

RECOMENDAÇÕES

RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 2 de Junho de 2010

relativa à monitorização dos teores de acrilamida nos alimentos

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2010/307/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 292.º,

Considerando o seguinte:

- (1) A Recomendação 2007/331/CE da Comissão, de 3 de Maio de 2007, relativa ao controlo dos teores de acrilamida nos alimentos ⁽¹⁾, estabelece um programa trienal (2007 - 2009) de controlo da acrilamida nos alimentos.
- (2) Os resultados de 2007 foram compilados pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) no relatório científico «Results on the monitoring of acrylamide levels in food» ⁽²⁾, adoptado em 30 de Abril de 2009. O relatório inclui também resultados relativos a 2003-2006 recolhidos pelos Estados-Membros e compilados pelo Instituto de Materiais e Medições de Referência, do Centro Comum de Investigação da Comissão. Os resultados de 2008 e 2009 ainda não estão disponíveis. O relatório científico será actualizado assim que estes dados forem disponibilizados.
- (3) A Confederação das Indústrias Agro-Alimentares (CIAA) desenvolveu uma «caixa de ferramentas» que podem ser utilizadas selectivamente pelos produtores de alimentos, de acordo com as suas necessidades específicas, por forma a baixar os teores de acrilamida nos seus produtos.
- (4) O relatório da AESA de 30 de Abril de 2009 concluía que não existia uma tendência consistente de descida dos níveis de acrilamida em todos os grupos de alimentos e que, naquela fase, não era possível determinar claramente se a caixa de ferramentas para a acrilamida tinha alcançado os efeitos pretendidos.
- (5) A indústria alimentar e os Estados-Membros estão a desenvolver esforços no sentido de investigar os processos

de formação de acrilamida e as formas de reduzir os teores desta substância nos alimentos. Para se poder monitorizar o impacto destes esforços, convém prosseguir a recolha de dados.

- (6) A experiência adquirida com a aplicação da Recomendação 2007/331/CE mostrou que o programa de controlo necessita de algumas adaptações, por exemplo no que se refere à classificação dos alimentos.
- (7) É importante que os resultados da monitorização sejam transmitidos anualmente à AESA, que assegurará a compilação desses dados numa base de dados.
- (8) A presente recomendação não deve estar limitada no tempo, mas a necessidade de monitorização deve ser avaliada regularmente,

ADOPTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

1. Os Estados-Membros devem efectuar, em conformidade com o disposto no anexo da presente recomendação, a monitorização dos teores de acrilamida nos alimentos referidos no mesmo anexo.
2. Os Estados-Membros devem apresentar à AESA até 1 de Junho de cada ano, e pela primeira vez até 1 de Junho de 2011, os dados relativos ao ano anterior no formato estabelecido pela AESA para compilação numa mesma base de dados.
3. A fim de garantir a representatividade do lote amostrado, os Estados-Membros devem respeitar os procedimentos de amostragem definidos na parte B do anexo do Regulamento (CE) n.º 333/2007 da Comissão, de 28 de Março de 2007, que estabelece métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de chumbo, cádmio, mercúrio, estanho na forma inorgânica, 3-MCPD e benzo(a)pireno nos géneros alimentícios ⁽³⁾.

⁽¹⁾ JO L 123 de 12.5.2007, p. 33.

⁽²⁾ EFSA Scientific Report (2009) 285.

⁽³⁾ JO L 88 de 29.3.2007, p. 29.

4. A análise das amostras pelos Estados-Membros deve ser realizada em conformidade com os critérios estabelecidos nos pontos 1 e 2 do anexo III do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais ⁽¹⁾.

Feito em Bruxelas, em 2 de Junho de 2010.

Pela Comissão
John DALLI
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

ANEXO

A. Pontos e procedimento de amostragem:

1. A amostragem dos produtos deve ser realizada ao nível do mercado (por exemplo, em supermercados, mercearias, padarias, revendedores de batatas fritas e restaurantes), onde houver boa rastreabilidade, ou em instalações de produção. Sempre que possível devem ser objecto de amostragem produtos com origem num dos Estados-Membros ⁽¹⁾.
2. A amostragem e a análise devem ser realizadas antes de expirado o prazo de validade da amostra.

