwijderen. Aan de hand van risicoschatting zou dit minder relevant zijn dan andere contaminanten. Een LS geeft aan het hier mee eens te zijn.

Tot slot informeert de Cie de LS's dat het Verenigd Koninkrijk (VK) de EU heeft gevraagd om de controleplannen over diergeneesmiddelen, contaminanten en gewasbeschermingsmiddelen op te sturen met betrekking tot producten van dierlijke oorsprong. Dit is gevraagd met het oog op export naar het VK. De Cie geeft aan dat een aantal LS's in dat kader een audit kunnen verwachten.

Tot eind januari kan commentaar ingediend worden op het voorstel.

5. Update of the performance criteria established by Commission Regulation (EC) 333/2007 for processing contaminants

Dit punt is besproken tijdens de workshop van de EURL voor procescontaminanten afgelopen september. Naar aanleiding van de discussie bij die workshop wordt voorgesteld Verordening (EC) 333/2007 aan te passen en bepaalde prestatie-criteria verder te harmoniseren. Het gaat om het aanpassen de '*recovery*'-criteria, '*repeatability*'-criteria en '*reproducibility*'-criteria. Verder worden sommige bepaalbaarheidsgrenzen (LOQ) aangepast, afhankelijk van het type contaminant en de concentraties die daarvan in levensmiddelen worden aangetroffen. De Cie geeft aan dat dergelijke aanpassingen in lijn zijn met wat er reeds bij myco- en planttoxines is geïntroduceerd. In dat kader vraagt een LS of de bemonsteringsvoorschriften van perchloraat in thee verder geharmoniseerd kunnen worden met die van myco- en planttoxines. De Cie geeft aan hiernaar te gaan kijken.

Verder wordt een recente opmerking aangestipt m.b.t. de uitvoering van de analyse van 3-MCPD en glycidyl esters (GE). Wanneer de indirecte methode wordt gebruikt, kan het zijn dat men naast GE ook nog andere stoffen meet. Hierdoor zou de formulering van de ML en de daar genoemde type stoffen niet volledig/alomvattend zijn. Daarom zou de tekst voor ML's voor GE moeten worden aangepast, zodat alle stoffen daarin zijn opgenomen/genoemd. Dit zal naar verwachting worden aangepast, maar de Cie zal nog met een concreet voorstel komen.

Commentaar kan ingediend worden tot 17 januari.

6. Discussion on the establishment of maximum levels for 3-MCPD esters and glycidyl esters in foods other than the foods for which a maximum level is already established in Regulation (EU) 2023/915.

ML's voor babyvoeding en verwerkte voedingsmiddelen op basis van granen voor zuigelingen en peuter zijn voorgesteld bij de vorige WG in juni. De industrie heeft geen valide argumenten aangeleverd waarom deze ML's niet geschikt zouden zijn. De Cie zal met een officieel voorstel komen voor vaststelling van deze ML's.

De discussie gaat verder over ML's in samengesteld voedsel. De Cie licht toe dat in eerste instantie was gestart met het vaststellen van specifieke ML's voor samengestelde producten. Deze optie lijkt niet wenselijk, vanwege vergelijkbare discussies zoals bij de ML's voor MOAH. Er is dan een eindeloos lange lijst aan productcategorieën nodig. Bovendien is er verschil in vetgehalten binnen eenzelfde productcategorie, waardoor een ML voor sommige producten strikt zou zijn en voor andere juist te hoog. Daarnaast zijn er weinig monitoringdata per productgroep beschikbaar. Het lastige is dat bij deze stoffen ook nog sprake kan zijn van enige (extra) vorming gedurende productie/bereidingsproces, en het niet bekend is van alle toepassingen in welke mate dit bijdraagt. Daarnaast kan ook nog introductie van de stoffen plaatsvinden door het toevoegen van additieven zoals emulgatoren aan een product. Voor deze optie zou daarom wel een extra richtsnoer nodig zijn m.b.t. het toepassen van Art. 3.

