

Nytt regelverk om akrylamid

I 2017 vedtok EU-kommisjonen en ny forordning, (EU) 2017/2158, som skal bidra til lavere nivåer av akrylamid i mat. Det nye regelverket har trådt i kraft i EU. I Norge må vi imidlertid vente på at forordningen skal tas inn i EØS-avtalen, før vi kan fastsette forskriften som gjør forordningen gjeldende som norsk forskrift.

Som følge av det nye regelverket plikter den som produserer og/eller omsetter visse næringsmidler å gjennomføre tiltak for å få ned nivåene av akrylamid. De næringsmidlene det er snakk om er:

- Pommes frites, andre utskårede (frityrstekte) produkter og skivede potetchips fremstilt av ferske poteter
- Potetchips, snacks, kjeks, og andre potetprodukter framstilt av potetdeig
- Brød
- Frokostblandinger
- Finere bakverk (småkaker, kjeks, skorper, müslistenger, scones, boller, kremmerhus, vafler, honningkaker, knekkebrød, brøderstatninger og crumpets (engelske brødpannekaker))
- Kaffe
 - o Ristet kaffe
 - o Pulverkaffe
- Kaffeerstatninger
- Babymat, og kornbaserte, bearbejdede næringsmidler bestemt til spebarn og småbarn

I regelverket skilles det mellom ulike typer virksomheter slik at pliktige tiltak skal være tilpasset type virksomhet, virksomhetens størrelse og hva den produserer. Hvilke tiltak som er relevant for ulike virksomheter er listet opp i vedlegg I og II del A og B til forordningen.

For å sikre at tiltakene har effekt er det også fastsatt referanseverdier for akrylamid for de ulike næringsmidlene. Disse indikerer hvor nivåene av akrylamid bør ligge dersom tiltak er gjennomført. Hvilke referanseverdier som gjelder hvilke produkter finner du i vedlegg IV til forordningen.



Fakta om akrylamid

Akrylamid er et kjemisk stoff som dannes naturlig når vi baker, friterer, steker eller griller stivelsesholdige matvarer, med høyt innhold av asparagin, ved høy temperatur (over 120°C). Akrylamid finnes særlig i potetbaserte produkter som pommes frites og potetchips, og kornbaserte produkter som brød, knekkebrød og finere bakervarer, frokostblandinger og kornbasert barnemat.

Akrylamid regnes for å være kreftfremkallende gjennom å skade arvematerialet (DNA). Siden eksponering for akrylamid gjennom maten kan øke risikoen for utvikling av kreft hos mennesker, bør nivåene i maten være så lave som mulig

Nyttige linker:

Bransjeveiledere («tool box»):
[https://www.foodrinkurope.eu/publication/Download-FoodDrinkEurope-Acrylamide-Pamphlets-in-23-languages/](https://www.fooddrinkurope.eu/publication/Download-FoodDrinkEurope-Acrylamide-Pamphlets-in-23-languages/)

Link til EUs regelverk:
https://eur-lex.europa.eu/search.html?DTN=2158&DTA=2017&qid=1549292922242&DB_TYPE_OF_ACT=regulation&CASE_LAW_SUMMARY=false&DTS_DOM=ALL&typeOfActStatus=REGULATION&type=advanced&lang=en&SUBDOM_INIT=ALL_ALL&DTS_SUBDOM=ALL_ALL

Norsk forskrift vil du finne på Lovdata når den er fastsatt.

Stekeveileder for pommes frites:
[https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/uonskede_stofferimaten/prosessfremkalte_stoffer/akrylamid/stekeveiledning_for_pommes_frites.16525/binary/Stekeveiledning%20for%20pommes%20frites](https://www.mattilsynet.no/mat_og_va nn/uonskede_stofferimaten/prosessfre mkalte_stoffer/akrylamid/stekeveiledning_for_pommes_frites.16525/binary/Stekeveiledning%20for%20pommes%20frites)