

# RECOMENDACIONES

## RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 2 de junio de 2010

relativa al control de los niveles de acrilamida en los alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/307/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) La Recomendación 2007/331/CE de la Comisión, de 3 de mayo de 2007, relativa al control de los niveles de acrilamida en los alimentos <sup>(1)</sup>, establece un programa de control de tres años (2007-2009) en lo que respecta a la acrilamida en determinados productos alimenticios.
- (2) Los resultados correspondientes a 2007 fueron recopilados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (en lo sucesivo, «la EFSA») en su informe científico «Results on the monitoring of acrylamide levels in food» <sup>(2)</sup>, publicado el 30 de abril de 2009. El informe también incluye los resultados relativos a la acrilamida correspondientes a 2003-2006, recogidos por los Estados miembros y compilados por el Instituto de Materiales y Medidas de Referencia del Centro Común de Investigación (CCI) de la Comisión Europea. Los resultados correspondientes a los años 2008 y 2009 aún no están disponibles. Tan pronto como lo estén, se actualizará el informe científico.
- (3) La *Confederation of the Food and Drink Industry* (CIAA) ha desarrollado una «caja de herramientas» que contiene herramientas 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.
- (4) En el informe de la EFSA de 30 de abril de 2009 se 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 no estaba claro si en aquel momento la caja de herramientas de la acrilamida había tenido los efectos deseados.
- (5) La industria alimentaria y los Estados miembros están realizando esfuerzos para investigar las vías de formación

de la acrilamida y la forma de reducir sus niveles en los productos alimenticios. Para poder evaluar el impacto de dichos esfuerzos, es conveniente seguir recopilando datos.

- (6) La experiencia obtenida con la aplicación de la Recomendación 2007/331/CE ha puesto de manifiesto que el programa de control requiere algunas adaptaciones, por ejemplo en lo que respecta a la clasificación de los productos alimenticios.
- (7) Es importante que los resultados del control se transmitan una vez al año a la EFSA, que se encargará de su compilación en una base de datos.
- (8) Es conveniente no limitar la presente Recomendación en el tiempo, sino evaluar periódicamente la necesidad de efectuar un control.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

- 1) Los Estados miembros deben controlar, de conformidad con el anexo de la presente Recomendación, los niveles de acrilamida de los productos alimenticios indicados en dicho anexo.
- 2) Los Estados miembros deben facilitar a la EFSA, a más tardar el 1 de junio de cada año, y por primera vez como muy tarde antes del 1 de junio de 2011, los datos del año anterior en el formato indicado por la EFSA, para su compilación en una base de datos.
- 3) Con objeto de garantizar que las muestras sean representativas del lote objeto de muestreo, los Estados miembros deben seguir los procedimientos de muestreo establecidos en la parte B del anexo del Reglamento (CE) n.º 333/2007 de la Comisión, de 28 de marzo de 2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno en los productos alimenticios <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> DO L 123 de 12.5.2007, p. 33.

<sup>(2)</sup> EFSA Scientific Report (2009) 285.

<sup>(3)</sup> DO L 88 de 29.3.2007, p. 29.

- 4) Los Estados miembros deben analizar la acrilamida de conformidad con los criterios establecidos en los puntos 1 y 2 del anexo III del Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales <sup>(1)</sup>.

Hecho en Bruselas, el 2 de junio de 2010.

*Por la Comisión*  
John DALLI  
*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(1)</sup> DO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

## ANEXO

**A. Puntos y procedimiento de muestreo**

1. El muestreo de los productos debería llevarse a cabo en la fase de comercialización (por ejemplo, en supermercados, tiendas pequeñas, panaderías, freidorías de patatas fritas y restaurantes), donde la trazabilidad es buena, o en los centros de producción. Siempre que sea posible, conviene tomar muestras de productos originarios de un Estado miembro <sup>(1)</sup>.
2. El muestreo y los análisis deberían llevarse a cabo antes de la fecha de caducidad de la muestra.

