

RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 8 novembre 2013

concernant l'étude des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires

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

(2013/647/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 292,

considérant ce qui suit:

- (1) L'industrie alimentaire, les États membres et la Commission déploient de nombreux efforts depuis 2002 pour étudier les modes de formation de l'acrylamide et pour en réduire la quantité dans les aliments transformés.
- (2) L'organisation FoodDrink Europe, qui représente l'industrie agroalimentaire européenne, a élaboré une «boîte à outils»⁽¹⁾ que les fabricants de denrées alimentaires peuvent utiliser pour réduire la teneur en acrylamide de leurs produits en y sélectionnant les outils les mieux adaptés à leurs besoins spécifiques. En outre, de petites brochures contenant des informations sur les outils les plus importants pour chaque secteur ont été élaborées, avec le soutien et la contribution des instances de régulation.
- (3) Il est apparu que les teneurs en acrylamide étaient sensiblement plus élevées dans certaines denrées alimentaires que dans des produits comparables de la même catégorie de produits. Par conséquent, la Commission a estimé qu'il était nécessaire que les autorités compétentes des États membres étudient les méthodes de production et de transformation utilisées par les exploitants du secteur alimentaire. À cette fin, elle a adopté, le 10 janvier 2011, une recommandation concernant l'étude des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires⁽²⁾ (la «recommandation de 2011»).

(1) Cette «boîte à outils», mise au point par FoodDrink Europe, contient quatorze paramètres (ou «outils») différents 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. La boîte à outils peut être consultée à l'adresse suivante (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_fr.pdf

(4) Conformément à la recommandation de 2011, les États membres sont encouragés à réaliser des études si la concentration en acrylamide décelée dans un produit alimentaire spécifique dépasse les valeurs indicatives figurant à l'annexe de ladite recommandation.

(5) Les teneurs en acrylamide des denrées alimentaires ont fait l'objet d'un suivi par les États membres de 2007 à 2009, conformément à la recommandation 2007/331/CE de la Commission⁽³⁾, et, à partir de 2010, conformément à la recommandation 2010/307/UE de la Commission⁽⁴⁾. Cet exercice de suivi vise les denrées connues pour leurs teneurs élevées en acrylamide et/ou pour leur contribution significative à son ingestion par voie alimentaire.

(6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a compilé les résultats pour les années 2007-2010 dans un rapport scientifique sur la mise à jour des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires pour les années 2007-2010⁽⁵⁾, publié le 18 octobre 2012. Elle a conclu qu'on ne pouvait pas dégager une tendance concordante à la baisse des teneurs en acrylamide dans tous les groupes d'aliments et qu'une diminution de la teneur en acrylamide n'avait été démontrée que dans quelques catégories peu nombreuses de denrées alimentaires, tandis que dans d'autres catégories d'aliments, une augmentation avait été observée.

(7) Sur la base des résultats des études obtenus au cours des années 2011 et 2012 et des résultats du suivi obtenus en application des recommandations 2007/331/CE et 2010/307/UE, il convient de modifier certaines valeurs indicatives fixées dans l'annexe de la recommandation de 2011.

(8) Il y a lieu, par conséquent, de remplacer la recommandation de 2011 par une nouvelle recommandation.

(3) Recommandation 2007/331/CE de la Commission du 3 mai 2007 concernant le suivi des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires (JO L 123 du 12.5.2007, p. 33).

(4) Recommandation 2010/307/UE de la Commission du 2 juin 2010 concernant le suivi des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires (JO L 137 du 3.6.2010, p. 4).

(5) Autorité européenne de sécurité des aliments: «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. Disponible en ligne à l'adresse suivante (<http://www.efsa.europa.eu/fr/publications/efsajournal.htm>).

