

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Departementet



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug
og Fiskeri

Den 11. oktober 2013

Sagsnr.: 99

- ./.
- Vedlagt fremsendes til udvalgets orientering om forslag til Kommissionens forordning om godkendte røgromaer til anvendelse i og på fødevarer (komitesag).

Forslaget forventes at komme til afstemning i den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFAH) den 21. oktober 2013.

Anvendelse af røgromaer er en sundhedsmæssig forbedring i forhold til traditionel røgning, men de foreslåede anvendelser giver ikke det beskyttelsesniveau for alle røgromaerne, som er påkrævet for at følge de videnskabelige vurderinger.

Regeringen støtter generelt en harmonisering af området, men regeringen kan på det foreliggende grundlag ikke støtte forslaget, idet forslaget ikke følger den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritets (EFSA) videnskabelige anbefalinger.

Med venlig hilsen

Jesper Wulff Pedersen

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
Kemi og Fødevarekvalitet
Sagsnr.: 2013-29-24-05044/Dep. sagsnr: 22856
Den 10. oktober 2013
FVM 195

GRUNNOTAT TIL FOLKETINGETS EUROPAUDVALG

om forslag til Kommissionens forordning om godkendte røgaromaer til anvendelse i og på fødevarer (komitesag)

KOM-dokument foreligger ikke

Resumé

Forslaget vedrører etableringen af en EU-liste over de primære røgaromaer, som danner basis for fremstilling af alle røgaromaer, der anvendes i og på fødevarer. Røgaromaer anvendes i dag bredt i fødevareproduktionen og ikke alene som erstatning for traditionel røgning. Forslaget indebærer en begrænsning af anvendelsen af røgaromaer i forhold til det, der gælder i dag. Anvendelse af røgaromaer er en sundhedsmæssig forbedring i forhold til traditionel røgning, men de foreslåede anvendelser giver ikke det beskyttelsesniveau for alle røgaromaerne, som er påkrævet for at følge de videnskabelige vurderinger. Regeringen støtter generelt en harmonisering af området, men regeringen kan på det foreliggende grundlag ikke støtte forslaget, idet forslaget ikke følger den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritets (EFSA) videnskabelige anbefalinger.

Baggrund

Kommissionen har fremsendt et forslag til Kommissionsforordning om en udtømmende liste over godkendte røgaromaer, der kan anvendes i eller på fødevarer.

Forslaget har hjemmel i artikel 10, stk. 2 i forordning (EF) nr. 2065/2003 om røgaromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer.

Forslaget behandles i en undersøgelsesprocedure i Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH). Afgiver Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH) en positiv udtalelse med kvalificeret flertal, vedtager Kommissionen forslaget. Opnås der ikke kvalificeret flertal for forslaget i Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH), vedtager Kommissionen ikke forslaget, idet Kommissionen inden for to måneder kan forelægge Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed (SCoFCAH) et ændret forslag eller inden for en måned kan forelægge forslaget for appelkomitéen. Afgiver appelkomitéen med kvalificeret flertal en negativ udtalelse om forslaget, kan Kommissionen ikke vedtage forslaget. Afgiver appelkomitéen med kvalificeret flertal en positiv udtalelse eller ingen udtalelse, vedtager Kommissionen forslaget.

Forslaget forventes at komme til afstemning i den Stående Komité for Fødevarekæden og

Dyresundhed (SCoFAH) 21. oktober 2013.

Nærhedsprincippet

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

Formål og indhold

I henhold til forordning (EF) nr. 2065/2003 om røgaromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, skal der fastlægges en EU-liste over godkendte primære røgaromaer.

Primære røgaromaer eller afledte røgaromaer heraf anvendes til at erstatte traditionelle røgningsprocesser af kød, fisk og mejeriprodukter. Derudover anvendes de for at give fødevarer røgsmag. Anvendelse af røgaroma betragtes som værende mindre sundhedsmæssigt bekymrende end traditionel røgning, idet røgaromaer produceres af røg, der er rensat for sundhedsskadelige stoffer.

