ORIENTATIONS SUR LA MISE EN ŒUVRE DU RÈGLEMENT (UE) 2017/2158 DE LA COMMISSION DU 20 NOVEMBRE 2017 ÉTABLISSANT DES MESURES D'ATTÉNUATION ET DES TENEURS DE RÉFÉRENCE POUR LA RÉDUCTION DE LA PRÉSENCE D'ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

AVIS JURIDIQUE IMPORTANT
«Le présent document ne revêt aucun statut juridique formel et, en cas de litige, la Cour de Justice est responsable en dernier ressort de l'interprétation de la législation»

Le présent document a été approuvé par le comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, section «Nouveaux aliments et sécurité toxicologique de la chaîne alimentaire», lors de sa réunion du 11 juin 2018.

Le présent document n'a pas été adopté par la Commission européenne. Les points de vue exprimés ne peuvent donc pas être considérés comme une position officielle de la Commission.

Le présent document est un document évolutif et est susceptible d'être mis à jour sur la base de l'expérience acquise dans le cadre de l'application du règlement (UE) 2017/2158.

ORIENTATIONS SUR LA MISE EN ŒUVRE DU RÈGLEMENT (UE) 2017/2158 DE LA COMMISSION DU 20 NOVEMBRE 2017 ÉTABLISSANT DES MESURES D'ATTÉNUATION ET DES TENEURS DE RÉFÉRENCE POUR LA RÉDUCTION DE LA PRÉSENCE D'ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

A) Denrées alimentaires visées à l'article 1er, paragraphe 2

a) frites, autres produits coupés (frits par immersion dans l'huile) et chips en tranches à base de pommes de terre fraîches;

Cette catégorie couvre les produits coupés frits par immersion dans l'huile et les chips à base de pommes de terre fraîches. Elle comprend également les produits à base de pommes de terre frits par immersion dans l'huile dont la cuisson doit être achevée au four.

Les produits tels que les röstis ne sont pas concernés.

b) chips, snacks, crackers et autres produits de pommes de terre à base de pâte de pommes de terre;

Cette catégorie couvre les chips, les snacks salés à base de pâte de pommes de terre, les crackers à base de pommes de terre et les autres produits de pommes de terre à base de pâte de pommes de terre.
Elle concerne les produits frits par immersion dans l'huile ou cuits au four.
Elle désigne tous les produits de pommes de terre obtenus à partir de pâte de pommes de terre.
Les mélanges de pâtes (mélange de pâte de pommes de terre et, par exemple, de légumes secs) sont compris dans cette catégorie si les ingrédients à base de pommes de terre constituent les ingrédients principaux de la pâte.

Les produits tels que les pommes duchesse, les croquettes, les pommes noisettes, etc., ne sont pas concernés.

c) pain;

Cette catégorie couvre tous les produits de boulangerie ordinaire considérés comme du pain (par exemple pain de froment, pain de seigle, pain complet, pain multicéréales, pain de malt), du pain à la vapeur ou des baguettes, etc.
Les mesures d'atténuation applicables au pain s'appliquent également à la production de petits pains (petits pains pour hamburger, petits pains complets et petits pains au lait).

Les produits tels que le pain pita, les tortillas mexicaines, etc. ne sont pas concernés

d) céréales pour petit-déjeuner (à l'exception du porridge)
(le muesli, les flocons et la farine d'avoine sont également exclus);

Cette catégorie couvre tous les produits de céréales pour petit-déjeuner prêts à la consommation. Par exemple: céréales complètes pour petit-déjeuner, céréales pour petit-déjeuner de type granola, corn-flakes, blé ou riz soufflé, céréales pour petit-déjeuner mélangées (par exemple riz, blé et maïs), céréales pour petit-déjeuner à base de son, et céréales pour petit-déjeuner de type extrudé préparées à partir de farine ou de poudre de grains.

Les produits tels que le porridge, le muesli, les flocons aplatis (par exemple les flocons d'avoine aplatis), la farine d'avoine, etc., ne sont pas concernés par cette catégorie.

e) produits de boulangerie fine: cookies, biscuits, biscottes, barres de céréales, scones, cornets, gaufrettes, pain d'épices, petites crêpes épaisses, ainsi que crackers, pains croustillants et produits de substitution du pain. Dans cette catégorie, un cracker est un biscuit sec (un produit cuit à base de farine de céréales);

Cette catégorie couvre les produits sucrés, salés et aromatisés tels que les cookies, biscuits, biscottes, barres de céréales, scones, cornets, gaufrettes, petites crêpes épaisses, pain d'épices, ainsi que les produits non sucrés tels que les crackers, pains croustillants et produits de substitution du pain (comme les gressins).
Dans cette catégorie, un cracker est un biscuit sec (un produit cuit à base de farine de céréales), par exemple les biscuits secs à la levure chimique, biscuits bretzels, bretzels en bâtonnet, etc.
Cette catégorie comprend également les biscuits bretzels, les chips de seigle, le pain azyme, etc.

Les produits tels que le pain bretzel, les doughnuts, les muffins, les gâteaux, les éclairs, les croissants, les crackers de riz, etc., ne sont pas concernés.

f) café

(i) café torréfié;

Cette catégorie couvre les produits obtenus par torréfaction et/ou mouture de graines de café (Coffea arabica ou Coffea robusta), sous la forme de café moulu ou de graines de café torréfiées.

(ii) café instantané (soluble);

Le produit concentré obtenu par extraction des graines de café torréfiées, en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction, à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base. Outre les éléments insolubles technologiquement inévitables et les huiles insolubles provenant du café, l'extrait de café ne doit contenir que les principes solubles et aromatiques du café. La teneur en matière sèche provenant du café doit être conforme aux dispositions de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée (JO L 66 du 13.3.1999, p. 26).

