

**ORIENTAÇÕES SOBRE A APLICAÇÃO DO
REGULAMENTO (UE) 2017/2158 DA
COMISSÃO, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2017,
QUE ESTABELECE MEDIDAS DE MITIGAÇÃO E
NÍVEIS DE REFERÊNCIA PARA A REDUÇÃO DA
PRESENÇA DE ACRILAMIDA EM GÉNEROS
ALIMENTÍCIOS**

ADVERTÊNCIA IMPORTANTE
**«O presente documento não tem qualquer
valor jurídico formal e, em caso de litígio, a
responsabilidade final pela interpretação da
lei cabe ao Tribunal de Justiça»**

O presente documento foi aprovado pelo Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal – Secção «Novos Alimentos e Segurança Toxicológica da Cadeia Alimentar» na reunião de 11 de junho de 2018.

O presente documento não foi adotado pela Comissão Europeia. Os pontos de vista nele expressos não podem, por conseguinte, ser considerados como uma tomada de posição oficial da Comissão.

O presente documento é um documento evolutivo e poderá ter de ser novamente atualizado com base na experiência adquirida com a aplicação do Regulamento (UE) 2017/2158.

**ORIENTAÇÕES SOBRE A APLICAÇÃO DO
REGULAMENTO (UE) 2017/2158 DA COMISSÃO, DE
20 DE NOVEMBRO DE 2017, QUE ESTABELECE MEDIDAS DE
MITIGAÇÃO E NÍVEIS DE REFERÊNCIA PARA A REDUÇÃO DA
PRESENÇA DE ACRILAMIDA EM GÉNEROS ALIMENTÍCIOS**

A) Produtos alimentares referidos no artigo 1.º, n.º 2

- a) Batatas fritas, outros produtos cortados (fritos por imersão) e batatas fritas de pacote cortadas às rodelas fabricados com batatas frescas;

Esta categoria abrange produtos à base de batata fritos por imersão e batatas fritas de pacote fabricados com batatas frescas. Inclui igualmente produtos à base de batata fritos por imersão para terminar de cozer no forno.

Não abrange produtos como o rösti, etc.

- b) Batatas fritas de pacote, *snacks*, bolachas salgadas e outros produtos de batata fabricados com massa de batata;

Esta categoria abrange batatas fritas de pacote, snacks condimentados à base de massa de batata, bolachas salgadas à base de batata e outros produtos de batata fabricados com massa de batata.

Abrange produtos fritos por imersão e cozidos no forno.

Abrange todos os produtos de batata fabricados com massa de batata.

No caso de massas mistas (mistura de massa de batata com, por exemplo, massa de leguminosas), as mesmas são abrangidas caso os ingredientes de batata sejam os ingredientes principais da massa.

*Não abrange produtos como batatas *duchesse*, croquetes de batata, batatas *noisette*, etc.*

c) Pão;

Esta categoria abrange todos os produtos de padaria e pastelaria comuns que são considerados pão (por exemplo, pão de trigo, pão de centeio, pão integral, pão multicereais, pão de malte), pães e baguetes cozidos a vapor, etc. As medidas de mitigação aplicáveis ao pão são igualmente aplicáveis à produção de pãezinhos (pães para hambúrguer, pães de trigo integral e pães de leite).

Não abrange produtos como pão pita, tortilhas mexicanas, etc.

d) Cereais para pequeno-almoço (exceto papas)
(excluem-se igualmente *muesli*, flocos de aveia e farinha de aveia);

Esta categoria abrange todos os produtos à base de cereais para pequeno-almoço prontos para consumo. A título de exemplo: cereais integrais para pequeno-almoço, cereais para pequeno-almoço tipo granola, flocos de milho, trigo ou arroz tufado, mistura de cereais (por exemplo, arroz, trigo e milho) para pequeno-almoço, cereais para pequeno-almoço feitos a partir de farelo e cereais para pequeno-almoço do tipo extrudido feitos a partir de farinha ou pó de grãos de cereais.

Esta categoria não abrange produtos como papas, *muesli*, flocos achatados (por exemplo, flocos de aveia achatados), farinha de aveia, etc.

- e) Produtos de padaria e pastelaria fina: biscoitos, bolachas, tostas, barras de cereais, scones, cornetos, wafers, crumpets e pão-de-espécie, bem como bolachas salgadas, pão estaladiço (*knäckebrot*) e substitutos do pão. Nesta categoria, uma bolacha salgada é um biscoito seco (um produto cozido à base de farinha de cereais);

Esta categoria abrange produtos doces, salgados e condimentados, como biscoitos, bolachas, tostas, barras de cereais, scones, cornetos, wafers, crumpets, pão-de-espécie, bem como produtos não edulcorados como bolachas salgadas, pão estaladiço (knäckebrot) e substitutos do pão (como gressinos).

Nesta categoria, uma bolacha salgada é um biscoito seco (produto cozido à base de farinha de cereais), por exemplo, bolachas de água e sal, biscoitos salgados e estaladiços em forma de rosquilha, palitos salgados e estaladiços, etc.

