

Czwartek, 8 października 2020 r.

P9_TA(2020)0256

Sprzeciw wobec aktu wykonawczego: najwyższe dopuszczalne poziomy akryloamidu w niektórych środkach spożywczych dla niemowląt i małych dzieci

Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 8 października 2020 r. w sprawie projektu rozporządzenia Komisji zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów akryloamidu w niektórych środkach spożywczych dla niemowląt i małych dzieci (D067815/03 – 2020/2735(RPS))

(2021/C 395/04)

Parlament Europejski,

- uwzględniając projekt rozporządzenia Komisji zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów akryloamidu w niektórych środkach spożywczych dla niemowląt i małych dzieci (D067815/03,
- uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 2 ust. 3,
- uwzględniając rozporządzenie Komisji (UE) 2017/2158 z dnia 20 listopada 2017 r. ustanawiające środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności ⁽²⁾,
- uwzględniając opinię naukową panelu ds. środków trujących w łańcuchu żywnościowym (panel CONTAM) Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dotyczącą akryloamidu w żywności, przyjętą 30 kwietnia 2015 r. i opublikowaną 4 czerwca 2015 r. ⁽³⁾,
- uwzględniając art. 5a ust. 3 lit. b) decyzji Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającej warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji ⁽⁴⁾,
- uwzględniając art. 112 ust. 2 i 3 oraz art. 112 ust. 4 lit. c) Regulaminu,
- uwzględniając projekt rezolucji Komisji Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności,

Uwagi ogólne

- A. mając na uwadze, że akryloamid to związek chemiczny obecny w żywności, powstający z naturalnie obecnych asparaginy i cukrów podczas obróbki w wysokiej temperaturze, np. smażenia, prażenia i pieczenia;
- B. mając na uwadze, że konsumenci są narażeni na akryloamid przez spożywanie żywności produkowanej przemysłowo, takiej jak chipsy, chleb, herbatniki i kawa, ale również przygotowywanej w domu, np. grzanek lub frytek;
- C. mając na uwadze, że niemowlęta, małe dzieci i dzieci w ogóle to ze względu na mniejszą masę ciała najbardziej narażona, a zatem szczególnie podatna na zagrożenia grupa wiekowa; mając na uwadze, że jak wiadomo, dzieci mają szybszy metabolizm ze względu na większy stosunek masy wątroby do masy ciała, co zwiększa prawdopodobieństwo powstawania u nich większej ilości glicydamidu (metabolit akryloamidu powstający w wyniku biotransformacji), a to z kolei zwiększa możliwość toksyczności akryloamidu u dzieci ⁽⁵⁾;

⁽¹⁾ Dz.U. L 37 z 13.2.1993, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 304 z 21.11.2017, s. 24.

⁽³⁾ Dziennik EFSA 2015; 13(6):4104. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104>

⁽⁴⁾ Dz.U. L 184 z 17.7.1999, s. 23.

⁽⁵⁾ Zob. Erkekoğlu, P., Baydar, T., „Toxicity of acrylamide and evaluation of its exposure in baby foods” [Toksyeczność akryloamidu i ocena narażenia przez żywność dla dzieci], *Nutrition Research Reviews*, tom 23, wydanie 2, grudzień 2010 r., s. 323–333, <https://doi.org/10.1017/S0954422410000211>

Czwartek, 8 października 2020 r.

