

RACCOMANDAZIONI

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

dell'8 novembre 2013

sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/647/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

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

considerando quanto segue:

(1) Dal 2002 l'industria alimentare, gli Stati membri e la Commissione si sono impegnati notevolmente per studiare i meccanismi di formazione dell'acrilammide e i mezzi per ridurne il tenore negli alimenti trasformati.

(2) L'organizzazione FoodDrinkEurope, che rappresenta l'industria alimentare europea, ha elaborato linee guida note con il nome di «toolbox»⁽¹⁾ comprendenti parametri che possono essere utilizzati in modo selettivo dai produttori alimentari, secondo le proprie esigenze specifiche, al fine di ridurre i tenori di acrilammide nei loro prodotti. Sono stati inoltre redatti brevi opuscoli contenenti informazioni sui parametri più importanti per ogni settore. Le autorità di regolamentazione hanno sostenuto tale attività e vi hanno contribuito.

(3) In alcuni prodotti alimentari i tenori di acrilammide sono risultati notevolmente più elevati rispetto a quelli rilevati in prodotti comparabili della stessa categoria. La Commissione ha perciò ritenuto opportuno che le autorità competenti degli Stati membri effettuassero analisi per esaminare i metodi di produzione e di trasformazione utilizzati dagli operatori del settore alimentare. Il 10 gennaio 2011 la Commissione ha adottato a tal fine una raccomandazione sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti⁽²⁾ («la raccomandazione del 2011»).

(¹) Le linee guida elaborate da FoodDrinkEurope contengono 14 parametri diversi («strumenti»), raggruppati in quattro categorie principali («sezioni delle linee guida»), che possono essere utilizzati in modo selettivo dai produttori alimentari secondo le proprie esigenze specifiche per ridurre i tenori di acrilammide nei loro prodotti. Queste quattro sezioni riguardano i fattori agronomici, la formulazione alimentare, la trasformazione e la preparazione finale. Le linee guida sono disponibili sul seguente sito: http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa_acrylamide_toolbox09.pdf

(²) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_it.pdf

(4) Conformemente alla raccomandazione del 2011, gli Stati membri sono invitati ad analizzare se il tenore di acrilammide rilevato in uno specifico prodotto alimentare sia superiore ai valori indicativi stabiliti nell'allegato di detta raccomandazione.

(5) I tenori di acrilammide negli alimenti sono stati monitorati dagli Stati membri dal 2007 al 2009 in applicazione della raccomandazione 2007/331/CE della Commissione⁽³⁾ e a partire dal 2010 in applicazione della raccomandazione 2010/307/UE della Commissione⁽⁴⁾. Il monitoraggio si concentra sui prodotti alimentari di cui è noto l'elevato tenore di acrilammide e/o che contribuiscono in misura significativa all'assunzione umana tramite l'alimentazione.

(6) I risultati del monitoraggio per il periodo dal 2007 al 2010 sono stati pubblicati dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) nella relazione scientifica del 18 ottobre 2012 relativa all'aggiornamento sui tenori di acrilammide negli alimenti nel periodo di monitoraggio 2007-2010⁽⁵⁾. L'EFSA ha concluso che non esisteva una tendenza omogenea nei vari gruppi alimentari verso tenori più bassi di acrilammide e che era stata rilevata una riduzione di tali tenori solo in poche categorie alimentari, mentre in altre si era osservato un aumento dei tenori.

(7) Sulla base dei risultati delle analisi ottenuti nel periodo 2011-2012 e dei risultati del monitoraggio ottenuti in applicazione delle raccomandazioni 2007/331/CE e 2010/307/UE, è opportuno modificare alcuni valori indicativi forniti nell'allegato della raccomandazione del 2011.

(8) Occorre pertanto sostituire la raccomandazione del 2011 con una nuova raccomandazione.

(³) Raccomandazione 2007/331/CE della Commissione, del 3 maggio 2007, sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti (GU L 123 del 12.5.2007, pag. 33).

(⁴) Raccomandazione 2010/307/UE della Commissione, del 2 giugno 2010, sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti (GU L 137 del 3.6.2010, pag. 4).

(⁵) Autorità europea per la sicurezza alimentare; *Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010*. EFSA Journal 2012; 10(10):2938. [38 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. Disponibile online sul sito: www.efsa.europa.eu/efsajournal

