



Recomendación Control niveles acrilamida

RECOMENDACIONES
COMISIÓN
RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 3 de mayo de 2007

relativa al control de los niveles de acrilamida en los alimentos

[notificada con el número C(2007) 1873]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/331/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 211, segundo guión, Considerando lo siguiente:

(1) El 19 de abril de 2005, la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria, dependiente de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), adoptó una declaración sobre la acrilamida en los alimentos, en la que refrendaba la evaluación del riesgo llevada a cabo en febrero de 2005 por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) sobre la presencia de acrilamida en los alimentos. En esa evaluación, el JECFA concluía que los márgenes de exposición para los consumidores medios y los grandes consumidores eran bajos para este compuesto genotóxico y cancerígeno, lo que podría ser objeto de preocupación para la salud humana. Por consiguiente, conviene proseguir los esfuerzos encaminados a reducir las concentraciones de acrilamida en los productos alimenticios.

(2) La industria alimentaria y los Estados miembros han investigado las vías de formación de la acrilamida. La industria alimentaria ha desarrollado medidas voluntarias, por ejemplo la utilización de la llamada «caja de herramientas» (1), que ofrece orientaciones para ayudar a los responsables de la producción y la transformación a encontrar formas de reducir los niveles de acrilamida en sus productos respectivos. Desde 2002 se han emprendido grandes esfuerzos para reducir los niveles de acrilamida en los alimentos transformados.

(3) Es necesario recoger datos fiables sobre los niveles de acrilamida en los alimentos durante un período mínimo de tres años en toda la Comunidad con el fin de tener una idea clara de los niveles de acrilamida en los productos alimenticios que se sabe contienen altos niveles de acrilamida y/o contribuyen significativamente a la ingesta alimentaria de esa sustancia por parte del conjunto de la población y por grupos vulnerables específicos, como lactantes y niños de corta edad.

(4) Es importante que estos datos se transmitan una vez al año a la EFSA, que se encargará de su compilación en una base de datos.

(5) La evaluación de los resultados analíticos permitirá determinar la eficacia de las medidas voluntarias. El programa de control previsto en la presente Recomendación puede adaptarse en cualquier momento si se considera oportuno a la vista de la experiencia adquirida.

RECOMIENDA:

1) Que los Estados miembros controlen cada año, en 2007, 2008 y 2009, los niveles de acrilamida en los productos alimenticios que se contemplan en el anexo I, de conformidad con lo dispuesto en dicho anexo.

(1) Esta «caja de herramientas» contiene 13 parámetros (o «herramientas») agrupados en cuatro grandes categorías (los «compartimentos» de la caja), que los productores de alimentos pueden utilizar de forma selectiva conforme a sus necesidades específicas a fin de reducir los niveles de acrilamida en sus productos. Estos cuatro compartimentos hacen referencia a los factores agronómicos, a la receta de producción del alimento, a su transformación y a su preparación final.

2) Que los Estados miembros faciliten a la EFSA, a más tardar el 1 de junio de cada año, los datos sobre el control efectuado el año anterior, con la información y en el formato indicados en el anexo II, para su compilación en una base de datos.

3) Que, a efectos del programa de control, los Estados miembros sigan los procedimientos de muestreo contemplados en la parte B del anexo del Reglamento (CE) no 333/2007 de la Comisión, de 28 de marzo de 2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno en los productos alimenticios (1) al objeto de garantizar que las muestras sean representativas del lote objeto de muestreo.

4) Que los Estados miembros analicen la acrilamida, de conformidad con los criterios establecidos en los puntos 1 y 2 del anexo III del Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales (2).

Hecho en Bruselas, el 3 de mayo de 2007.

Por la Comisión

Markos KYPRIANOU

Miembro de la Comisión

(1) DO L 88 de 29.3.2007, p. 29.