**B. Productos, número de muestras, frecuencia de muestreo y condiciones de análisis**

1. En el cuadro que figura a continuación se indica el número mínimo de muestras que se recomienda analizar cada año para cada categoría de productos. Se invita a los Estados miembros a que, de ser posible, recojan un mayor número de muestras. La distribución de las muestras por Estado miembro se basa en cifras de población, con un número mínimo de cuatro muestras por categoría de producto y Estado miembro.
2. El número de muestras hace referencia al número mínimo de muestras que deben recogerse cada año. En caso de que sean aplicables condiciones específicas (por ejemplo, dos muestreos al año), este extremo se especifica en la sección C.
3. Habida cuenta de la gran variedad de productos con diferentes especificaciones existente en cada categoría, debería facilitarse información adicional para cada uno de los productos objeto de muestreo (como se indica en la sección C). Para poder determinar tendencias temporales, es importante que los productos con las mismas especificaciones (por ejemplo, mismo tipo de pan) se sometan a muestreo, de ser posible, cada año.
4. Si en los productos con la misma especificación se obtienen en varias ocasiones resultados por debajo del límite de cuantificación (LDC), el producto puede sustituirse por otro, siempre que este pertenezca a la misma categoría de productos y se ofrezca una descripción del mismo.
5. A fin de asegurar la comparabilidad de los resultados analíticos, deben elegirse métodos que puedan lograr un LDC de 30 µg/kg (transición ion/ion más intensa) para el pan y los alimentos para bebés, y de 50 µg/kg para los productos a base de patata, otros productos a base de cereales, el café y otros productos. Los resultados se expresarán corregidos en función de la recuperación.

<sup>(1)</sup> En casos excepcionales, puede suceder que un producto específico solo esté presente en el mercado en forma de producto importado de un tercer país. En tales casos pueden tomarse muestras del producto importado.

Números mínimos de muestras por categoría de productos

País de venta	Patatas fritas vendidas listas para consumir	Patatas fritas a la inglesa (chips)	Patatas fritas precocinadas/ productos a base de patata precocinados para cocinar en casa	Pan de molde	Cereales para el desayuno	Galletas, galletas saladas, pan crujiente y similares	Café y sucedáneos de café	Alimentos infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de coita edad	Demás productos	Total
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
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
EL	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
BG	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. Información adicional mínima que debe facilitarse para cada producto

En los puntos 1 a 10 se especifica la información adicional mínima que debe facilitarse para cada producto objeto de muestreo. Se invita a los Estados miembros a facilitar información más detallada.

#### 1. *Patatas fritas vendidas listas para consumir, incluidas las siguientes subcategorías:*

1.1. Patatas fritas fabricadas con patatas frescas

1.2. Patatas fritas fabricadas con masa de patata

Los productos listos para consumir deberían muestrearse en pequeños puestos, cadenas de comida rápida y restaurantes; el muestreo debería efectuarse dos veces al año, en marzo y noviembre <sup>(1)</sup>, de forma que pueda obtenerse el número total de muestras especificado en el cuadro.

Información específica que debe facilitarse:

- naturaleza del material de partida: patatas frescas (subcategoría 1.1) o transformadas: masa de patata (subcategoría 1.2),
- adición de otros ingredientes.

#### 2. *Patatas fritas a la inglesa (chips), incluidas las siguientes subcategorías:*

2.1. Patatas fritas a la inglesa (chips) fabricadas con patatas frescas

2.2. Patatas fritas a la inglesa (chips) fabricadas con masa de patata (con formas variadas, tipo «pringles»)

El muestreo debería efectuarse dos veces al año, en marzo y noviembre <sup>(1)</sup>, de tal forma que pueda obtenerse el número total de muestras indicado en el cuadro.

Información específica que debe facilitarse:

- naturaleza del material de partida: patatas frescas (subcategoría 2.1) o transformadas: masa de patata (subcategoría 2.2),
- proceso de fritura: fritura en lotes o fritura continua,
- adición de otros ingredientes, aromas o aditivos.

#### 3. *Patatas fritas precocinadas/productos a base de patata precocinados para cocinar en casa, incluidas las siguientes subcategorías:*

3.1. Patatas fritas asadas en el horno (patatas fritas al horno)

3.2. Patatas fritas en freidora

Esta categoría incluye productos vendidos frescos o congelados. El muestreo debería efectuarse dos veces al año, en marzo y noviembre <sup>(1)</sup>, de tal forma que pueda obtenerse el número total de muestras indicado en el cuadro.

El análisis de cada muestra debería efectuarse en el producto una vez preparado (por ejemplo frito, horneado, etc.). La preparación debería efectuarse en el laboratorio, siguiendo las instrucciones de la etiqueta.

Información específica que debe facilitarse:

- subcategoría a la que pertenece el producto (como se ha mencionado anteriormente),
- naturaleza del material de partida: patatas frescas o transformadas (masa de patata),
- producto vendido fresco o congelado,
- condiciones utilizadas para la preparación con arreglo a las instrucciones de la etiqueta,
- adición de otros ingredientes.

