

Fødevarestyrelsen  
J.nr. 2017- 7147  
Den 11. juli 2017  
MFVM 315

## GRUNDMOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPA UDVALG

### om forslag til ændring til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarerhygiejneforordningen til fastsættelse af grænseværdier for bestemte stoffer i fødevarer vedrørende akrylamid (komitésag)

#### KOM-dokument foreligger

##### Resumé

Kommissionen har fremsat forslag om etablering af foranstaltninger og benchmark-værdier for reduktion af tilstedeværelsen af akrylamid i fødevarer (komitésag). Forslaget skal sikre god praksis i forhold til reduktion af forekomsten af akrylamid i fødevarer. Den Europæiske Fødevareautoritet (EFSA) har vurderet, at indtaget af akrylamid bør reduceres. En vedtagelse af forslaget vurderes at betyde et øget beskyttelsesniveau i Danmark og EU. Forslaget forventes sat til afstemning den 19. juli 2017 i den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF). Regeringen kan støtte forslaget.

##### Baggrund

Kommissionen har fremsat forslag til forordning om etablering af foranstaltninger og benchmark-værdier for reduktion af tilstedeværelsen af akrylamid i fødevarer. Forslaget omfatter benchmark-værdier for akrylamid, samt retningslinjer for anvendelse af god fremstillingspraksis for at reducere dannelsen af akrylamid. Benchmark-værdier defineres i forslaget som indikatorer, der kan anvendes til at verificere effektiviteten af tiltag, og som er baseret på erfaringer og forekomsten i brede fødevarer kategorier.

Forslaget er fremsat med hjemmel i Rådets forordning (EØF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne, særligt artikel 4, stk. 4.

Forslaget behandles i en forskriftsprocedure med kontrol i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF). Hvis der er kvalificeret flertal for forslaget, forelægger Kommissionen forslaget for Rådet og Europa-Parlamentet med henblik på legalitetskontrol der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden for 3 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen. Opnås der ikke kvalificeret flertal i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF), forelægger Kommissionen sagen for Rådet og Europa-Parlamentet, der udtaler sig med henholdsvis kvalificeret og absolut flertal inden for 2 måneder. Kommissionen vedtager forslaget, såfremt Rådet og Europa-Parlamentet tilslutter sig forslaget eller ikke har udtalt sig inden for tidsfristen.

Forslaget forventes sat til afstemning på mødet i Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder (SCoPAFF) den 19. juli 2017.

## Formål og indhold

Akrylamid er en procesforurening, som dannes under varmebehandling af kulhydratholdige fødevarer. Akrylamid dannes især ved stegning og ristning af kartoffelprodukter, kornprodukter og kaffe. Akrylamid er kræftfremkaldende. Den Europæiske Fødeveareautoritet (EFSA) har vurderet, at indtaget af akrylamid bør reduceres.

Kommissionen har haft flere henstillinger til medlemsstaterne om overvågning af indhold af akrylamid i fødevarer, samt en henstilling om håndtering af akrylamid med indikative værdier. Fund af akrylamid, der er højere end de indikative værdier, betyder, at procesforhold skal gennemgås for at finde muligheder for at reducere dannelsen af akrylamid. Data fra medlemsstaterne viser, at der ikke er sket de store ændringer i indhold af akrylamid i fødevarer som følge af EU henstillingerne og erhvervets værktøjskasse om god fremstillingsmæssig praksis. Kommissionen finder derfor, at det er nødvendigt med yderligere tiltag for at få reduceret indholdet af akrylamid i fødevarer.

Forslaget indeholder to elementer:

1. Benchmark-værdier for indhold af akrylamid. De tidligere indikative værdier fra EU henstilling 2013/647 bliver erstattet af benchmark-værdier. De foreslåede benchmark-værdier er generelt lidt lavere end de tidligere indikative værdier.
2. En forpligtigelse af fødevarer virksomheder til at følge retningslinjer for god praksis (code of practice).

