

# RECOMENDAÇÕES

## RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 8 de novembro de 2013

relativa à investigação dos teores de acrilamida nos alimentos

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/647/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 292.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Desde 2002, a indústria alimentar, os Estados-Membros e a Comissão têm desenvolvido esforços consideráveis na investigação das vias de formação da acrilamida e na redução dos teores desta substância nos alimentos transformados.
- (2) A organização FoodDrinkEurope, que representa a indústria alimentar e das bebidas europeia, desenvolveu uma «caixa de ferramentas»<sup>(1)</sup> cujos elementos podem ser utilizados seletivamente pelos produtores de alimentos, de acordo com as suas necessidades específicas, por forma a baixar os teores de acrilamida nos seus produtos. Foram ainda desenvolvidos folhetos com informações sobre as ferramentas mais importantes para cada sector, tendo esta atividade contado com o apoio e o contributo das entidades reguladoras.
- (3) Os teores de acrilamida em alguns géneros alimentícios pareciam ser significativamente mais elevados do que os teores de produtos comparáveis da mesma categoria de produtos. Por conseguinte, a Comissão considerou adequado que as autoridades competentes dos Estados-Membros levassem a efeito investigações, mediante o exame dos métodos de produção e transformação utilizados pelos operadores das empresas do setor alimentar. Para esse efeito, a Comissão adotou, em 10 de janeiro de 2011, uma recomendação relativa à investigação dos teores de acrilamida nos alimentos<sup>(2)</sup> («Recomendação de 2011»).
- (4) De acordo com a Recomendação de 2011, os Estados-Membros são incentivados a realizar investigações sempre que o teor de acrilamida detetado num género alimentício específico exceder os valores indicativos estabelecidos no anexo da referida recomendação.
- (5) Os teores de acrilamida nos alimentos foram monitorizados pelos Estados-Membros de 2007 a 2009, no termos da Recomendação 2007/331/CE da Comissão<sup>(3)</sup> e, a partir de 2010, nos termos da Recomendação 2010/307/UE da Comissão<sup>(4)</sup>. Esse exercício de monitorização está orientado para os alimentos que se sabe conterem elevados teores de acrilamida e/ou que contribuem significativamente para o seu consumo humano através da alimentação.
- (6) Os resultados da monitorização para os anos de 2007 a 2010 foram compilados pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) no relatório científico «Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007-2010»<sup>(5)</sup> de 18 de outubro de 2012. A EFSA concluiu que não existia uma tendência consistente de descida dos teores de acrilamida em todos os grupos de alimentos e que a diminuição dos teores de acrilamida apenas ficou demonstrada em algumas categorias de alimentos, tendo-se observado noutras categorias de alimentos o aumento dos teores.
- (7) Com base nos resultados das investigações obtidos no decurso de 2011 e 2012 e com base nos resultados de monitorização obtidos nos termos das Recomendações 2007/331/CE e 2010/307/UE, é conveniente modificar determinados valores indicativos previstos no anexo da Recomendação de 2011.
- (8) Por conseguinte, a Recomendação de 2011 deve ser substituída por uma nova recomendação.

(1) A «caixa de ferramentas» desenvolvida pela FoodDrinkEurope compõe-se de 14 parâmetros diferentes («ferramentas»), agrupados em quatro categorias principais («compartimentos da caixa de ferramentas»), que podem ser utilizados seletivamente pelos produtores de alimentos, de acordo com as suas necessidades específicas, por forma a baixar os teores de acrilamida nos seus produtos. Os quatro compartimentos referem-se a fatores agronómicos, à receita do alimento em questão, à sua transformação e à preparação final a que o alimento é submetido. A caixa de ferramentas encontra-se no endereço seguinte:  
[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/ciaa\\_acrylamide\\_toolbox09.pdf](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\\_pt.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/recommendation_10012011_acrylamide_food_pt.pdf)

(3) Recomendação 2007/331/CE da Comissão, de 3 de maio de 2007, relativa ao controlo dos teores de acrilamida nos alimentos (JO L 123 de 12.5.2007, p. 33).

(4) Recomendação 2010/307/CE da Comissão, de 2 de junho de 2010, relativa ao controlo dos teores de acrilamida nos alimentos (JO L 137 de 3.6.2010, p. 4).

(5) Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos; *Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010*. EFSA Journal (2012); 10(10):2938. [38 p.]. doi:10.2903/j.efsa.2012.2938. Disponível em linha: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal)