(2) DO L 165 de 30.4.2004, p. 1. Versión corregida en el DO L 191 de

ANEXO I

A. Puntos y procedimiento de muestreo

1. El muestreo de los productos debería llevarse a cabo en la fase de comercialización (por ejemplo, en supermercados, tiendas pequeñas, panaderías, freidorías de patatas fritas y restaurantes), donde la trazabilidad es buena, o en los centros de producción. Siempre que sea posible, conviene tomar muestras de productos originarios de un Estado miembro (1).

2. El muestreo y los análisis deberían llevarse a cabo antes de la fecha de caducidad de la muestra.

B. Productos, número de muestras, frecuencia de muestreo y condiciones de análisis

1. En el cuadro 1 se indica el número mínimo de muestras que se recomienda analizar cada año para cada categoría de productos. Se invita a los Estados miembros a que, de ser posible, recojan un mayor número de muestras. La distribución de las muestras por Estado miembro se basa en cifras de población, con un número mínimo de cuatro muestras por producto y Estado miembro.

2. El número de muestras hace referencia al número mínimo de muestras que deben recogerse cada año. En caso de que sean aplicables condiciones específicas (por ejemplo, dos muestreos al año), este extremo se especifica en el anexo I, parte C, para cada categoría de productos.

3. Habida cuenta de la gran variedad de productos con diferentes especificaciones existente en cada categoría, debería facilitarse información adicional para cada uno de los productos objeto de muestreo (como se indica en el anexo I, parte C). Para poder determinar tendencias temporales, es importante que los productos con las mismas especificaciones (por ejemplo, mismo tipo de pan, misma marca, etc.) se sometan a muestreo, de ser posible, todos los años. En el caso de las patatas fritas a la francesa muestreadas en tiendas pequeñas, deberían elegirse, de ser posible, los mismos establecimientos cada año.

4. Si en los productos con la misma especificación se obtienen en varias ocasiones resultados por debajo del límite de cuantificación (LDC), el producto puede sustituirse por otro, siempre que este pertenezca a la misma categoría de productos y se ofrezca una descripción del mismo.

5. A fin de asegurar la comparabilidad de los resultados analíticos, deben elegirse métodos que puedan lograr un LDC de 30 µg/kg (transición ión/ión más intensa) para el pan y los alimentos para bebés, y de 50 µg/kg para los productos a base de patata, otros productos a base de cereales, el café y otros productos. Los resultados se expresarán corregidos en función de la recuperación.

País de venta	Patatas fritas a la francesa vendidas listas para consumir (1)	Patatas fritas a la inglesa (chips) (2)	Patatas fritas a la francesa precocinadas/productos a base de patata precocinados para cocinar en casa (3)	Pan (4)	Cereales para el desayuno (5)	Galletas, incluidas las galletas para lactantes (6)	Café tostado (7)	Potitos (8)	Alimentos para bebés transformados a base de cereales (9)	Otros productos (10)	Total
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
TOTAL	202	202	202	202	202	202	202	202	202	224	2042

C. Información adicional mínima que debe facilitarse para cada producto

En los puntos 1 a 10 se especifica la información adicional mínima que debe facilitarse para cada producto objeto de muestreo. Se invita a los Estados miembros a facilitar información más detallada.

1. *Patatas fritas a la francesa vendidas listas para consumir*: muestreo dos veces al año, en marzo y noviembre (1), que permita obtener el número total de muestras especificado en el cuadro; los productos listos para consumir deberían muestrearse en pequeños puestos, cadenas de comida rápida y restaurantes; siempre que sea posible, los muestreos deberían llevarse a cabo cada año en los mismos establecimientos.

Información específica que debe facilitarse: naturaleza del material de partida (patatas frescas o patatas transformadas), adición de otros ingredientes.

2. *Patatas fritas a la inglesa (chips)*: muestreo dos veces al año, en marzo y noviembre (1), que permita obtener el número total de muestras especificado en el cuadro.

Información específica que debe facilitarse: naturaleza del material de partida (patatas frescas o patatas transformadas), adición de otros ingredientes, aromas o aditivos.