B. Produtos, número de amostras, frequência das amostragens, requisitos analíticos

1. O quadro abaixo apresentado oferece uma perspectiva do número mínimo recomendado de amostras a analisar anualmente em relação a cada categoria de produtos. Os Estados-Membros são convidados a colher mais amostras sempre que isso for possível. A distribuição das amostras por Estado-Membro baseia-se em dados demográficos, com um número mínimo de quatro amostras por categoria de produto e Estado-Membro.
2. Os números de amostras referem-se ao número mínimo de amostras a colher anualmente. Sempre que se aplicarem condições específicas (por exemplo, amostragem semestral), estas são referidas na secção C.
3. Uma vez que cada categoria de produtos compreende uma grande variedade de produtos com especificações diferentes, devem ser facultadas informações adicionais relativamente a cada um dos produtos objecto de amostragem (tal como se especifica na secção C). Para que se possam reconhecer tendências temporais, é importante que os produtos com as mesmas especificações (por exemplo, o mesmo tipo de pão) sejam objecto de amostragem todos os anos, sempre que possível.
4. Se, relativamente a produtos com as mesmas especificações, se obtiverem repetidamente resultados abaixo do limite de quantificação (LOQ), o produto pode ser substituído por outro, desde que a escolha seja feita na mesma categoria de produtos e que seja dada uma descrição do novo produto.
5. De forma a assegurar a comparabilidade dos resultados analíticos, os métodos escolhidos devem poder alcançar um LOQ de 30 µg/kg (transição ião/ião mais intensa) no pão e nos alimentos destinados a lactentes e crianças de tenra idade e de 50 µg/kg nos produtos à base de batata, noutros produtos à base de cereais, no café e nos outros produtos. Os resultados devem ser transmitidos corrigidos em função da recuperação.

⁽¹⁾ Em casos excepcionais, determinado produto pode só estar presente no mercado como produto importado de um país terceiro. Neste caso, podem ser colhidas amostras do produto importado.

Número mínimo de amostras por categoria de produtos

País de venda	Batatas fritas comercializadas prontas a comer	Batatas fritas de pacote e <i>snacks</i> de batata	Batatas fritas/produtos à base de batata pré-cozinhados para cozinhar em casa	Pão fresco	Cereais para pequeno-almoço	Bolachas, bolachas salgadas (<i>crackers</i>), tostas e similares	Café e sucedâneos do café	Alimentos para bebés (excepto à base de cereais transformados)	Alimentos à base de cereais transformados para lactentes e crianças de tenra idade	Outros produtos	Total
(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
Total	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2 042

C. Informações mínimas adicionais a fornecer para cada produto

As informações mínimas adicionais que devem ser fornecidas para cada produto objecto de amostragem são especificadas nos pontos 1 a 10. Os Estados-Membros são convidados a fornecer informações mais pormenorizadas.

1. Batatas fritas, comercializadas prontas a comer, abrangendo as seguintes subcategorias:

1.1. Batatas fritas fabricadas com batatas frescas

1.2. Batatas fritas fabricadas com massa de batata

As amostras de produtos prontos a comer devem ser colhidas em pequenos estabelecimentos, cadeias de restauração rápida e restaurantes. A amostragem deve efectuar-se semestralmente, em Março e Novembro ⁽¹⁾, perfazendo o número total de amostras especificadas no quadro.

Informações específicas a fornecer:

- matérias-primas, quer batatas frescas (subcategoria 1.1) quer produtos pré-transformados (massa de batata) (subcategoria 1.2),
- adição de outros ingredientes.

2. Batatas fritas de pacote e snacks de batata, abrangendo as seguintes subcategorias:

2.1. Batatas fritas de pacote fabricadas com batatas frescas

2.2. Snacks de batata fabricados com massa de batata (snacks moldados, snacks embalados em pilhas)

A amostragem deve efectuar-se semestralmente, em Março e Novembro ⁽¹⁾, perfazendo o número total de amostras especificadas no quadro.

Informações específicas a fornecer:

- matérias-primas, quer batatas frescas (subcategoria 2.1) quer produtos pré-transformados (massa de batata) (subcategoria 2.2),
- processo de fritura: por lotes ou fritura contínua,
- adição de outros ingredientes, aromatizantes ou aditivos.

3. Batatas fritas/produtos à base de batata pré-cozinhados para cozinhar em casa, abrangendo as seguintes subcategorias:

3.1. Batatas fritas cozinhadas no forno

3.2. Batatas fritas em fritura por imersão

Esta categoria inclui produtos vendidos frescos ou congelados. A amostragem deve efectuar-se semestralmente, em Março e Novembro ⁽¹⁾, perfazendo o número total de amostras especificadas no quadro.

A análise de cada amostra deve ser realizada após a preparação do produto (por exemplo, fritura, cozedura no forno, etc.). A preparação deve ter lugar no laboratório, de acordo com as instruções constantes do rótulo.

Informações específicas a fornecer:

- subcategoria a que o produto pertence (como indicado supra),
- matérias-primas, quer batatas frescas quer produtos pré-fabricados (massa de batata),
- produto vendido fresco ou congelado,
- condições em que decorreu a preparação, de acordo com o rótulo,
- adição de outros ingredientes.