Verder is een optie door Nederland voorgesteld om de bestaande ML's voor plantaardige vetten en oliën ook van toepassing te laten zijn op geëxtraheerd vet uit samengestelde producten. De analyse van GE en 3-MCPD gebeurt namelijk toch in het geëxtraheerde vet van een product, waardoor deze meetwaarden rechtstreeks met de ML's vergeleken kunnen worden. Een extra vetbepaling in het product is dan niet nodig en de gevonden waarden zijn in balans met de ML's voor olie en vet. Hiernaast is nog een optie ingediend door een Nationaal Referentie Lab, dat voorstelt om ML's in samengestelde producten te berekenen door de ML voor GE en 3-MCPD om te rekenen met behulp van het vetgehalte dat op de verpakking staat gedeclareerd. Er wordt voorgesteld dat je dit dan mogelijk alleen zou moeten laten gelden voor producten met meer dan 10% vet. De Cie vraagt zich af of dit niet te hoog is en er niet veel producten buiten zouden vallen en voorziet problemen met het omrekenen a.d.h.v. het gedeclareerde vet, omdat dit een waarde is die bedrijven opgeven.

Deze laatste twee opties zijn volgens de Cie mogelijk snel implementeerbaar en dan zouden later alsnog ML's voor specifieke producten gesteld kunnen worden. Voor alle opties zijn voor- en tegenargumenten. De Cie ontvangt graag commentaar op deze voorstellen.

Een LS geeft aan dat zij een dergelijke benadering nationaal al toepassen, ondanks dat dan de bijdrage van emulgatoren en processing genegeerd wordt; vooral omdat deze LS iets wilde doen i.p.v. de discussie omtrent ML's afwachten. Deze LS ziet graag dat wetgeving op dit vlak wordt geformuleerd. Een andere LS geeft aan dat dit zeker een optie is om verder te onderzoeken. Verder beschrijft de LS een casus m.b.t. hoge GE-concentraties in vegetarische burgers, die waren bereid in olie die aan de ML voldeed, maar na bereiding een GE-gehalte boven de ML bevatten. De LS noemt dat voor zo'n product de Art. 3-procedure dan lastig is toe te passen. De Cie geeft aan dat deze stoffen met name tijdens raffinage worden gevormd, en in mindere mate tijdens bereiding/productieproces van levensmiddelen, maar het inderdaad lastig is omdat nog niet duidelijk is in welke mate processing bijdraagt.

De Cie komt met een voorstel voor wetgeving, want beide benaderingen lijken op elkaar.

7. Acrylamide – Discussion on the

a. review of existing benchmark levels

b. establishment of benchmark levels for new foods

c. establishment of maximum levels

Ook voor acrylamide geldt de complexiteit m.b.t. het vaststellen van ML's in samengesteld voedsel, omdat dit in veel verschillende productcategorieën zal resulteren. Echter lijkt het dat hier geen alternatieve benadering voor mogelijk is, omdat de contaminant gedurende het productieproces gevormd wordt. Er zijn voor acrylamide wel veel monitoringdata beschikbaar. Het voorstel is om alleen naar de data van de laatste 5 jaar te kijken (2019-2023). Als de dataverwerking is afgerond zal de Cie een conceptvoorstel opstellen voor referentieniveaus (BML's) en ML's. Er zal daarna een aparte online WG volgen, die alleen over acrylamide gaat. De ML's zullen van toepassing zijn op levensmiddelen zoals die in de handel worden gebracht, ondanks dat het voedsel mogelijk nog bereid moet worden. De Cie benoemt dat ML's anders niet handhaafbaar zouden zijn. Daarnaast zullen ML's gesteld worden voor algemene veel geconsumeerde producten (en vooralsnog niet voor niche producten).

8. Presence of furan in baby food – Finalisation of the discussion on maximum levels.

De Cie heeft een update van de analyse van de monitoringdata m.b.t. furanen (furaan, 2- en 3-methylfuraan) in babyvoedsel, waar nu ook de data uit 2023 in meegenomen zijn. De data geven aan dat het nodig is om een ML vast te stellen, zodat de gehalten in de toekomst hopelijk omlaaggaan. Concentraties van furanen zijn lager in babyvoeding op basis van zuivel en op basis van fruit, dan in andere babyvoeding in potjes. De Cie benoemt dat daarom voor deze twee type producten mogelijk een lagere ML zou kunnen worden vastgesteld. Hiernaast wordt nog een aparte ML voor verwerkte voedingsmiddelen op basis van granen voor zuigelingen en peuters voorgesteld.

