

Bruxelles, den 23. juli 2026
(OR. en)

12131/26

DENLEG 81
FOOD 109
SAN 610

FØLGESKRIVELSE

fra:	Europa-Kommissionen
modtaget:	22. juli 2026
til:	Generalsekretariatet for Rådet
Komm. dok. nr.:	D115270/02
Vedr.:	KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) .../... af XXX om ændring af forordning (EU) 2023/915 for så vidt angår maksimalgrænseværdier for mineralsk olie med aromatiske kulbrinter i fødevarer

Hermed følger til delegationerne dokument D115270/02.

Bilag: D115270/02



EUROPA-
KOMMISSIONEN

Bruxelles, den XXX
PLAN/2023/2345
(POOL/E2/2023/2345/2345-EN.docx)
D115270/02
[...] (2026) XXX

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) .../...

af XXX

**om ændring af forordning (EU) 2023/915 for så vidt angår maksimalgrænseværdier for
mineralsk olie med aromatiske kulbrinter i fødevarer**

(EØS-relevant tekst)

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) .../...

af **XXX**

om ændring af forordning (EU) 2023/915 for så vidt angår maksimalgrænseværdier for mineralisk olie med aromatiske kulbrinter i fødevarer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 315/93 af 8. februar 1993 om fællesskabsprocedurer for forurenende stoffer i levnedsmidler¹, særlig artikel 2, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Der er ved Kommissionens forordning (EU) 2023/915² fastsat maksimalgrænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer.
- (2) Mineraloliekulbrinter ("MOH") er kemiske forbindelser, der består af 10 til ca. 50 kulstofatomer, som primært fremstilles af råolie, men også fremstilles syntetisk af kul, naturgas og biomasse. MOH kan forurene fødevarer på mange måder, f.eks. gennem smøremidler til maskiner, der anvendes til høst og fødevareproduktion, tekniske hjælpestoffer, som slippemidler og støvbindemidler, fødevaretilsætningsstoffer og -materialer, fødevarekontaktmaterialer eller forurening via miljøet. MOH kan opdeles i to hovedtyper: mineralisk olie med mættede kulbrinter ("MOSH") og mineralisk olie med aromatiske kulbrinter ("MOAH").
- (3) I 2012 vedtog Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet ("autoriteten") en videnskabelig udtalelse om mineraloliekulbrinter i fødevarer³. Autoriteten konkluderede, at den potentielle indvirkning på menneskers sundhed af grupper af stoffer blandt MOH varierer meget. MOAH kan agere som genotoksiske carcinogener, mens nogle MOSH kan akkumuleres i humant væv og forårsage skade på leveren. Eksposering for MOSH og MOAH i fødevarer giver derfor anledning til bekymring.
- (4) For bedre at forstå den relative forekomst af MOSH og MOAH i fødevarer, der bidrager væsentligt til eksposering via kosten, indeholdt Kommissionens henstilling (EU) 2017/84⁴ en henstilling til medlemsstaterne med aktiv inddragelse af fødevarevirksomhedsledere samt fabrikanter, forarbejdere og distributører af materialer i kontakt med fødevarer og andre interesserede parter om at overvåge forekomsten af MOH i fødevarer og materialer i kontakt med fødevarer. Det blev endvidere anbefalet,

¹ EFT L 37 af 13.2.1993, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/1993/315/oj>.

² Kommissionens forordning (EU) 2023/915 af 25. april 2023 om maksimalgrænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1881/2006 (EUT L 119 af 5.5.2023, s. 103, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj>).

³ EFSA's Ekspertpanel for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden (CONTAM), *Scientific Opinion on mineral oil hydrocarbons in food*. EFSA Journal 2012;10(6):2704, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2012.2704>.

⁴ Kommissionens henstilling (EU) 2017/84 af 16. januar 2017 om overvågning af mineraloliekulbrinter i fødevarer og i materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer ((EUT L 12 af 17.1.2017, s. 95, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reco/2017/84/oj>).

at der, hvis der konstateres MOH i fødevarer, gennemføres undersøgelser for at bestemme kilderne til forureningen og indføres foranstaltninger til at forebygge forekomsten af MOH i fødevarer.