L'extrait de café sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres éléments que ceux provenant de l'extraction du café.

L'extrait de café liquide peut contenir des sucres alimentaires, torréfiés ou non, dans une proportion ne dépassant pas 12 % en poids.

g) succédanés de café;

Il s'agit de produits non liés au café, qui ne contiennent généralement pas de caféine et sont utilisés pour imiter/remplacer le café. Ils sont généralement obtenus à partir de substances d'origine végétale telles que des céréales (comme l'orge, le seigle, etc.), racines (chicorée, pissenlit, betterave, etc.) et mélasses. Les matières végétales peuvent être torréfiées avant d'être transformées en extrait soluble. Les succédanés de café peuvent être vendus comme simple extrait liquide et/ou poudre ou granules instantanés; ils peuvent être composés de plusieurs substances d'origine végétale ou mélangés avec des extraits de café et être aromatisés.
Les boissons à base de graines torréfiées sont des succédanés de café communs. Ce sont des boissons fabriquées à partir d'une ou de plusieurs sortes de grains de céréales torréfiés et commercialement transformés en granules ou poudre afin d'être reconstitués avec de l'eau par la suite. Le produit est généralement commercialisé sous la forme de produits sans caféine destinés à remplacer le café et le thé. Parmi les ingrédients fréquents qui les composent, on retrouve le seigle et l'orge maltés/grillés, etc.

Les racines de chicorée torréfiées et moulues, seules ou mélangées au café, sont utilisées comme succédané de café. Par «chicorée», on entend les racines de Cichorium intybus L., non utilisées pour la production de chicorée witloof, convenablement nettoyées afin d'être desséchées et torréfiées, et servant habituellement à la préparation de boissons. On entend par «extrait de chicorée», «chicorée soluble» ou «chicorée instantanée» le produit concentré obtenu par extraction de la chicorée torréfiée, en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction, à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base. La teneur en matière sèche provenant de la chicorée doit être conforme aux dispositions de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée (JO L 66 du 13.3.1999, p. 26).
Pour l'extrait de chicorée sous forme solide ou en pâte, les substances ne provenant pas de la chicorée ne peuvent dépasser 1 % en poids.
L'extrait de chicorée liquide peut contenir des sucres alimentaires, torréfiés ou non, dans une proportion ne dépassant pas 35 % en poids.

Il existe plusieurs types de succédanés de café, par exemple: mélange d'orge, de seigle, de chicorée et de figue; mélange d'orge grillée, d'orge maltée, de chicorée et de seigle; mélange d'orge grillée, de malt d'orge grillé et de chicorée grillée; mélange d'orge, de chicorée, d'orge maltée, de figues et d'extrait de betterave rouge; Postum (boisson produite à partir de son de blé, de blé et de mélasses), boissons aromatisées à base de malt, etc.

h) denrées alimentaires pour bébés et préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, telles que définies dans le règlement (UE) nº 609/2013 du Parlement européen et du Conseil.

*On entend par «**denrée alimentaire pour bébés**», une denrée alimentaire destinée à satisfaire les besoins particuliers des nourrissons en bonne santé pendant la période de sevrage, ainsi que ceux des enfants en bas âge en bonne santé, comme complément à leur alimentation et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale, à l'exclusion:*
i) des préparations à base de céréales; et
ii) des boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge.

On entend par «préparation à base de céréales», une denrée alimentaire :
i) destinée à satisfaire les besoins particuliers des nourrissons en bonne santé pendant la période de sevrage, ainsi que ceux des enfants en bas âge en bonne santé, comme complément à leur alimentation et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale; et
ii) appartenant à l'une des catégories suivantes:
— les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés,
— les céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines,
— les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés,
— les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés.

B) Entreprises du secteur alimentaire visées à l'article 2, paragraphes 1, 2 et 3 (voir tableau en annexe)

L'article 2, paragraphe 1, concerne les exploitants du secteur alimentaire qui produisent et mettent sur le marché les denrées alimentaires énumérées à l'article 1er, paragraphe 2 [1](à l'exception des exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphes 2 et 3).

L'article 2, paragraphe 2, concerne les exploitants du secteur alimentaire produisant les denrées alimentaires énumérées à l'article 1er, paragraphe 2, qui exercent des activités de vente au détail et/ou ne fournissent directement que le commerce de détail local[2].

On entend par «commerce de détail» [au sens du règlement (CE) nº 178/2002]: la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes;

---

[1] *À titre indicatif, les exploitants du secteur alimentaire dont les intérêts sont représentés par les organisations de parties prenantes européennes suivantes relèveraient de cette catégorie:*
FDE (FoodDrinkEurope) et les organisations professionnelles pertinentes:
- CAOBISCO - Association of Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the European Union (Association des industries de la chocolaterie, biscuiterie et confiserie de l'Union européenne);
- CEEREAL - European Breakfast Cereal Association (Association européenne des céréales pour petit-déjeuner);
- ECF - European Coffee Federation (Fédération européenne du café)
- ESA - European Snacks Association (association européenne des fabricants de chips et de biscuits)
- EUPPA - European Potato Processors' Association (Association européenne des transformateurs de pommes de terre)
- FEDIMA - Federation of EU Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionary and Patisserie Industries (Fédération européenne des fabricants et fournisseurs d'ingrédients pour la boulangerie, la confiserie et la pâtisserie)
- SNE - Specialised Nutrition Europe

AIBI asbl - International Association of Plant Bakers (Association internationale de la boulangerie industrielle)

