

RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 2 juin 2010

concernant le suivi des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2010/307/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 292,

considérant ce qui suit:

- (1) La recommandation 2007/331/CE de la Commission du 3 mai 2007 concernant le suivi des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires ⁽¹⁾ établit un programme de contrôle triennal (2007-2009) concernant la teneur en acrylamide de certaines denrées alimentaires.
- (2) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après «l'EFSA») a compilé les résultats pour l'année 2007 dans un rapport scientifique sur les résultats du suivi des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires (*Results on the monitoring of acrylamide levels in food*) ⁽²⁾ publié le 30 avril 2009. Ce rapport comprend également les résultats relatifs à l'acrylamide pour la période 2003-2006, rassemblés par les États membres et compilés par l'Institut des mesures et matériaux de référence du Centre commun de recherche de la Commission. Les résultats pour les années 2008 et 2009 ne sont pas encore disponibles. Dès qu'ils le seront, le rapport scientifique sera actualisé en conséquence.
- (3) La Confédération des industries agroalimentaires (CIAA) a élaboré une «boîte à outils» que les producteurs de denrées alimentaires peuvent utiliser pour réduire la teneur en acrylamide de leurs produits en y sélectionnant les outils les mieux adaptés à leurs besoins spécifiques.
- (4) Le rapport de l'EFSA du 30 avril 2009 a conclu qu'on ne pouvait pas dégager une tendance concordante à la baisse des teneurs en acrylamide dans tous les groupes d'aliments et qu'à ce stade il n'était pas possible de déterminer si la boîte à outils acrylamide avait permis d'atteindre les résultats escomptés.

(5) L'industrie alimentaire et les États membres continuent d'étudier les modes de formation de l'acrylamide et les méthodes permettant d'en abaisser la quantité dans les denrées alimentaires. Il convient de poursuivre la collecte de données afin de pouvoir mesurer les effets de ces efforts.

(6) L'expérience déjà acquise dans l'application de la recommandation 2007/331/CE a démontré que le programme de contrôle requiert quelques adaptations concernant, notamment, la classification des denrées alimentaires.

(7) Il est important que les résultats des contrôles soient communiqués une fois par an à l'EFSA, qui en assurera la compilation dans une base de données.

(8) Il convient de ne pas limiter la présente recommandation dans le temps, mais de procéder régulièrement à une évaluation des besoins en matière de suivi,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

- 1) Les États membres devraient contrôler la teneur en acrylamide des denrées alimentaires visées à l'annexe de la présente recommandation, conformément aux dispositions de ladite annexe.
- 2) Dès 2011, pour le 1^{er} juin de chaque année, les États membres devraient fournir à l'EFSA les données relatives à l'année antérieure, sous la forme indiquée par l'EFSA, en vue de leur compilation dans une base de données unique.
- 3) Afin de garantir le prélèvement d'échantillons représentatifs du lot échantillonné, les États membres devraient suivre les procédures d'échantillonnage décrites dans la partie B de l'annexe du règlement (CE) n^o 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires ⁽³⁾.

⁽¹⁾ JO L 123 du 12.5.2007, p. 33.

⁽²⁾ EFSA Scientific report (2009) 285.

⁽³⁾ JO L 88 du 29.3.2007, p. 29.

- 4) Les États membres devraient analyser l'acrylamide conformément aux critères établis aux points 1 et 2 de l'annexe III du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ⁽¹⁾.

Fait à Bruxelles, le 2 juin 2010.

Par la Commission
John DALLI
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 165 du 30.4.2004, p. 1.

ANNEXE

A. Lieux et procédure d'échantillonnage

1. L'échantillonnage des produits doit être réalisé au stade de la distribution (par exemple dans les supermarchés, les petits établissements de vente, les boulangeries, les friteries et les restaurants), où existe une bonne traçabilité, ou sur les sites de production. Dans la mesure du possible, il convient de prélever des échantillons de produits originaires d'un État membre ⁽¹⁾.
2. Le prélèvement d'échantillons et les analyses doivent être effectués avant la date de péremption des échantillons.

