

RACCOMANDAZIONI

RACCOMANDAZIONE (UE) 2019/1888 DELLA COMMISSIONE

del 7 novembre 2019

sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 292,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione ⁽¹⁾ introduce obblighi specifici per gli operatori che producono e immettono sul mercato determinati prodotti alimentari al fine di predisporre un programma per la campionatura e l'analisi dei tenori di acrilammide nei prodotti alimentari e di applicare misure di attenuazione specifiche con l'obiettivo di raggiungere il tenore di acrilammide più basso che si possa ragionevolmente ottenere al di sotto dei livelli di riferimento stabiliti dal medesimo regolamento.
- (2) Il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ stabilisce l'obbligo delle autorità competenti di eseguire dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente, e b) garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori. Dovrebbero essere eseguiti controlli ufficiali anche per verificare il rispetto degli obblighi stabiliti conformemente al regolamento (UE) 2017/2158.
- (3) Si riconosce che non sono disponibili dati sufficienti riguardo alla presenza di acrilammide in determinati prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/2158, malgrado gli obblighi di cui all'articolo 4 del medesimo regolamento e i risultati dei controlli ufficiali effettuati. Non sono disponibili dati sufficienti neanche sulla presenza di acrilammide nei prodotti alimentari che non rientrano nell'ambito del regolamento (UE) 2017/2158, ma che potrebbero contenere tenori significativi di acrilammide e/o potrebbero contribuire in maniera rilevante all'esposizione alimentare all'acrilammide.
- (4) Al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana, è pertanto opportuno che le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare, nel quadro delle loro competenze e fatti salvi gli obblighi stabiliti dal regolamento (UE) 2017/2158 e dal regolamento (CE) n. 882/2004, monitorino la presenza di acrilammide in tali alimenti per adottare possibili misure di gestione dei rischi che dovrebbero integrare quelle già previste dal regolamento (UE) 2017/2158.
- (5) Al fine di orientare le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare in merito ai prodotti alimentari da monitorare, è stabilito un elenco non esaustivo di categorie alimentari/alimenti.
- (6) Con l'adozione del regolamento (UE) 2017/2158 e della presente raccomandazione, le raccomandazioni 2010/307/UE ⁽³⁾ e 2013/647/UE ⁽⁴⁾ della Commissione diventano obsolete e dovrebbero pertanto essere abrogate,

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti (GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1).

⁽³⁾ Raccomandazione 2010/307/UE della Commissione, del 2 giugno 2010, sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti (GU L 137 del 3.6.2010, pag. 4).

⁽⁴⁾ Raccomandazione 2013/647/UE della Commissione, dell'8 novembre 2013, sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti (GU L 301 del 12.11.2013, pag. 15).

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

- 1) Fatti salvi gli obblighi stabiliti a norma del regolamento (CE) 882/2004, è opportuno che le autorità competenti negli Stati membri monitorino regolarmente la presenza di acrilammide e i suoi tenori negli alimenti, in particolare gli alimenti elencati nell'allegato.

Fatti salvi gli obblighi stabiliti a norma del regolamento (UE) 2017/2158, è opportuno che gli operatori del settore alimentare monitorino regolarmente la presenza di acrilammide e i suoi tenori negli alimenti, in particolare gli alimenti elencati nell'allegato.

- 2) Gli Stati membri e gli operatori del settore alimentare dovrebbero trasmettere all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) entro il 1° ottobre di ogni anno i dati raccolti nel corso dell'anno precedente nelle loro attività di monitoraggio, ai fini del loro inserimento in una banca dati, conformemente alle prescrizioni della *Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed* dell'EFSA [Orientamenti sulla descrizione standardizzata del campione (SSD) per gli alimenti e i mangimi] e agli ulteriori obblighi di informazione specifici dell'EFSA ⁽⁵⁾.

- 3) Al fine di garantire che i campioni siano rappresentativi, gli Stati membri dovrebbero seguire le procedure di campionamento di cui all'allegato, parte B, del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione ⁽⁶⁾.

La procedura di campionamento applicata dagli operatori del settore alimentare può derogare alle disposizioni del regolamento (CE) n. 333/2007, ma dovrebbe essere rappresentativa della partita campionata.

- 4) Gli Stati membri dovrebbero effettuare l'analisi dell'acrilammide conformemente ai criteri stabiliti nel regolamento (CE) n. 333/2007.

Gli operatori del settore alimentare dovrebbero garantire che l'analisi dell'acrilammide sia eseguita conformemente alle prescrizioni e ai criteri di cui all'allegato III del regolamento (UE) 2017/2158.

- 5) Le raccomandazioni 2010/307/UE e 2013/647/UE sono abrogate.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2019

Per la Commissione
Vytenis ANDRIUKAITIS
Membro della Commissione

⁽⁵⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/180307>

⁽⁶⁾ Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari (GU L 88 del 29.3.2007, pag. 29).

ALLEGATO

ELENCO NON ESAUSTIVO DI ALIMENTI PER IL MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE**Prodotti a base di patate**

- Rösti
- Crocchette, patate duchessa, patate noisette, ...
- Casseruola di patate (e di verdure)
- Pasticcio di patate e carne
- Pasticcio di patate e formaggio

Prodotti da forno

- Panini (panini per hamburger, panini integrali e panini al latte)
- Pane pitta, tortillas messicane
- Croissant
- Ciambelle fritte
- Pane speciale (ad esempio pane pumpernickel, ciabatta alle olive, pane alle cipolle, ...)
- Pancake
- Sfoglie croccanti e fritte
- Churros

Prodotti a base di cereali

- Cracker a base di riso
- Cracker a base di mais
- Snack ai cereali (ad esempio con mais estruso e/o prodotti a base di frumento)
- Muesli tostati al miele

Altro

- Chips vegetali/patatine fritte
 - Frutta a guscio tostata
 - Semi oleosi tostati
 - Frutta secca
 - Semi di cacao tostati e prodotti derivati dal cacao
 - Olive in salamoia
 - Succedanei del caffè non a base di cicoria o cereali
 - Fudge, caramellati, torrone, ...
-