Er wordt gediscussieerd dat furaan volatiel is, waardoor de analyse lastig kan zijn. Ook zou veel verschil bestaan tussen de verschillende laboratoria. De Cie geeft aan dat de sector daarom voorstander is van het instellen van BML's in plaats van ML's. Ook benoemen zij dat furaan tijdens de bereiding van een product kan vervliegen, waardoor ML's mogelijk niet nodig zouden zijn. Maar de Cie geeft aan dat de concentraties zo hoog zijn, dat ook als een deel vervliegt, de overgebleven concentraties nog steeds hoog zijn.

Er volgt nog een discussie of ML's alleen nodig zijn voor furaan of ook voor de som van furanen (dus incl. 2- en 3-methylfuraan). De Cie noemt dat toxicologisch gezien de som-ML wellicht geschikter zou zijn. Een LS stelt voor of ook mitigatiemaatregelen opgesteld kunnen worden, omdat de concentraties dan wellicht sneller omlaaggaan.

Er kan commentaar ingediend worden bij de Cie voor de volgende WG, waar discussie over dit onderwerp voortgezet zal worden.

9. Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs). Discussion on the possible setting of or review of existing maximum levels (MLs) in smoked meat and smoke fish, smoked cheese and other relevant commodities.

De Cie benadrukt wederom dat deze discussie niet gaat over traditioneel gerookte producten, maar over conventioneel gerookte producten. De derogaties voor traditioneel gerookte producten staan niet ter discussie. De ML-voorstellen voor gerookte visproducten, gerookte tweekleppige weekdieren, hitte-behandeld vlees/vleesproducten en gerookte kaas zullen ingediend worden voor stakeholder consultatie. In deze ML-voorstellen zullen de meeste recente monitoringdata uit 2023 meegenomen worden. De commentaren van stakeholders en nieuwe data uit 2023 zullen de volgende keer besproken worden.

De Cie licht toe dat eerder een vergelijkende risicobeoordeling tussen de risico's van rookaroma's in levensmiddelen en het risico van gerookte levensmiddelen is gevraagd aan EFSA, maar dat EFSA heeft aangegeven dat dit erg complex is. De risicobeoordeling voor de rookaroma's is afgerond toen ze als mogelijk genotoxisch bestempeld waren. De TTC (*Threshold of Toxicological Concern*) benadering is destijds toegepast voor genotoxische stoffen en die trigger is duidelijk overschreden, waardoor deze rookaroma's niet meer geautoriseerd mogen worden. De vraag is of deze stoffen ook in gerookte producten zitten. Echter, bij contaminanten (in tegenstelling tot gereguleerde rookaroma's) wordt een MOE benadering toegepast. Voor deze verschillende type stoffen wordt dus een andere risicobenadering gevolgd (TTC versus MOE), waardoor een vergelijkende risicobeoordeling niet goed mogelijk is. Dit is complex en er is eerst methodologie nodig om dit uit te kunnen voeren. Een dergelijke methodologie zou daarom eerst ontwikkeld moeten worden. De verwachting is dat dit lang zal duren. Daarom wordt nu afgezien van deze vergelijkende

risicobeoordeling en heeft de Cie het verzoek aan EFSA aangepast en is EFSA gevraagd om een veiligheidsbeoordeling te doen voor de verschillende stoffen in gerookt voedsel versus voedsel met rookaroma's.

10. Monitoring of furan-2(5H)-one and benzene-1,2-diol in smoked meat and meat products, cheese and fish and other relevant commodities.

Een aanbeveling tot monitoring is opgesteld door de Cie voor met name furan-2(5H)-one, benzeen-1,2-diol (catechol), styreen en benzofuraan in conventioneel gerookt voedsel. Het gaat om gerookt vlees en vleesproducten, gerookte vis en visproducten, gerookte kaas en gerookte ingrediënten. Bij deze aanbeveling staat de LOQ nog steeds op 10 microgram/kg. De Cie is zich bewust dat dit uitdagend is, maar moet in lijn blijven met de Codex Code of Practice. De monitoring zal 3 jaar duren; 2025 – 2027.

Een LS geeft aan een project op te starten m.b.t. de analyse van deze stoffen in diverse producten, waarbij validatie van analysemethoden voor furan-2(5H)-one en andere contaminanten ook zal plaatsvinden.

Commentaar op de aanbeveling tot monitoring kan ingediend worden voor 17 januari. Hopelijk kan de aanbeveling tijdens de volgende WG afgerond worden.

