

## RECOMENDAÇÕES

## COMISSÃO

## RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 3 de Maio de 2007

relativa ao controlo dos teores de acrilamida nos alimentos

*[notificada com o número C(2007) 1873]*

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2007/331/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

zirem os teores de acrilamida nos alimentos transformados.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o segundo travessão do artigo 211.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Painel Científico dos Contaminantes da Cadeia Alimentar da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), adoptou, em 19 de Abril de 2005, uma declaração relativa à acrilamida nos alimentos, em que apoia a avaliação do risco representado pela acrilamida nos alimentos, realizada pelo Comité Misto FAO-OMS de Peritos em Aditivos Alimentares (JECFA), em Fevereiro de 2005. Nessa avaliação, o JECFA concluiu que as margens de exposição dos consumidores médios e muito frequentes eram baixas para este composto genotóxico e cancerígeno e que isto poderia indiciar preocupação a nível da saúde humana. Por conseguinte, devem continuar a envidar-se esforços adequados no sentido de reduzir as concentrações de acrilamida nos alimentos.
- (2) A indústria alimentar e os Estados-Membros investigaram os processos de formação da acrilamida. A indústria alimentar desenvolveu medidas de subscrição voluntária, tais como a denominada «abordagem da caixa de ferramentas»<sup>(1)</sup>, que procura ajudar os produtores e os transformadores a identificar processos para baixar os teores de acrilamida nos respectivos produtos. Desde 2002, têm sido envidados grandes esforços no sentido de se redu-

- (3) É necessário recolher dados fiáveis acerca dos teores de acrilamida nos alimentos, que digam respeito, pelo menos, aos últimos três anos, em toda a Comunidade, por forma a obter uma imagem nítida dos teores de acrilamida nos alimentos que reconhecidamente contenham elevados teores de acrilamida e/ou que contribuam significativamente para a ingestão alimentar de toda a população e de grupos vulneráveis específicos, tais como lactentes e crianças jovens.
- (4) É importante que estes dados sejam transmitidos anualmente à AESA, que assegurará a sua compilação numa base de dados.
- (5) Os resultados analíticos serão apreciados, para que se possa avaliar a eficácia das medidas voluntárias. O programa de controlo previsto na presente recomendação pode ser adaptado em qualquer altura, se tal for considerado adequado em virtude da experiência adquirida,

RECOMENDA:

<sup>(1)</sup> A «caixa de ferramentas» compõe-se de 13 parâmetros diferentes («ferramentas»), agrupados em quatro categorias principais («compartimentos da caixa de ferramentas»), que podem ser utilizadas selectivamente 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 remetem para factores agronómicos, para a receita do alimento em questão, para a sua transformação e para a preparação final a que o alimento é submetido.

- 1) Que os Estados-Membros realizem anualmente, em 2007, 2008 e 2009, em conformidade com o disposto no anexo I, o controlo dos teores de acrilamida nos alimentos referidos no mesmo anexo;

- 2) Que os Estados-Membros apresentem à AESA, até ao dia 1 de Junho de cada ano, os dados resultantes do controlo realizado no ano anterior, com as informações e no formato estabelecido no anexo II, para compilação numa base de dados;
- 3) Que os Estados-Membros, para efeitos do programa de controlo, adoptem os procedimentos de amostragem estabelecidos na parte B do anexo do Regulamento (CE) n.º 333/2007 da Comissão, de 28 de Março de 2007, relativo aos métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de chumbo, cádmio, mercúrio, estanho na forma inorgânica, 3-MCPD e benzo(a)pireno nos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>, por forma a assegurar que as amostras são representativas do lote que foi objecto de amostragem;
- 4) A análise das amostras pelos Estados-Membros deve ser realizada em conformidade com os pontos 1 e 2 do anexo III do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais <sup>(2)</sup>.

Feito em Bruxelas, em 3 de Maio de 2007.

*Pela Comissão*  
Markos KYPRIANOU  
*Membro da Comissão*

---

<sup>(1)</sup> JO L 88 de 29.3.2007, p. 29.

---

<sup>(2)</sup> JO L 165 de 30.4.2004, p. 1. Rectificação: JO L 191 de 28.5.2004, p. 1. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1791/2006 do Conselho (JO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

## ANEXO I

**A. Pontos e procedimento de amostragem:**

1. A amostragem dos produtos deve ser realizada ao nível do mercado (por exemplo, em supermercados, mercearias, padarias, revendedores de batatas fritas e restaurantes), onde houver boa rastreabilidade, ou em instalações de produção. Sempre que possível devem ser objecto de amostragem produtos com origem num dos Estados-Membros <sup>(1)</sup>.
2. A amostragem e a análise devem ser realizadas antes de expirado o prazo de validade da amostra.