[2] *À titre indicatif, les exploitants du secteur alimentaire dont les intérêts sont représentés par les organisations de parties prenantes européennes suivantes relèveraient de cette catégorie: UEAPME (Union européenne de l'artisanat et des petites et moyennes entreprises), HOTREC (Association parapluie d'hôtels, de restaurants, de cafés et d'établissements similaires en Europe), FoodServiceEurope (secteur de la restauration collective au niveau européen), Eurocommerce (secteurs européens du commerce de détail et de gros), CEPB aisbl (Confédération européenne des organisations nationales de la boulangerie et de la pâtisserie)*

On entend par «consommateur final» [au sens du règlement (CE) nº 178/2002]: le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

Les exploitants du secteur alimentaire produisant des denrées alimentaires qui n'exercent que des activités de vente au détail *(établissements qui manipulent et/ou transforment de denrées alimentaires dans les points de vente ou de livraison au consommateur final)* ***relèvent de cette catégorie dans la mesure où ils ne relèvent pas de la catégorie prévue à l'article 2, paragraphe 3.***

Les exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités de vente au détail <u>et fournissent directement le commerce de détail local</u>

Les exploitants du secteur alimentaire qui, en plus d'exercer des activités de vente au détail, ne fournissent aussi directement que le commerce de détail local, et les exploitants du secteur alimentaire qui ne fournissent directement que le commerce de détail local sans exercer d'activités de vente au détail relèvent de cette catégorie si ces exploitants sont généralement de petits opérateurs. Pour déterminer si ces exploitants du secteur alimentaire relèvent de cette catégorie, au regard du fait qu'ils «fournissent directement le commerce de détail local», et non de la catégorie prévue à l'article 2, paragraphe 1 (ou paragraphe 3), les critères suivants peuvent servir d'orientation:
- «local»: conformément à la définition prévue au niveau national ou aux dispositions nationales. La définition «dans un rayon de 100 kilomètres autour de l'établissement fournisseur», par exemple, pourrait être utilisée en l'absence de définition au niveau national;

- il s'agit d'une microentreprise ou d'une petite entreprise (http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition_fr). Si ce critère est appliqué, seul le personnel affecté à la production des denrées alimentaires visées à l'article 1er, paragraphe 2, doit être comptabilisé dans le nombre de salariés;
- Autres critères possibles: le ratio entre le chiffre d'affaires de la vente directe au consommateur final et le chiffre d'affaires de la fourniture directe à d'autres commerces de détail locaux, la fourniture occasionnelle/saisonnière, le nombre de commerces de détail locaux fournis, les critères jugés pertinents par l'autorité compétente.

Les détaillants et les grossistes dont les activités se limitent à entreposer et à livrer des produits sur le marché (et qui ne produisent pas de denrées alimentaires) ne sont pas concernés par le règlement.

L'article 2, paragraphe 3, concerne les exploitants du secteur alimentaire produisant les denrées alimentaires énumérées à l'article 1er, paragraphe 2, qui exercent des activités de vente au détail et/ou ne fournissent directement que le commerce de détail local, qui opèrent dans des installations sous contrôle direct et qui exercent leur activité sous une marque ou une licence commerciale, en tant que partie ou franchise d'une exploitation interconnectée plus grande et selon les instructions de l'exploitant du secteur alimentaire qui fournit au niveau central les denrées alimentaires[3].

Les exploitants du secteur alimentaire qui relèvent de cette catégorie sont généralement de grandes chaînes, contrôlées et fournies au niveau central (contrôle direct), qui offrent des menus standard et/ou disposent des mêmes procédures opérationnelles standard dans l'ensemble de leurs installations décentralisées.

Remarque concernant les exploitants du secteur alimentaire exerçant différentes activités

Si un exploitant du secteur alimentaire produit des denrées alimentaires relevant de différentes catégories de denrées alimentaires au titre du règlement (voir article 1er, paragraphe 2) et que cet exploitant relève, pour une de ses activités, de la catégorie prévue à l'article 2, paragraphe 1, en tant qu'exploitant du secteur alimentaire, et de la catégorie prévue à l'article 2, paragraphe 2, pour une autre activité, ledit exploitant du secteur alimentaire est tenu d'appliquer les mesures d'atténuation visées à l'annexe I du règlement et de respecter les exigences d'échantillonnage et d'analyse visées à l'annexe III **pour l'ensemble de ses activités relevant du champ d'application du règlement.**

[3] *À titre indicatif, les exploitants du secteur alimentaire dont les intérêts sont représentés par l'organisation de parties prenantes européennes suivante relèveraient de cette catégorie: Serving Europe (Branded Food and Beverage Service Chains Association - Association de chaînes de services de boissons et de denrées alimentaires de marque). Il convient toutefois de noter que les exploitants du secteur alimentaire dont la chaîne est longue, contrôlée et fournie au niveau central et qui présentent des menus standardisés et les mêmes procédures opérationnelles standard dans l'ensemble de leurs installations relèvent de cette catégorie, indépendamment de l'organisation qui les représente.*

Toutefois, si la majorité de ses activités relève de la catégorie prévue à l'article 2, paragraphe 2, et si seule une faible proportion de son activité relève de la catégorie prévue à l'article 2, paragraphe 1, l'exploitant du secteur alimentaire est tenu d'appliquer les mesures d'atténuation visées à l'annexe I du règlement et de respecter les exigences d'échantillonnage et d'analyse visées à l'annexe III uniquement pour ce(s) produit(s) particulier(s) relevant du champ d'application du règlement.

C) Teneurs de référence – définition figurant à l'article 3, paragraphe 2

Les «teneurs de référence» sont les indicateurs de performance utilisés pour vérifier l'efficacité des mesures d'atténuation et sont basées sur l'expérience acquise et la présence d'acrylamide en ce qui concerne les grandes catégories de denrées alimentaires. **Les teneurs de référence ne peuvent être utilisées directement comme référence pour déterminer si un produit peut être mis ou non sur le marché**.

