

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIÓN (UE) 2019/1888 DE LA COMISIÓN

de 7 de noviembre de 2019

relativa al control de la presencia de acrilamida en determinados alimentos

LA COMISIÓN EUROPEA,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión ⁽¹⁾ introduce, para los explotadores de empresas alimentarias que producen y comercializan determinados productos alimenticios, la obligación específica de establecer un programa para su propio muestreo y análisis de los niveles de acrilamida en los productos alimenticios y de aplicar medidas de mitigación concretas con el fin de lograr niveles de acrilamida en el nivel más bajo razonablemente posible por debajo de los niveles de referencia establecidos en dicho Reglamento.
- (2) El Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾ dispone que las autoridades competentes tienen la obligación de llevar a cabo controles oficiales con el fin de verificar el cumplimiento de las normas con las que se pretende, fundamentalmente, a) prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente a las personas y los animales y b) garantizar prácticas equitativas en el comercio de piensos y alimentos, así como proteger los intereses de los consumidores, incluidos el etiquetado de piensos y alimentos y otras modalidades de información al consumidor. Asimismo, deben realizarse controles oficiales para verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/2158.
- (3) Se reconoce que no se dispone de datos suficientes sobre la presencia de acrilamida en determinados alimentos a los que se hace referencia en el artículo 1, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/2158, a pesar de las obligaciones establecidas en el artículo 4 de dicho Reglamento y los resultados de los controles oficiales realizados. Tampoco existen datos suficientes sobre la presencia de acrilamida en alimentos que no están incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2017/2158 pero que pueden contener niveles significativos de acrilamida o pueden contribuir notablemente a la exposición a esta sustancia a través de la alimentación.
- (4) Con el fin de garantizar un nivel elevado de protección de la salud humana, conviene que las autoridades competentes y los explotadores de empresas alimentarias, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de las obligaciones establecidas en el Reglamento (UE) 2017/2158 y sobre la base del Reglamento (CE) n.º 882/2004, controlen la presencia de acrilamida en dichos alimentos con vistas a la posible adopción de medidas de gestión del riesgo que complementen las ya establecidas en el Reglamento (UE) 2017/2158.
- (5) Se establece una lista no exhaustiva de categorías de alimentos y de alimentos a fin de orientar a las autoridades competentes y los explotadores de empresas alimentarias sobre los alimentos que deben controlarse
- (6) Con la adopción del Reglamento (UE) 2017/2158 y la presente Recomendación, las Recomendaciones 2010/307/UE ⁽³⁾ y 2013/647/UE de la Comisión ⁽⁴⁾ quedan obsoletas y, por tanto, procede derogarlas.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos (DO L 304 de 21.11.2017, p. 24).

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 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 (DO L 165 de 30.4.2004, p. 1).

⁽³⁾ Recomendación 2010/307/UE de la Comisión, de 2 de junio de 2010, relativa al control de los niveles de acrilamida en los alimentos (DO L 137 de 3.6.2010, p. 4).

⁽⁴⁾ Recomendación de la Comisión 2013/647/UE, de 8 de noviembre de 2013, relativa a la investigación de los niveles de acrilamida en los alimentos (DO L 301 de 12.11.2013, p. 15).

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

- 1) Sin perjuicio de las obligaciones establecidas de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 882/2004, las autoridades competentes de los Estados miembros deben controlar periódicamente la presencia de acrilamida y sus niveles en los alimentos, en particular en los que se enumeran en el anexo.

Sin perjuicio de las obligaciones establecidas de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/2158, los explotadores de empresas alimentarias de los Estados miembros deben controlar periódicamente la presencia de acrilamida y sus niveles en los alimentos, en particular en los enumerados en el anexo.

- 2) Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deben transmitir a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), a más tardar el 1 de octubre de cada año, los datos recopilados durante el año anterior a través de sus actividades de control, con el fin de compilarlos en una única base de datos, en consonancia con los requisitos de la Directrices de la EFSA sobre la Descripción Normalizada de Muestras (SSD) para alimentos y piensos y los requisitos adicionales de la EFSA en materia de información específica ⁽⁵⁾.

- 3) Para garantizar que las muestras son representativas, 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 ⁽⁶⁾.

El procedimiento de muestreo aplicado por el explotador de empresa alimentaria puede desviarse de las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 333/2007, pero debe seguir siendo representativo del lote.

- 4) Los Estados miembros deben realizar los análisis de acrilamida con arreglo a los criterios establecidos en el Reglamento (CE) n.º 333/2007.

Los explotadores de empresas alimentarias deben garantizar que el análisis de la acrilamida se lleva a cabo con arreglo a los requisitos y criterios establecidos en el anexo III del Reglamento (UE) 2017/2158.

- 5) Quedan derogadas las Recomendaciones 2010/307/UE y 2013/647/UE.

Hecho en Bruselas, el 7 de noviembre de 2019.

Por la Comisión
Vytenis ANDRIUKAITIS
Miembro de la Comisión

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

⁽⁶⁾ 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 (DO L 88 de 29.3.2007, p. 29).

ANEXO

Lista no exhaustiva de alimentos en los que se debe controlar la presencia de acrilamida**Productos a base de patata**

- Rösti
- Croquetas, patatas duquesa, patatas *noisette*, etc.
- Cazuela (*Casserole*) de patatas (y cazuela de verduras)
- Guisos a base de patata y carne
- Guisos a base de patata y queso

Productos de panadería

- Panecillos (panecillos para hamburguesas, panecillos de trigo integral, panecillos de leche, etc.)
- Pan de pita, tortillas mexicanas
- Cruasanes
- Donuts
- Pan especial (como pan *pumpernickel*, chapata con aceitunas, pan de cebolla, etc.)
- Tortitas
- Galletas crujientes fritas hechas con tiras de masa fina
- Churros

Productos a base de cereales

- Galletas saladas a base de arroz
- Galletas saladas a base de maíz
- Productos de aperitivo a base de cereales (como productos extrudidos a base de maíz y/o de trigo)
- Muesli tostado con miel

Otros

- Vegetales o patatas fritos a la inglesa
 - Frutos de cáscara tostados
 - Semillas oleaginosas tostadas
 - Fruta seca
 - Granos de cacao tostado y productos derivados del cacao
 - Aceitunas en salmuera
 - Sucedáneos de café que no sean a base de achicoria o cereales
 - Dulce de azúcar, caramelo, turrón, etc.
-