**B. Produtos, número e frequência das amostragens, requisitos analíticos**

1. O quadro 1 oferece uma perspectiva do número mínimo recomendado de amostras a analisar anualmente em relação a cada categoria de produtos. Os Estados-Membros podem colher mais amostras sempre que isso for possível. A distribuição das amostras por Estado-Membro baseia-se em dados demográficos, com um número mínimo de quatro amostras por produto e Estado-Membro.
2. Os números de amostras referem-se ao número mínimo de amostras a colher anualmente. Sempre que se aplicarem condições específicas (por exemplo, amostragem semestral), estas são referidas no ponto C do anexo I, relativamente a cada grupo de produtos.
3. Uma vez que cada categoria compreende uma grande variedade de produtos com especificações diferentes, devem ser facultadas informações adicionais relativamente a cada um dos produtos objecto de amostragem (tal como se especifica no ponto C do anexo I). Para que se possam reconhecer tendências temporais, é importante que os produtos com as mesmas especificações (por exemplo, o mesmo tipo de pão, a mesma marca, etc.) sejam objecto de amostragem todos os anos, sempre que possível. Relativamente à amostragem de batatas fritas provenientes de pequenos estabelecimentos, devem ser escolhidos todos os anos, se possível, os mesmos estabelecimentos.
4. Se, relativamente a produtos com as mesmas especificações, se obtiverem repetidamente resultados abaixo do limite de quantificação (LOQ), o produto pode ser substituído por outro, desde que a escolha seja feita na mesma categoria de produtos e que seja dada uma descrição do novo produto.
5. De forma a assegurar a comparabilidade dos resultados analíticos, os métodos escolhidos devem poder alcançar um LOQ de 30 µg/kg (transição ião/ião mais intensa) no pão e nos alimentos para lactentes e de 50 µg/kg nos produtos à base de batata, noutros produtos à base de cereais, no café e outros produtos. Os resultados são transmitidos corrigidos em função da recuperação.

<sup>(1)</sup> Em casos excepcionais, determinado produto só pode estar presente no mercado se tiver sido importado de um país terceiro. Neste caso, podem ser colhidas amostras de um produto importado.

Quadro 1  
Número mínimo de amostras por categoria de produto

País de venda	Batatas fritas comercializadas prontas a comer (1)	Batatas fritas de pacote (2)	Batatas fritas pré-cozinhadas/ produtos à base de batata para cozinhados domésticos (3)	Pão (4)	Cereais para pequeno-almoço (5)	Bolachas, incluindo para lactentes (6)	Café torrado (7)	Alimentos para bebés, em frascos (8)	Alimentos para bebés à base de cereais transformados (9)	Outros produtos (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
BL	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. Informações mínimas adicionais a fornecer para cada produto

As informações mínimas adicionais que devem ser fornecidas para cada produto objecto de amostragem são especificadas nos pontos 1 a 10. Os Estados-Membros podem fornecer informações mais pormenorizadas.

1. *Batatas fritas, comercializadas prontas a comer*: amostragem semestral em Março e Novembro <sup>(1)</sup>, perfazendo o número total de amostras especificadas no quadro. As amostras de produtos prontos a comer devem ser colhidas em pequenos estabelecimentos, cadeias de restauração rápida e restaurantes. Todos os anos, e na medida do possível, as amostragens devem ter lugar nos mesmos estabelecimentos.

Informações específicas a fornecer: matérias-primas, sob a forma de batatas frescas ou de produtos pré-fritos à base de batata, adição de outros ingredientes.

2. *Batatas fritas de pacote*: amostragem semestral em Março e Novembro <sup>(1)</sup>, perfazendo o número total de amostras especificadas no quadro.

Informações específicas a fornecer: matérias-primas, sob a forma de batatas frescas ou de produtos pré-cozinhados/fritos à base de batata, adição de outros ingredientes, aromatizantes ou aditivos.

3. *Batatas fritas pré cozinhadas/produtos à base de batata para cozinhados domésticos*: incluindo produtos vendidos sob a forma de congelados. Amostragem semestral em Março e Novembro <sup>(1)</sup>, perfazendo o número total de amostras especificadas no quadro. A análise de cada amostra deve ser realizada após ter sido efectuada a preparação do produto (por exemplo, fritura, assado, etc). A preparação deve ter lugar no laboratório, de acordo com as instruções constantes do rótulo.

Informações específicas a fornecer: matérias-primas, sob a forma de batatas frescas ou de produtos pré-cozinhados/fritos à base de batata, adição de outros ingredientes, produtos vendidos frescos ou congelados, condições de utilização na preparação de acordo com as instruções do rótulo.

4. *Pão*:

Informações específicas a fornecer: pão fresco ou tostas, percentagem de fibras, tipo de cereal, fermentado/não fermentado, tipo de fermentação (por exemplo, levedura), outros ingredientes. O tipo de pão escolhido para amostra deve reflectir os hábitos alimentares de cada país.

5. *Cereais para pequeno-almoço*: excepto muesli e papas de aveia

Informações específicas a fornecer: tipo de cereal, outros ingredientes (por exemplo, açúcar, frutos secos, mel, chocolate).

6. *Bolachas (incluindo para lactentes)*:

Informações específicas a fornecer: macias ou duras, para a população normal ou para diabéticos, lista completa dos ingredientes.

