



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

**Regulier Overleg
Warenwet**

Bezoekadres
Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

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

Dossierhouder
Nikki Emmerik
ne.emmerik@minvws.nl

Ons kenmerk
Verslag CWG
Milieucontaminanten d.d. 23-
5-2024

Secretariaat ROW
[_dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl](mailto:_dienstpostbusROW-EU@minvws.nl)
www.row-minvws.nl

Verslag van de extra vergadering van Commissiewerkgroep Milieucontaminanten

Datum : 23 mei 2024, middag (online)
Commissie : DG SANTE
Ned. Delegatie : **Nikki Emmerik (VWS)**
Georgina van den Berg (NVWA)
Gerrit Wolterink (RIVM, vanaf agendapunt 3)
Margaret Wouters (RIVM, agendapunten 3 en 4)
Marloes Schepens (RIVM)

1. EFSA presentation on the outcome of the first survey on the frequency of consumption of different species of fish, crustaceans and molluscs and on the effectiveness of the Member States' advice on the consumption of these species in relation to their contamination with mercury

De Commissie (Cie) heeft, aan de hand van discussies in 2021-2022 in deze werkgroep (WG) over Milieu- en procescontaminanten, een aanbeveling tot monitoring van totaal kwik en methyalkwik in vis, schaaldieren en weekdieren opgesteld (Aanbeveling (EU) 2022/1342 van de Commissie). In deze aanbeveling wordt tevens gesteld dat lidstaten (LS) een voedselconsumptieadvies voor het eten van vis opstellen. Naar aanleiding van de discussies hierover heeft de Cie EFSA destijds opdracht gegeven om onderzoek te doen naar de consumptiefrequentie van vis en de effectiviteit van consumptieadviezen voor vis in de EU.

Tijdens de vergadering presenteert EFSA het rapport '*European Survey on Fish and Other Seafood Consumption and related Consumer Awareness*', dat eind 2023 gepubliceerd is. Er zal nog een tweede rapport volgen, wat een vergelijking zal bevatten van de visconsumptiefrequentie voor het geven van consumptieadvies ten opzichte van na het geven van consumptieadvies, ofwel een onderzoek naar de effectiviteit van dit consumptieadvies.

2. Information on AAK presentation on RASFF notification related to the presence of high levels of MOAH and MOSH palm oil

De Cie informeert de WG over een recente RASFF melding (RASFF staat voor *Rapid Alert System for Food and Feed*). Een scheepslading palmolie bleek gecontamineerd met zeer hoge concentraties aan minerale oliën (zowel MOSH als MOAH). Deze palmolie was al verwerkt in allerlei voedselproducten in diverse LS, waardoor terughaalacties zijn uitgevoerd in verschillende LS. Het betreffende bedrijf had palmolie gekocht, die vrij was van minerale oliën bij aankoop. Na transfer van de olie van het ene schip naar het andere schip bleek de olie hoge concentraties van MOSH en MOAH te bevatten. De pomp die de transfer tussen de schepen uitvoerde, bleek de oorzaak van de contaminatie te zijn.

De concentratie MOSH in de palmolie was veel hoger dan de concentratie die EFSA gebruikt heeft in de risicobeoordeling. De Cie meldt dat het daarom wel degelijk van belang is om MOSH als contaminant te blijven monitoren. Volgens de recente risicobeoordeling van EFSA waren geen gezondheidsrisico's te verwachten, maar als de blootstelling aan MOSH stijgt dan kan deze conclusie veranderen.

3. Review of the maximum levels for PAH (benzo(a)pyrene and PAH4) in smoked meat and smoked fish.

Establishment of maximum levels for PAH in smoked cheese

Vanuit de Europese Commissiewerkgroep additieven is onlangs de toelating van acht rookaroma's niet verlengd, waardoor deze op termijn niet langer meer zijn goedgekeurd voor gebruik in levensmiddelen in de EU. Dit verbod op rookaroma's is met name gebaseerd op mogelijke genotoxische carcinogeniteit van de rookaroma's, wat tot gezondheidsrisico's kan leiden. Furaan-2(5H)-one en benzeen-1,2-diol zijn stoffen die in rookaroma's zitten en mogelijk verantwoordelijk zijn voor het genotoxische effect van de aroma's.

