

RACCOMANDAZIONI

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 2 giugno 2010

sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/307/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 292,

considerando quanto segue:

- (1) La raccomandazione 2007/331/CE della Commissione, del 3 maggio 2007, sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti ⁽¹⁾ prevede un programma di monitoraggio triennale (per il periodo 2007-2009) dell'acrilammide in taluni prodotti alimentari.
- (2) I risultati per il 2007 sono stati raccolti dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (di seguito «EFSA») nel rapporto scientifico «Results on the monitoring of acrylamide levels in food» ⁽²⁾ pubblicato il 30 aprile 2009. Il rapporto comprende anche i risultati del monitoraggio dell'acrilammide nel periodo 2003-2006 raccolti dagli Stati membri e compilati dall'Istituto dei materiali e misure di riferimento del Centro comune di ricerca della Commissione. I risultati per gli anni 2008 e 2009 non sono ancora disponibili. Non appena lo saranno, il rapporto scientifico sarà aggiornato.
- (3) La Federazione europea delle industrie alimentari (CIAA) ha sviluppato delle linee guida contenenti strumenti che possono essere utilizzati in modo selettivo dai produttori alimentari, secondo le loro esigenze specifiche, per ridurre i tenori di acrilammide nei propri prodotti.
- (4) Secondo le conclusioni del rapporto dell'EFSA del 30 aprile 2009, per i gruppi di prodotti alimentari non si osserva nessuna tendenza verso una diminuzione dei tenori di acrilammide e non è chiaro, per ora, se le linee guida hanno ottenuto gli effetti auspicati oppure no.
- (5) Continuano gli sforzi dell'industria alimentare e degli Stati membri per studiare i meccanismi di formazione

dell'acrilammide e i mezzi per ridurre il tenore nei prodotti alimentari. Per riuscire a monitorare l'impatto di tali sforzi è opportuno continuare a raccogliere dati.

- (6) L'esperienza maturata nell'attuazione della raccomandazione 2007/331/CE ha evidenziato che il programma di monitoraggio richiede alcuni adeguamenti, per esempio per quanto concerne la classificazione dei prodotti alimentari.
- (7) È importante che i risultati del monitoraggio siano comunicati una volta l'anno all'EFSA che provvederà al loro inserimento in una banca dati.
- (8) È opportuno che la presente raccomandazione non sia limitata nel tempo, ma che la necessità di un monitoraggio sia valutata periodicamente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

- 1) Agli Stati membri si raccomanda di monitorare, nei modi indicati nell'allegato della presente raccomandazione, i tenori di acrilammide nei prodotti alimentari specificati nell'allegato.
- 2) Agli Stati membri si raccomanda di fornire all'EFSA, a partire dal 1° giugno 2011 ed entro il 1° giugno di ogni anno, i dati relativi all'anno precedente nel formato richiesto dall'EFSA per il loro inserimento in una banca dati.
- 3) Agli Stati membri si raccomanda di attenersi, per garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita oggetto di campionamento, ai metodi di campionamento di cui alla parte B dell'allegato del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari ⁽³⁾.

⁽¹⁾ GU L 123 del 12.5.2007, pag. 33.

⁽²⁾ Rapporto scientifico EFSA (2009) 285.

⁽³⁾ GU L 88 del 29.3.2007, pag. 29.

- 4) Agli Stati membri si raccomanda di effettuare le analisi relative all'acrilammide secondo i criteri di cui all'allegato III, punti 1 e 2, del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali ⁽¹⁾.

Fatto a Bruxelles, il 2 giugno 2010.

Per la Commissione
John DALLI
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1.

ALLEGATO

A. Punti e procedura di campionamento

1. Il campionamento dei prodotti deve essere effettuato al livello della commercializzazione (per esempio grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti), se la rintracciabilità è buona, oppure nei luoghi di produzione. Per quanto possibile, è opportuno sottoporre a campionamento prodotti originari di uno Stato membro ⁽¹⁾.
2. Il prelievo e le analisi devono essere effettuati prima della data di scadenza del campione.