Zagrożenia dla bezpieczeństwa

- D. mając na uwadze, że zgodnie ze zharmonizowaną klasyfikacją i oznakowaniem (CLP00) zatwierdzonymi przez Unię akryloamid jest toksyczny w razie połknięcia, może powodować wady genetyczne, może być przyczyną nowotworów, uszkadzać narządy w wyniku długotrwałego lub powtarzającego się narażenia, jest szkodliwy w kontakcie ze skórą, powoduje poważne podrażnienie oczu, jest szkodliwy w razie wdychania, podejrzewa się, że działa szkodliwie na rozrodczość, a także działa drażniąco na skórę i może powodować skórne reakcje alergiczne; mając ponadto na uwadze, że według klasyfikacji przedstawionej Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) przez przedsiębiorstwa w procesie rejestracji REACH podejrzewa się, iż substancja ta działa szkodliwie na płodność lub na dziecko w łonie matki ⁽⁶⁾;
- E. mając na uwadze, że zaobserwowano ponadto zwyrodnienie nerwów obwodowych i zakończeń nerwowych w niektórych obszarach mózgu związanych z pamięcią, uczeniem się i funkcjami poznawczymi ⁽⁷⁾;
- F. mając na uwadze, że w opinii naukowej panelu CONTAM z 30 kwietnia 2015 r. w sprawie akryloamidu w żywności ⁽⁸⁾ wskazano na podstawie wszystkich dostępnych danych cztery możliwe krytyczne aspekty toksyczności akryloamidu: neurotoksyczność, wpływ na rozrodczość mężczyzn, toksyczność rozwojową i rakotwórczość; mając na uwadze, że w ocenie panelu CONTAM akryloamid działa również mutagennie na komórki rozrodcze, a nie ma obecnie ustalonych procedur oceny ryzyka w tym aspekcie; mając na uwadze, że panel CONTAM potwierdził konkretniej wcześniejsze oceny, zgodnie z którymi akryloamid w żywności może zwiększać ryzyko wystąpienia raka u konsumentów z wszystkich grup wiekowych;
- G. mając na uwadze, że toksyczność akryloamidu uznano już w 2002 r. we wspólnym sprawozdaniu FAO i WHO ⁽⁹⁾; mając na uwadze, że Międzynarodowa Agencja Badań nad Rakiem (IARC) zaliczyła akryloamid do substancji „prawdopodobnie rakotwórczych dla człowieka” ⁽¹⁰⁾, w amerykańskim Krajowym Programie Toksykologii (NTP) uznano go za związek o „racjonalnie przewidywanej rakotwórczości dla człowieka” ⁽¹¹⁾, a amerykańska Agencja Ochrony Środowiska (EPA) uważa go za „prawdopodobnie rakotwórczy dla ludzi” ⁽¹²⁾;
- H. mając na uwadze, że w kilku badaniach naukowych ⁽¹³⁾ omawia się wpływ akryloamidu na zaburzenia endokrynologiczne i problem ten wymaga pilnego zbadania;

⁽⁶⁾ ECHA, karta informacyjna substancji akryloamid, https://echa.europa.eu/de/substance-information/-/substanceinfo/100.001.067?_disssubinfo_WAR_disssubinfoortlet_backURL=https%3A%2F%2Fecha.europa.eu%2Fhome%3Fp_p_id%3Ddisssimplesearchhomepage_WAR_dissearchportlet%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-1%26p_p_col_count%3D2%26_disssimplesearchhomepage_WAR_dissearchportlet_sessionCriteriaId%3D. Zob. również ECHA, streszczenie klasyfikacji i etykietowania, <https://echa.europa.eu/de/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/104230>: (potencjalnie) rakotwórcza 1B, (potencjalnie) mutagenna 1B, (podejrzana o) działanie szkodliwe na rozrodczość 2, działająca uczulająco na skórę 1, STOT 1 (działanie toksyczne na narządy docelowe – wpływ na układ nerwowy przy powtarzanym narażeniu).