Benchmark-værdier er ikke maksimalgrænseværdier. For maksimalgrænseværdier gælder, at fødevarer ikke må markedsføres, hvis indholdet af et givet stof er højere end en fastsat maksimalgrænseværdi. For benchmark-værdier vil gælde, at fødevarer producenten skal anvende forebyggende foranstaltninger for at sikre, at det dannede indhold af akrylamid er lavere end benchmark-værdien inden for den relevante produktkategori. Overskridelse af en benchmark-værdi betyder altså, at der skal ses på de forebyggende foranstaltninger i produktionen.

Med hensyn til retningslinjerne for god praksis skelnes der mellem tre typer af fødevarer virksomheder:

1. Fødevarer virksomheder generelt (beskrevet under artikel 2, stk. 1). Disse skal følge retningslinjerne for god praksis i bilag 1, samt kravene i artikel 4 til egenkontrol, herunder krav om kemiske analyser for indhold af akrylamid i produkterne.
2. Fødevarer virksomheder, som er detailforretninger eller sælger til lokale detailforretninger (beskrevet under artikel 2, stk. 2). Disse skal følge kravene i bilag 2 del A.
3. Fødevarer kæder mv. (beskrevet under artikel 2(3)). Disse skal følge kravene i bilag 2 del A og del B samt kravene i artikel 4 til egenkontrol.

Bilag 1 beskriver god fremstillingsmæssig praksis for fødevarer typerne pomfritter, kartoffelchips, brød, morgenmadscerealier, finere bagerivarer, kaffe, kaffeerstatninger og babymad. For hvert af disse produkttyper stilles krav til valg af råvarer, recepter/opskrifter og fremstillingsprocesser med hensyn til faktorer, som kan reducere dannelsen af akrylamid.

Til de virksomheder, som er beskrevet under artikel 2, stk. 1, stilles der for eksempel krav om:

- At anvende retningslinjer for god praksis og anvende egnede fremstillingsprocesser, som kan mindske dannelsen af akrylamid.
- Årligt at gennemgå råvarer, recepter og procesforhold med henblik på at mindske dannelse af akrylamid.
- Årlige analyser af indhold af akrylamid. Kemiske analyser kan eventuelt erstattes af for eksempel farvekoder for mørkristning/stegning, som kan demonstrere dannelsen af akrylamid.
- Dokumentation af tiltag/forhold, der kan reducere dannelse af akrylamid.
- Tiltag ved overskridelse af benchmark-værdier for akrylamid.
- Beskrivelse af kriterier ved valg af råvarer.

Disse virksomheder er desuden omfattet af artikel 4 med krav om kemiske analyser for akrylamid samt registrering af tiltag til at reducere dannelse af akrylamid.

Fødevarer virkninger, som er beskrevet under artikel 2, stk. 2, omfattes af krav til:

- Valg af råvarer, som kan reducere risikoen for dannelse af akrylamid under tilberedning.
- At følge brugsanvisninger fra producenterne på halvfabrikata.
- Udarbejde farveskalaer som skal være tilgængelige for personalet, som tilbereder fødevarerne.

Fødevarer kæder, som er beskrevet under artikel 2, stk. 3, omfattes af samme krav som artikel 2, stk. 2 virkningerne foruden:

- Korrekt opbevaring af kartofler til pomfritter.
- Analyser af indhold af akrylamid i færdigvaren for pomfritter, bageriprodukter og kaffe.

I Danmark er de nuværende indikative EU-værdier for kartoffelprodukter, brød og kaffe suppleret af nationale vejledende værdier, som findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside. Erhvervet i Danmark har således været vejledt om at initiere undersøgelser af årsager til fund af akrylamid ved lavere akrylamid niveauer end de nuværende indikative EU-værdier. De i forslaget angivne benchmark-værdier svarer nogenlunde til de værdier, som Fødevarerstyrelsen hidtil har brugt i sin vejledning af virkningerne, hvorfor benchmark-værdierne i sig selv ikke vil have konsekvenser for danske virksomheder.

