

RACCOMANDAZIONI

COMMISSIONE

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 3 maggio 2007

sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti

[notificata con il numero C(2007) 1873]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/331/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 211, secondo trattino,

considerando quanto segue:

- (1) In data 19 aprile 2005 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato una dichiarazione scientifica sull'acrilammide negli alimenti con la quale ha approvato la valutazione del rischio relativa all'acrilammide negli alimenti, effettuata nel febbraio 2005 dal comitato misto FAO/OMS di esperti sugli additivi alimentari (JECFA). In tale valutazione il JECFA ha concluso che i margini di esposizione del medio e forte consumatore risultano bassi per un composto genotossico e cancerogeno e ciò può far ipotizzare un problema per la salute umana. Occorre quindi proseguire gli sforzi intesi a ridurre le concentrazioni di acrilammide nei prodotti alimentari.
- (2) L'industria alimentare e gli Stati membri hanno studiato i meccanismi di formazione dell'acrilammide. L'industria alimentare ha sviluppato misure volontarie, quali le linee guida note con il nome di «toolbox»⁽¹⁾, che forniscono

orientamenti ai produttori e ai trasformatori in modo da aiutarli a individuare i mezzi per ridurre l'acrilammide nei propri prodotti. Già dal 2002 sono in atto notevoli sforzi per ridurre il tenore di acrilammide negli alimenti trasformati.

- (3) È necessario raccogliere in tutta la Comunità, almeno su un arco di tre anni, dati affidabili sui tenori di acrilammide negli alimenti così da ottenere un quadro dei livelli di acrilammide in quei prodotti alimentari di cui è noto l'elevato contenuto di acrilammide e/o che notoriamente contribuiscono in misura significativa alla sua assunzione per via alimentare da parte della popolazione nel suo complesso e di particolari gruppi vulnerabili, quali i lattanti e i bambini nella prima infanzia.
- (4) È importante che questi dati vengano comunicati una volta l'anno all'EFSA che provvederà al loro inserimento in una banca dati.
- (5) I risultati analitici verranno esaminati per valutare l'efficacia delle misure volontarie. Il programma di monitoraggio previsto dalla presente raccomandazione può essere adattato in qualsiasi momento qualora ciò risulti opportuno alla luce dell'esperienza acquisita,

RACCOMANDA:

⁽¹⁾ Le linee guida contengono 13 parametri diversi («strumenti»), raggruppati in quattro categorie principali (sezioni delle linee guida), che possono essere utilizzate in modo selettivo dai produttori alimentari conformemente alle specifiche esigenze, in modo da ridurre i tenori di acrilammide nei propri prodotti. Queste quattro sezioni riguardano: i fattori agronomici, la formulazione alimentare, la trasformazione e la preparazione finale.

- 1) che, conformemente all'allegato I, gli Stati membri effettuino annualmente nel 2007, 2008 e 2009 il monitoraggio dei tenori di acrilammide nei prodotti alimentari di cui al medesimo allegato;

- 2) che gli Stati membri comunichino all'EFSA, entro il 1° giugno di ogni anno, i dati relativi al monitoraggio dell'anno precedente, fornendo le informazioni di cui all'allegato II sulla base del modello ivi contenuto, per l'inserimento in un'unica banca dati;
- 3) che ai fini del programma di monitoraggio gli Stati membri si attengano alle procedure di campionamento di cui all'allegato, parte B, 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 ⁽¹⁾, in modo da garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita sottoposta a campionamento;
- 4) che gli Stati membri effettuino le analisi relative all'acrilamide 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 ⁽²⁾.

Fatto a Bruxelles, il 3 maggio 2007.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOU
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 88 del 29.3.2007, pag. 29.

⁽²⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio (GU L 363 del 20.12.2006, pag. 1).

ALLEGATO I

A. Punti e procedura di campionamento

1. Il campionamento dei prodotti dovrebbe essere effettuato al livello della commercializzazione (per esempio grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione. Ove possibile, sarebbe opportuno sottoporre a campionamento i prodotti originari di uno Stato membro ⁽¹⁾.
2. Il campionamento e le analisi dovrebbero essere condotti prima della data di scadenza del campione.