En cas de dépassement des teneurs de référence, les exploitants du secteur alimentaire réexaminent sans délai les mesures d'atténuation appliquées et adaptent les processus et les contrôles en vue d'atteindre des teneurs en acrylamide qui soient aussi faibles que raisonnablement possible et inférieures aux teneurs de référence prévues (obligations incombant aux exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphes 1 et 3). Cela doit être démontré par la réalisation d'un nouvel échantillonnage représentatif et d'une nouvelle analyse, après la mise en place des mesures d'atténuation supplémentaires.

Les teneurs de référence ont été établies pour les grandes catégories de denrées alimentaires. Il est évident que, pour des denrées alimentaires spécifiques appartenant à l'une de ces catégories, il peut y avoir une production, des conditions géographiques ou saisonnières ou des caractéristiques de produit spécifiques pour lesquelles il n'est pas possible de respecter les teneurs de référence, malgré l'application de toutes les mesures d'atténuation pertinentes. Dans de telles situations, les exploitants du secteur alimentaire devraient être en mesure de démontrer qu'ils ont appliqué les mesures d'atténuation pertinentes.

En outre, il convient de souligner que l'application de mesures d'atténuation et de teneurs de référence ne devrait pas entraîner l'interdiction de certaines pratiques culinaires traditionnelles ni de certaines denrées alimentaires traditionnelles [y compris, sans s'y limiter, les denrées alimentaires faisant l'objet d'une appellation d'origine protégée (AOP), d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'une spécialité traditionnelle garantie (STG)]. Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus d'appliquer des mesures d'atténuation et les teneurs de référence aux pratiques culinaires et à la recette de denrées alimentaires traditionnelles (autrement dit, choisir les options qui permettent d'atteindre des teneurs en acrylamide qui soient aussi faibles que raisonnablement possible) sans modifier la nature et les caractéristiques organoleptiques de ces denrées traditionnelles.

Le dépassement des teneurs en acrylamide ne signifie pas nécessairement que les denrées alimentaires doivent être retirées ou rappelées du marché. Si elle est jugée nécessaire, une évaluation des risques doit être réalisée afin de déterminer si une denrée alimentaire dépassant la teneur de référence doit être retirée ou rappelée du marché au titre de l'article 14 de la législation alimentaire générale [règlement (CE) nº 178/2002].

D) Application des mesures d'atténuation (article 2, annexes I et II)

a) Des mesures d'atténuation doivent être appliquées par les exploitants du secteur alimentaire qui produisent et mettent sur le marché des denrées alimentaires (article 1er, paragraphe 1).

Si le producteur et le distributeur des denrées alimentaires sont deux exploitants du secteur alimentaire distincts, c'est le producteur, et non le distributeur, qui doit appliquer les mesures d'atténuation prévues dans les annexes.

b) Informations figurant sur l'emballage pour les utilisateurs finaux

Les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à commercialiser les produits fabriqués avant le 11 avril 2018 et à utiliser les emballages produits avant cette date jusqu'à épuisement des stocks. Les utilisateurs finaux peuvent être des utilisateurs finaux commerciaux ou des consommateurs finaux.

c) Précisions concernant les catégories de denrées alimentaires prévues à l'annexe I (voir également la section A du présent document d'orientation)

Les renvois au champ d'application de l'article 1er, paragraphe 2, doivent être lus au regard des informations fournies à la section A du présent document d'orientation.

I. Produits à base de pommes de terre crues

Concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point a)

II. Chips, snacks, crackers et autres produits de pommes de terre à base de pâte de pommes de terre

Concerne les chips à base de pâte de pommes de terre, les snacks salés à base de pâte de pommes de terre, les crackers à base de pommes de terre et les autres produits de pommes de terre à base de pâte de pommes de terre visés à l'article 1er, paragraphe 2, point b)

III. Produits de boulangerie fine

Concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point e)

IV. Céréales pour petit-déjeuner

Concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point d)

V. Café

Concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point f)

VI. Succédanés de café contenant plus de 50 % de céréales

VII. Succédanés de café contenant plus de 50 % de chicorée

Concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point g)

VIII. Biscuits pour bébés et céréales pour nourrissons

Concerne les préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge visées à l'article 1er, paragraphe 2, point h).

IX. Aliments en pots pour bébés (produits alimentaires à faible acidité et à base de pruneau)

Concerne les aliments pour bébés visés à l'article 1er, paragraphe 2, point h). Cette catégorie concerne non seulement les aliments en pots pour bébés stricto sensu, mais aussi les aliments pour bébés vendus en pot, en sac, en poche en plastique, etc.

X. Pain

Concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point c)

d) Les exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphe 2, doivent appliquer les mesures d'atténuation prévues à l'annexe II, partie A

Il convient de noter que, pour certains exploitants du secteur alimentaire relevant de l'article 2, paragraphe 2, il n'est prévu aucune mesure d'atténuation à l'annexe II, partie A (par exemple les exploitants du secteur alimentaire qui torréfient du café à petite échelle pour le vendre directement au consommateur dans leur point de vente). Par conséquent, pour ces exploitants du secteur alimentaire, il n'y a aucune obligation juridique d'appliquer des mesures d'atténuation.

e) Mesures d'atténuation à appliquer par les exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphe 3

En ce qui concerne l'exigence de travailler avec des friteuses étalonnées, équipées de minuteurs automatisés et programmées selon les réglages standard (durée - température):

- les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus d'acheter immédiatement un tel équipement si leur équipement actuel répond aux objectifs opérationnels et s'il est bien entretenu;
- les exploitants du secteur alimentaire peuvent continuer d'utiliser des minuteurs autonomes s'ils utilisent des friteuses qui ne sont pas équipées de minuteurs intégrés;
- en outre, il est possible de faire preuve de souplesse concernant l'étalonnage et les minuteurs automatisés. À titre d'exemple, il n'est pas nécessaire de disposer d'un certificat d'étalonnage délivré par un organisme externe, le calibrage effectué en interne suffit.