Nedenfor er opstillet en oversigt over nuværende indikative EU-værdier, foreslået EU-benchmark-værdier og danske vejledende værdier:

Fødevarer kategori	Nuværende indikative EU værdier (µg/kg)	Foreslåede EU benchmark værdier (µg/kg)	DK vejledende værdier (µg/kg)
Pomfritter (spiseklare)	600	500	550
Kartoffelchips	1000	750	750
Hvedebrød	80	50	50
Andet brød	150	100	100
Morgenmadscerealier			
-baseret på klid og fuldkorn	400	300	-
-baseret på hvede eller rug	300	300	-
-baseret på majs, havre, spelt, byg og ris	200	150	-
Kiks (biscuits) og vafler	500	350	-
Kiks (crackers) med undtagelse af kiks baseret på kartofler	500	400	-
Knækbrød	450	350	-
Honningkager	1000	800	-
Tilsvarende produkter	500	300	-
Ristet kaffe	450	400	400
Pulverkaffe	900	850	800
Kaffeerstatning			
-baseret på korn	2000	500	-
-baseret på cicorie	4000	4000	-
-Blandingsprodukt	-	beregnes	-
Anden babymad end baseret på cerealier			
-uden indhold af svesker	50	40	-
-med indhold af svesker	80	40	-
Kiks og tvebakker til spædbørn og småbørn	200	150	-
Forarbejdede levnedsmidler baseret på cerealier til spædbørn og småbørn undtagen kiks og tvebakker	50	40	-

### Europa-Parlamentets udtalelser

Europa-Parlamentet vil få forelagt sagen som et led i forskriftsprocedure med kontrol med henblik på legalitetskontrol.

## Nærhedsprincippet

Der er tale om gennemførelsesforanstaltninger til en allerede vedtaget retsakt. Det er derfor regeringens vurdering, at det følger heraf, at forslaget er i overensstemmelse med nærhedsprincippet.

## Gældende dansk ret

Forslaget vedrører akrylamid, som lige nu er håndteret i en EU henstilling med indikative værdier. Ændringen vil være direkte gældende i Danmark og forventes ikke at medføre andre ændringer af lovgivning.

## Konsekvenser

En vedtagelse af forslaget har ingen lovgivningsmæssige konsekvenser. Forslaget har heller ingen væsentlige statsfinansielle eller administrative konsekvenser for det offentlige eller for EU's budget. Forslaget skønnes heller ikke at have væsentlige samfundsøkonomiske konsekvenser. Ligeledes medfører forslaget ingen nævneværdige administrative konsekvenser for erhvervslivet. En vedtagelse af forslaget skønnes at øge beskyttelsesniveauet i Danmark og EU.

## Høring

Forslaget har været i høring på høringsportalen ad flere omgange. Der er indkommet omfangsrige høringssvar, hvorefter følgende kan fremhæves:

DI fødevarer er tilfredse med, at der er taget et vist hensyn til industriens bemærkninger. Det støttes, at der anvendes benchmark-værdier, som virksomhederne skal gøre alt, hvad de kan for at overholde. Derved er der et incitament til fortsat at arbejde for en reduktion af akrylamidindhold i fødevarer. DI fødevarer ser frem til, at branchernes egne code of practices får lov til at virke. De meget omfattende analyseprogrammer i det forrige forslag er på fornuftig vis ændret til at være op til virksomhedernes egen risikovurdering at fastlægge frekvenserne samtidig med, at det sikres, at der også gennemføres offentlig kontrol på området. På kartoffelområdet er der fortsat udfordringer, da man indimellem på uforklarlig vis ser enkelte overskridelser af benchmark-værdierne. DI fødevarer er blevet bekendt med, at der også kan være udfordringer for morgenmadscerealier.