B. Produits, nombre d'échantillons, fréquence d'échantillonnage et conditions d'analyse

1. Le tableau ci-dessous indique le nombre minimal d'échantillons qu'il est recommandé d'analyser chaque année, pour chaque catégorie de produits. Les États membres sont invités à prélever si possible davantage d'échantillons. La répartition des échantillons par État membre se fonde sur les chiffres de la population, le nombre minimal d'échantillons par catégorie de produits et État membre étant de quatre.
2. Les nombres d'échantillons renvoient aux nombres minimaux d'échantillons à prélever annuellement. Les éventuelles conditions particulières applicables (prélèvement d'échantillons deux fois l'an, par exemple) sont précisées à la section C.
3. Étant donné la grande variété de produits possédant des spécifications différentes dans chaque catégorie, des informations complémentaires doivent être fournies pour chacun des produits échantillonnés (comme indiqué à la section C). Pour pouvoir discerner des évolutions dans le temps, il est important que des produits ayant les mêmes spécifications (par exemple le même type de pain) soient, si possible, échantillonnés chaque année.
4. Si les résultats d'analyse obtenus avec un produit présentant toujours les mêmes spécifications sont à plusieurs reprises inférieurs à la limite de quantification (LOQ), celui-ci peut être remplacé par un autre produit, à condition que ce dernier appartienne à la même catégorie et qu'une description en soit fournie.
5. Pour garantir la comparabilité des résultats d'analyse, les méthodes choisies doivent présenter une LOQ de 30 µg/kg (transition ion/ion la plus intense) pour le pain et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, et de 50 µg/kg pour les produits à base de pommes de terre, les autres produits à base de céréales, le café et les autres produits. Les résultats doivent être communiqués corrigés au titre de la récupération.

⁽¹⁾ Dans des cas exceptionnels, un produit spécifique peut n'être commercialisé que sous la forme d'un produit importé d'un pays tiers. En pareil cas, des échantillons du produit importé peuvent être prélevés.

Nombres minimaux d'échantillons par catégorie de produits

Pays de vente	Pommes frites vendues prêtes à la consommation	Pommes chips	Pommes frites/ produits de pommes de terre précuits destinés à la préparation domestique	Pain (panification humide)	Céréales pour petit-déjeuner	Biscuits, biscuits salés, pain (panification sèche) et produits similaires	Café et succédanés de café	Aliments pour bébés (autres que les préparations à base de céréales)	Préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge	Autres produits	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. Complément minimal d'informations à fournir pour chaque produit

Le minimum d'informations complémentaires à fournir pour chaque produit échantillonné est précisé aux points 1 à 10. Les États membres sont invités à communiquer des informations plus détaillées.

1. Pommes frites vendues prêtes à la consommation, comprenant les sous-catégories suivantes:

1.1. Pommes frites produites à partir de pommes de terre fraîches

1.2. Pommes frites produites à partir de pâte de pommes de terre

Les produits prêts à la consommation doivent être échantillonnés dans les petits points de vente, les chaînes de restauration rapide et les restaurants. Il convient d'effectuer des prélèvements d'échantillons deux fois par an, en mars et en novembre ⁽¹⁾, aboutissant au nombre total d'échantillons précisé dans le tableau.

Informations particulières à fournir:

- nature de la matière première: pommes de terre fraîches (sous-catégorie 1.1) ou produits de pommes de terre transformés (pâte de pommes de terre) (sous-catégorie 1.2),
- ajout d'autres ingrédients.

2. Pommes chips, comprenant les sous-catégories suivantes:

2.1. Pommes chips produites à partir de pommes de terre fraîches

2.2. Pommes chips produites à partir de pâte de pommes de terre (chips moulées, chips empilées)

Il convient d'effectuer des prélèvements d'échantillons deux fois par an, en mars et en novembre ⁽¹⁾, aboutissant au nombre total d'échantillons précisé dans le tableau.

Informations particulières à fournir:

- nature de la matière première: pommes de terre fraîches (sous-catégorie 2.1) ou produits de pommes de terre transformés (pâte de pommes de terre) (sous-catégorie 2.2),
- procédé de friture: friture par lots ou friture continue,
- ajout d'autres ingrédients, d'arômes ou d'additifs.

3. Pommes frites/produits de pommes de terre précuits destinés à la préparation domestique, comprenant les sous-catégories suivantes:

3.1. Pommes frites à cuire au four

3.2. Pommes frites à cuire à la friteuse

Cette catégorie comprend les produits vendus à l'état frais ou surgelé. Il convient d'effectuer des prélèvements d'échantillons deux fois par an, en mars et en novembre ⁽¹⁾, aboutissant au nombre total d'échantillons précisé dans le tableau.

L'analyse de chaque échantillon doit être réalisée sur le produit, après préparation (c'est-à-dire frit, cuit au four, etc.). Cette préparation se fait au laboratoire conformément aux instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Informations particulières à fournir:

- sous-catégorie à laquelle le produit appartient (comme indiqué ci-dessus),
- nature de la matière première: pommes de terre fraîches ou produits de pommes de terre transformés (pâte de pommes de terre),
- état du produit vendu (frais ou surgelé),
- conditions de préparation, conformément aux instructions mentionnées sur l'étiquette,
- ajout d'autres ingrédients.