- (9) As investigações devem continuar a incluir o sistema de Análise de Perigos e de Pontos Críticos de Controlo (HACCP) do operador da empresa do sector alimentar ou um sistema semelhante <sup>(1)</sup>, a fim de explorar, em conjunto com o operador, se foram identificadas as fases de transformação críticas para a formação de acrilamida e se foram tomadas medidas adequadas para o seu controlo. Para tal, as autoridades competentes devem avaliar em que medida o operador da empresa do sector alimentar implementou as opções correntemente disponíveis para a minimização dos teores de acrilamida, designadamente as que se propõem no código de prática para a acrilamida adotado pela Comissão do *Codex Alimentarius* e na «caixa de ferramentas» desenvolvida pela FoodDrinkEurope.
- (10) Os valores indicativos estabelecidos na presente recomendação destinam-se apenas a assinalar a necessidade de investigação. Não são limiares de segurança. Por conseguinte, as ações de controlo do cumprimento e/ou a emissão de um alerta rápido só se devem desencadear com base numa avaliação dos riscos rigorosa e efetuada caso a caso, e não apenas por se ter excedido um valor indicativo.
- (11) Com base nos resultados das investigações obtidos no decurso de 2013 e 2014 nos termos da presente recomendação e com base nos resultados da monitorização obtidos nos termos da Recomendação 2010/307/UE, bem como nos resultados da avaliação atualizada dos riscos efetuada pela EFSA sobre a presença de acrilamida nos alimentos, a Comissão avaliará a situação assim que estiver disponível uma avaliação dos riscos realizada pela EFSA e decidirá da necessidade de outras medidas adequadas,
2. Para efeitos do ponto 1, o teor de acrilamida deve ser avaliado sem se considerar a incerteza da medição analítica.
3. As investigações referidas no ponto 1 devem incluir a verificação dos procedimentos baseados no sistema de Análise de Perigos e de Pontos Críticos de Controlo (HACCP) do operador da empresa do sector alimentar, com vista a verificar:
- a) Se o operador da empresa do setor alimentar identificou no sistema HACCP ou num sistema semelhante as fases de transformação pertinentes que podem levar à formação de acrilamida; e
- b) Se o operador da empresa do setor alimentar tomou as medidas apropriadas de redução dos riscos.
4. As investigações referidas no ponto 1 devem, em especial, elucidar em que medida o operador da empresa do sector alimentar implementou as opções correntemente disponíveis para a minimização dos teores de acrilamida, designadamente as mencionadas no código de prática para a acrilamida adotado pela Comissão do *Codex Alimentarius* e na «caixa de ferramentas» da FoodDrinkEurope.
5. Os Estados-Membros devem comunicar os resultados à Comissão até 31 de outubro de 2014 e até 30 de abril de 2015.
6. A presente recomendação substitui a recomendação de 10 de janeiro de 2011 relativa à investigação dos teores de acrilamida nos alimentos.

ADOPTOU A PRESENTE RECOMENDAÇÃO:

1. Os Estados-Membros devem, com o envolvimento ativo dos operadores das empresas do setor alimentar, levar a efeito investigações complementares dos métodos de produção e transformação usados pelos produtores de alimentos nos casos em que o teor de acrilamida num género alimentício, testado no exercício de monitorização realizado nos termos da Recomendação 2010/307/UE, exceda o valor indicativo de acrilamida fixado para a respetiva categoria de alimentos no anexo da presente recomendação.

Feito em Bruxelas, em 8 de novembro de 2013.

Pela Comissão  
Tonio BORG  
Membro da Comissão

<sup>(1)</sup> Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

## ANEXO

## Valores indicativos de acrilamida baseados nos dados de monitorização da EFSA no período 2007-2012

Género alimentício	Valor indicativo [µg/kg]	Observações
Batatas fritas prontas a comer	600	Produto comercializado pronto a comer, definido no anexo, secção C, ponto 1, da Recomendação 2010/307/UE
Batatas fritas de pacote fabricadas com batatas frescas e <i>snacks</i> de batata fabricados com massa de batata	1 000	Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 2 e ponto 10, da Recomendação 2010/307/UE
Bolachas salgadas ( <i>crackers</i> ) à base de batata		
Pão fresco		Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 4, da Recomendação 2010/307/UE
a) pão à base de trigo	80	
b) pão fresco excluindo pão à base de trigo	150	
Cereais para pequeno-almoço (exceto papas de aveia)		Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 5, da Recomendação 2010/307/UE
— produtos à base de farelo e cereais integrais, grãos tufados pelo processo de <i>gun puffing</i> (neste último caso, apenas quando tal constar do rótulo)	400	
— produtos à base de trigo e de centeio (*)	300	
— produtos à base de milho, aveia, espelta, cevada e arroz (*)	200	
Bolachas e <i>wafers</i>	500	Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 6, da Recomendação 2010/307/UE
Bolachas salgadas ( <i>crackers</i> ) com exceção de <i>crackers</i> à base de batata	500	
Pão denominado <i>knäckebrot</i>	450	
Pão-de-espécie ( <i>gingerbread</i> )	1 000	
Produtos semelhantes aos outros produtos desta categoria	500	
Café torrado	450	Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 7.1, da Recomendação 2010/307/UE
Café instantâneo (solúvel)	900	Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 7.2, da Recomendação 2010/307/UE
Sucedâneos do café		Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 7.3, da Recomendação 2010/307/UE
a) sucedâneos do café, principalmente à base de cereais	2 000	
b) outros sucedâneos do café	4 000	
Alimentos para bebés, exceto alimentos à base de cereais transformados (**)		Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 8, da Recomendação 2010/307/UE
a) sem ameixas	50	
b) com ameixas	80	
Bolachas e tostas para lactentes e crianças jovens	200	Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 9.1, da Recomendação 2010/307/UE
Alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças jovens (***), exceto bolachas e tostas	50	Produto tal como comercializado, definido no anexo, secção C, ponto 9.2, da Recomendação 2010/307/UE

(\*) Cereais não integrais e/ou não à base de farelo. O cereal presente em maior quantidade determina a categoria.

(\*\*) Tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), da Diretiva 2006/125/CE da Comissão, de 5 de dezembro de 2006, relativa aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens (JO L 339 de 6.12.2006, p. 16).

(\*\*\*) Tal como definidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea a), da Diretiva 2006/125/CE.