Landbrug & Fødevarer er umiddelbart tilfredse med, at nærværende forslag tager afsæt i og dermed anerkender, at frivillige initiativer virker og har medvirket til at nedbringe indholdet af akrylamid i fødevarerne. Landbrug & Fødevarer er imod bindende grænseværdier for akrylamid. Med de nuværende forpligtelser til reaktion og evaluering, vil alle involverede parter forsætte indsatsen for at reducere indholdet mest muligt. Det er fornuftigt med reduktionen af de vejledende værdier. Landbrug & Fødevarer fremhæver dog produktionen af kartoffelchips fra dansk producerede kartofler som et særligt problem. Akrylamidindholdet i produktionen af kartoffelchips, uanset de indsatser, der er iværksat i hele kæden for at nedbringe akrylamidindholdet, overstiger i visse tilfælde de danske grænseværdier og dermed er uanvendelige. En yderligere stramning på nuværende tidspunkt vil få alvorlige konsekvenser for produktionen af kartofler i Danmark. På den baggrund foreslås grænseværdierne bibeholdt på samme EU-værdi som i dag. Forslaget er en mulighed for, at indsatsen for nedbringelse sker effektivt i hele EU. De krav, der stilles til virksomhederne til udvælgelse af kartofler lagring og transport afspejler langt hen ad vejen, de indsatser, der i dag finder sted i produktionskæden i Danmark, dvs. elementer, der allerede adresseres i den danske indsats. Skærpede krav til for eksempel dokumentation vil ikke altid være relevant i forhold til nedbringelse af akrylamid. Det gælder for eksempel kartoffelbaserede ingredienser, som indgår i en produktion, hvor risikoen for dannelse af akrylamid ikke er til stede.

HORESTA (Hotel, Restaurant og Turisterhvervet) mener, at restauranterne pålægges urimelige fødevareregler, kontrol og sanktioner, som ikke står mål med forbrugerens faktiske indtag af akrylamid fra produkter tilberedt i restauranterne. HORESTA anfører blandt andet, at krav om analyser bør omfattes af en bagatelgrænse, som fastsættes på baggrund af virksomhedens risikoanalyse. Endvidere anføres det, at en tilberedningsvejledning til præfabrikerede produkter bør være fyldestgørende at følge, således at brug af farvekoder er underordnet. Ligeledes bemærkes det, at risikoen bør håndteres ved at tage afsæt i den enkelte virksomhed i stedet for at anvende specifik regulering. Kædevirksomheder med fælles indkøb kan naturligvis godt stille krav til deres

leverandører i forhold til indholdet af deres præfabrikerede produkter eksempelvis kartoffelprodukter til pomfrit, men det er ude af proportion, at kædevirksomheden skal analysere det færdige produkt.

Der mangler definition af, hvilke virksomheder, som er kædevirksomheder, hvor store virksomhederne er og hvilken ejerform, som afstedkommer dette urimelige krav. Virksomhederne kan forholde sig til akrylamid i deres risikoanalyser og benytte branchernes egenkontrolguides og branchekoder. HORESTA vurderer, at akrylamid i fødevarer kan reduceres med gode arbejdsgange, som er centrale i branchekoderne for detailvirksomhederne sammen med de respektive europæiske guidelines for brancherne. HORESTA henviser til HOTREC's guideline på området. Brug af farveskala kan være en anbefaling, men skal ikke være et obligatorisk krav og det skal understreges, at farveskalaen kun kan bruges ved pomfritter og ved toastet hvedebrød. Farveskalaen kan ikke tage højde for brød bagt med andre og mørkere melsorter. HORESTA finder det stærkt bekymrende, at forordningen anbefaler, at fødevarereproducenter i forbindelse med produktudvikling erstatter fuldkorn og fiberrige melsorter med majs og ris af hensyn til akrylamidindholdet. Det er helt i strid med de officielle anbefalinger på ernæringsområdet og problematisk forhold til fedme- og sundhedsdebatten. Det illustrerer desværre, hvordan forslaget er ude af proportion. Helt overordnet er det HORESTA's mening, at den form for detaljeregulering af virksomhedernes produktion af måltider er urealistisk og står på ingen måde mål med fødevarerens sikkerheden og bringer diversiteten af kosten i fare. Der bør ikke være krav om obligatorisk brug af Code of Practice for virksomheder, som producerer de omfattede produkter sjældent og i små mængder.