- (9) Le analisi dovrebbero continuare a comprendere l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) effettuata dall'operatore del settore alimentare o un sistema simile ⁽¹⁾, al fine di stabilire con detto operatore se siano state individuate fasi di trasformazione che possano determinare la formazione di acrilammide e se siano state adottate misure appropriate per controllarle. In questo contesto le autorità competenti dovrebbero valutare in quale misura l'operatore del settore alimentare abbia applicato i mezzi attualmente conosciuti per ridurre al minimo i tenori di acrilammide, ad esempio quelli proposti nel codice delle buone pratiche per l'acrilammide adottato dalla commissione del Codex Alimentarius e nelle linee guida relative all'acrilammide elaborate da FoodDrinkEurope.
- (10) I valori indicativi fissati nella presente raccomandazione intendono solo indicare la necessità di un'analisi e non costituiscono soglie di sicurezza. Di conseguenza, il ricorso a misure coercitive e/o alla notifica con il sistema di allarme rapido dovrebbe essere fatto soltanto sulla base di un'accurata valutazione dei rischi effettuata caso per caso e non semplicemente a causa del superamento di un valore indicativo.
- (11) Sulla base dei risultati delle analisi ottenuti nel periodo 2013-2014 in applicazione della presente raccomandazione, dei risultati del monitoraggio ottenuti in applicazione della raccomandazione 2010/307/UE e dei risultati della valutazione dei rischi aggiornata eseguita dall'EFSA sulla presenza dell'acrilammide negli alimenti, la Commissione valuterà la situazione quando sarà disponibile la valutazione dei rischi dell'EFSA e deciderà in merito alla necessità di adottare altre misure appropriate,
- il valore indicativo di acrilammide fissato per la rispettiva categoria alimentare nell'allegato della presente raccomandazione.
2. Ai fini del punto 1, il tenore di acrilammide dovrebbe essere valutato senza considerare l'incertezza di misura analitica.
 3. Le analisi di cui al punto 1 dovrebbero comprendere la verifica delle procedure basate sull'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) dell'operatore del settore alimentare, allo scopo di accertare:
 - a) se l'operatore del settore alimentare ha individuato, nel sistema HACCP o in un sistema simile, le fasi di trasformazione che possano determinare la formazione di acrilammide; e
 - b) se l'operatore del settore alimentare ha adottato misure di attenuazione adeguate.
 4. Le analisi di cui al punto 1 dovrebbero stabilire in particolare in quale misura l'operatore del settore alimentare abbia applicato i mezzi attualmente conosciuti per ridurre al minimo i tenori di acrilammide, ad esempio quelli menzionati nel codice delle buone pratiche per l'acrilammide adottato dalla commissione del Codex Alimentarius e nelle linee guida relative all'acrilammide elaborate da FoodDrinkEurope.
 5. Gli Stati membri dovrebbero trasmettere i risultati alla Commissione entro il 31 ottobre 2014 ed entro il 30 aprile 2015.
 6. La presente raccomandazione sostituisce la raccomandazione del 10 gennaio 2011 sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti.
- HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

1. Gli Stati membri dovrebbero effettuare, con la partecipazione attiva degli operatori del settore alimentare, ulteriori analisi sui metodi di produzione e di trasformazione utilizzati dai produttori alimentari nei casi in cui il tenore di acrilammide di un alimento rilevato nel corso del monitoraggio eseguito in applicazione della raccomandazione 2010/307/UE superi

Fatto a Bruxelles, l'8 novembre 2013

Per la Commissione
Tonio BORG
Membro della Commissione

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1).

ALLEGATO

Valori indicativi di acrilammide basati sui dati del monitoraggio dell'EFSA per il periodo 2007-2012

Prodotti alimentari	Valore indicativo [µg/kg]	Osservazioni
Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo	600	Prodotto pronto per il consumo, come definito nella parte C, punto 1, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
Patatine a base di patate fresche e di pasta di patate Cracker a base di patate	1 000	Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punti 2 e 10, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
Pane morbido		Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 4, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
a) Pane a base di frumento	80	
b) Pane morbido diverso dal pane a base di frumento	150	
Cerali per la prima colazione (escluso il porridge)		Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 5, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
— prodotti a base di crusca e cereali integrali, grano soffiato (la soffiatura è rilevante solo se indicata sull'etichetta)	400	
— prodotti a base di frumento e segale (*)	300	
— prodotti a base di granturco, avena, farro, orzo e riso (*)	200	
Biscotti e cialde	500	Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 6, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
Cracker esclusi i cracker a base di patate	500	
Pane croccante	450	
Pain d'épices	1 000	
Prodotti simili agli altri prodotti di questa categoria	500	
Caffè torrefatto	450	Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 7.1, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
Caffè (solubile) istantaneo	900	Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 7.2, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
Succedanei del caffè		Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 7.3, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
(a) succedanei del caffè principalmente a base di cereali	2 000	
b) altri succedanei del caffè	4 000	
Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, esclusi gli alimenti trasformati a base di cereali (**)		Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 8, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
a) non contenenti prugne	50	
b) contenenti prugne	80	
Biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini	200	Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 9.1, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE
Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini (***), esclusi i biscotti e le fette biscottate	50	Prodotto messo in vendita, come definito nella parte C, punto 9.2, dell'allegato della raccomandazione 2010/307/UE

(*) cereali non integrali e/o non a base di crusca. Il cereale presente nella quantità maggiore determina la categoria.

(**) 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).

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