⁽⁷⁾ Podsumowanie i wnioski z 64. posiedzenia wspólnego komitetu ekspertów FAO i WHO ds. dodatków do żywności (JECFA) z 8–17 lutego 2005 r., <http://www.fao.org/3/a-at877e.pdf>. Zob. również Matoso, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Romano, M.A., Romano, R.M., „Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept” [Akryloamid: przegląd skutków toksycznych w świetle pojęcia rozwojowego pochodzenia zdrowia i chorób], *Food Chemistry*, 15 czerwca 2019 r.; 283:422-430, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30722893/>

⁽⁸⁾ Dziennik EFSA 2015; 13(6):4104, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104>

⁽⁹⁾ Sprawozdanie ze wspólnych konsultacji FAO i WHO pt. „Health implications of Acrylamide in Food” [Skutki zdrowotne akryloamidu w żywności], 25–27 czerwca 2002 r., <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42563/9241562188.pdf?sequence=1>

⁽¹⁰⁾ Monografie IARC poświęcone ocenie ryzyka rakotwórczości dla człowieka, niektóre chemikalia przemysłowe, IARC, Lyon, Francja, 1994 r., <https://publications.iarc.fr/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Some-Industrial-Chemicals-1994>. Zob. również Zhivagui, M., Ng, A.W.T., Ardin, M., i in., „Experimental and pan-cancer genome analyses reveal widespread contribution of acrylamide exposure to carcinogenesis in humans” [Doświadczenia i ogólnonowotworowe analizy genomu wykazują uogólniony wpływ narażenia na akryloamid na karcynogenezę u człowieka], *Genome Research*, 2019; 29(4):521-531, https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2019/03/pr267_E.pdf

⁽¹¹⁾ Sprawozdanie dotyczące czynników rakotwórczych – akryloamid, Krajowy Program Toksykologii, Department of Health and Human Services, wydanie 14., 2016 r., <https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/content/profiles/acrylamide.pdf>

⁽¹²⁾ Toksykologiczna analiza akryloamidu (CAS nr 79-06-1), marzec 2010 r., amerykańska Agencja Ochrony Środowiska, Waszyngton, DC, <https://nepis.epa.gov/Exe/ZyPDF.cgi/P1006QL0.PDF?Dockey=P1006QL0.PDF>

⁽¹³⁾ Matoso, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Roman, M.A., Romana, R.M., „Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept” [Akryloamid: przegląd skutków toksycznych w świetle pojęcia rozwojowego pochodzenia zdrowia i chorób], *Food Chemistry* 283 (2019) 422–430, <https://www2.unicentro.br/ppgvet/files/2019/11/3-Acrylamide-A-review-about-its-toxic-effects-in-the-light-of-Developmental-Origin-of-Health-and-Disease-DOHaD-concept.pdf?x26325>, Kassotis, C.D. i in., „Endocrine-Disrupting Activity of Hydraulic Fracturing Chemicals and Adverse Health Outcomes After Prenatal Exposure in Male Mice” [Wpływ chemikaliów stosowanych w szczelinowaniu hydraulicznym na funkcjonowanie układu dokrewnego oraz negatywne skutki zdrowotne narażenia prenatalnego u samców myszy], *Endocrinology*, grudzień 2015 r., 156(12):4458–4473, <https://academic.oup.com/endo/article/156/12/4458/2422671>, Hamdy, S.M., Bakeer, H.M., Eskander, E.F., Sayed, O.N., „Effect of acrylamide on some hormones and endocrine tissues in male rats” [Wpływ akryloamidu na niektóre hormony i tkanki układu dokrewnego u samców szczura], *Human & Experimental Toxicology* 2012, 31(5), 483-91, <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0960327111417267>

Czwartek, 8 października 2020 r.

Zasada ostrożności

- I. mając na uwadze, że w art. 191 ust. 2 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE) uznano zasadę ostrożności za jedną z podstawowych zasad Unii;
- J. mając na uwadze, że art. 168 ust. 1 TFUE stanowi, iż przy „określaniu i urzeczywistnianiu wszystkich polityk i działań Unii zapewnia się wysoki poziom ochrony zdrowia ludzkiego”;