DSK (De Samvirkende Købmænd) mener, at selvom risikofaktorer i en fødevarerproduktion skal håndteres, så vil en vedtagelse af forslaget udgøre en væsentlig administrativ og økonomisk byrde for mange virksomheder. DSK anfører derfor, at det bør være virksomhederne selv, der fastlægger relevante procedurer, der passer ind i den pågældende virksomhed. Endvidere bemærkes det, at blandt andet værdierne for akrylamid ikke bør overvejes før om tre år, at opdelingen mellem virksomhedstyper og dermed de afledte krav er utilstrækkelig, og at risikoen skal styres ved kilden. Teksten definerer 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 forpligtelser, der ikke står i proportion til de fødevarer (og den mængde af fødevarer), de håndterer. Det foreslås, at der til definitionen af "lokalt" hentes inspiration fra autorisationsbekendtgørelsen. "Centralt organiseret" bør omfatte indkøb og levering af varer. De forpligtelser, der vil gælde for de fleste detailvirksomheder, vil være en så stor økonomisk byrde, at produktionen af de berørte produkter i stedet vil ophøre. Eksempelvis en lille købmandsbutik, som er en del af en kæde, og som har bake-off produktion som en lille del af sine aktiviteter. Fødevarestyrelsen har 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. Det bør ikke være nødvendigt med dokumentation for at følge retningslinjerne men tilstrækkeligt at have procedurer for retningslinjerne. Det er angivet, at de foranstaltninger, virksomhederne skal indføre, gælder for friturestegte kartoffelprodukter (for eksempel pommes frites) samt brød og finere bagværk. Dette må betyde, at alle andre stegemetoder (for eksempel ovnstegning), der anvendes til kartoffelprodukter, er undtaget. Det angives, at olien i frituren "hyppigt" skal "skummes" for brødkrummer og lignende. DSK mener her, at "hyppigt" skal erstattes med "løbende", da det er individuelt fra virksomhed til virksomhed, hvad der er nødvendigt. Risikoen skal styres "ved kilden". Det vil sige, at fokus på risikoen skal være der, hvor varen produceres. Det vil for præfabrikerede produkter, som er mærket med en tilberedningsvejledning, sige, at det er tilberedningsvejledningen, som virksomheden skal sikre sig følges. Det bør ikke være obligatorisk at bruge en fastlagt farveskala ved produktionen (af for eksempel 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. Hvordan skal en virksomhed i øvrigt forholde sig, hvis en kunde selv beder om at få for eksempel sine pommes frites friturestegt ekstra og dermed ikke overholder farveskalaen. Dette er vel kundens eget ansvar og ikke virksomhedens.

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. Hvedebrød kan være tilsat en form for farve (f.eks. brød med majs), hvorfor farveskalaer kun kan være vejledende. DSK mener 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. 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 DSK mener, det er unødvendigt. DSK vil anbefale, at de nuværende danske grænseværdier for dansk producerede varer ophæves, og alle EU-lande arbejder ud fra de samme vejledende værdier.

Bager og Konditormestre i Danmark (BKD) håber, at intentionen i forordningsudkastet er, at alle detailhåndværksbagerier uanset handelsform alene skal følge de lempeligere krav i forordningen, men om dette er tilfældet er uklart. Hvis detailbagerbranchen skal følge de strengere krav til risikostyring kan det have fatale konsekvenser for den danske bagerbranche. Håndværksbagerne har behov for enkle, let forståelige og operationelle regler på området at styre efter. BKD bemærker, at myndighederne aktivt bør informere befolkningen om akrylamid, så forbrugerne er oplyste om deres håndtering af og valg af fødevarer.