Forslaget vedrører 10 primære røgaromaer, der alle enkeltvis er blevet risikovurderet af den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA). For hvert stof fastlægges anvendelsesbetingelserne for de fødevarer kategorier, hvor aromaen tilsættes. For alle røgaromaerne er der fastsat grænseværdier for direkte tilsætning til de færdige fødevarer.

For de 4 røgaromaer; Smoke Concentrate 809045, Scansmoke SEF 7525, Scansmoke R909, Fumokomp konkluderer den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA), at der ikke er sundhedsmæssige betænkeligheder ved de ansøgte anvendelser af de pågældende røgaromaer.

For de 2 røgaromaer Scansmoke PB 1110 og Tradismoke A MAX konkluderer den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA), at de ønskede anvendelser ikke overholder den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA) generelle anbefaling for røgaromaer. Kommissionen har dog justeret anvendelsesbetingelserne ved at begrænse mængden og omfanget af fødevarergrupper i forhold til de oprindelige ansøgninger og foreslår med baggrund heri, at røgaromaerne tillades.

For de resterende 4 røgaromaer; Zensti Smoke Code 10, SmokEz C-10, SmokEz Enviro-23 og AM 01 konkluderer den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA), at de ønskede anvendelser resulterer i meget lave sikkerhedsmargener i forhold til den videnskabelige anbefaling. Kommissionen har derfor justeret anvendelsesbetingelserne ved at begrænse mængden og omfanget af fødevarergrupper i forhold til de oprindelige ansøgninger. Med baggrund heri foreslår Kommissionen, at disse røgaromaer tillades. Desuden vedrører forslaget røgaromaer tilsat som gendannet røg. For røgaroma tilsat som gendannet røg er der ikke fastsat grænseværdier. Dette skyldes, at man ved gendannet røg har vanskeligt ved at kontrollere præcist hvor meget røgaroma, der optages i produktet. Anvendelse af gendannet røg fra røgaroma skal ifølge forslaget reguleres efter GMP (god fremstillingsmæssig praksis). Dette indebærer, at røgaromaerne skal anvendes på ansvarlig vis og ikke må være til sundhedsmæssig skade.

Endelig bemærkes i forslaget, at det primære indtag af røgede produkter pt. stammer fra traditionelt røgede fødevarer. Da røgaroma generelt anses for at være sundhedsmæssigt mere acceptabelt end almindelig røg, vil produkter med røgaroma derfor være et sundere alternativ end traditionelt røgede produkter ifølge den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA).

Alle 10 røgaromaer godkendes for 10 år med mulighed for fornyelse efter en ny risikovurdering.

Udtalelser

Europa-Parlamentets udtalelse foreligger endnu ikke.

Gældende dansk ret

Anvendelsen af røgaromaer reguleres i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 2065/2003 om røgaromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer.

Konsekvenser

Forslaget har ingen lovgivningsmæssige og statsfinansielle konsekvenser. Forslaget vurderes heller ikke at have administrative eller erhvervsmæssige konsekvenser.

Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) har risikovurderet alle 10 røgaromaer samt udført indtagsberegninger på baggrund af de ansøgte anvendelsesbetingelser. For 6 af de 10 røgaromaer er der risiko for, at indtaget af stofferne kan blive for højt i forhold til de toksikologiske anbefalinger for stofferne. Den Europæiske fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) har ikke vurderet indtaget af røgaroma fra regenereret røg, da man ikke ved, hvor meget af aromaerne, der optages i produkterne.

Fødevarerinstittet (DTU) har vurderet forslaget og beregnet indtaget af røgaroma i henhold til den metode, der er anbefalet af den Europæiske fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA). Den Europæiske fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA) metode til vurdering af indtaget anses af Fødevarerinstittet (DTU) for at være udtryk for en forsigtig vurdering af den gennemsnitlige indtagelse af røgaromaen over lang tid. Dette betyder, at der er taget højde for et højt indtag af røgaroma i vurderingen. Herudover bekræfter instittet, at anvendelse af røgaroma er sundere end traditionel røgning.