E) <u>Échantillonnage et analyse (article 4)</u>

Les exploitants du secteur alimentaire (ESA) visés à l'article 2, paragraphes 1 et 3, procèdent à un échantillonnage et à une analyse visant à déterminer la teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires, conformément aux exigences figurant à l'annexe III du règlement, et consignent les résultats de l'échantillonnage et de l'analyse.

<u>L'obligation de procéder à un échantillonnage et à une analyse ne s'applique pas aux exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphe 2.</u>

Les ESA veillent à ce qu'un échantillon représentatif de **chaque type de produit** soit prélevé pour l'analyse de la concentration en acrylamide. **Par «type de produit», on entend les groupes de produits dont les ingrédients, la conception de la recette, la conception du processus et/ou les contrôles liés au processus sont identiques ou similaires, ces caractéristiques ayant une incidence éventuelle sur les teneurs en acrylamide dans le produit fini (le processus est défini par les variables susceptibles d'avoir une influence sur la teneur en acrylamide, par exemple les matières premières, la température, le temps, etc.).** Les programmes de surveillance **portent en priorité sur les types de produits qui présentent un risque avéré de dépassement de la teneur de référence. Ils ciblent le produit au sein d'un type de produits qui contient/devrait contenir la teneur la plus élevée en acrylamide, et ils sont fondés sur le risque lorsque des mesures d'atténuation supplémentaires peuvent être mises en œuvre.**

L'échantillon est représentatif du lot soumis à échantillonnage. L'exploitant du secteur alimentaire détermine si la procédure d'échantillonnage est représentative et doit être en mesure de justifier sa décision.

Les ESA veillent à réaliser sur leurs produits des échantillonnages représentatifs et des analyses en ce qui concerne la présence d'acrylamide afin de s'assurer de l'efficacité des mesures d'atténuation, à savoir que celles-ci permettent de maintenir les teneurs en acrylamide systématiquement en dessous des teneurs de référence.

- ➔ *L'exploitant du secteur alimentaire doit être en mesure de justifier la sélection d'un produit au sein d'un type de produit aux fins de l'échantillonnage.*

Fréquence d'échantillonnage

Les ESA réalisent un échantillonnage et une analyse **au moins une fois par an** pour les produits qui ont une **teneur en acrylamide connue et correctement contrôlée**.

- ➔ Pas de variation saisonnière
- ➔ Dans le cas d'une variation saisonnière connue, l'échantillon devrait être prélevé par l'exploitant du secteur alimentaire lorsque la teneur en acrylamide devrait être la plus élevée.
- ➔ En cas de modification de la fourniture d'un ingrédient/d'une matière première connu(e) pour influencer la teneur en acrylamide, un échantillon représentatif doit être prélevé pour garantir/vérifier que la teneur en acrylamide reste inférieure à la teneur de référence.

L'échantillonnage et l'analyse sont effectués plus régulièrement par les ESA **dans le cas des produits susceptibles de dépasser la teneur de référence** et sont fondés sur le risque lorsque des mesures d'atténuation supplémentaires peuvent être mises en œuvre.

- ➔ Les ESA déterminent les fréquences d'analyse appropriées pour chaque type de produit. Si un produit ou un processus est modifié d'une manière qui pourrait conduire à un changement de la teneur en acrylamide dans le produit final, il convient de déterminer une fréquence d'échantillonnage adaptée.

En cas de dépassement de la teneur de référence (corrigé au titre de la récupération mais ne tenant pas compte de l'incertitude de mesure), les ESA procèdent à un réexamen des mesures d'atténuation appliquées et prennent des mesures d'atténuation disponibles supplémentaires afin de garantir que la teneur en acrylamide dans le produit fini est inférieure à la teneur de référence. Cela doit être démontré par la réalisation d'un nouvel échantillonnage représentatif et d'une nouvelle analyse, après la mise en place des mesures d'atténuation supplémentaires.

S'il ne reste aucune autre mesure d'atténuation pouvant être appliquée pour réduire davantage la présence d'acrylamide, l'exploitant du secteur alimentaire cesse d'effectuer des essais sur une base régulière, mais il doit être en mesure de démontrer qu'il a appliqué toutes les mesures d'atténuation disponibles pour atteindre des teneurs en acrylamide qui soient aussi faibles que raisonnablement possible (ALARA).

En ce qui concerne les exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphe 3, les tests menés par les ESA sur des échantillons de produits à base de pommes de terre obtenus après friture par immersion dans l'huile ou cuisson au four et de produits de boulangerie sont suffisants au niveau central (et non dans les magasins individuels), puisque les denrées alimentaires ont été préparées dans des conditions pratiques conformément aux procédures opérationnelles standard. En effet, ces ESA ont recours à des procédures standardisées pour transformer et cuire leurs produits précisément dans le but de proposer des denrées alimentaires standardisées aux clients, notamment en ce qui concerne les produits de boulangerie et à base de pommes de terre obtenus après friture par immersion dans l'huile ou cuisson au four.