Als gevolg van het verbod op rookaroma's kunnen rookprocessen mogelijk als alternatief weer meer toegepast gaan worden. Dit roken kan tot polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAKs) leiden, welke (ook) genotoxisch carcinogeen zijn. PAKs komen nauwelijks voor in rookaroma's, omdat deze hier uitgehaald worden. Het is onbekend of furaan-2(5H)-one en benzeen-1,2-diol ook aanwezig zijn in voedselproducten als gevolg van roken. Er is daarom een vergelijkende risicobeoordeling nodig tussen de risico's van rookaroma's in levensmiddelen en het risico van gerookte levensmiddelen. Deze risicobeoordeling zal met name betrekking hebben op furaan-2(5H)-one, benzeen-1,2-diol en PAKs. Dit wordt uitgevoerd door EFSA.

De discussie binnen de WG onder dit agendapunt gaat om ML's voor PAKs. Er zijn al ML's voor PAKs, die ook gelden voor een aantal levensmiddelen waarin nu nog rookaroma's gebruikt kunnen worden. De Cie wil onderzoeken of de bestaande ML's voor PAKs naar beneden kunnen op basis van de huidige monitoringdata, en of ML's voor andere producten nodig zijn. Voor nieuwe ML's kan gedacht worden aan gerookte kaas of aan levensmiddelen waar roken als alternatief kan worden toegepast, nu het gebruik van rookaroma's niet langer is toegestaan. Ook kan gedacht worden aan ML's voor gerookte ingrediënten (zoals gerookte kruiden of gerookte paprika), die gebruikt worden om levensmiddelen een rookmaak te geven. Daarnaast zijn in een aantal LS derogaties voor traditioneel gerookte producten die ook bediscussieerd kunnen worden, omdat er inmiddels wellicht ontwikkelingen zijn geweest die hebben geleid tot lagere PAKs concentraties in deze producten.

De Cie bespreekt de monitoringdata van PAKs in vlees, vis en kaas. Als uitgangspunt heeft de Cie ML's voorgesteld tussen de P90 en P95 van de data. Daarnaast heeft de Cie de ratio van 1:6 tussen benzo[a] pyreen en de 'som van PAK's: benzo[a] pyreen, benzo[a] antraceen, benzo[b] fluorantheen en chryseen' als basis gebruikt, welke ook al van toepassing was op de huidige ML's voor deze producten. Op grond van de monitoringdata zouden de huidige ML's omlaag kunnen, behalve voor 'gerookt vlees en gerookte vleesproducten'. Dit laatste wordt mogelijk veroorzaakt, omdat er ook monitoringdata van traditioneel gerookte producten tussen zitten, waarvoor een derogatie met een hogere ML geldt. Voor gerookte kaas kan een ML worden voorgesteld, alleen de ratio van 1:6 is niet van toepassing op dit product.

Meerdere LS geven aan het eens te zijn met herziening van de ML's voor PAKs, maar een aantal ook niet. Een LS reageert dat de Cie eerst een impactanalyse zou moeten uitvoeren, voordat tot herziening van ML's kan worden overgegaan. De Cie geeft aan niet te willen anticiperen op de risicobeoordeling van EFSA, maar benadrukt dat rookprocessen een risico zijn voor PAK-vorming en er daarom ML's voor zijn vastgesteld. De Cie geeft aan dat ML's vanzelfsprekend haalbaar moeten zijn, en deze hierom op monitoringdata worden gebaseerd.

Een LS geeft aan dat het een gemis is dat data van traditioneel gerookte producten ook tussen de monitoringdata zitten. Daarnaast kunnen de data ook concentraties bevatten van producten die niet gerookt zijn, maar waar rookaroma's aan zijn toegevoegd. De Cie licht toe dat het lastig is om op grond van de naamgeving van de producten te bepalen of het daadwerkelijk om gerookte producten gaat. In de nieuwe oproep voor monitoringdata zal hier goed opgelet worden door de Cie.

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

Zie agendapunt 3 voor de achtergrond.

