



## Acrylamid: Grønt lys til Kommissionens forslag om reduktion af forekomsten i fødevarer

Bruxelles, den 19. juli 2017

### I dag gav EU-landenes repræsentanter grønt lys til Europa-Kommissionens forslag om reduktion af forekomsten af acrylamid i fødevarer.

Når den nye forordning er blevet gennemført, skal fødevarerivirksomhederne træffe en række obligatoriske foranstaltninger for at reducere forekomsten af acrylamid under hensyntagen til virksomhedens størrelse og karakter.

Vytenis **Andriukaitis**, der er EU-kommissær med ansvar for sundhed og fødevarerikkerhed, var glad for afstemningsresultatet og udtalte: *"I dag har vi taget et vigtigt skridt til gavn for borgernes sundhed og trivsel. Den nye forordning vil ikke blot bidrage til en reduktion af forekomsten af dette kræftfremkaldende stof, men også bidrage til at øge kendskabet til, hvordan man undgår at blive udsat for stoffet, som ofte opstår, når man laver mad derhjemme."*

Den tekst, der blev vedtaget i dag, bliver nu sendt til Rådet og Europa-Parlamentet. De to institutioner får tre måneder til at se nærmere på den, inden Kommissionen vedtager den endeligt. Forordningen forventes at træde i kraft i foråret 2018.

Kommissionen har også planer om at sætte gang i drøftelser om supplerende foranstaltninger, f.eks. fastsættelse af grænseværdier for acrylamid i visse fødevarer, så snart forordningen er vedtaget.

### Baggrund

Acrylamid [1] er et kræftfremkaldende stof, der dannes ud fra naturligt forekommende fri asparagin (aminosyre) og sukkerarter under forarbejdning og tilberedning ved høj temperatur, f.eks. stegning, ristning og bagning, navnlig i kartoffelbaserede og kornbaserede produkter samt i kaffe og kaffeerstatninger.

Første gang, man påviste acrylamid i fødevarer, var i 2002, og siden da har man forsket i at finde metoder til at reducere forekomsten af stoffet i fødevarer. Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) bekræftede i 2015, at acrylamid er et kræftfremkaldende stof, og at eksponeringen for acrylamid via kosten er så stor, at det er problematisk med hensyn til de kræftfremkaldende virkninger. EFSA udtalte også, at der i de seneste år ikke havde været et støt fald i acrylamidindholdet. Undersøgelser, som EU-landene har gennemført i henhold til Kommissionens henstilling, har desuden vist, at det er meget forskelligt, hvordan fødevarerivirksomhederne har gennemført de frivillige foranstaltninger til reduktion af forekomsten af acrylamid.

Som opfølgning på EFSA's udtalelse iværksatte Kommissionen drøftelser med EU-landenes myndigheder for at finde ud af, hvilke regler der er hensigtsmæssige med henblik på at reducere forekomsten af acrylamid i fødevarer.

[1] [https://ec.europa.eu/food/safety/chemical\\_safety/contaminants/catalogue/acrylamide\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/catalogue/acrylamide_en)

Text of the draft proposal available here: [http://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/initiatives/ares-2017-2895100\\_en](http://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/initiatives/ares-2017-2895100_en)

IP/17/2028

Pressehenvendelser:

[Anca PADURARU](mailto:anca.paduraru@ec.europa.eu) (+ 32 2 299 12 69)

[Aikaterini APOSTOLA](mailto:aikaterini.apostola@ec.europa.eu) (+32 2 298 76 24)

Borgerhenvendelser: [Europe Direct](http://ec.europa.eu/europe-direct) på tlf. [00 800 67 89 10 11](tel:0080067891011) eller pr. [mail](mailto:ec.europa.eu/europe-direct)