Si l'on tient compte des procédures hautement standardisées et contrôlées qui caractérisent les activités des ESA visés à l'article 2, paragraphe 3, il est suffisant de mesurer la teneur en acrylamide dans des échantillons de produits à base de pommes de terre et de produits de boulangerie obtenus après friture par immersion dans l'huile ou cuisson au four une fois par an, sauf si, au cours d'une année civile, un facteur essentiel susceptible d'avoir une incidence sur la teneur en acrylamide des produits concernés fait son apparition (par exemple, dans le cas de la mise en place d'une nouvelle recette ou d'un processus de cuisson ou de l'adaptation de ceux-ci).

Les exploitants qui ne produisent pas de denrées alimentaires eux-mêmes mais se limitent à les préparer conformément aux instructions du fabricant ne sont pas tenus d'effectuer l'échantillonnage et l'analyse eux-mêmes. Dans ces cas, le fabricant des denrées alimentaires:

- met à disposition de l'exploitant du secteur alimentaire des instructions de préparation, et
- fournit des données empiriques au moyen d'essais pertinents attestant que les produits prêts à la consommation sont conformes aux teneurs de référence si les instructions de préparation sont suivies.

Une corrélation statistique doit être prouvée entre les caractéristiques du produit ou les paramètres du processus et la teneur en acrylamide (annexe III, point 4).

La corrélation statistique indique la relation entre des paires de variables ainsi que la force de cette relation. Le nombre d'analyses à réaliser pour prouver cette corrélation dépend de la variabilité des résultats des analyses. Si la teneur en

acrylamide liée à une caractéristique d'un produit (par exemple une couleur spécifique) est constante (c'est-à-dire non variable, dans une petite fourchette de variation), un nombre réduit d'analyses peut suffire pour prouver cette corrélation par rapport à une variation plus importante, pour laquelle un plus grand nombre d'analyses pourrait être nécessaire.
Cette corrélation devrait être prouvée et fournie par le fournisseur au niveau central et ne doit pas être réalisée par les exploitants du secteur alimentaire individuels en tant qu'utilisateur final [par exemple des terminaux de cuisson (points chauds)].

F) Tenue d'un registre et informations destinées aux autorités compétentes

Les exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphe 1, tiennent un registre des mesures d'atténuation appliquées figurant à l'annexe I du règlement, et les exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphe 3, tiennent un registre des mesures d'atténuation appliquées figurant à l'annexe II, parties A et B.

Ces exploitants du secteur alimentaire mettent leur plan d'échantillonnage et les résultats des essais analytiques, ainsi que les descriptions des produits analysés, à disposition sur demande de l'autorité compétente ou de l'agent chargé de l'application. Les détails des mesures d'atténuation prises pour réduire les teneurs en acrylamide de manière à ce qu'elles soient inférieures à la teneur de référence sont fournis pour les produits qui dépassent celle-ci.

Les exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphe 2, ne sont pas tenus de tenir un registre des mesures d'atténuation appliquées mais doivent être en mesure de fournir la preuve de la connaissance et de l'application des mesures d'atténuation figurant à l'annexe II, partie A. Cette obligation de fournir des preuves ne signifie pas nécessairement qu'il est obligatoire de fournir des documents; tout autre type de preuve suffit pour respecter cette obligation (par exemple montrer la température prescrite pour la friture, utiliser un nuancier, suivre les instructions du fabricant, etc.).

G) Nuanciers

Pour les exploitants du secteur alimentaire visés à l'article 2, paragraphes 2 et 3, l'utilisation et l'affichage de nuanciers pour la cuisson des frites et la préparation de sandwiches grillés sont fortement recommandés mais ne constituent pas une obligation pour les exploitants du secteur alimentaire.

Pour les frites: le nuancier disponible à l'adresse http://goodfries.eu/fr/home/ peut servir de référence.

légèrement doré
Agtron = 65, USDA = 0

jaune doré
Agtron = 55, USDA = 1

brun doré
Agtron = 40, USDA = 2

Autre exemple de nuancier:

Le règlement (UE) 2017/2158 fixe la teneur de référence à 500 µg/kg

<u>Pour les sandwiches grillés, il n'existe pas encore de nuancier largement accepté et validé.</u>

Teneurs de référence (annexe IV)

REMARQUE IMPORTANTE: Les teneurs de référence ont été établies pour les grandes catégories de denrées alimentaires. Il est évident que, pour des denrées alimentaires spécifiques appartenant à l'une de ces catégories, il peut y avoir une production, des conditions géographiques ou saisonnières ou des caractéristiques de produit spécifiques pour lesquelles il n'est pas possible de respecter les teneurs de référence, malgré l'application de toutes les mesures d'atténuation pertinentes. Dans de telles situations, les exploitants du secteur alimentaire devraient être en mesure de démontrer qu'ils ont appliqué les mesures d'atténuation pertinentes.
Les renvois au champ d'application de l'article 1er, paragraphe 2, doivent être lus au regard des informations fournies à la section A du présent document d'orientation.

Frites (prêtes à la consommation) - teneur de référence: 500 µg/kg

La teneur de référence s'applique également aux autres produits à base de pommes de terre fraîches, coupés et frits par immersion dans l'huile ou cuits au four [denrées alimentaires visées à l'article 1er, paragraphe 2, point a), à l'exception des chips en tranches et des bâtonnets de pommes de terre en tranches à base de pommes de terre fraîches].

Les chips à base de pommes de terre fraîches et de pâte de pommes de terre, les crackers à base de pommes de terre (y compris les snacks à base de pommes de terre) et les autres produits de pommes de terre à base de pâte de pommes de terre - teneur de référence: 750 µg/kg

La teneur de référence s'applique à tous les produits visés à l'article 1er, article 2, point b), ainsi qu'aux chips et aux bâtonnets de pommes de terre en tranches à base de pommes de terre fraîches visés à l'article 1er, paragraphe 2, point a).