B. Prodotti, numero dei campioni e loro frequenza, requisiti dell'analisi

1. Nella tabella seguente è indicato il numero minimo raccomandato di campioni, per categoria di prodotti, da sottoporre annualmente ad analisi. Gli Stati membri sono invitati a prelevare, se possibile, un numero di campioni maggiore. La distribuzione dei campioni per Stato membro si basa sul numero di abitanti e il numero minimo di campioni per categoria di prodotto e per Stato membro è di 4.
2. Il numero indicato è il numero minimo di campioni da prelevare annualmente. L'eventuale applicazione di condizioni particolari (per esempio campionamento due volte l'anno) è precisata nella sezione C.
3. Dato che ogni categoria di prodotti comprende un'ampia gamma di prodotti con caratteristiche diverse, è opportuno fornire ulteriori informazioni per ogni prodotto oggetto di campionamento (secondo quanto indicato nella sezione C). Se possibile, è importante prelevare ogni anno campioni di prodotti con le stesse caratteristiche (per esempio stesso tipo di pane) in modo da seguirne l'andamento nel tempo.
4. Se nell'analisi di prodotti aventi le stesse caratteristiche si ottengono ripetutamente risultati inferiori al limite di quantificazione (LOQ), si può sostituire quel prodotto con un altro, purché esso appartenga alla stessa categoria e purché se ne fornisca una descrizione.
5. Per garantire la comparabilità dei risultati analitici, i metodi prescelti devono permettere di ottenere un LOQ di 30 µg/kg (la transizione ione/ione più intensa) per il pane e gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini e di 50 µg/kg per i prodotti a base di patate, gli altri prodotti a base di cereali, il caffè e gli altri prodotti. I risultati devono essere comunicati corretti per il recupero.

⁽¹⁾ In casi eccezionali può accadere che un determinato prodotto sia commercializzato solo come prodotto importato da un paese terzo. In questi casi è possibile prelevare campioni del prodotto importato.

Numero minimo di campioni per categoria di prodotto

Paese di vendita	Patate fritte a bastoncino pronte per il consumo	Patatine	Patate fritte a bastoncino/ prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica	Pane morbido	Cereali per la prima colazione	Biscotti, cracker, pane croccante e simili	Caffè e succedanei del caffè	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (esclusi gli alimenti a base di cereali)	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	Altri prodotti	Totale
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
AT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
BE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
CY	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
CZ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
DE	24	24	24	24	24	24	24	24	24	14	230
DK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
ES	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
EE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
EL	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
FR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
FI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
HU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
IT	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
IE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
LU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
LV	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
MT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
NL	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	62
PT	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
PL	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140
SE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
SI	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
SK	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
UK	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	194
BG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	44
RO	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
Totale	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Ulteriori informazioni minime da fornire per ciascun prodotto

I punti da 1 a 10 precisano le ulteriori informazioni minime da fornire per ciascun prodotto oggetto di campionamento. Gli Stati membri sono invitati a fornire maggiori informazioni dettagliate.

1. *Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, comprendenti le seguenti sottocategorie:*

1.1. *Patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche*

1.2. *Patatine fritte a bastoncino a base di pasta di patate*

Il campionamento dei prodotti pronti per il consumo deve essere effettuato presso i chioschi, le catene di fast food e i ristoranti. Il campionamento deve essere effettuato due volte l'anno, a marzo e novembre ⁽¹⁾, in modo da ottenere il numero totale di campioni indicato nella tabella.

Informazioni specifiche da fornire:

- materia prima: patate fresche (sottocategoria 1.1) o prodotti a base di patate (pasta di patate) (sottocategoria 1.2),
- aggiunta di altri ingredienti.

2. *Patatine, comprendenti le seguenti sottocategorie:*

2.1. *Patatine a base di patate fresche*

2.2. *Patatine a base di pasta di patate (patatine preformate, patatine impilate)*

Il campionamento dovrebbe essere effettuato due volte l'anno, a marzo e novembre ⁽¹⁾, in modo da ottenere il numero totale di campioni indicato nella tabella.

Informazioni specifiche da fornire:

- materia prima: patate fresche (sottocategoria 2.1) o prodotti a base di patate (pasta di patate) (sottocategoria 2.2),
- processo di frittura: frittura in lotti o frittura continua,
- aggiunta di altri ingredienti, aromi o additivi.

3. *Patate fritte a bastoncino/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica, comprendenti le seguenti sottocategorie:*

3.1. *Patate fritte cotte in forno (patate fritte da forno)*

3.2. *Patate fritte*

Questa categoria comprende prodotti venduti freschi o surgelati. Il campionamento deve essere effettuato due volte l'anno, a marzo e novembre ⁽¹⁾, in modo da ottenere il numero totale di campioni indicato nella tabella.

L'analisi di ciascun campione deve essere effettuata sul prodotto una volta preparato (per esempio dopo la frittura, la cottura al forno, ecc.). La preparazione deve avvenire nel laboratorio secondo le istruzioni riportate sulla confezione.

Informazioni specifiche da fornire:

- sottocategoria cui appartiene il prodotto (come sopraccitato),
- materia prima: patate fresche o prodotti a base di patate (pasta di patate),
- prodotto venduto fresco o surgelato,
- condizioni di preparazione riportate sulla confezione,
- aggiunta di altri ingredienti.

