

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 8 de noviembre de 2013

relativa a la investigación de los niveles de acrilamida en los alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/647/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y, en particular, su artículo 292,

Considerando lo siguiente:

- (1) La industria alimentaria, los Estados miembros y la Comisión han realizado un gran esfuerzo desde 2002 para investigar las vías de formación de la acrilamida y reducir sus niveles en los alimentos transformados.
- (2) La organización FoodDrinkEurope, que representa a la industria alimentaria y de bebidas de Europa, ha creado una «caja de herramientas»⁽¹⁾ 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. Además, se elaboraron folletos breves en los que figuraba información sobre las herramientas más importantes para cada sector, una actividad en la que ayudaron y contribuyeron los reguladores.
- (3) Los niveles de acrilamida en algunos alimentos resultaron ser significativamente superiores a los de productos comparables de la misma categoría. Por ello, la Comisión consideró apropiado que las autoridades competentes de los Estados miembros realizaran investigaciones de los métodos de producción y transformación utilizados por los operadores de empresas alimentarias. A tal efecto, la Comisión adoptó el 10 de enero de 2011 una Recomendación relativa a la investigación de los niveles de acrilamida en los alimentos⁽²⁾ («la Recomendación de 2011»).
- (4) En la Recomendación de 2011 se insta a los Estados miembros a que realicen investigaciones en los casos

en que el nivel de acrilamida en un determinado alimento supere el valor indicativo fijado en el anexo de dicha Recomendación.

- (5) De 2007 a 2009, los Estados miembros efectuaron un control de los niveles de acrilamida en los alimentos, con arreglo a la Recomendación 2007/331/CE de la Comisión⁽³⁾, y a partir de 2010 con arreglo a la Recomendación 2010/307/UE de la Comisión⁽⁴⁾. El ejercicio de control está destinado a los alimentos de los que se sabe que contienen altos niveles de acrilamida o que contribuyen significativamente a su ingesta diaria.
- (6) Los resultados correspondientes al seguimiento entre 2007 y 2010 fueron recopilados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la EFSA») en su informe científico «Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2010»⁽⁵⁾, publicado el 18 de octubre de 2012. La EFSA llegó a la conclusión de que entre los grupos de alimentos no se observaba ninguna tendencia constante a reducir los contenidos de acrilamida y que solo se había observado un descenso de los niveles de acrilamida en unas pocas categorías de alimentos, mientras que en otras habían aumentado.
- (7) Partiendo de los resultados de las actividades de control realizadas en 2011 y 2012 y de los obtenidos a tenor de las Recomendaciones 2007/331/CE y 2010/307/UE, procede modificar determinados valores indicativos establecidos en el anexo de la Recomendación de 2011.
- (8) Por consiguiente, la Recomendación de 2011 debe ser sustituida por una nueva Recomendación.

(1) Esta «caja de herramientas», creada por FoodDrinkEurope, contiene 14 parámetros (o «herramientas») diferentes agrupados en cuatro grandes categorías («compartimentos»), 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, la receta del alimento, su transformación y su preparación final. La caja de herramientas puede consultarse en la siguiente dirección:
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_en.pdf

(3) Recomendación 2007/331/CE de la Comisión, de 3 de mayo de 2007, relativa al control de los niveles de acrilamida en los alimentos (DO L 123 de 12.5.2007, p. 33).

(4) Recomendación 2010/307/CE de la Comisión, de 2 de junio de 2010, relativa al control de los niveles de acrilamida en los alimentos (DO L 137 de 3.6.2010, p. 4).

(5) Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: *Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010* [Niveles de acrilamida en los alimentos. Actualización sobre los años 2007 a 2010]. *EFSA Journal* 2012; 10(10):2938. [38 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. Disponible en línea: www.efsa.europa.eu/efsajournal