7. *Café torrado*:

Informações específicas a fornecer: grau de torrefacção (por exemplo, média, escura), tipo de grão, se disponível, vendido moído ou em grão.

8. *Alimentos para bebés, em frascos*:

Devem ser visados os alimentos que contêm batata, produtos hortícolas de raiz ou cereais. Informações específicas a fornecer: ingredientes do frasco.

9. *Alimentos para bebés à base de cereais transformados*: analisados na forma comercializada.

Informações específicas a fornecer: tipo de cereal, outros ingredientes.

<sup>(1)</sup> No caso de género alimentício ser produzido a partir de produtos pré-fabricados à base de batata, a amostragem semestral não é necessária.

10. *Outros produtos:*

Esta categoria inclui os produtos à base de batata, os produtos à base de cereais, os produtos à base de café, os produtos à base de cacau e os alimentos para lactentes, à excepção dos produtos especificados numa das categorias *supra* (por exemplo, *roesti* de batata, pão de especiarias, sucedâneos de café). As amostras escolhidas devem reflectir os hábitos alimentares nacionais dos Estados-Membros. Alguns produtos poderão ter de ser analisados após preparação de acordo com o rótulo. Se assim for, as condições de utilização devem ser especificadas.

Informações específicas a fornecer: descrição detalhada do produto (por exemplo, principais ingredientes), condições de utilização na preparação de acordo com o rótulo.

---



## B. Notas explicativas sobre o formato de relatório

*País relator:* Estado-Membro em que foi efectuado o controlo.

*Ano:* Ano de amostragem.

*Código da amostra:* Código de identificação laboratorial da amostra.

*Número da classe do produto:* Número da classe do produto de acordo com o anexo I, quadro 1 [inserir números de 1 a 10, por exemplo batatas fritas (1), batatas de pacote (2), etc.].

*Denominação do produto:* Inclui a denominação do produto em português e na língua original

*Descrição do produto:* Deve ser dada uma curta descrição do produto, tendo em conta, pelo menos, as informações requeridas no anexo I, ponto C.

*Produtor:* Nome do produtor, se disponível.

*País de produção:* Se disponível. Utilizar os códigos ISO para o país de produção (para obter os códigos ISO, ver anexo I, primeira coluna do quadro 1). Nos termos do ponto A do anexo I, o produto objecto de amostragem deve ser proveniente de um dos Estados-Membros, desde que tal seja possível (ver nota de rodapé 4).

*Prazo de validade:* Tal como é indicado no rótulo. Inserir a data no formato dd/mm/aa.

*Data de produção:* Se disponível, tal como é indicada no rótulo. Inserir a data no formato dd/mm/aa.

*Data de amostragem:* Data em que a amostra foi colhida. Inserir a data no formato dd/mm/aa.

*Ponto de amostragem:* Local onde a amostra foi colhida, por exemplo, supermercado, mercearia, padaria, cadeia de restauração rápida, etc.

*Volume da embalagem:* Volume da embalagem (g) do produto de que foram retiradas as tomas elementares, se aplicável.

*Peso da amostra:* Peso da amostra global (g).

*Condições de preparação:* As condições de preparação devem ser especificadas no caso das batatas fritas pré-cozinhadas ou de outros produtos à base de batata para cozinhados domésticos (classe de produtos 3), cuja amostragem e análise devam ter lugar após a realização da preparação. As instruções de preparação do rótulo devem ser seguidas e especificadas neste campo. O mesmo poderá aplicar-se a alguns dos «Outros produtos» (classe de produtos 10).

*Data de análise:* Se a amostra tiver sido homogeneizada e armazenada antes da análise, deve ser dada a data do início factual do processo analítico. Neste caso, devem ser dados pormenores acerca das condições de armazenamento.

*Método acreditado:* indicar com «S» (sim) ou «N» (não) se o resultado analítico foi gerado por um método acreditado de acordo com a norma EN ISO 17025.

*Método analítico:* Indicar qual o método analítico utilizado (GC-MS com derivatização, GC-MS sem derivatização, LC-MS-MS ou outro) e dar uma curta descrição da preparação da amostra (por exemplo, procedimento de limpeza, etc.).

*Informações relativas aos ensaios de aptidão:* fornecer informações acerca do organizador do ensaio de aptidão, o número do esquema, o número da distribuição, a matriz e a pontuação z (z-score) <sup>(1)</sup> obtidos no seguinte formato resumido: organizador/esquema/distribuição/matriz/pontuação z. (Exemplo: FAPAS/30/6/crispbread/1,6).

*Teor de acrilamida:* em µg/kg, valor corrigido em função da recuperação.

*Limite de detecção:* em µg/kg.

*Limite de quantificação:* em µg/kg.

*Incerteza da medição:* apresentar dados relativos à incerteza da medição, se existirem (valor a exprimir em %).

---

<sup>(1)</sup> Note-se que a pontuação z só será usada para avaliar a qualidade dos dados, sendo salvaguardada a sua confidencialidade.