⁽¹⁾ Nel caso in cui il prodotto alimentare sia ottenuto da prodotti a base di patate, non è necessario il campionamento due volte l'anno.

4. *Pane morbido*

Informazioni specifiche da fornire:

- tipo di pane morbido, per esempio di frumento, di segale, pane multicereali, pane con altri ingredienti, ecc.

La scelta del tipo di pane da sottoporre a campionamento deve riflettere le abitudini alimentari dello Stato membro considerato.

5. *Cerali per la prima colazione (esclusi muesli e porridge)*

Informazioni specifiche da fornire:

- tipo di cereale,
- altri ingredienti (per esempio zucchero, frutta secca, miele, cioccolato).

Muesli e porridge dovrebbero essere inseriti nel gruppo 10 «Altri prodotti».

6. *Biscotti, cracker, pane croccante e simili (esclusi prodotti da pasticceria e torte), comprendenti le seguenti sottocategorie:*

6.1. *Cracker* (per esempio cream crackers, cracker lievitati con bicarbonato, snack crackers)

6.2. *Pane croccante* (fermentato/non fermentato)

6.3. *Cialde* (per esempio per gelati)

6.4. *Pain d'épices*

6.5. *Altro* (specificare)

Informazioni specifiche da fornire:

- sottocategoria cui appartiene il prodotto (come sopraccitato).

La scelta dei prodotti da sottoporre a campionamento deve riflettere le abitudini alimentari dello Stato membro considerato.

7. *Caffè e succedanei del caffè, comprendenti le seguenti sottocategorie:*

7.1. *Caffè torrefatto*

7.2. *Caffè (solubile) istantaneo*

7.3. *Succedanei del caffè*

Informazioni specifiche da fornire:

- sottocategoria cui appartiene il prodotto (come sopraccitato),
- per il caffè torrefatto, il grado di torrefazione (per esempio media, spinta), il tipo di chicchi (se noto), informazioni sulla natura del prodotto venduto (macinato o in grani), decaffeinato/non decaffeinato,
- per il caffè (solubile) istantaneo: decaffeinato/non decaffeinato,
- per i succedanei del caffè: la materia prima (per esempio orzo, segale, cicoria).

Per assicurare la comparabilità dei dati, i campioni di caffè e dei succedanei del caffè devono essere analizzati così come vengono messi in vendita.

In una seconda fase, se questo è possibile, la bevanda può essere analizzata così come viene preparata per essere consumata. Sono da specificare le condizioni di preparazione (come riportate sulla confezione), per esempio quantità di caffè, quantità d'acqua, utensili, temperatura, ecc. Se la capacità di analisi disponibile è limitata, si darà precedenza all'analisi del campione così come è messo in vendita.

8. *Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, esclusi gli alimenti a base di cereali* ⁽¹⁾

Sono da prendere in esame in particolare gli alimenti i cui ingredienti principali sono patate, radici commestibili o cereali (esclusi i prodotti che rientrano nella categoria degli alimenti a base di cereali).

Informazioni specifiche da fornire:

- ingredienti principali.

9. *Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini* ⁽²⁾, comprendenti le seguenti sottocategorie:

9.1. Biscotti e fette biscottate destinati ai lattanti e ai bambini

9.2. Altri alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini

Per garantire la comparabilità dei dati, i campioni devono essere analizzati così come sono venduti.

Informazioni specifiche da fornire:

- sottocategoria cui appartiene il prodotto (come sopraccitato),
- descrizione del prodotto,
- tipo di cereali, altri ingredienti.

10. *Altri prodotti*

Questa categoria comprende i prodotti a base di patate, i prodotti a base di cereali e i prodotti derivati dal cacao diversi dai prodotti che rientrano in una delle categorie di cui sopra [per esempio rōsti di patate, snack salati a base di cereali (riccioli di mais, tortilla chips, popcorn), muesli, porridge, prodotti da pasticceria e torte, ecc.].

La scelta dei prodotti da sottoporre a campionamento deve riflettere le abitudini alimentari dello Stato membro considerato.

Può essere necessario analizzare i prodotti dopo averli cotti secondo le istruzioni riportate sulla confezione. In tal caso sono da precisare le modalità di preparazione.

Informazioni specifiche da fornire:

- nome e descrizione dettagliata del prodotto (per esempio ingredienti principali),
- condizioni di preparazione riportate sulla confezione.

⁽¹⁾ Come definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), della direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (GU L 339 del 6.12.2006, pag. 16).

⁽²⁾ Come definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), della direttiva 2006/125/CE.