- (9) Debe seguir investigándose el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de cada explotador de empresa alimentaria o un sistema similar⁽¹⁾ a fin de estudiar, junto con el explotador de la empresa alimentaria, si se han identificado las fases de transformación pertinentes en las que puede formarse acrilamida y si se han adoptado las medidas oportunas para controlarlas. Al hacerlo, las autoridades competentes deben evaluar en qué medida las opciones que se conocen actualmente para minimizar los niveles de acrilamida, por ejemplo las propuestas en el Código de Prácticas para la acrilamida de la Comisión del *Codex Alimentarius* y la «caja de herramientas» de FoodDrinkEurope, han sido aplicadas por el explotador de la empresa alimentaria.
- (10) Los valores indicativos establecidos en la presente Recomendación están destinados únicamente a indicar la necesidad de una investigación. No se trata de umbrales de seguridad. Por tanto, la aplicación de acciones coercitivas y la emisión de una alerta rápida solo deben tener lugar sobre la base de una evaluación del riesgo sólida y realizada caso por caso, y no únicamente porque se haya superado un valor indicativo.
- (11) Sobre la base de los resultados obtenidos en las investigaciones realizadas durante los años 2013 y 2014 en aplicación de la presente Recomendación, de los resultados de control obtenidos en aplicación de la Recomendación 2010/307/UE y de la evaluación de riesgos actualizada por la EFSA sobre la presencia de acrilamida en los alimentos, la Comisión estudiará la situación en cuanto disponga de una evaluación del riesgo de la EFSA y decidirá si es necesario adoptar otras medidas adecuadas.
2. A efectos del punto 1, el nivel de acrilamida se evaluará sin tener en cuenta la incertidumbre de la medición analítica.
3. La investigación a la que hace referencia el punto 1 incluirá el estudio del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de cada explotador de empresa alimentaria para verificar:
- a) si el explotador de empresa alimentaria ha identificado en el APPCC o en un sistema similar las fases de transformación pertinentes en las que puede formarse acrilamida, y
- b) si el explotador de empresa alimentaria ha adoptado las medidas oportunas de mitigación.
4. La investigación a la que hace referencia el punto 1 establecerá, en particular, en qué medida las opciones que se conocen actualmente para minimizar los niveles de acrilamida, por ejemplo las propuestas en el Código de Prácticas para la acrilamida de la Comisión del *Codex Alimentarius* y la «caja de herramientas» de FoodDrinkEurope, han sido aplicadas por el explotador de la empresa alimentaria.
5. Los Estados miembros notificarán sus constataciones a la Comisión a más tardar el 31 de octubre de 2014 y el 30 de abril de 2015.
6. La presente Recomendación sustituye la Recomendación de 10 de enero de 2011, relativa a la investigación de los niveles de acrilamida en los alimentos.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Los Estados miembros, con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, seguirán investigando los métodos de producción y transformación utilizados por los operadores de empresas alimentarias en los casos en que el nivel de acrilamida en un alimento, sometido a ensayo en el ejercicio de control a tenor de la Recomendación 2010/307/UE, supere el valor indicativo establecido para la correspondiente categoría de alimentos en el anexo de la presente Recomendación.

Hecho en Bruselas, el 8 de noviembre de 2013.

Por la Comisión
Tonio BORG
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

ANEXO

Valores indicativos de acrilamida basados en los datos de control de la EFSA entre 2007 y 2012

Alimento	Valor indicativo [µg/kg]	Observaciones
Patatas fritas listas para consumir	600	Producto vendido listo para consumir, tal como se define en la parte C.1 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
Patatas fritas a la inglesa (<i>chips</i>) fabricadas con patatas frescas y con masa de patatas	1 000	Producto vendido, tal como se define en las partes C.2 y C.10 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
Galletas saladas a base de patatas		
Pan de molde		Producto vendido, tal como se define en la parte C.4 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
a) pan de molde a base de trigo	80	
b) otro pan de molde	150	
Cereales para el desayuno (a excepción del <i>porridge</i>)		Producto vendido, tal como se define en la parte C.5 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
— productos de salvado y cereales integrales, grano inflado (solo es pertinente si está así etiquetado)	400	
— productos de trigo y centeno (*)	300	
— productos de maíz, avena, espelta, cebada y arroz (*)	200	
Galletas y barquillos	500	Producto vendido, tal como se define en la parte C.6 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
Galletas saladas, excepto las de patata	500	
Pan crujiente	450	
Pan de especias	1 000	
Productos similares a otros de esta categoría	500	
Café tostado	450	Producto vendido, tal como se define en la parte C.7.1 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
Café instantáneo (soluble)	900	Producto vendido, tal como se define en la parte C.7.2 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
Sucedáneos del café		Producto vendido, tal como se define en la parte C.7.3 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
a) a base de cereales, principalmente	2 000	
b) otros sucedáneos del café	4 000	
Alimentos infantiles, distintos de los elaborados a base de cereales (**)		Producto vendido, tal como se define en la parte C.8 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
a) sin ciruelas pasas	50	
b) con ciruelas pasas	80	
Galletas y bizcochos para lactantes y niños de corta edad	200	Producto vendido, tal como se define en la parte C.9.1 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE
Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad (***), excluidos las galletas y los bizcochos	50	Producto vendido, tal como se define en la parte C.9.2 del anexo de la Recomendación 2010/307/UE

(*) Cereales no integrales ni de salvado. La categoría se determina en función del cereal presente en mayor cantidad.

(**) Tal como se definen en el artículo 1, apartado 2, letra b), de la Directiva 2006/125/CE de la Comisión, de 5 de diciembre de 2006, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (DO L 339 de 6.12.2006, p. 16).

(***) Tal como se definen en el artículo 1, apartado 2, letra a), de la Directiva 2006/125/CE.