3. *Patatas fritas a la francesa precocinadas/productos a base de patata precocinados para cocinar en casa* (incluidos los productos que se venden congelados): muestreo dos veces al año, en marzo y noviembre (1), que permita obtener el número total de muestras especificado en el cuadro; el análisis de cada muestra debería efectuarse en el producto una vez preparado (por ejemplo, fritura, horneado, etc.); debería procederse a la preparación en el laboratorio, siguiendo las instrucciones de la etiqueta. Información específica que debe facilitarse: naturaleza del material de partida (patatas frescas o patatas transformadas), adición de otros ingredientes, estado del producto vendido (fresco o congelado), condiciones utilizadas para la preparación con arreglo a las instrucciones de la etiqueta.

4. *Pan*

Información específica que debe facilitarse: tipo de pan (blando o crujiente), contenido en fibra, tipo de grano, fermentado o no, tipo de fermentación (por ejemplo, levadura), otros ingredientes. La elección del tipo de pan que ha de someterse a muestreo debe reflejar los hábitos alimentarios de cada país.

5. *Cereales para el desayuno [a excepción del muesli y el porridge (especie de gachas de avena)]* Información específica que debe facilitarse: tipo de grano, otros ingredientes (por ejemplo, azúcar, frutos de cáscara, miel, chocolate).

6. *Galletas (incluidas las galletas para lactantes)*

Información específica que debe facilitarse: tipo de galleta (blanda o dura), producto destinado al conjunto de la población o producto para diabéticos, lista completa de ingredientes.

7. *Café tostado*

Información específica que debe facilitarse: grado de torrefacción (por ejemplo, medio, oscuro), tipo de grano (si se dispone de esta información), forma en que se comercializa el producto (café molido o en grano).

8. *Potitos*

Se deben considerar, en particular, los alimentos que contienen patata, hortalizas de raíz o cereales. Información específica que debe facilitarse: composición del potito.

9. *Alimentos para bebés transformados a base de cereales* (analizados tal y como se venden) Información específica que debe facilitarse: tipo de grano, otros ingredientes.

(1) En caso de que el producto alimenticio sea producido a partir de patatas transformadas, no será necesario tomar muestras dos veces al año.

10. *Otros productos*

Esta categoría incluye los productos a base de patata, los productos a base de cereales, los productos a base de café, los productos a base de cacao y los alimentos infantiles con excepción de aquellos productos especificados en una de las categorías antes mencionadas (por ejemplo, rösti, pan de especias, sucedáneos del café). La elección de las muestras debe reflejar los hábitos alimentarios de los Estados miembros. Podría ser necesario analizar las muestras una vez cocinadas con arreglo a las instrucciones de la etiqueta. En tales casos, deben especificarse las condiciones utilizadas.

Información específica que debe facilitarse: descripción detallada del producto (por ejemplo, principales ingredientes), condiciones utilizadas para la preparación con arreglo a las instrucciones de la etiqueta.

ANEXO II

A. Formato en que ha de facilitarse la información requerida

País que presenta la información																					
año																					
Código de la muestra	Clase del producto 1-10	Nombre del producto	Descripción del producto	productor	País de producción Cód. iso	Fecha de caduc.	Fecha de produc.	Fecha de muestreo	Punto de muestreo	Peso del paq.	Peso de la muestra	Condiciones de preparación	Fecha de análisis	Método autorizado	Método de análisis	Pormenores de las pruebas de aptitud	Niveles de acrilamida	Límite de detección	Límite de cuantif.	Inciertidumbre de medición	

B. Notas explicativas relativas al formato de la información

País que presenta la información: Estado miembro en que se llevó a cabo el control.

Año: año en que se llevó a cabo el control.

Código de la muestra: código de identificación de la muestra en el laboratorio.

Número de la clase del producto: número de la clase del producto, tal y como se especifica en el cuadro 1 del anexo I [insértese una cifra entre 1 y 10; por ejemplo, patatas fritas (1), patatas fritas a la inglesa (chips) (2), etc.].

Nombre del producto: nombre del producto, en inglés y en la lengua de origen.