Dansk Erhverv bemærker, at det er uklart, hvordan opdelingen mellem virksomhedstyperne og dermed de pålagte krav, gennemføres i praksis. Dette bør gøres klart, da en uhensigtsmæssig opdeling kan være yderst uhensigtsmæssig og byrdefuld for især store detailvirksomheder. Endvidere bemærkes det, at der i forslagets ordlyd anvendes begreber, der ikke er nærmere defineret, men begreberne har klar betydning for virksomhedernes håndtering af området. Dansk Erhverv mener, at Kommissionen går for langt, når den vælger at fastsætte krav i en forordning om, hvordan en fødevarer virksomhed skal håndtere sin risikostyring. Reduktion af akrylamid i fødevarer bør ske 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. Forslaget definerer 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. Der er særligt tvivl om indplacering af supermarkedskæder, som er organiseret centralt samt større detail-til-detail-bagerier. Det er vigtigt, at de tre forskellige grupper af virksomheder bliver defineret så klart som muligt, for at undgå administrativt 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. Hvad angår de vejledende grænseværdier bemærkes det, at de ligger lavere end de i forvejen lave danske grænseværdier. Med hensyn til prøvetagning bør ord som "representative" og "consistently" 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. Det foreslås, 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. Forordningen træder i kraft 4 måneder efter den er vedtaget. Det er kort tid for en virksomhed at tilvænne sine kunder til et lysere produkt. Dansk erhverv anbefaler derfor, at der indføres en overgangsordning med en gradvis nedsættelse af grænseværdien.

Fødevarestyrelsen bemærker til høringssvarene, at opdelingen af virksomheder i forskellige grupper har været vanskelig. Definitionerne af de tre virksomhedstyper er blevet meget mere præcis end tidligere. Både HORESTAS medlemmer og detailhåndværksbagere vil høre til artikel 2, stk. 2 eller artikel 2, stk. 3 virksomheder og vil dermed være omfattet af forslaget lempeligere krav i bilag 2. Fødevarestyrelsen vurderer derfor ikke, at forslaget vil betyde nye krav til virksomhederne, da de allerede nu følger eksisterende branchekoder, som svarer til kravene i forordningsforslaget. EU Kommissionen har udtalt, at de vil udarbejde en vejledning til indplacering af virksomheder i de forskellige kategorier. Forslaget indeholder ikke krav til kemiske analyser til artikel 2, stk. 2 virksomheder. I en tidligere version af forslaget var retningslinjerne ikke indarbejdet. De er nu en del af forordningen og vil derfor blive oversat til alle EU sprog. Retningslinjerne for god praksis indeholder noget fleksibilitet, hvilket giver plads til individuelle vurderinger af behov. Fødevarestyrelsen vurderer, at det er hensigtsmæssigt, at retningslinjerne ikke er for rigide, da de skal dække mange forskellige produkttyper og virksomhedstyper. Benchmark-værdierne er ment som en rettesnor til iværksættelse af initiativer til reduktion af dannelsen af akrylamid. Det vil dog til enhver tid og for ethvert produkt være ønskeligt med så lavt indhold som muligt, hvorfor retningslinjerne for god praksis skal følges. Fødevarer virksomhederne skal fokusere på de procesforhold og ingredienser, som vil have betydning for dannelsen af akrylamid. Anvendelse af kemiske analyser er beskrevet som en mulighed, og kan eventuelt erstattes af for eksempel farvekoder eller procesparametre, som kan demonstrere dannelsen af akrylamid. Der er således plads til konkrete vurderinger af behov for hhv. analyse eller andre løsninger til vurdering af dannelsen af akrylamid.