<sup>(1)</sup> En caso de que el producto alimenticio sea producido a partir de patatas transformadas, no será necesario tomar muestras dos veces al año.

4. *Pan de molde:*

Información específica que debe facilitarse:

- tipo de pan de molde, por ejemplo trigo, centeno, pan multicereales, pan con otros ingredientes, etc.

La elección del tipo de pan que ha de someterse a muestreo debe reflejar los hábitos alimentarios del Estado miembro de que se trate.

5. *Cereales para el desayuno [a excepción del muesli y el porridge (especie de gachas de avena):*

Información específica que debe facilitarse:

- tipo de grano,
- otros ingredientes (por ejemplo, azúcar, frutos de cáscara, miel o chocolate).

Si se han analizado el muesli y el porridge, deben indicarse en el grupo 10, «Otros productos».

6. *Galletas, galletas saladas, pan crujiente y similares (excluidos productos de pastelería y tartas), incluidas las siguientes subcategorías:*

6.1. *Galletas saladas* (por ejemplo, galletas saladas de crema, galletas para el aperitivo)

6.2. *Pan crujiente* (fermentado/ácido)

6.3. *Obleas* (por ejemplo, para helados)

6.4. *Pan de jengibre*

6.5. *Otros* (especifíquense)

Información específica que debe facilitarse:

- subcategoría a la que pertenece el producto (como se indica a continuación).

La elección de los productos que han de someterse a muestreo debe reflejar los hábitos alimentarios del Estado miembro de que se trate.

7. *Café y sucedáneos de café, incluidas las siguientes subcategorías:*

7.1. *Café tostado*

7.2. *Café instantáneo* (soluble)

7.3. *Sucedáneos del café*

Información específica que debe facilitarse:

- subcategoría a la que pertenece el producto (como se ha mencionado anteriormente),
- para el café tostado, grado de torrefacción (por ejemplo medio, oscuro), tipo de grano (si se dispone de esta información), forma en que se comercializa el producto (café molido o en grano), descafeinado o no descafeinado,
- café instantáneo (soluble): descafeinado/no descafeinado,
- para sucedáneos de café: el material de partida (por ejemplo, cebada, centeno, achicoria).

Las muestras de café y de sucedáneos de café deben ser analizados tal y como se venden, a fin de garantizar la comparabilidad de los datos.

Si es posible, en una segunda fase, la bebida puede analizarse en el estado listo para el consumo. Las condiciones de preparación (como figuran en la etiqueta) deben especificar, por ejemplo, la cantidad de café, la cantidad de agua que debe utilizarse, detalles del equipo utilizado, temperatura de infusión, etc.). Si la capacidad de análisis es limitada, debe darse prioridad al análisis del producto tal como se vende.

8. *Alimentos infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales* <sup>(1)</sup>:

Se trata de los alimentos que contengan patatas, hortalizas de raíz o cereales como principales ingredientes (excepto los productos que se hallen dentro de la categoría de alimentos elaborados a base de cereales).

Información específica que debe facilitarse:

- ingredientes principales.

9. *Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad* <sup>(2)</sup>, incluidas las siguientes categorías:

9.1. Galletas y bizcochos para lactantes y niños de corta edad

9.2. Otros alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad

Las muestras deben ser analizadas tal y como se venden, a fin de garantizar la comparabilidad de los datos.

Información específica que debe facilitarse:

- subcategoría a la que pertenece el producto (como se ha mencionado anteriormente),
- descripción del producto,
- tipo de grano, otros ingredientes.

10. *Demás productos:*

Esta categoría incluye los productos a base de patata, los productos a base de cereales, los productos a base de cacao distintos de los indicados en una de las categorías anteriores [por ejemplo, patatas rusti, galletitas saladas a base de cereales (como ganchitos de maíz, nachos, palomitas de maíz), muesli, porridge, productos de pastelería y tartas, etc.].

La elección de los productos que han de someterse a muestreo debe reflejar los hábitos alimentarios del Estado miembro de que se trate.

Podría ser necesario analizar las muestras una vez cocinadas con arreglo a las instrucciones de la etiqueta. En tal caso, deben especificarse las condiciones utilizadas.

Información específica que debe facilitarse:

- nombre y descripción detallada del producto (por ejemplo, principales ingredientes),
- condiciones utilizadas para la preparación con arreglo a las instrucciones de la etiqueta.

---

<sup>(1)</sup> 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).

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