Szczególne wymogi prawne

- K. mając na uwadze, że według art. 2 ust. 1 i 2 rozporządzenia (EWG) nr 315/93 żywność zawierająca zanieczyszczenie w ilości niedopuszczalnej z punktu widzenia zdrowia publicznego, zwłaszcza pod względem toksykologicznym, nie może być wprowadzana do obrotu, a poziom zanieczyszczeń należy utrzymać na tak niskim poziomie, jaki można racjonalnie osiągnąć przez stosowanie dobrych praktyk na wszystkich etapach produkcji żywności;
- L. mając na uwadze, że w rozporządzeniu (UE) 2017/2158 zobowiązano podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze do stosowania środków łagodzących i prowadzenia określonych działań mających obniżyć poziom akryloamidu w niektórych środkach spożywczych, by utrzymać poziom akryloamidu w ich produktach poniżej „poziomów odniesienia” stosowanych do weryfikacji skuteczności środków łagodzących przez pobieranie i analizowanie próbek;
- M. mając na uwadze, że poziomy odniesienia określone w rozporządzeniu (UE) 2017/2158 obowiązują od kwietnia 2018 r. i mają być poddawane przeglądowi przez Komisję co trzy lata, po raz pierwszy w ciągu trzech lat od wejścia w życie tego rozporządzenia, z myślą o ustaleniu niższych poziomów⁽¹⁴⁾;
- N. mając na uwadze brak poziomów odniesienia dla niektórych kategorii produktów, takich jak chipsy warzywne, krokiety czy krakersy ryżowe, gdy tymczasem wykazano, że niektóre z tych produktów cechuje wysoki poziom akryloamidu; mając na uwadze, że w zaleceniu Komisji (UE) 2019/1888⁽¹⁵⁾ podano niewyczerpujący wykaz kategorii żywności, które należy regularnie monitorować pod kątem obecności akryloamidu;
- O. mając na uwadze, że zgodnie z art. 2 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 315/93 Komisja może w razie potrzeby ustalić maksymalne granice tolerancji określonych zanieczyszczeń z myślą o ochronie zdrowia publicznego; mając na uwadze, że nie ustalono jak dotąd najwyższych dopuszczalnych poziomów akryloamidu w żywności; mając na uwadze, że w motywie 15 rozporządzenia (UE) 2017/2158 wskazano, iż w uzupełnieniu środków łagodzących należy rozważyć wprowadzenie najwyższych dopuszczalnych poziomów akryloamidu w niektórych środkach spożywczych;

Projekt rozporządzenia Komisji

- P. mając na uwadze, że w projekcie rozporządzenia Komisji uznano znaczenie utrzymania najniższego rozsądnie osiągalnego poziomu akryloamidu w żywności;
- Q. mając na uwadze, że w projekcie rozporządzenia Komisji proponuje się ustalenie najwyższych dopuszczalnych poziomów wyłącznie dla dwóch bardzo szczególnych kategorii żywności, czyli dla „herbatników i sucharków dla niemowląt i małych dzieci” (150 µg/kg, co odpowiada obecnemu poziomowi odniesienia) oraz dla „żywności dla dzieci, przetworzonej żywności na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci, z wyłączeniem herbatników i sucharków” (50 µg/kg, czyli nawet o 10 µg/kg więcej niż obecny poziom odniesienia wynoszący 40 µg/kg);
- R. mając na uwadze, że dane dotyczące występowania, na których bazuje projekt rozporządzenia Komisji, pochodzą z lat 2015–2018; mając na uwadze, że jeśli rozporządzenie (UE) 2017/2158 ma mieć wpływ na poziom akryloamidu w żywności, to można racjonalnie oczekiwać, że producenci żywności powinni byli do chwili obecnej osiągnąć już co najmniej wartość odniesienia ustaloną trzy lata temu;

Sytuacja rynkowa i ocena projektu rozporządzenia Komisji

- S. mając na uwadze, że według badań przeprowadzonych jesienią 2018 r. przez dziesięć organizacji konsumenckich w całej Europie⁽¹⁶⁾ dzieci poniżej trzeciego roku życia często spożywają wiele produktów nienależących do dwóch kategorii uregulowanych w projekcie rozporządzenia Komisji, np. herbatników i wafli; mając na uwadze, że niektóre z tych produktów są ewidentnie wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla dzieci (opakowania z atrakcyjnymi dla dzieci postaciami z kreskówek); mając na uwadze, że podobną sytuację można zakładać w przypadku produktów takich jak krakersy czy płatki śniadaniowe;

⁽¹⁴⁾ Art. 5 i motyw 11 rozporządzenia (UE) 2017/2158.