B. Prodotti, numero dei campioni e loro frequenza, requisiti analitici

1. La tabella 1 fornisce una panoramica del numero minimo raccomandato di campioni per categoria di prodotti, da sottoporre annualmente ad analisi. Gli Stati membri sono invitati a raccogliere, 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 prodotto e per Stato membro è pari a 4.
2. Il numero dei campioni si riferisce al numero minimo di campioni da prelevare annualmente. L'eventuale applicazione di condizioni particolari (per esempio campionamento due volte l'anno) è precisata all'allegato I, punto C, per ogni gruppo di prodotti.
3. Dato che ogni categoria di prodotti comprende un'ampia gamma di prodotti con caratteristiche diverse, sarebbe opportuno fornire ulteriori informazioni per ogni prodotto oggetto di campionamento (secondo quanto indicato nell'allegato I, punto C). Se possibile, è importante sottoporre ogni anno a campionamento prodotti con le stesse caratteristiche (per esempio stesso tipo di pane, stessa marca, ecc.), in modo da seguire gli andamenti nel tempo. Per il campionamento delle patate fritte a bastoncino effettuato presso i chioschi si dovrebbero, se possibile, scegliere ogni anno gli stessi chioschi.
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 appartenente alla stessa categoria di prodotti e purché se ne fornisca una descrizione.
5. Per garantire la comparabilità dei risultati analitici, sarebbe opportuna la scelta di metodi in grado di raggiungere un LOQ di 30 µg/kg (la transizione MS/MS più intensa) per il pane e gli alimenti per la prima infanzia (baby foods) e di 50 µg/kg per prodotti a base di patate, per altri prodotti a base di cereali, per il caffè e altri prodotti. I risultati devono essere presentati corretti per il recupero.

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

Tabella 1
Numero minimo di campioni per categoria di prodotti

Paese di vendita	Patate fritte a bastoncino (French fries) pronte per il consumo (1)	Patatine fritte (chips) (2)	Patate fritte a bastoncino (French fries)/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica (3)	Pane (4)	Cereali per la prima colazione (5)	Biscotti, compresi quelli per lattanti (6)	Caffè torrefatto (7)	Alimenti in vasetto per la prima infanzia (8)	Alimenti a base di cereali per la prima infanzia (9)	Altri prodotti (10)	Totale
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
GR	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 quali ulteriori informazioni minime dovrebbero essere fornite per ciascun prodotto oggetto di campionamento. Gli Stati membri sono invitati a fornire maggiori informazioni dettagliate.

1. *Patate fritte a bastoncino (French fries) pronte per il consumo*: campionamento due volte l'anno, a marzo e novembre ⁽¹⁾ in modo da ottenere il numero totale di campioni indicato nella tabella. Il campionamento dei prodotti pronti per il consumo dovrebbe essere effettuato presso i chioschi, le catene di fast food e i ristoranti. Se possibile il campionamento dovrebbe essere effettuato ogni anno presso gli stessi chioschi.

Informazioni specifiche da fornire: materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti.

2. *Patatine fritte (chips)*: campionamento 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, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti, aromi o additivi.

3. *Patate fritte a bastoncino (French fries)/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica*: sono compresi i prodotti venduti surgelati. Il campionamento va 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 dovrebbe essere effettuata sul prodotto una volta preparato (per esempio dopo la frittura, la cottura al forno, ecc.). La preparazione dovrebbe avvenire nel laboratorio secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Informazioni specifiche da fornire: materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti, prodotto venduto fresco o surgelato, condizioni di preparazione secondo quanto riportato sulla confezione.

4. *Pane*

Informazioni specifiche da fornire: pane soffice o croccante, tenore di fibre, tipo di cereali, pane lievitato/non lievitato, tipo di fermentazione (per esempio lievito), altri ingredienti. La scelta del tipo di pane da sottoporre a campionamento dovrebbe riflettere le abitudini alimentari di ogni paese.

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

Informazioni specifiche da fornire: tipo di cereali, altri ingredienti (per esempio zucchero, frutta secca, miele, cioccolato).

6. *Biscotti, compresi quelli per lattanti*

Informazioni specifiche da fornire: biscotti morbidi o secchi, destinati alla popolazione normale o ai diabetici, elenco completo degli ingredienti.

7. *Caffè torrefatto*

Informazioni specifiche da fornire: grado di torrefazione (per esempio media, spinta), tipo dei chicchi (se noto), natura del prodotto venduto (macinato o in grani).

8. *Alimenti in vasetti per la prima infanzia*

L'attenzione dovrebbe concentrarsi sugli alimenti contenenti patate, ortaggi a radice o cereali. Informazioni specifiche da fornire: composizione del vasetto.

9. *Alimenti a base di cereali per la prima infanzia*: dovrebbero essere analizzati così come sono venduti.

Informazioni specifiche da fornire: tipo di cereali, altri ingredienti.