Descripción del producto: debería darse una breve descripción del producto teniendo en cuenta al menos la información requerida en virtud del anexo I, parte C.

Productor: nombre del productor, si se dispone de esta información.

País de producción: si se dispone de esta información; utilícense los códigos ISO para el país de producción (para los códigos ISO, véase el anexo I, cuadro 1, primera columna); en virtud del anexo I, parte A, el producto objeto de muestreo debería ser originario, de ser posible, de uno de los Estados miembros (véase la nota 1 del anexo I).

Fecha de caducidad: tal y como figura en la etiqueta; indíquese en el formato dd.mm.aa.

Fecha de producción: si se dispone de esta información, tal y como figura en la etiqueta; indíquese en el formato dd.mm.aa.

Fecha de muestreo: fecha en que se tomó la muestra; indíquese en el formato dd.mm.aa.

Punto de muestreo: lugar en que se tomó la muestra; por ejemplo, un supermercado, una pequeña tienda, una panadería, una cadena de comida rápida, etc.

Peso del paquete: en su caso, peso (g) del paquete a partir del cual se tomaron las muestras elementales.

Peso de la muestra: peso (g) de la muestra global.

Condiciones de preparación: las condiciones de preparación deberían especificarse en el caso de las patatas fritas a la francesa precocinadas u otros productos a base de patata precocinados para cocinar en casa (clase de producto no 3), que deberían muestrearse y analizarse una vez cocinados; deberían seguirse y especificarse las instrucciones de preparación de la etiqueta; lo mismo podría aplicarse también a determinados «otros productos» (clase de producto no 10).

Fecha de análisis: si la muestra ha sido homogeneizada y almacenada antes del análisis, debería indicarse la fecha de comienzo efectivo del procedimiento analítico; en tal caso, deberían especificarse las condiciones de almacenamiento.

Método autorizado: indíquese «SÍ» o «NO» si el resultado analítico ha sido obtenido o no con un método autorizado de conformidad con la norma EN ISO 17025.

Método de análisis: especifíquese el método de análisis utilizado (CG-EM con derivatización, CG-EM sin derivatización, LCEM-EM u otro) y descríbase brevemente la preparación de la muestra (por ejemplo, procedimiento de limpieza, etc.).

Pormenores de las pruebas de aptitud: especifíquese el organizador de la prueba de aptitud, el número del sistema, el número del ciclo, la matriz y la puntuación Z (z-score) (1) obtenida en el siguiente formato abreviado: organizador/circuito/ciclo/matriz/puntuación Z. (Ejemplo: FAPAS/30/6/pan crujiente llamado Knäckebrot/1,6).

Nivel de acrilamida: resultados expresados en $\mu\text{g}/\text{kg}$ y corregidos en función de la recuperación.

Límite de detección: en $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Límite de cuantificación: en $\mu\text{g}/\text{kg}$.

Incertidumbre de medición: si se dispone de esta información, facilítese información sobre la incertidumbre de medición (expresese el rango en %).

(1) Solo se utilizarán puntuaciones Z para determinar la calidad de los datos. Se mantendrán confidenciales.

ACMS Centro

Valentín Beato, 11
2ºB 28037 Madrid

TEL **+34 913 750 680**

FAX **+34 917 544 760**

madrid@grupoacms.com

ACMS Norte

Of. 23 Edif. Centro de empresas
Aeropuerto de Burgos
09007 Burgos

TEL **+34 947 041 645**

FAX **+34 947 041 761**

castillaleon@grupoacms.com

ACMS Centro-Sur

Avda. Barber 2, 2º
1ª Ofic. Edif Colón
45004 Toledo

TEL **+34 925 282 181**

FAX **+34 925 226 801**

castillalamanca@grupoacms.com

ACMS Argentina

Tucuman 1452
3º oficina 7C
1050AAD Buenos Aires

TEL **+54 11 4371 2252**

FAX **+54 11 4371 5473**

mcremona@grupoacms.com