Pain (panification humide) – pain à base de blé – teneur de référence: 50 µg/kg

La teneur de référence s'applique au pain à base de blé visé à l'article 1er, paragraphe 2, point c). Le pain à base de blé est un pain pour lequel le blé (ou des produits dérivés de blé) représente 50 % ou plus de 50 % des céréales utilisées comme ingrédients.

Pain (panification humide) – autre que le pain à base de blé – teneur de référence: 100 µg/kg

La teneur de référence s'applique au pain autre que le pain à base de blé visé à l'article 1er, paragraphe 2, point c), soit tous les pains dans lesquels le blé (ou les produits dérivés du blé) représente moins de 50 % des céréales utilisées comme ingrédients. La teneur de référence pour le pain pumpernickel est équivalente à la teneur de référence applicable aux produits de la catégorie des produits de boulangerie fine (soit 300 µg/kg).

Céréales pour petit-déjeuner (à l'exception du porridge)
(le muesli, les flocons et la farine d'avoine sont également exclus);

Cette catégorie concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point d).

Les céréales pour petit-déjeuner produites dans des conditions de haute température, telles que les céréales pour petit-déjeuner grillées et soufflées au pistolet ont une teneur en acrylamide plus élevée (sans qu'il soit possible d'appliquer des mesures d'atténuation supplémentaires pour la réduire) que d'autres céréales pour petit-déjeuner produites dans des conditions de température moins élevée, comme le granola. À titre d'exemple, on peut citer les flocons entiers complets grillés, qui présentent des teneurs en acrylamide plus élevées que le muesli et les flocons d'avoine, dont la teneur en acrylamide est très faible ou nulle.

Céréales pour petit-déjeuner (à l'exception du porridge)
(le muesli, les flocons et la farine d'avoine sont également exclus);
– produits à base de son et céréales complètes, grains soufflés au pistolet – teneur de référence: 300 µg/kg

Comprend toutes les céréales pour petit-déjeuner à base de produits à base de son et/ou de céréales complètes ou de grains soufflés au pistolet (indépendamment du type de grain à partir duquel les céréales pour petit-déjeuner sont produites). Le son, les céréales complètes ou les grains soufflés au pistolet constituent l'ingrédient principal des céréales pour petit-déjeuner de cette catégorie.

Céréales pour petit-déjeuner (à l'exception du porridge)
(le muesli, les flocons et la farine d'avoine sont également exclus);
– produits à base de blé et de seigle - teneur de référence: 300 µg/kg

Concerne les céréales pour petit-déjeuner autres que complètes ou sans son (les céréales pour petit-déjeuner à base de grains soufflés au pistolet ne relèvent pas non plus de cette catégorie). Le son, les céréales complètes ou les grains soufflés au pistolet ne constituent pas l'ingrédient principal des céréales pour petit-déjeuner de cette catégorie. La céréale dont la quantité est la plus grande détermine la catégorie. La céréale pour petit-déjeuner est donc à base de blé ou de seigle si la quantité de ces céréales est la plus grande.

Céréales pour petit-déjeuner (à l'exception du porridge)
(le muesli, les flocons et la farine d'avoine sont également exclus);
– produits à base de maïs, d'avoine, d'épeautre, d'orge et de riz - teneur de référence: 150 µg/kg

Concerne les céréales pour petit-déjeuner autres que complètes ou sans son (les céréales pour petit-déjeuner à base de grains soufflés au pistolet ne relèvent pas non plus de cette catégorie). Le son, les céréales complètes ou les grains soufflés au pistolet ne constituent pas l'ingrédient principal des céréales pour petit-déjeuner de cette catégorie. La céréale dont la quantité est la plus grande détermine la catégorie.

Biscuits et gaufrettes, crackers, à l'exception des crackers à base de pommes de terre, pain croustillant, pain d'épice et produits comparables aux autres produits appartenant à cette catégorie

Ces produits/groupes de produits désignent les produits de boulangerie fine visés à l'article 1er, paragraphe 2, point e). Ci-après, les différents produits relevant des produits de boulangerie fine sont classés dans les différents groupes de produits au sein du groupe des produits de boulangerie fine.

Biscuits et gaufrettes – teneur de référence: 350 µg/kg

Outre les biscuits et les gaufrettes, ce groupe de produits comprend également les biscottes, cookies, cornets, etc. [mais il ne concerne pas les biscuits et biscottes destinés aux nourrissons et enfants en bas âge visés à l'article 1er, paragraphe 2, point h)].

Crackers, à l'exception des crackers à base de pommes de terre - teneur de référence: 400 µg/kg

Les crackers sont des biscuits secs (un produit cuit à base de farine de céréales), par exemple les biscuits secs à la levure chimique, les biscuits bretzels, etc.

Pain croustillant – teneur de référence: 350 µg/kg

Pain croustillant, chips de seigle, etc. (les produits peuvent avoir des appellations régionales spécifiques). Le pain croustillant est un pain plat sec produit à partir de mouture complète, de farine complète ou de farine de seigle, de blé et d'autres céréales ou de leur mélange et d'autres denrées alimentaires, avec un levage par levure, par levain ou par des moyens physiques ou autres. Le taux d'humidité du produit final ne dépasse pas 10 % (m/m)

Pain d'épice – teneur de référence: 800 µg/kg

Le pain d'épice désigne une vaste catégorie de produits de boulangerie, généralement aromatisés au gingembre, au clou de girofle, à la noix de muscade ou à la cannelle et édulcorés avec du miel, du sucre ou des mélasses. Les pains d'épice peuvent revêtir plusieurs formes allant d'un gâteau quatre-quarts tendre et moelleux à un produit semblable à un biscuit au gingembre (les produits peuvent avoir des appellations régionales spécifiques).