Ved de foreslåede anvendelsesområder og mængder for Scansmoke PB110, Smoke Concentrate 809045, cansmoke SEF 7525, Tradismoke A MAX, Scansmoke R909 og Fumokomp, har Fødevarerinstittet (DTU) ikke sundhedsmæssige betænkeligheder. For Zesti Smoke Code 10, SmokEz C-10, SmokEz Enviro-23 og AM 01 finder Fødevarerinstittet (DTU) til gengæld, at de beregnede sikkerhedsmargener er for lave og giver anledning til sundhedsmæssig bekymring.

Forslaget indebærer også, at "regenereret/gendannet røg" indføres uden mængdebe- grænsning. Dette indebærer, at der ingen grænseværdier er, hvis røgaroma anvendes som gendannet røg, og at myndighederne vil have svært ved at kontrollere anvendelsen af regenereret/gendannet røg. Anvendelsen af gendannet røg skal således følge GMP (god fremstillingsmæssig praksis), som indebærer, at røgaromaerne skal anvendes på

ansvarlig vis og ikke må være til sundhedsmæssig skade.

Selv om anvendelse af røgaromaer er en sundhedsmæssig forbedring i forhold til traditionel røgning, giver de foreslåede anvendelser ikke det beskyttelsesniveau for alle røgaromaerne, som er påkrævet for at følge de videnskabelige vurderinger. Nærværende forslag giver derfor ikke den tilsigtede styrkelse af beskyttelsesniveauet for forbrugerne, da der for en række røgaromaer er anledning til sundhedsmæssig bekymring.

Høring

Sagen har været i offentlig høring via høringsportalen.

Tarber Danmark / Red Arrow (producent af røgaroma) støtter forslaget og mener, at det har stor betydning for den danske industri. Tarber Danmark bifalder de begrænsede anvendelsesbetingelser, som Kommissionen har fastsat. Samtidig mener Tarber Danmark, at den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) indtagsberegninger ikke giver et realistisk billede af det reelle indtag af røgaroma, da der er regnet på overordnede fødevarergrupper og ikke på de præcist definerede fødevarergrupper, som fremgår af forslaget. Tarber Danmark mener, at anvendelse af røgaroma er et alternativ med både produktionsmæssige og miljømæssige fordele.

Robert Damkjær Ltd. (producent af pølser) gør opmærksom på, at anvendelse af røgaroma er yderst vigtig for deres produktion af kyllingepølser, både for at give den rigtige smag og for stabilisering af de collagentarme, der anvendes til pølserne.

Royal Smoke ApS (producent af røgaroma) støtter forslaget, idet de mener, at anvendelse af røgaroma kraftigt reducerer indholdet af kræftfremkaldende stoffer i røgede fødevarer.

Regeringens foreløbige generelle holdning

Hidtil har anvendelsen af røgaroma være tilladt under forudsætning af, at anvendelsen er sundhedsmæssigt forsvarlig. Det er regeringens generelle holdning, at det er vigtigt at sikre harmoniserede regler for røgaromaer, der kan anvendes i og på fødevarer, og at primære røgaromaer, hvoraf afledte røgaromaer bliver produceret, kun godkendes, hvis de er sundhedsmæssigt forsvarlige. Forslaget lever ikke op til denne forventning.

Desuden indbefatter forslaget, at regenereret/gendannet røg indføres uden mængdebegrensning, hvilket efter regeringens opfattelse ikke er tilfredsstillende.

Under hensyn til at forslaget således ikke er fuldt ud i overensstemmelse med den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) udtalelser, og da det ikke kan dokumenteres, at alle de foreslåede anvendelsesbegrænsninger er sundhedsmæssigt forsvarlige, kan regeringen ikke støtte forslaget i dets foreliggende form.

Generelle forventninger til andre landes holdninger

Det forventes, at forslaget kan vedtages med kvalificeret flertal.

Tidligere forelæggelse for Folketingets Europaudvalg

Sagen har ikke tidligere været forelagt Folketingets Europaudvalg.