⁽¹⁵⁾ Zalecenie Komisji (UE) 2019/1888 z dnia 7 listopada 2019 r. w sprawie monitorowania obecności akryloamidu w niektórych środkach spożywczych (Dz.U. L 290 z 11.11.2019, s. 31).

⁽¹⁶⁾ https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

Czwartek, 8 października 2020 r.

- T. mając na uwadze, że poziom odniesienia dla „herbatników i wafli” (350 µg/kg) i dla „herbatników i sucharków dla niemowląt i małych dzieci” (150 µg/kg) znacznie się różni, a rodzice nie są świadomi tej różnicy pod względem wymaganej maksymalnej zawartości akryloamidu;
- U. mając również na uwadze, że w jednej trzeciej zbadanych herbatników i wafli wykazano obecność na poziomie odniesienia lub powyżej, a spośród herbatników i wafli wskazanych jako „często spożywane przez dzieci w wieku poniżej trzech lat” prawie dwie trzecie nie odpowiadałyby poziomowi odniesienia dla kategorii „herbatniki i sucharki dla niemowląt i małych dzieci”;
- V. mając na uwadze, że obecność akryloamidu w żywności bezspornie można zminimalizować przez zastosowanie odpowiednich środków łagodzących⁽¹⁷⁾; mając na uwadze, że we wszystkich kategoriach żywności okazało się możliwe wytwarzanie produktów o niskiej zawartości akryloamidu⁽¹⁸⁾;
- W. mając na uwadze w odniesieniu do projektu rozporządzenia Komisji, że zarówno dane z badań konsumenckich z 2018 r.⁽¹⁹⁾, jak i dane dotyczące występowania pochodzące z bazy danych EFSA z lat 2015–2018 wykazują, że przeważająca większość producentów obu kategorii żywności z łatwością osiągnęła poziomy niższe niż proponowane 150 µg/kg i 50 µg/kg; mając na uwadze, że można założyć, iż niemal we wszystkich produktach można obecnie osiągnąć te poziomy; mając zatem na uwadze, że należy wprowadzić bardziej rygorystyczne poziomy, by stworzyć zachętę do dalszego zmniejszania poziomu akryloamidu;
- X. mając na uwadze, że wyznaczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów wyraźnie ułatwia państwowemu członkowskim egzekwowanie przepisów dotyczących akryloamidu; mając na uwadze, że najwyższe dopuszczalne poziomy należy jednak ustalać zgodnie z zasadą ALARA („As Low As Reasonably Achievable” – na najniższym racjonalnie osiągalnym poziomie) określoną w art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 315/93;
- Y. mając na uwadze, że należy wyciągnąć wniosek, iż poziomy zaproponowane w projekcie rozporządzenia Komisji są już łatwo osiągalne w większości produktów dostępnych na rynku, a niższe poziomy okazały się osiągalne bez większego wysiłku;

