



EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Generaldirektoratet för hälso- och konsumentfrågor

Direktorat E – Säkra livsmedel

E3 - Kemikalier, föroreningar, bekämpningsmedel

Bryssel den

AB (2011) 183147

INFORMATION

Ärende: Intag av brunt krabbkött

1. Denna information om kadmium i brunt krabbkött riktar sig till alla nationella myndigheter, institutioner, föreningar m.m. som har ansvar för folkhälsa eller lämnar säkerhetsinformation till konsumenter.
2. Krabbor och krabbliknande kräftdjur kan innehålla stora mängder kadmium i huvudkroppen, cephalothorax. Denna del kallas ofta *brunt krabbkött*, eftersom den är brungrön till färgen. Denna del av krabban är nogra räknat inte kött, utan består av krabbans matsmältningsorgan, hepatopankreas, där kadmium ansamlas på grund av organets funktion i matsmältningen. Kadmiumhalten i muskelköttet i ben och klor av krabba (extremiteterna, ofta kallat *vitt krabbkött*) är låg.
3. Ett gränsvärde som gäller i hela EU har fastställts för kött från ben och klor (vitt kött), så de delarna av krabba kan ätas tryggt. I de flesta EU-länder äts endast ben och klor av krabba.
4. I några länder äter vissa konsumenter också det bruna köttet. Konsumenter som regelbundet äter de delarna kan exponeras för höga kadmiumhalter.
5. I en undersökning 2009/2010 fann Europeiska kommissionen att halterna i det bruna köttet var höga och mycket varierande. I genomsnitt var kadmiumhalterna 8 mg/kg i brunt kött av krabba men bara 0,080 mg/kg i vitt kött. Kadmiumhalterna varierar också efter krabbornas art och storlek.
6. Konsumenterna måste göras uppmärksamma på att brunt krabbkött innehåller höga halter kadmium, eftersom intag av det kan leda till oacceptabelt hög kadmiumexponering i det totala livsmedelsintaget, särskilt för konsumenter som regelbundet äter brunt krabbkött. Intaget av kadmium för genomsnittliga konsumenter som inte äter brunt krabbkött ligger redan nära eller över det tolerabla veckointaget (TWI) på 2,5 µg/kg kroppsvikt som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) fastställde 2009. Särskilda grupper, t.ex. barn och personer i starkt förorenade områden, kan få i sig omkring dubbelt så mycket som

detta tolerabla veckointag utan att äta brunt krabbkött¹.

7. Oacceptabel exponering för kadmium på grund av intag av brunt krabbkött måste undvikas så mycket som möjligt. Råd till konsumenterna att undvika eller begränsa intaget av brunt kött är därför en lämplig och proportionerlig riskhanteringsmetod som inte äventyrar tillgången till krabba på marknaden. Medlemsstaternas nationella myndigheter bör överväga att ge målinriktade råd till konsumenter eller vissa grupper av konsumenter, om det är lämpligt i deras land.
8. Kostvanorna varierar mellan länderna i EU. Därför bör medlemsländerna avgöra behovet av konsumentrådgivning, rådets omfattning och målgruppen. På så sätt garanteras också att kostvanorna och situationen i medlemsländerna beaktas.

¹ ”Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on cadmium in food”. *The EFSA Journal* nr 980, s. 1–139, 2009.
<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/980.pdf>