Skandinavisk producerede kartofler har et højere indhold af sukker end kartofler produceret i de øvrige medlemsstater. Dette skyldes klimaet. Der arbejdes på at finde nye kartoffelsorter, og der arbejdes på alternative fremstillingsmetoder for kartoffelchips for at reducere dannelsen af akrylamid. Da benchmark-værdierne ikke er maksimalgrænseværdier, vil det dog ikke være forbudt at markedsføre chips med højere indhold end benchmark-værdierne.

Dannelsen af akrylamid afhænger af indholdet af kulhydrater samt aminosyren asparagin. Ris og majs har et lavere indhold af asparagin end andre kornsorter, hvorfor produkter fremstillet af ris og majs ofte har et lavere indhold af akrylamid. Retningslinjerne for god fremstillingspraksis er udarbejdet af de europæiske brancheforeninger. Fødevarestyrelsen har ikke været enig i, at andre kornsorter skal erstattes af ris og/eller majs, da dette både kan påvirke den ernæringsmæssige sammensætning, men også med begrundelse i, at eksempelvis ris kan have et højt indhold af uorganisk arsen, som også er kræftfremkaldende. De europæiske brancheforeninger har dog valgt at bibeholde denne tekst. Teksten i retningslinjerne for god praksis siger dog kun, at fødevarereproducenterne skal overveje at anvende majs og ris til nyudviklede produkter. Der er ikke fastsat en frekvens for de kemiske analyser. Anvendelse af farveskalaer kan være vanskeligt for hvert enkelt specifikke produkt, men farveskalaer er en god illustration af eksempelvis effekten af mørk stegning af pomfritter eller bagning af småkager. Fødevarestyrelsen har i nordisk samarbejde udarbejdet farveskalaer for pomfritter og småkager, som ligger tilgængelige på styrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen offentliggjorde den 27. oktober 2015 nationale vejledende værdier for kartoffelprodukter, kaffeprodukter og brødprodukter på styrelsens hjemmeside. Værdierne er lavere end EU's nuværende indikative værdier, men svarer til de nye benchmark-værdier, bortset fra at benchmark-værdien for pomfritter bliver 500, hvor den danske vejledende værdi er 550 og EU's benchmark-værdi for pulverkaffe bliver 850, hvor den danske vejledende værdi er 800 mikrogram/kg. Når forslaget træder i kraft vil Fødevarestyrelsen ikke længere bruge nationale vejledende værdier i vejledningen af virksomhederne, i det der i stedet vil blive henvist til EU's benchmark-værdier.

Flere høringssvar angiver, at der vil være øgede udgifter, især i detailhandlen. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at forslaget ikke vil betyde væsentlige ændringer i forhold de nuværende branchekoder og de krav der heri stilles til egenkontrollen. Der vil for nogle virksomheder være udgifter til gennemførelsen af kemiske analyser. Detailvirksomheder vil dog ikke være omfattet af kravet om kemiske analyser, og vil derfor ikke blive pålagt udgifter hertil.

Fødevarestyrelsen vil fortsat på styrelsens hjemmeside informere forbrugerne om akrylamid og jævnligt bringe opslag om akrylamid i eksempelvis pomfritter på Facebook-siden Mad med Mindre Kemi.

### **Regeringens foreløbige generelle holdning**

Forslaget betyder, at vejledningen til virksomheder om akrylamid vil ske på et mere ensartet grundlag i EU-landene. Forslaget har begrænsede konsekvenser for danske virksomheder. Forslaget vurderes samtidig at betyde et øget beskyttelsesniveau i Danmark og EU. Regeringen agter på den baggrund at støtte forslaget.

### **Generelle forventninger til andre landes holdninger**

Man er fra dansk side ikke bekendt med offentlige tilkendegivelser om forslaget i andre medlemsstater.

### **Tidligere forelæggelser for Folketingets Europaudvalg**

Forslaget har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.