DANSK ERHVERV
BØRSEN
DK-1217 KØBENHAVN K
WWW.DANSKERHVERV.DK

T. +45 3374 6000
–
–
INFO@DANSKERHVERV.DK

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup

Sendt til: 29@fvst.dk og dli@fvst.dk

21. juni 2017

Høringssvar over EU-forordning om akrylamid i fødevarer

Dansk Erhverv har modtaget høring over EU-forordning om akrylamid i fødevarer. Tidligere forslag var i høring i august 2016 og oktober 2016, hvortil Dansk Erhverv også afgav høringssvar. Dansk Erhverv har fortsat samme holdning til de dele af forslaget, der stadig er gældende med det nye udkast. Dansk Erhverv henviser derfor til tidligere afgivne høringssvar. Derudover har Dansk Erhverv følgende bemærkninger til det nye forslag.

Generelle bemærkninger

Dansk Erhverv støtter generelt tiltag til at mindske akrylamid i fødevarer. Det er vigtigt, at forbrugerne kan have tillid til de fødevarer, de køber, uanset om de er færdigpakkede eller tilberedes på stedet. Men det er samtidigt vigtigt, at eventuelle tiltag gennemføres på intelligent vis, og ikke påfører erhvervet øgede omkostninger.

Helt overordnet mener Dansk Erhverv, at Kommissionen går for langt, når den vælger at fastsætte krav i en forordning om, hvordan en fødevarevirksomhed skal håndtere sin risikostyring. Vi mener som udgangspunkt, at en reduktion af akrylamid i fødevarer sker via oplysning og uddannelse af såvel forbrugere som personale. Det er således op til den enkelte virksomhed at fastlægge egnede procedurer, der passer til deres produktion.

Specifikke bemærkninger

I forordningens artikel 2 er defineret tre forskellige grupper af virksomheder, som hver især skal indføre en række forebyggende foranstaltninger. Dansk Erhverv finder ikke, at denne opdeling er defineret præcist nok. Særligt er der tvivl om hvilke virksomheder, der indgår eller ikke indgår i gruppen defineret i artikel 2, stk. 3: ”Food business operators referred to in paragraph 2 which are part of, or franchise of, a larger, interconnected operation and that are centrally supplied..”. Er fx supermarkedskæder, som er organiseret centralt inkluderet i denne gruppe? Ligeledes fremstår det fortsat uklart, hvorvidt større detail-til detail-bagerier hører med i denne definition. Dette vil i så fald være yderst uhensigtsmæssigt, da disse fx kan være et mindre bageri uden store produktionsanlæg mv., som leverer til den lokale dagligvarebutik, men som på ingen måde har den nødvendige kapacitet til at risikovurdere råvarer, processer og produkter samt monitorere/analysere varerne regelmæssigt. Dansk Erhverv vil gerne understrege vigtigheden af, at de tre forskellige grupper af virksomheder defineret i artikel 2 bliver så klar som muligt, for at undgå administrativt

SME
sme@danskerhverv.dk

og økonomisk tunge byrder i virksomheder, hvor det ikke giver mening i forhold til deres produktion.

Det er desuden uklart, hvorvidt der kan sanktioneres overfor virksomheder, som ikke, i den tilsynsførende øjne, lever op til kravene i de forebyggende foranstaltninger i Annex II. Kan der fx sanktioneres mod en bager, der vælger at langtidshæve noget af sit brød eller bager nogle af varerne ved høj temperatur i kort tid? Hvis ja, vil det jo betyde, at en række brødtyper, slet ikke kan produceres og sælges længere.

For detailproduktion af sandwich omtalt i Annex II, del A, punkt 3 henvises til en guide for hvidt brød med farveskalaer i forhold til akrylamid-indhold. Så vidt vi er orienteret, findes sådan en guide ikke. Vil den blive lavet og gjort offentligt tilgængeligt fra Fødevarestyrelsen side? Produktet "hvidt brød" bør desuden defineres mere præcist i forordningen. Menes der fx 100% hvedebrød eller kan andre meltyper også indgå i et hvidt brød?

Hvad angår de vejledende grænseværdier fastlagt i forslagets Annex III bemærkes det, at de ligger lavere end de i forvejen lave danske grænseværdier. Forordningen træder i kraft 4 måneder efter den er vedtaget. Det er kort tid for en virksomhed til at tilvænne sine kunder til et lysere produkt. Vi anbefaler derfor, at der indføres en overgangsordning med en gradvis nedsættelse af grænseværdien.

I Annex III, afsnit II, punkt 1 står: "FBOs shall ensure that they undertake representative sampling and analysis of their products for the presence of acrylamide to verify the effectiveness of mitigation measures, i.e. the levels of acrylamide are consistently below the benchmark levels." Ord som "representative" og "consistently" bør defineres i forslaget, så virksomheder let kan få et overblik over, hvor mange analyser og beskrivelser der som minimum skal udarbejdes for at have tilstrækkelig med dokumentation. Et forslag er, at der kun sættes krav om analyse, hvis en virksomhed har ændret i sine indkøbs- og tilberedningsprocedurer, og der dermed er fornyet risiko for dannelse af akrylamid.

Dansk Erhverv uddyber naturligvis gerne ovenstående.

Med venlig hilsen

Saoirse McKeever Eriksen
Fødevarekonsulent