- (5) Autoriteten vedtog den 12. juli 2023 en ajourført risikovurdering af mineraloliekulbrinter i fødevarer⁵ under hensyntagen til de nye data over forekomster, der blev indsamlet som følge af henstilling (EU) 2017/84 og nye videnskabelige oplysninger.
- (6) Autoriteten konkluderede, at MOSH kan akkumuleres i adskillige organer, men at den aktuelle eksponering for MOSH via kosten ikke giver anledning til bekymring for menneskers sundhed i nogen aldersklasse. Den konkluderede, at MOAH med tre eller flere aromatiske ringe kan være forbundet med genotoksicitet og carcinogent potentiale. Da der mangler toksikologiske oplysninger om virkningerne af MOAH med en og to aromatiske ringe og forekomsten af MOAH med tre eller flere aromatiske ringe i kosten, er eksponering for den samlede mængde MOAH en mulig risiko for menneskers sundhed.
- (7) Der bør derfor fastsættes maksimalgrænseværdier for MOAH i fødevarer, så der sikres et højt sundhedsbeskyttelsesniveau. Maksimalgrænseværdierne bør finde anvendelse uanset kilden til kontamineringen, hvilket betyder, at de bør finde anvendelse for kontamineringer, som allerede forefandt i råmaterialer eller ingredienser, eller som opstod i forbindelse med fremstillingsprocessen, transporten og emballeringen. Dette omfatter også kontaminering af fødevarer som følge af anvendelsen af tilladte, men kontaminerede fødevaretilsætningsstoffer og materialer i kontakt med fødevarer.
- (8) Med udgangspunkt i data over forekomster af og i undersøgelser af kilderne til kontaminering af fødevarer med MOAH står det nu klart, at forekomsten af kvantificerbare koncentrationer af MOAH i de fleste fødevarer kan forhindres. Derfor bør maksimalgrænseværdierne, hvis det er muligt, fastsættes til bestemmelsesgrænsen i overensstemmelse med princippet om "så lavt, som det med rimelighed er opnåeligt". Der bør imidlertid fastsættes maksimalgrænseværdier over bestemmelsesgrænsen for fødevarer, for hvilke det er påvist, at det er umuligt at opnå koncentrationer under bestemmelsesgrænsen, selv ved anvendelse af bedste praksis. For disse fødevarer bør der fastsættes tydelige frister for en yderligere nedbringelse af maksimalgrænseværdierne for at sikre, at fødevarevirksomhedsledere gør en fortsat indsats for at identificere og gennemføre afbødende foranstaltninger til at nedbringe kontaminering.
- (9) Eftersom undersøgelser har vist, at overførslen af MOAH fra tør te og tørre urteudtræk, som ikke er te eller urteudtræk i pulverform, til den færdigbryggede drik er begrænset, finder ingen maksimalgrænseværdi anvendelse for den slags tør te og tørre urteudtræk, medmindre de anvendes som ingrediens i fødevarer.
- (10) I overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, i forordning (EU) 2023/915 finder de maksimalgrænseværdier, som er fastsat i bilag I til nævnte forordning, også anvendelse på tørrede, fortyndede, forarbejdede eller sammensatte fødevarer, og der tages hensyn til den relevante forarbejdningsfaktor. Anvendelsen af artikel 3, stk. 1, i forordning (EU) 2023/915 til beregning af de gældende maksimalgrænseværdier for MOAH kan føre til maksimalgrænseværdier, som er lavere end bestemmelsesgrænsen. I disse tilfælde bør den gældende maksimalgrænseværdi øges til den opnåelige bestemmelsesgrænse. For tør te og tørre urteudtræk, som ikke er te eller urteudtræk i pulverform, hvori der

⁵ EFSA's Ekspertpanel for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden (CONTAM), *Scientific Opinion on an update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons in food*. EFSA Journal 2023;21(9):8215, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2023.8215>.

anvendes krydderier eller tørrede urter, bør den maksimalgrænseværdi, som beregnes i overensstemmelse med artikel 3 i forordning (EU) 2023/915, ikke finde anvendelse, medmindre teen eller urteudtrækkene anvendes som ingrediens i fødevarer.