11. Monitoring of the presence of Bisphenol A (BPA) in food combined with follow-up investigations on the source of contamination.

Een concept aanbeveling tot monitoring is opgesteld voor bisfenol A (BPA), bisfenol S en andere bisfenolen in voedsel. De monitoring omvat alle soorten voedsel, maar voedsel verpakt in hergebruikt voedselcontactmateriaal wordt expliciet genoemd. BPA is namelijk vaak gerelateerd aan voedselcontactmaterialen, maar er zijn ook andere (*unintentional*) bronnen. De analysemethode zou een detectielimiet van 1 microgram/kg moeten hebben. De focus ligt op dataverzameling in levensmiddelen, maar er is ook een triggergehalte (10 microgram/kg) opgenomen, waarbij verdere tracering naar contaminatie/brononderzoek wordt verwacht. Dit onderzoek dient jaarlijks met de Cie gedeeld te worden. De collega's van de Cie m.b.t. voedselcontactmaterialen moeten ook nog naar het voorstel kijken. Hergebruikte materialen kunnen logischerwijs nog bisfenolen bevatten, want deze zijn er lastig uit te halen.

Commentaar op de aanbeveling tot monitoring kan ingediend worden voor 17 januari.

12. N-nitrosamines in food. Discussion on risk management measures.

a. Discussion on a draft monitoring recommendation

b. Compilation of good practices to prevent/minimize the presence in food

c. Establishment of maximum levels

Een concept aanbeveling tot monitoring is opgesteld door de Cie, waar de 10 mogelijk kankerverwekkende N-nitrosamines in zijn opgenomen. De voedselproducten waar deze stoffen met name veel in verwacht worden, dienen gemonitord te worden; gezouten/bewerkte vleesproducten, verwerkte vis, cacao en producten cacao bevatten, bier en andere alcoholische dranken, verwerkte groente, granen, melk en andere zuivelproducten, en gefermenteerd-, ingemaakt en gekruid voedsel. De Cie benoemt dat brononderzoek nodig is, zodat ook mitigatiemaatregelen opgesteld kunnen worden.

Commentaar op de aanbeveling tot monitoring kan ingediend worden voor 17 januari. Afhankelijk van de hoeveelheid commentaar kan mogelijk al vaststelling plaatsvinden in de SCoPAFF in februari.

13. A.O.B.

- a. Er is een vraag van een LS welke ML van perchloraat geldt voor gedroogde brandnetelbladeren. Geldt de ML voor kruidenthee en ingrediënten gebruikt voor kruidenthee (0,75 mg/kg), of geldt de ML voor bladgroenten en kruiden (0,50 mg/kg) waarbij een droogfactor wordt toegepast. Het lijkt dat de ML voor gedroogde brandnetelbladeren afhankelijk is van de toepassing waar ze voor gebruikt worden.
- b. Een LS heeft een vraag over kwik en de handhaving van tonijn in blik. Verse tonijn zou wel aan de ML voor kwik (1 mg/kg) voldoen, maar 10% van de tonijn in blik zou niet aan de ML voldoen wanneer er geen processingfactor zou worden toegepast. De Cie geeft aan dat concentraties van tonijn in blik vergelijkbaar zijn met verse tonijn. Er is een klein concentratie-effect, maar een processingfactor lijkt daarbij niet nodig. Een LS geeft aan

hier onderzoek naar te hebben gedaan en bevestigt geen verschil te hebben gevonden tussen gehalten kwik in verse of ingeblikte tonijn. De Cie vraagt of deze studies beschikbaar zijn en vraagt wanneer LS's informatie beschikbaar hebben, deze aan de Cie te sturen voor 10 januari. Echter, de Cie verwacht dat een processingfactor dichtbij 1 zal zitten. Een andere LS bevestigt dat uit hun dataverzameling ook blijkt geen verschil te vinden tussen kwik in verse of ingeblikte tonijn.

- c. Een LS vraagt naar de status van de discussie omtrent mogelijke wetgeving voor voedselveiligheid van zeewier. De Cie meldt dat ze net de monitoringdata van EFSA verwerkt heeft. De Cie zal daarom een discussiedocument met concept ML's delen begin januari. Het zal ML's bevatten voor metalen en jodium in zeewier.

Den Haag, januari 2024