⁽¹⁾ Si l'aliment est produit à partir de produits de pommes de terre transformés, un échantillonnage semestriel n'est pas nécessaire.

4. Pain (panification humide)

Informations particulières à fournir:

- type de pain, par exemple pain de froment, pain de seigle, pain multicéréales, pain comprenant d'autres ingrédients, etc.

Le choix du type de pain à échantillonner doit refléter les habitudes alimentaires dans l'État membre concerné.

5. Céréales pour petit-déjeuner (à l'exception du muesli et du porridge)

Informations particulières à fournir:

- type de céréales,
- autres ingrédients (par exemple sucre, fruits à coque, miel, chocolat).

Si du muesli et du porridge ont été analysés, ils doivent figurer dans la catégorie 10 «Autres produits».

6. Biscuits, biscuits salés, pain (panification sèche) et produits similaires (à l'exception de la pâtisserie), comprenant les sous-catégories suivantes:

6.1. Biscuits salés (par exemple crackers, biscuits secs à la levure chimique, amuse-gueules)

6.2. Pain (panification sèche) (fermenté ou non)

6.3. Gaufrettes (par exemple pour crème glacée)

6.4. Pain d'épice

6.5. Autres (à préciser)

Informations particulières à fournir:

- sous-catégorie à laquelle le produit appartient (comme indiqué ci-dessus).

Le choix des produits à échantillonner doit refléter les habitudes alimentaires dans l'État membre concerné.

7. Café et succédanés de café, comprenant les sous-catégories suivantes:

7.1. Café torréfié

7.2. Café instantané (soluble)

7.3. Succédanés de café

Informations particulières à fournir:

- sous-catégorie à laquelle le produit appartient (comme indiqué ci-dessus),
- pour le café torréfié: degré de torréfaction (par exemple moyen, foncé), type de grains, si disponible, forme du produit commercialisé (café moulu ou en grains, décaféiné ou non),
- pour le café instantané (soluble): décaféiné ou non,
- pour les succédanés de café: matière première utilisée (par exemple orge, seigle, chicorée).

Les échantillons de café et de succédanés de café doivent être analysés tels qu'ils sont vendus afin de garantir la comparabilité des données.

Dans un second temps, et si possible, les boissons peuvent être analysées telles qu'elles sont consommées. Il convient de préciser les conditions de préparation (comme indiquées sur l'étiquette), par exemple la quantité de café, la quantité d'eau, le matériel utilisé, la température choisie, etc. En cas de capacité d'analyse limitée, l'analyse des échantillons tels qu'ils sont vendus doit être privilégiée.

8. *Aliments pour bébés autres que les préparations à base de céréales* ⁽¹⁾

Il convient de cibler les aliments dont les ingrédients principaux sont des pommes de terre, des légumes-racines ou des céréales (à l'exception des produits figurant dans la catégorie des préparations à base de céréales).

Informations particulières à fournir:

— ingrédients principaux.

9. *Préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge* ⁽²⁾, y compris les sous-catégories suivantes:

9.1. Biscuits et biscottes pour nourrissons et enfants en bas âge

9.2. Autres préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Les échantillons doivent être analysés tels qu'ils sont vendus afin de garantir la comparabilité des données.

Informations particulières à fournir:

— sous-catégorie à laquelle le produit appartient (comme indiqué ci-dessus),

— description du produit,

— type de céréales, autres ingrédients.

10. *Autres produits*

Cette catégorie comprend les produits à base de pommes de terre, de céréales et de cacao autres que ceux spécifiés dans l'une des catégories ci-dessus [par exemple le röstli, les en-cas salés à base de céréales (par exemple les croustilles au maïs, les chips de maïs épicées, le pop-corn), le muesli, le porridge, la pâtisserie, etc.].

Le choix des produits à échantillonner doit refléter les habitudes alimentaires dans l'État membre concerné.

Il peut être nécessaire d'analyser les produits une fois ceux-ci cuits conformément aux instructions mentionnées sur l'étiquette. En pareil cas, les conditions de préparation doivent être précisées.

Informations particulières à fournir:

— nom du produit et description détaillée de celui-ci (par exemple les principaux ingrédients),

— conditions de préparation, conformément aux instructions mentionnées sur l'étiquette.

⁽¹⁾ Tels que définis à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b), de la directive 2006/125/CE de la Commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (JO L 339 du 6.12.2006, p. 16).

⁽²⁾ Telles que définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a), de la directive 2006/125/CE.