



## Omzendbrief met betrekking tot perchloraatcontaminatie van meststoffen en groenten en fruit

Referentie	PCCB/S1-3/1102962	Datum	04/08/2020
Huidige versie	3	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	Perchloraat, meststoffen, chilisalpeter, groenten, fruit, contaminant, maximumgehalte		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Valérie Vromman, attaché Jan Van Autreve, attaché	Jean-François Heymans, directeur-generaal a. i.

### 1. Doel

In deze omzendbrief wordt de aandacht gevestigd op de perchloraatproblematiek in meststoffen en in groenten en fruit, en wordt de sector geïnformeerd over de Europese en de Belgische aanpak en vastgelegde maximumgehalten.

### 2. Toepassingsgebied

Operatoren actief in de productie en handel (incl. invoer) van meststoffen op basis van stikstof en/of kalium en operatoren actief in de productie en handel van groenten en fruit.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

Koninklijk besluit van 28/01/2013 betreffende het in de handel brengen en het gebruiken van meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten

Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

Verordening (EEG) nr. 315/93 van de Raad van 8 februari 1993 tot vaststelling van communautaire procedures inzake verontreinigingen in levensmiddelen

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden

Verordening (EG) nr. 2003/2003 van het Europees parlement en de Raad van 13 oktober 2003 inzake meststoffen

Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen

Verordening (EU) 2019/1009 van het Europees parlement en de Raad van 5 juni 2019 tot vaststelling van voorschriften inzake het op de markt aanbieden van EU-bemestingsproducten

Verordening (EU) 2020/685 van de Commissie van 20 mei 2020 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 1881/2006 wat betreft de maximumgehalten aan perchloraat in bepaalde levensmiddelen

### **3.2. Andere**

Statement as regards the presence of perchlorate in food endorsed by the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed on March 2015

([http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/statement-perchlorate\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/statement-perchlorate_en.pdf))

EFSA scientific report of 29 September 2017 : Dietary exposure assessment to perchlorate in the European population (<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.5043>).

## **4. Definities en afkortingen**

EFSA: European Food Safety Agency

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

HACCP: Hazard Analyses and Critical Control points

KB: Koninklijk Besluit

TDI: Tolerable daily intake

## **5. Perchloraatcontaminatie**

### **5.1 Achtergrondinformatie**

Volgend op een notificatie van de Duitse overheid over de aanwezigheid van perchloraten in tomaten en pomelmoes op de Duitse markt, werd deze problematiek op Europees niveau besproken. De lidstaten besloten om meer controles uit te voeren naar het voorkomen van perchloraat in groenten en fruit. Deze monitoring toonde aan dat de aanwezigheid van perchloraat in groenten en fruit sterker verspreid is dan oorspronkelijk werd aangenomen.

Perchloraat is een competitieve inhibitor van de jodiumopname door de schildklier. Dit leidt tot een daling in de hoeveelheid jodium beschikbaar in de schildklier voor de synthese van schildklierhormonen. De experts van het EFSA hebben een toereerbare dagelijkse inname (TDI) van 0,3 microgram per kg lichaamsgewicht per dag vastgesteld op basis van de inhibitie van jodiumopname door de schildklier bij gezonde volwassenen.

Perchloraat komt van nature voor in het milieu, in nitraat- en kaliumafzettingen, en kan gevormd worden in de atmosfeer en neergeslagen worden in de bodem en het grondwater. Water, bodem en meststoffen worden aldus beschouwd als potentiële bronnen van perchloraatcontaminatie in levensmiddelen.

### **5.2 Maximumgehalten voor perchloraat in groenten en fruit**

Het FAVV heeft controles uitgevoerd om de perchloraatgehalten in groenten en fruit op de Belgische markt te bepalen. Deze resultaten werden gerapporteerd aan de Europese Commissie en het EFSA. In oktober 2014 heeft het EFSA een wetenschappelijk advies gegeven over de risico's van de aanwezigheid van perchloraten in levensmiddelen (in het bijzonder groenten en fruit) voor de volksgezondheid.

Het Permanent Comité (sectie toxicologie) van maart 2015 heeft een verklaring bekrachtigd waarin de tijdelijke actielimieten voor verschillende levensmiddelen opgenomen zijn ("enforcement level") voor de EU.

Het EFSA heeft in 2017 een wetenschappelijk verslag gepubliceerd over de beoordeling van de blootstelling van de Europese bevolking aan perchloraat via voeding.

De Europees Commissie heeft maximumgehalten voor perchloraat in groenten en fruit vastgesteld. Deze zijn opgenomen in Verordening EG nr 1881/2006.

Producten die niet aan de maximumgehalten voldoen, dienen uit de handel genomen te worden.

### **5.3 Perchloraat in meststoffen**

De EG-meststof chilisalpeter (toegelaten volgens de verordening (EG) nr. 2003/2003) is een product waarvan bekend is dat het perchloraat bevat.

De Chileense autoriteiten hebben de EU geïnformeerd dat men ter plaatse ook maatregelen treft om de concentratie aan perchloraat in meststoffen en de grondstoffen te verlagen tot 0,02%.

Het KB van 28/01/2013 betreffende het in de handel brengen en het gebruiken van meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten bepaalt in art 8, 5° dat de producten geen giftige of andere schadelijke stoffen of schadelijke organismen mogen bevatten dan in hoeveelheden zodanig dat ze geen nadelige invloed kunnen uitoefenen op de bodem, de teelten en de gezondheid van mensen en dieren, wanneer deze producten volgens de goede landbouwkundige praktijken gebruikt worden.

De verordening (EU) 2019/1009 voorziet vanaf 16 juli 2022 voor EU “anorganische macronutriënten-meststoffen” een norm voor perchloraat ( $\text{ClO}_4^-$ ) van 50 mg/kg droge stof.

Op termijn is het ook de bedoeling om deze norm in de Belgische wetgeving op te nemen voor niet-EU-bemestingsproducten.

### **5.4. Aanbevelingen aan de betrokken operatoren**

In het kader van het autocontrolesysteem dienen de operatoren (telers van groenten en fruit, meststoffenfabrikanten, - invoerders en -handelaars) te garanderen dat de producten geen gevaar opleveren voor de voedselketen. Perchloraat dient dan ook beschouwd te worden als een gevaar.

Overschrijdingen van de maximumgehalten dienen in het kader van de meldingsplicht gemeld te worden aan de lokale controle-eenheid (<http://www.favv.be/lce>/<http://www.favv.be/lpce/>) van de plaats waarin de teelt gebeurt. Meer informatie omtrent de meldingsplicht vindt u op de website van het FAVV.

De meststoffenfabrikanten en -handelaars dienen de nodige maatregelen te nemen om te verzekeren dat er geen ernstige risico's voor de voedselketen ontstaan. Het ALARA (As Low As Reasonably Achievable) principe dient toegepast te worden voor het verhandelen van de afgewerkte producten (en voor de aankoop van de grondstoffen). Hiervoor is het aangewezen de gehalten te monitoren aan de hand van analyses. Het risico op perchloraatcontaminatie is het grootst in de serreteelt. Voor dit specifieke teelttype is het aangeraden om meststoffen met een laag perchloraatgehalte te gebruiken.

## 6. Bijlagen

/

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	04/10/2013	Originele versie
2.0	29/03/2016	Nieuw Europees statement
2.1	26/01/2020	De enige wijziging t.o.v. de vorige versie betreft de vervanging van het woord PCE door LCE.
3	Datum van publicatie	Bepaling van maximumgehalten voor perchlooraat in levensmiddelen