- (9) Les études devraient continuer d'inclure l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), ou le système similaire ⁽¹⁾, mis en place par l'exploitant du secteur alimentaire, afin de déterminer avec ce dernier si les étapes de la transformation du produit jouant un rôle dans la formation de l'acrylamide ont été détectées et si des mesures appropriées ont été prises pour les maîtriser. Les autorités compétentes devraient notamment déterminer dans quelle mesure les moyens actuellement connus pour limiter au minimum les teneurs en acrylamide, c'est-à-dire ceux proposés dans le code d'usages pour l'acrylamide, adopté par la commission du Codex alimentarius, et dans la «boîte à outils» mise au point par FoodDrink Europe, sont mis en œuvre par l'exploitant du secteur alimentaire.
- (10) Les valeurs indicatives fixées dans la présente recommandation ne sont destinées qu'à signaler la nécessité d'une étude. Elles ne constituent pas des seuils de sécurité. En conséquence, des mesures coercitives et/ou le déclenchement d'une alerte rapide ne devraient être décidés que sur la base d'une évaluation rigoureuse des risques réalisée cas par cas, et non pas au seul motif qu'une valeur indicative a été dépassée.
- (11) Sur la base des résultats des études obtenus au cours des années 2013 et 2014 en application de la présente recommandation, des résultats du suivi obtenus à la suite de la recommandation 2010/307/UE et du résultat de l'évaluation actualisée des risques effectuée par l'EFSA sur la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, la Commission fera le point sur la situation une fois que l'évaluation des risques de l'EFSA sera disponible et décidera de la nécessité d'autres mesures appropriées,
- l'annexe de la présente recommandation pour la catégorie de denrées alimentaires correspondante.
2. Aux fins du point 1, la teneur en acrylamide devrait être évaluée sans tenir compte de l'incertitude des mesures analytiques.
 3. Les études visées au point 1 devraient inclure la vérification des procédures fondées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) mises en place par l'exploitant du secteur alimentaire en vue de vérifier si celui-ci:
 - a) a défini, dans le système HACCP ou dans un système similaire, les étapes de la transformation du produit pouvant conduire à la formation de l'acrylamide; et
 - b) a adopté des mesures d'atténuation des risques appropriées.
 4. Les études visées au point 1 devraient notamment déterminer dans quelle mesure les moyens actuellement connus pour limiter au minimum les teneurs en acrylamide, c'est-à-dire ceux proposés dans le code d'usages pour l'acrylamide, adopté par la commission du Codex alimentarius, et dans la «boîte à outils» mise au point par FoodDrink Europe, ont été mis en œuvre par les exploitants du secteur alimentaire.
 5. Les États membres devraient rendre compte de leurs conclusions à la Commission d'ici au 31 octobre 2014 et au 30 avril 2015.
 6. La présente recommandation remplace la recommandation du 10 janvier 2011 sur l'étude des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires.

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

1. Les États membres devraient, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire, réaliser des études complémentaires sur les méthodes de production et de transformation utilisées par les producteurs de denrées alimentaires dans les cas où la teneur en acrylamide d'un aliment décelée au cours du suivi réalisé conformément à la recommandation 2010/307/UE dépasse la valeur indicative fixée à

Fait à Bruxelles, le 8 novembre 2013.

Par la Commission
Tonio BORG
Membre de la Commission

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

ANNEXE

Valeurs indicatives d'acrylamide basées sur les données de suivi de l'EFSA pour la période 2007-2012

Denrées alimentaires	Valeur indicative [µg/kg]	Commentaire
Pommes frites prêtes à la consommation	600	Produit vendu comme prêt à la consommation, comme défini à la partie C.1 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
Pommes chips produites à partir de pommes de terre fraîches et de pâte de pommes de terre	1 000	Produit tel que vendu, comme défini aux parties C.2 et C.10 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
Biscuits salés à base de pomme de terre		
Pain (panification humide)		Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.4 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
a) Pain à base de blé	80	
b) Pain (panification humide) autre que le pain à base de blé	150	
Céréales pour petit-déjeuner (à l'exception du porridge)		Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.5 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
— produits à base de son et céréales à grains entiers, grains soufflés au pistolet (uniquement pertinent si cette mention figure sur l'étiquette)	400	
— produits à base de blé et de seigle (*)	300	
— produits à base de maïs, d'avoine, d'épeautre, d'orge et de riz (*)	200	
Biscuits et gaufrettes	500	Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.6 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
Biscuits salés, à l'exception des biscuits salés à base de pommes de terre	500	
Pain (panification sèche)	450	
Pain d'épice	1 000	
Produits comparables aux autres produits appartenant à cette catégorie	500	
Café torréfié	450	Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.7.1 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
Café instantané (soluble)	900	Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.7.2 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
Succédanés de café		Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.7.3 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
a) Succédanés de café principalement à base de céréales	2 000	
b) Autres succédanés de café	4 000	
Aliments pour bébés autres que les préparations à base de céréales (**)		Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.8 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
a) ne contenant pas de pruneaux	50	
b) contenant des pruneaux	80	
Biscuits et biscottes pour nourrissons et enfants en bas âge	200	Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.9.1 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE
Préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge (***) (à l'exception des biscuits et des biscottes)	50	Produit tel que vendu, comme défini à la partie C.9.2 de l'annexe de la recommandation 2010/307/UE

(*) Céréales à grains non entiers et/ou céréales sans son. La céréale présente en plus grande quantité détermine la catégorie.

(**) Tels que définis à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b), de la directive 2006/125/CE de la Commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (JO L 339 du 6.12.2006, p. 16).

(***) Telles que définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a), de la directive 2006/125/CE.