

- **Contaminanten**

In [Verordening \(EU\) 2023/915](#) staan maximumgehalten voor bepaalde contaminanten in levensmiddelen.

Voor de Choprabisco sectoren zijn volgende contaminanten van belang:

- mycotoxinen (aflatoxinen, ochratoxine A, deoxynivalenol ...)
- metalen (cadmium en nikkel in chocolade)
- arseen (rijst)
- polycyclische aromatische koolwaterstoffen of PAK's (cacao en afgeleide producten)
- vetzuuresters van glycidyl (plantaardige oliën en vetten)

Verder is er de [Verordening 2017/2158](#) tot vaststelling van risicobeperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van de acrylamidegehalten in levensmiddelen.

Voor de Choprabisco sectoren zijn volgende categorieën van belang: biscuits en wafels, peperkoek en biscuits voor zuigelingen en jonge kinderen.

Daarnaast legde het FAVV actiegrenzen vast voor chemische en microbiologische contaminanten, ook indien er geen EU-wetgeving is.

Specifiek voor de Choprabisco sectoren zijn dit:

- aluminium in koekjes en chocolade
- salmonella in chocolade

Choprabisco volgt momenteel samen met Caobisco het dossier van de minerale oliën (MOSH & MOAH).

Contactmaterialen

De [Verordening \(EU\) 2024/3190](#) verbiedt het gebruik van de stof bisphenol A (BPA) in materialen bestemd om met voedingsmiddelen in contact te komen.

BPA is aanwezig in polycarbonaat vormen die gebruikt worden in de chocoladeproductie.

Er is een overgangperiode voorzien : gietvormen met BPA mogen tot 20/01/2028 gemaakt worden en tot 20/01/2029 verkocht worden.

Chocoladefabrikanten mogen gietvormen met BPA blijven gebruiken totdat deze niet langer functioneel zijn en moeten worden vervangen.

Zie ook de informatie op de website van de FOD Volksgezondheid : <https://www.health.belgium.be/nl/bisfenolen>