Dalsze uwagi

- Z. mając na uwadze, że dalsze badania mogą pomóc zrozumieć przyczyny dużej zmienności poziomu akryloamidu w danych kategoriach żywności oraz wskazać strategię minimalizacji powstawania akryloamidu;
- AA. mając na uwadze kluczowe znaczenie monitorowania skuteczności przepisów dotyczących akryloamidu; mając na uwadze, że zakłada to prowadzenie przez państwa członkowskie skutecznych i wystarczająco częstych kontroli oraz gromadzenie przez nie danych o występowaniu akryloamidu;
- AB. mając na uwadze, że publiczne kampanie informacyjne mogą pomóc podnieść świadomość konsumentów na temat produktów o potencjalnie wyższej zawartości akryloamidu oraz zwiększyć ich wiedzę o tym, jak przygotowywać żywność, by zmniejszyć narażenie na akryloamid;
1. sprzeciwia się przyjęciu projektu rozporządzenia Komisji;
 2. uważa, że projekt rozporządzenia Komisji jest niezgodny z celem i treścią rozporządzenia (EWG) nr 315/93;
 3. uważa, że dalsze dopuszczanie wysokich poziomów akryloamidu w żywności może mieć negatywny wpływ na zdrowie konsumentów europejskich; uważa zatem, że obniżenie poziomów akryloamidu w żywności ma ogromne znaczenie;
 4. uważa, że proponowany najwyższy dopuszczalny poziom akryloamidu w kategorii „żywność dla dzieci, przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci, z wyłączeniem herbatników i sucharków” powinien być niższy, a z pewnością nie wyższy niż obecny poziom odniesienia wynoszący 40 µg/kg;

⁽¹⁷⁾ Zob. rozporządzenie (UE) 2017/2158.

⁽¹⁸⁾ https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

⁽¹⁹⁾ https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

Czwartek, 8 października 2020 r.

5. uważa, że proponowany najwyższy dopuszczalny poziom akryloamidu w żywności z kategorii „herbatniki i sucharki dla niemowląt i małych dzieci” powinien być znacznie niższy niż obecny poziom odniesienia wynoszący 150 µg/kg;
 6. wzywa Komisję do wprowadzenia surowych najwyższych dopuszczalnych poziomów nie tylko dla dwóch kategorii produktów zaproponowanych w projekcie rozporządzenia Komisji, ale również dla innych kategorii produktów, zwłaszcza dla herbatników i sucharków nienależących do szczególnej kategorii „herbatników i sucharków dla niemowląt i małych dzieci”;
 7. oczekuje obniżenia poziomów odniesienia najpóźniej do kwietnia 2021 r.; podkreśla, że poziomy odniesienia muszą odzwierciedlać stałe zmniejszanie obecności akryloamidu w żywności, a inspiracją dla nich muszą być podmioty osiągające najlepsze wyniki, by zachęcić producentów do dalszych starań;
 8. z zadowoleniem przyjmuje zalecenie Komisji (UE) 2019/1888 z dnia 7 listopada 2019 r. w sprawie monitorowania obecności akryloamidu w niektórych środkach spożywczych; podkreśla, że należy szybko ustalić poziomy odniesienia (a następnie ewentualnie wprowadzić najwyższe dopuszczalne poziomy) dla kategorii produktów o wysokim poziomie akryloamidu;
 9. wzywa Komisję i państwa członkowskie do zintensyfikowania badań nad powstawaniem akryloamidu w żywności, by wskazać strategię minimalizacji powstawania akryloamidu; zwraca się do Komisji i państw członkowskich o stymulowanie badań nad możliwym wpływem akryloamidu i glicydamidu na funkcjonowanie układu hormonalnego;
 10. wzywa państwa członkowskie do zwiększenia ich zdolności do kontrolowania żywności w celu monitorowania skuteczności przepisów dotyczących akryloamidu oraz do gromadzenia, publikowania i przekazywania EFSA danych dotyczących występowania akryloamidu;
 11. wzywa Komisję i państwa członkowskie do informowania opinii publicznej o kategoriach produktów o potencjalnie wyższej zawartości akryloamidu oraz o strategiach zmniejszania narażenia na akryloamid podczas gotowania;
 12. wzywa Komisję do wycofania projektu rozporządzenia oraz do przedłożenia komisji właściwej nowego projektu;
 13. zobowiązuje swojego przewodniczącego do przekazania niniejszej rezolucji Radzie i Komisji oraz rządów i parlamentom państw członkowskich.
-