- (11) Eftersom der i denne forordning fastsættes specifikke maksimalgrænseværdier, som finder anvendelse fra den 1. januar 2030 for forarbejdede og sammensatte fødevarer, hvori der er anvendt ingredienser, for hvilke der er fastsat en maksimalgrænseværdi, bør forøgelsen af den gældende maksimalgrænseværdi til bestemmelsesgrænsen kun finde anvendelse indtil den 31. december 2029.
- (12) Forordning (EU) 2023/915 bør derfor ændres.
- (13) Under hensyntagen til at visse fødevarer, der er omfattet af denne forordning, har en lang holdbarhed, eller kan forarbejdes til produkter med en sådan lang holdbarhed, bør fødevarer, der lovligt er markedsført inden datoen for anvendelse af maksimalgrænseværdien, kunne forblive på markedet, indtil "bedst før"-datoen eller sidste anvendelsesdato.
- (14) Fødevarevirksomhedslederne bør have en rimelig frist til at tilpasse sig de nye maksimalgrænseværdier i denne forordning.
- (15) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EU) 2023/915 foretages følgende ændringer:

- 1) I artikel 3 tilføjes følgende stykker:
 - "4. Frem til den 31. december 2029 gælder følgende regler for mineralsk olie med aromatiske kulbrinter ("MOAH") ved beregning af den gældende maksimalgrænseværdi i overensstemmelse med denne artikel:
 - a) hvis den maksimalgrænseværdi, der beregnes i overensstemmelse med denne artikel, er under bestemmelsesgrænsen på 0,50 mg/kg for fødevarer med et deklareret fedt-/olieindhold, eller hvis der ikke er et deklareret fedt-/olieindhold, og den kompetente myndighed har bestemt fedt-/olieindholdet til mindre end 4 %, skal maksimalgrænseværdien sættes op til 0,50 mg/kg
 - b) hvis den maksimalgrænseværdi, der beregnes i overensstemmelse med denne artikel, er under bestemmelsesgrænsen på 1,0 mg/kg for fødevarer med et deklareret fedt-/olieindhold, eller hvis der ikke er et deklareret fedt-/olieindhold, og den kompetente myndighed har bestemt fedt-/olieindholdet til mellem 4 og 50 %, skal maksimalgrænseværdien sættes op til 1,0 mg/kg
 - c) hvis den maksimalgrænseværdi, der beregnes i overensstemmelse med denne artikel, er under bestemmelsesgrænsen på 2,0 mg/kg for fødevarer med et deklareret fedt-/olieindhold, eller hvis der ikke er et deklareret fedt-/olieindhold, og den kompetente myndighed har bestemt fedt-/olieindholdet til mere end 50 %, skal maksimalgrænseværdien sættes op til 2,0 mg/kg.
 - 5. For MOAH i te og urteudtræk, som ikke er te eller urteudtræk i pulverform, skal der ikke beregnes nogen maksimalgrænseværdi i overensstemmelse med denne artikel, medmindre teen eller urteudtrækket anvendes som ingrediens i fødevarer."
- 2) Artikel 10, stk. 1, ændres således:

a) Indledningen affattes således:

"Fødevarer, som lovligt er markedsført inden de i litra a)-u) angivne datoer, kan forblive på markedet indtil "bedst før"-datoen eller sidste anvendelsesdato:"

b) Følgende litra tilføjes:

"u) 1. januar 2027 for så vidt angår de i bilag I, punkt 5.5 fastsatte maksimalgrænseværdier for mineralske olier med aromatiske kulbrinter, eller indtil den specifikke anvendelsesdato, hvis en sådan er anført i punkt 5.5."

3) Bilag I ændres i overensstemmelse med bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den finder anvendelse fra den 1. januar 2027.

Udfærdiget i Bruxelles, den [...].

*På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand*