RECOMMANDATIONS

COMMISSION

RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 3 mai 2007

concernant le suivi des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires

[notifiée sous le numéro C(2007) 1873]

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

(2007/331/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne et notamment son article 211, deuxième tiret,

considérant ce qui suit:

(1) Le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté, le 19 avril 2005, un avis sur l'acrylamide dans les denrées alimentaires, dans lequel il confirmait l'évaluation des risques réalisée en février 2005 par le comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives — JECFA) concernant la présence d'acrylamide dans les aliments. Dans cette évaluation, le JECFA concluait que les marges d'exposition pour les consommateurs moyens et les gros consommateurs étaient faibles pour ce composé génotoxique et cancérogène, ce qui pouvait constituer une préoccupation pour la santé humaine. Par conséquent, il convient de poursuivre les efforts visant à réduire la teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires.

(2) L'industrie alimentaire et les États membres ont étudié les modes de formation de l'acrylamide. L'industrie alimentaire a élaboré des mesures volontaires, telles que l'utilisation de la «boîte à outils» ([1]), qui aide les fabricants et les transformateurs à identifier les moyens de réduire la teneur en acrylamide dans leurs produits respectifs. De nombreux efforts ont déjà été réalisés, depuis 2002, afin de réduire la teneur en acrylamide des aliments transformés.

(3) Il est nécessaire de recueillir des données fiables sur les teneurs des aliments en acrylamide pendant une période minimale de trois ans dans toute la Communauté afin d'obtenir une vision claire des niveaux présents dans les denrées alimentaires connus pour contenir des teneurs élevées en acrylamide et/ou pour leur contribution significative à l'ingestion alimentaire de cette substance par l'ensemble de la population et par des catégories de population spécifiques et vulnérables, telles que les nourrissons et les jeunes enfants.

(4) Il est important que ces données soient communiquées une fois par an à l'EFSA, qui en assurera la compilation dans une base de données.

(5) L'évaluation des résultats d'analyse permettra de déterminer l'efficacité des mesures volontaires. Le programme de contrôle prévu par la présente recommandation peut être adapté à tout moment si une telle adaptation paraît appropriée au vu de l'expérience acquise,

RECOMMANDE:

1) que les États membres contrôlent chaque année, en 2007, en 2008 et en 2009, la teneur en acrylamide des denrées alimentaires visées à l'annexe I, conformément aux dispositions de ladite annexe;

([1]) Cette «boîte à outils» contient treize paramètres (ou «outils») regroupés en quatre grandes catégories (les «compartiments de la boîte à outils») que les fabricants de denrées alimentaires peuvent utiliser de façon sélective, en fonction de leurs besoins particuliers, pour abaisser la teneur en acrylamide de leurs produits. Ces quatre compartiments renvoient à des facteurs agronomiques, à la recette de fabrication de l'aliment, à sa transformation et à sa préparation finale.

2) que, pour le 1er juin de chaque année, les États membres fournissent à l'EFSA les données sur le contrôle effectué l'année antérieure, accompagnées des informations et sous la forme indiquées à l'annexe II, en vue de leur compilation dans une base de données unique;

3) que les États membres, aux fins du programme de contrôle, respectent les procédures d'échantillonnage établies à la partie B de l'annexe du règlement (CE) nº 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 [1] et garantissent ainsi le prélèvement d'échantillons représentatifs du lot échantillonné;

4) que les États membres analysent l'acrylamide conformément aux critères établis aux points 1 et 2 de l'annexe III du règlement (CE) nº 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 [2].

Fait à Bruxelles, le 3 mai 2007.

Par la Commission

Markos KYPRIANOU

Membre de la Commission

[1] JO L 88 du 29.3.2007, p. 29.

[2] JO L 165 du 30.4.2004, p. 1; rectifié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1. Règlement modifié par le règlement (CE) nº 1791/2006 du Conseil (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

ANNEXE I

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 de l'échantillon.

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

1. Le tableau 1 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 produit 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 l'annexe I, point C, pour chaque groupe de produits.

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 l'annexe I, point C). Pour pouvoir discerner des évolutions dans le temps, il est important que les produits ayant les mêmes spécifications (par exemple, le même type de pain, la même marque, etc.) soient, si possible, échantillonnés chaque année. Pour les échantillons de pommes frites prélevés dans les petits établissements de vente, il convient, si possible, de choisir les mêmes points de vente d'une année sur l'autre.

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 bébés 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 sont consignés et 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.

Tableau 1

Nombres minimaux d'échantillons par catégorie de produits

Pays de vente	Pommes frites vendues prêtes à la consommation (1)	Pommes chips (2)	Pommes frites/ produits de pommes de terre précuits destinés à la préparation domestique (3)	Pain (4)	Céréales pour petit déjeuner (5)	Biscuits, dont les biscuits pour enfants (6)	Café torréfié (7)	Aliments pour bébés en pot (8)	Aliments pour bébés à base de céréales transformées (9)	Autres produits (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	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 plus d'informations détaillées.

1. *Pommes frites vendues prêtes à la consommation:* prélèvement d'échantillons deux fois par an, en mars et en novembre ([1]), aboutissant au nombre total d'échantillons précisé dans le tableau. Les produits prêts à la consommation doivent être échantillonnés dans les petits points de vente, les chaînes de restauration rapide et les restaurants. Les prélèvements doivent, si possible, être effectués dans les mêmes établissements chaque année.

   Informations particulières à fournir: nature de la matière première mise en œuvre (pommes de terre fraîches ou produits de pommes de terre transformés), ajout d'autres ingrédients.

2. *Pommes chips:* prélèvement 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 mise en œuvre (pommes de terre fraîches ou produits de pommes de terre transformés), ajout d'autres ingrédients, d'arômes ou d'additifs.

3. *Pommes frites/produits de pommes de terre précuits destinés à la préparation domestique* y compris les produits surgelés. Prélèvement 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'étiquetage du produit. Informations particulières à fournir: nature de la matière première mise en œuvre (pommes de terre fraîches ou produits de pommes de terre transformés), ajout d'autres ingrédients, état du produit vendu (frais ou surgelé), conditions de préparation, telles qu'indiquées sur l'étiquetage.

4. *Pain*

   Informations particulières à fournir: type de pain (panification sèche ou «humide»), teneur en fibres, type de céréales, fermenté ou non, type de fermentation (levure, par exemple), autres ingrédients. Le choix du type de pain à échantillonner doit refléter les habitudes alimentaires de chaque pays.

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).

6. *Biscuits, dont les biscuits pour enfants*

   Informations particulières à fournir: type de biscuit (moelleux ou sec), produit destiné à l'ensemble de la population ou produit pour diabétiques, liste intégrale des ingrédients.

7. *Café torréfié*

   Informations particulières à fournir: degré de torréfaction (par exemple, moyen, foncé), type de grains, si disponible, forme du produit commercialisé (café moulu ou en grains).

8. *Aliments pour bébés en pot*

   Les aliments à cibler sont ceux contenant des pommes de terre, des légumes-racines ou des céréales. Informations particulières à fournir: composition du pot.

9. *Aliments pour bébés à base de céréales transformées:* analysés tels que vendus.

   Informations particulières à fournir: type de céréales, autres ingrédients.

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

10. *Autres produits*

Cette catégorie inclut les pommes de terre, les céréales, le café, le cacao et les aliments pour nourrissons autres que ceux spécifiés dans les catégories ci-dessus (par exemple, rösti, pain d'épices, succédanés de café). Le choix des échantillons doit refléter les habitudes alimentaires nationales des États membres. Il peut être nécessaire d'analyser les échantillons une fois ceux-ci cuits conformément aux instructions mentionnées sur l'étiquetage. En pareil cas, les conditions de préparation doivent être précisées.

Informations particulières à fournir: description détaillée du produit (par exemple, les principaux ingrédients), conditions de préparation, telles qu'indiquées sur l'étiquette.

ANNEXE II

A. **Présentation des données à fournir**

Pays soumettant les données:																			
Année																			
Code de l'échantillon	Classe du produit (1-10)	Nom du produit	Description du produit	Fabricant	Pays producteur (codes ISO)	Date d'expiration (jj/mm/aa)	Date de fabrication (jj/mm/aa)	Date d'échantillonnage (jj/mm/aa)	Lieu d'échantillonnage	Poids du produit préemballé (g)	Poids de l'échantillon (g)	Conditions de préparation	Date d'analyse (jj/mm/aa)	Méthode accréditée (O/N)	Méthode d'analyse	Informations sur les essais d'aptitude	Teneur en acrylamide (µg/kg)	Limite de détection (µg/kg)	Limite de quantification (µg/kg)	Incertitude de mesure (%)

B. **Notes explicatives concernant la présentation des données à fournir**

Pays soumettant les données: État membre dans lequel le contrôle a été effectué.

Année: année du prélèvement d'échantillons.

Code de l'échantillon: code d'identification de l'échantillon au laboratoire.

Numéro de la classe du produit: numéro de la classe du produit, tel que spécifié au tableau 1 de l'annexe I [insérer un chiffre entre 1 et 10, par exemple pommes frites (1), pommes chips (2), etc.].

Nom du produit: nom du produit en anglais et dans la langue d'origine.

Description du produit: une description succincte du produit doit être fournie, tenant au moins compte des informations requises à l'annexe I, point C.

Fabricant: nom du fabricant, si disponible.

Pays producteur: si disponible. Utiliser les codes ISO pour le pays producteur (pour les codes ISO, se référer à la première colonne du tableau 1, à l'annexe I). Comme indiqué à l'annexe I, point A, le produit échantillonné doit, si possible, provenir d'un État membre (voir la note de bas de page nº 4).

Date d'expiration: telle que mentionnée sur l'étiquette. À indiquer sous la forme: jj/mm/aa.

Date de fabrication: telle qu'éventuellement mentionnée sur l'étiquette. À indiquer sous la forme: jj/mm/aa.

Date d'échantillonnage: date du prélèvement d'échantillons. À indiquer sous la forme: jj/mm/aa.

Lieu d'échantillonnage: lieu dans lequel l'échantillon a été recueilli, par exemple un supermarché, un petit établissement de vente, une boulangerie, une chaîne de restauration rapide, etc.

Poids du produit emballé: le cas échéant, poids (g) du produit emballé à partir duquel les échantillons élémentaires ont été prélevés.

Poids de l'échantillon: poids (g) de l'échantillon global.

Conditions de préparation: les conditions de préparation doivent être indiquées pour les pommes frites ou autres produits de pommes de terre précuits destinés à la préparation domestique (classe de produit nº 3), qui doivent être échantillonnés et analysés une fois cuits. Le mode de préparation indiqué sur l'étiquette doit être respecté et décrit sous cette rubrique. Cette obligation peut également valoir pour certains «autres produits» (classe de produit nº 10).

Date d'analyse: si l'échantillon a été homogénéisé et stocké avant l'analyse, la date du début effectif de la procédure d'analyse doit être indiquée. En pareil cas, il convient de préciser les conditions de stockage.

Méthode accréditée: veuillez indiquer par un «O» (oui) ou un «N» (non) si le résultat d'analyse a été obtenu à l'aide d'une méthode accréditée ou non, conformément à la norme EN ISO 17025.

Méthode d'analyse: veuillez préciser la méthode d'analyse employée (CG-SM avec dérivation, CG-SM sans dérivation, CL-SM-SM ou autre) et décrire brièvement la préparation de l'échantillon (par exemple, procédure de nettoyage, etc.).

Informations sur les essais d'aptitude: veuillez fournir des informations sur l'organisateur de l'essai d'aptitude, le numéro du circuit, le numéro du cycle, la matrice et l'écart réduit (z-score) [1] obtenu sous la forme suivante: organisateur/circuit/cycle/matrice/écart réduit. (Exemple: FAPAS/30/6/ Pain croustillant dit knäckebrot /1,6).

Teneur en acrylamide: résultat exprimé en µg/kg et corrigé au titre de la récupération.

Limite de détection: exprimée en µg/kg.

Limite de quantification: exprimée en µg/kg.

Incertitude de mesure: si possible, veuillez fournir des informations sur l'incertitude de mesure [fourchette à exprimer sous forme de pourcentage (%)].

[1] Veuillez noter que les écarts réduits serviront uniquement à juger de la qualité des données. Ils resteront confidentiels.