⁽¹⁾ No caso de o género alimentício ser produzido a partir de produtos pré-transformados à base de batata, a amostragem semestral não é necessária.

4. *Pão fresco*

Informações específicas a fornecer:

— tipo de pão fresco, por exemplo, de trigo, de centeio, pão multicereais, pão com outros ingredientes, etc.

O tipo de pão escolhido para amostragem deve reflectir os hábitos alimentares no Estado-Membro em questão.

5. *Cereais para pequeno-almoço (excepto muesli e papas de aveia)*

Informações específicas a fornecer:

— tipo de cereal,

— outros ingredientes (por exemplo, açúcar, frutos secos, mel, chocolate).

Caso se tenha analisado *muesli* e papas de aveia, os respectivos resultados devem ser comunicados no âmbito do grupo 10 «Outros produtos».

6. *Bolachas, bolachas salgadas (crackers), tostas e similares (excluindo produtos de pastelaria), abrangendo as seguintes subcategorias:*

6.1. *Crackers* (por exemplo, bolachas *cream cracker*, bolachas *cracker*, *snack crackers*)

6.2. *Tostas* (fermentadas/não fermentadas)

6.3. *Wafers* (para gelados, por exemplo)

6.4. *Pão-de-espécie (gingerbread)*

6.5. *Outros (especificar)*

Informações específicas a fornecer:

— subcategoria a que o produto pertence (como indicado supra).

O tipo de produtos escolhidos para amostragem deve reflectir os hábitos alimentares no Estado-Membro em questão.

7. *Café e sucedâneos do café, abrangendo as seguintes subcategorias:*

7.1. *Café torrado*

7.2. *Café instantâneo (solúvel)*

7.3. *Sucedâneos do café*

Informações específicas a fornecer:

— subcategoria a que o produto pertence (como indicado supra),

— para o café torrado, grau de torrefacção (por exemplo, média, escura), tipo de grão, se disponível, informação sobre se o produto é vendido moído ou em grão e se é descafeinado ou não descafeinado,

— para o café instantâneo (solúvel): descafeinado/não descafeinado,

— para os sucedâneos do café: matéria-prima (por exemplo, cevada, centeio, chicória).

A fim de assegurar a comparabilidade dos dados, as amostras de café devem ser analisadas tal como são vendidas.

Se tal for viável, numa segunda etapa a bebida pode ser analisada tal como é preparada para consumo. Devem especificar-se as condições de preparação (de acordo com as instruções do rótulo), por exemplo, quantidade de café, quantidade de água utilizada, indicações sobre o equipamento usado, temperatura de infusão, etc. Se a capacidade de análise disponível for limitada, deve dar-se prioridade à análise da amostra do produto tal como é vendido.

8. *Alimentos para bebés, excepto alimentos à base de cereais transformados* ⁽¹⁾

Devem ser visados os alimentos que contêm batata, raízes comestíveis ou cereais como ingredientes principais (excepto os produtos abrangidos pela categoria «alimentos à base de cereais transformados»).

Informações específicas a fornecer:

— ingredientes principais.

9. *Alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças jovens* ⁽²⁾, abrangendo as seguintes subcategorias:

9.1. *Bolachas e tostas para lactentes e crianças jovens*

9.2. *Outros alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças jovens*

A fim de assegurar a comparabilidade dos dados, as amostras devem ser analisadas tal como são vendidas.

Informações específicas a fornecer:

— subcategoria a que o produto pertence (como indicado supra),

— descrição do produto,

— tipo de cereal, outros ingredientes.

10. *Outros produtos*

Esta categoria inclui produtos à base de batata, produtos à base de cereais e produtos à base de cacau, à excepção dos produtos especificados numa das categorias supra (por exemplo, *roesti* de batata, snacks salgados à base de cereais (p. ex., rolos de milho, tortilhas, pipocas) *muesli*, papas de aveia, produtos de pastelaria, etc.).

O tipo de produtos escolhidos para amostragem deve reflectir os hábitos alimentares no Estado-Membro em questão.

Alguns produtos poderão ter de ser analisados após preparação de acordo com o rótulo. Se assim for, as condições em que foram preparados devem ser especificadas.

Informações específicas a fornecer:

— nome do produto e descrição pormenorizada do mesmo (por exemplo, os principais ingredientes),

— condições em que decorreu a preparação, de acordo com o rótulo.

⁽¹⁾ Tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), da Directiva 2006/125/CE da Comissão, de 5 de Dezembro de 2006, relativa aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (JO L 339 de 6.12.2006, p. 16).

⁽²⁾ Tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea a), da Directiva 2006/125/CE.