

Bilag

Fødevedirektoratet Den 29. august 2001

MF Søren Kolstrup har den 24. august 2001 stillet tre § 20 spørgsmål (S 3718- S 3720) til fødevarerministeren vedrørende grænse for overførsel af primære aromatiske aminer til fødevarer fra plastemballage og analyser af disse forbindelser.

Fødevedirektoratet er af Fødevarerministeren blevet anmodet om et notat, som redegør for de faglige og faktuelle forhold, der spørges til.

Ad spørgsmål nr. S 3718

EU har arbejdet med specifikke regler for materialer og genstande bestemt til at komme i berøring med fødevarer siden vedtagelsen af et rammedirektiv i 1989. I 1990 blev der vedtaget det første direktiv på vejen mod en positivliste for de stoffer, der må anvendes i plastmaterialer. Særlige regler for primære aromatiske aminer er medtaget i den 6. ændring til basisdirektivet for plast blandt andet på grundlag af en behandling i EU's videnskabelige komité for fødevarer.

Denne 6. ændring blev vedtaget enstemmigt og er offentliggjort d. 9. august 2001 (direktiv 2001/62/EF). Den 6. ændring skal nu implementeres i dansk ret.

I det eksisterende plastdirektiv er der allerede grænseværdier for plastens indhold af aromatiske isocyanater, de stoffer der er en væsentlig kilde til de primære aromatiske aminer. Disse grænser bevares. Da grænseværdierne for indhold af denne type isocyanater i plasten er meget ressourcekrævende at kontrollere pga. analysemetodens natur, har man nu supplerende valgt at fastsætte en grænseværdi for afgivelsen af primære aromatiske aminer, som kan analyseres ved en screeningsmetode. Denne analysemetode kan med et negativt resultat frikende et materiale og er dermed meget anvendelig i virksomhedernes egenkontrol. Et positivt resultat kan dog skyldes ikke alene aromatiske isocyanater, men også andre aromatiske aminer, som kan være tilladt overført.

Direktivets grænseværdi for primære aromatiske aminer på 0,02 mg/kg fødevarer (inklusive analysetolerancen på bestemmelse af analyseresultatet) er et udtryk for, at stofferne ikke må kunne overføres til fødevaren. Når et stof ikke må kunne overføres til fødevaren, anvender man ved vurderingen af grænseværdien almin-

deligvis en analytisk bestemmelsesgrænse for at sikre, at evt. indhold af sådanne stoffer i fødevarer kan analyseres med tilstrækkeligt følsomhed. Samtidig ønsker man, at analysemetoden, som grænseværdien relateres til, i praksis og med tilstrækkelig sikkerhed kan anvendes til negativ testning i laboratorier i EU medlemslandene.

Der er i spørgsmålet refereret til to grænseværdier. Den ene grænseværdi er den, der nu er fastsat af EU til 0,02. Den anden grænseværdi er anført i en tysk standard og er på 0,002. Der er tale om en teknisk forskel, som er sundhedsmæssigt ubetydelig. Grænseværdierne er ikke direkte sammenlignelige:

- Den tyske grænse skal forstås således, at et analyseresultat skal have tillagt et tal for analyseusikkerheden, mens EU grænsen skal have fratrukket usikkerheden. Dermed bliver forskellen reduceret.
- Testbetingelserne er forskellige, idet der ikke er sammenfald mellem den ekstraktionsmetode, som sædvanligvis anvendes ved den tyske standard og de testbetingelser, der er foreskrevet i EU lovgivningen. EU's testbetingelser tager i højere grad hensyn til anvendelsesområdet for det pågældende produkt. F.eks. vil emballage, der anvendes til indpakning af agurker i lage blive testet overfor syre, mens laminat beregnet til indpakning af bacon vil blive testet overfor fedt.

Spm. nr. S 3719

Til fødevarerministeren (24/8 01) af:

Søren Kolstrup (EL):

»Har de danske myndigheder inddraget danske kræft- og allergieksperter i vurderingen af EU's forslag til at fastsætte en grænseværdi på 0,02 mg/kg for migration af aromatiske aminer fra emballage til fødevarer, og hvilken holdning har disse i givet fald til EU-forslaget?«

Svar (5/9 01)

Fødevarerministeren (Ritt Bjerregaard):

Jeg har forelagt spørgsmål S 3719 for Fødevarerdirektoratet, som har udarbejdet vedlagte notat, hvortil jeg vil henholde mig.