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

10. *Altri prodotti*

Questa categoria comprende i prodotti a base di patate, i prodotti a base di cereali, i prodotti a base di caffè, i prodotti a base di cioccolato e gli alimenti per lattanti diversi da quelli indicati nelle categorie precedenti (per esempio il rösti di patate, il panpepato, i sucedanei del caffè). I campioni dovrebbero essere scelti in modo da riflettere le abitudini alimentari degli Stati membri. Può essere necessario effettuare l'analisi dopo aver cotto il prodotto secondo le istruzioni riportate sulla confezione. In tal caso dovrebbero essere precisate le modalità di preparazione.

Informazioni specifiche da fornire: descrizione particolareggiata del prodotto (per esempio ingredienti principali), modalità di preparazione secondo quanto riportato sulla confezione.

B. Note esplicative al modello per la trasmissione dei dati

Paese dichiarante: Stato membro nel quale è stato condotto il monitoraggio.

Anno: anno di campionamento.

Codice del campione: codice identificativo del campione, a livello del laboratorio.

Categoria di prodotti: numero della categoria di prodotti, secondo l'allegato I, tabella 1 [inserire le cifre da 1 a 10: per esempio patate fritte a bastoncino (French fries) (1), patatine fritte (chips) (2), ecc.].

Nome del prodotto: va indicato il nome del prodotto in inglese e nella lingua originale.

Descrizione del prodotto: si dovrebbe fornire una breve descrizione del prodotto, che comprenda perlomeno le informazioni richieste in base all'allegato I, punto C.

Produttore: nome del produttore, se noto.

Paese di produzione: se noto. Utilizzare i codici ISO per il paese di produzione (per i codici ISO cfr. allegato I, tabella 1, prima colonna). In base all'allegato I, punto A, il prodotto oggetto di campionamento dovrebbe essere, se possibile, originario di uno Stato membro (cfr. nota 4).

Da consumarsi preferibilmente entro il: secondo quanto indicato sulla confezione. La data va indicata nel formato gg/mm/aa.

Data di produzione: secondo quanto eventualmente indicato sulla confezione. La data va indicata nel formato gg/mm/aa.

Data di campionamento: si tratta della data in cui il campione è stato prelevato. La data va indicata nel formato gg/mm/aa.

Punto di campionamento: luogo in cui il campione è stato prelevato, ad esempio supermercato, piccolo negozio, panetteria, catena di fast food, ecc.

Peso della confezione: se del caso, peso (in grammi) della confezione del prodotto, da cui sono stati prelevati i campioni elementari.

Peso del campione: peso (in grammi) del campione globale.

Condizioni di preparazione: si dovrebbero precisare le condizioni di preparazione delle patate fritte a bastoncino (French fries) o degli altri prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica (categoria di prodotti n. 3); il campionamento e l'analisi di questa categoria di prodotti dovrebbero avvenire dopo la cottura. Si dovrebbero seguire le istruzioni per la cottura riportate sulla confezione, indicandole in questo campo. Lo stesso vale per alcuni «Altri prodotti» (categoria di prodotti n. 10).

Data dell'analisi: se il campione è stato omogeneizzato e conservato prima dell'analisi, la data da indicare è quella dell'inizio effettivo della procedura analitica. In questo caso si dovrebbero fornire indicazioni circa le condizioni di conservazione.

Metodo accreditato: precisare con un «Sì» o un «No» se il risultato dell'analisi è stato ottenuto mediante un metodo accreditato in base alla norma EN ISO 17025.

Metodo di analisi: indicare il metodo di analisi impiegato (GC-MS con derivatizzazione, GC-MS senza derivatizzazione, LC-MS-MS o altra tecnica) e descrivere brevemente la preparazione del campione (per esempio procedimento di purificazione, ecc.).

Informazioni sulle prove interlaboratorio (proficiency tests): fornire informazioni sull'organizzatore della prova interlaboratorio, sul numero del progetto, sul numero della fase, sulla matrice e sullo z-score ⁽¹⁾ rispettando il seguente formato: organizzatore/progetto/fase/matrice/z-score. (Esempio: EAPAS/30/6/pane croccante detto knäckebröt/1,6).

Tenore di acilammide: espresso in µg/kg, corretto per il recupero.

Limite di rilevazione: espresso in µg/kg.

Limite di quantificazione: espresso in µg/kg.

Incertezza di misura: si prega fornire le informazioni eventualmente disponibili sull'incertezza di misura (l'intervallo deve essere espresso in percentuale).

⁽¹⁾ Gli z-score verranno utilizzati unicamente per valutare la qualità dei dati e saranno tenuti riservati.