Furaan-2(5H)-one en benzeen-1,2-diol worden nog maar nauwelijks in voedsel gemeten. Er zijn geen ML's voor deze stoffen. De analysemethoden voor deze stoffen dienen nog verder opgezet te worden. Er zijn daarom (bijna) geen monitoringdata beschikbaar. Daarnaast zijn er ook nog andere stoffen in rookaroma's aanwezig, zoals styreen en benzofuraan, die mogelijk ook genotoxisch kunnen zijn. Het verzoek is om, indien mogelijk, ook dit soort andere stoffen uit rookaroma's, of stoffen die in producten kunnen zitten als gevolg van roken, mee te nemen in de ontwikkeling van de analysemethoden. Het doel is om deze data te gebruiken in de vergelijkende risicobeoordeling over rookaroma's en rookprocessen, en hierna indien nodig ML's vast te stellen.

De tijdslijnen voor het indienen van deze monitoringdata zijn kort, omdat de vergelijkende risicobeoordeling eind 2025 dient plaats te vinden.

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

Bisfenol A (BPA) is een chemische stof die in veel plastic producten zit en in verpakkingsmateriaal voor voedsel (voedselcontactmateriaal, VCM) gebruikt wordt. Het gebruik van BPA is al verboden voor de productie van babyflesjes, drinkbekers en VCM voor voeding dat bestemd is voor baby's en peuters. De Europese Commissie werkt aan een verder verbod voor BPA in VCM. De Cie licht toe dat een aanbeveling tot monitoring opgesteld zal worden met betrekking tot BPA en andere bisfenolen in levensmiddelen. Deze aanbeveling zal gelden gedurende de transitieperiode totdat BPA in VCM verboden wordt, met als doel om informatie te verzamelen over de aanwezigheid van BPA (en andere bisfenolen) in voedsel en om meer te weten te komen over de bron van contaminatie (VCM, productieproces, of bijvoorbeeld milieucontaminatie). Voor verder onderzoek naar de bron van contaminatie wordt voorgesteld een indicatieve concentratie van 0,01 mg/kg in de aanbeveling op te nemen. De Cie benadrukt dat dit geen veiligheidsniveau is. De indicatieve concentratie zal voor de individuele bisfenol(en) gelden en niet voor de som van meerdere bisfenolen.

Verder vindt discussie in de WG plaats over welke bisfenolen opgenomen moeten worden in de aanbeveling. Gaat het alleen om BPA en bisfenol S, of ook andere bisfenolen? Het voorstel van de Cie is om te kijken naar bisfenolen met geharmoniseerde CMR-eigenschappen (Carcinogeen, Mutageen, Reprotoxisch), zoals BPA en bisfenol S. Daarnaast dient rekening gehouden te worden met de analysemethode en of deze de betreffende bisfenolen kan meten. Verder gaat de discussie ook over welke levensmiddelen opgenomen moeten worden in de aanbeveling. In principe wordt nu door de Cie gedacht aan voedsel verpakt in gerecycled karton, maar men zou zich hierdoor niet moeten laten beperken en ook kijken naar andere routes van contaminatie, zodat duidelijker kan worden wat de bronnen zijn.

De aanbeveling voor monitoring die is opgesteld voor de minerale oliën kan gebruikt worden als basis voor de bisfenolen.

6. AOB

Een LS geeft aan een vracht zonnebloemolie te hebben ontvangen die bestemd was voor frituren en bakken in de horeca, en een concentratie glycidyl esters bevatte welke boven de ML (1000 µg/kg) lag. De LS vraagt zich af of de ML hier wel van toepassing is, aangezien de ML geldt voor plantaardige oliën die in de handel worden gebracht voor de eindverbruiker of om als ingrediënt in levensmiddelen te worden gebruikt.

De Cie geeft aan dat de intentie is om de zonnebloemolie direct te gebruiken om te bakken of frituren, waardoor de zonnebloemolie als ingrediënt wordt opgenomen in het gebakken of gefrituurde voedsel. De Cie benoemt dat het vet, de zonnebloemolie, tenslotte ook wordt gedeclareerd op de ingrediëntenlijst. De conclusie is daarom dat de ML wel van toepassing is, want de zonnebloemolie wordt als ingrediënt gezien. Een aantal lidstaten, waaronder Nederland, geven aan het hier mee eens te zijn. De Cie zal dit op schrift stellen en in de komende SCOPAFF inbrengen ter informatie.

Den Haag, juni 2024