Produits comparables aux autres produits appartenant à cette catégorie – teneur de référence: 300 µg/kg

Ce groupe de produits comprend les barres de céréales, les scones, les petites crêpes épaisses, le pain azyme, etc.

Ce groupe de produits comprend certains produits de substitution du pain (tels que les gressins).

Les pâtisseries et les gâteaux n'appartiennent pas à ce groupe.

Café torréfié – teneur de référence: 400 µg/kg

Cette catégorie concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point f) i).

Café instantané (soluble) – teneur de référence: 850 µg/kg

Cette catégorie concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point f) ii).

Succédanés de café

Cette catégorie concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point g).

Succédanés de café obtenus uniquement à partir de céréales – teneur de référence: 500 µg/kg

Succédanés de café obtenus uniquement à partir de chicorée – teneur de référence: 4 000 µg/kg

Succédanés de café obtenus à partir d'un mélange de céréales et de chicorée

La teneur de référence applicable à ces succédanés de café tient compte de la proportion relative des ingrédients dans le produit final.

Mélange de café et de succédanés de café

La teneur de référence applicable à ces mélanges tient compte de la proportion relative des ingrédients dans le produit final.

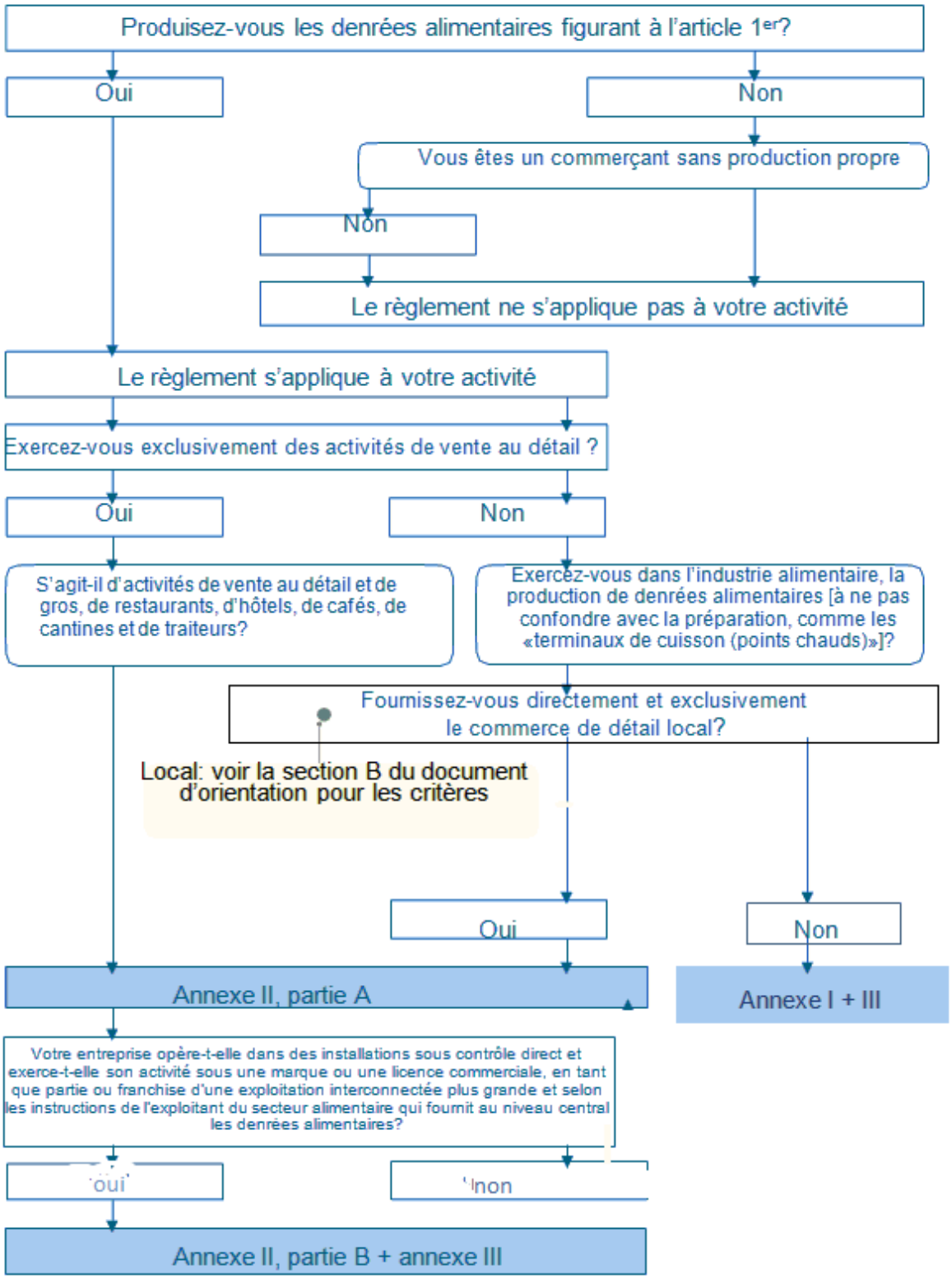
Denrées alimentaires pour bébés, préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, à l'exception des biscuits et des biscottes – teneur de référence: 40 µg/kg

Cette catégorie concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point h).

Elle désigne les denrées alimentaires pour bébés et les préparations à base de céréales (à l'exception des biscuits et des biscottes) telles que définies dans le règlement (UE) nº 609/2013.

Biscuits et biscottes destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge – teneur de référence: 150 µg/kg

Cette catégorie concerne les produits visés à l'article 1er, paragraphe 2, point h).

Elle désigne les biscuits et les biscottes (préparations à base de céréales) telles que définies dans le règlement (UE) nº 609/2013.

APPENDICE À LA SECTION B