Esta categoria inclui igualmente biscoitos salgados e estaladiços em forma de rosquilha, pão estaladiço de centeio, pão ázimo, etc.

Não abrange produtos como pão de *bretzel*, dónutes, queques, bolos, ecleres, *croissants*, biscoitos de arroz, etc.

- f) Café
i) café torrado;

Esta categoria abrange produtos elaborados por torrefação, moagem, ou torrefação e moagem, de grãos de café (Coffea arabica ou Coffea robusta). Disponível sob a forma de café torrado em grão ou café moído.

ii) café instantâneo (solúvel);

Produto concentrado obtido por extração a partir de grãos de café torrados, utilizando unicamente água como agente de extração e excluindo todos os processos de hidrólise por adição de ácidos ou de bases. Para além das substâncias insolúveis tecnologicamente inevitáveis e dos óleos insolúveis provenientes do café, o extrato de café só deve conter os componentes solúveis e aromáticos do café. O teor de matéria seca proveniente do café tem de respeitar o disposto na Diretiva 1999/4/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de fevereiro de 1999, relativa aos extratos de café e aos extratos de chicória (JO L 66 de 13.3.1999, p. 26).

Os extratos de café no estado sólido ou em pasta não poderão conter substâncias que não tenham sido extraídas do café.

Os extratos de café líquidos poderão conter açúcares alimentares, torrados ou não, desde que estes não representem mais de 12 %, em massa.

g) Sucedâneos do café;

Trata-se de produtos sem café, geralmente sem cafeína, que são utilizados para imitar/substituir o café. Geralmente são obtidos a partir de substâncias vegetais como cereais (por exemplo, cevada, centeio, etc.), raízes de plantas (por exemplo, chicória, dente-de-leão, beterraba, etc.) e melaços. O material vegetal pode ser torrado antes de ser transformado num extrato solúvel. Os sucedâneos do café podem ser vendidos sob a forma de extrato líquido simples e/ou preparado para bebidas instantâneas sob a forma de pó e/ou grânulos; podem ser feitos de várias substâncias vegetais ou misturados com extratos de café, podendo ser aromatizados.

As bebidas produzidas a partir de cereais torrados são sucedâneos comuns do café. Uma bebida produzida a partir de cereais torrados é uma bebida feita a partir de um ou mais grãos de cereais torrados e comercialmente transformados em grânulos ou pó para posterior reconstituição com água. O produto é frequentemente comercializado como uma alternativa sem cafeína ao café e ao chá. Alguns ingredientes comuns incluem a cevada ou o centeio tostados/maltados, etc.

A raiz de chicória torrada moída é utilizada como sucedâneo do café, quer estreme quer misturada com café. Por «chicória» entende-se as raízes de Chichorium intybus L., não utilizadas na produção de endívias (chicórias-witloof), habitualmente destinadas à preparação de bebidas, convenientemente limpas para posterior secagem e torrefação. Por «extrato de chicória», «chicória solúvel» ou «chicória instantânea» entende-se o produto concentrado obtido por extração a partir de chicória torrada, utilizando unicamente água como agente de extração e excluindo todos os processos de hidrólise por adição de ácidos ou de bases. O teor de matéria seca proveniente da chicória tem de respeitar o disposto na Diretiva 1999/4/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de fevereiro de 1999, relativa aos extratos de café e aos extratos de chicória (JO L 66 de 13.3.1999, p. 26).

Nos extratos de chicória no estado sólido ou em pasta, as substâncias não derivadas da chicória não poderão representar mais de 1 %, em massa.

Os extratos de chicória líquidos poderão conter açúcares alimentares, torrados ou não, desde que estes não representem mais de 35 %, em massa.

Existem vários tipos diferentes de sucedâneos do café: obtidos a partir de uma mistura de cevada, centeio, chicória e figos; obtidos a partir de uma mistura de cevada torrada, cevada maltada e centeio; obtidos a partir de uma mistura de cevada torrada, cevada torrada maltada e chicória torrada; obtidos a partir de uma mistura de cevada, chicória, cevada maltada, figos e extrato de beterraba-vermelha; postum (bebida em pó feita a partir de farelo de trigo torrado, trigo e melaço), bebidas aromatizadas à base de malte, etc.

- h) Alimentos para bebés e alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças pequenas, conforme definidos no Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho.

«Alimentos para bebés» são alimentos destinados a satisfazer as necessidades particulares de lactentes saudáveis aquando do seu desmame e de crianças pequenas saudáveis como suplemento do seu regime alimentar e/ou para a sua adaptação progressiva a alimentos correntes, excluindo:

- i) alimentos transformados à base de cereais, e*
- ii) bebidas lácteas e produtos semelhantes destinados a crianças pequenas;*

«Alimentos transformados à base de cereais» são alimentos:

i) destinados a satisfazer as necessidades particulares de lactentes saudáveis aquando do seu desmame e de crianças pequenas saudáveis como suplemento do seu regime alimentar e/ou para a sua adaptação progressiva a alimentos correntes, e

ii) que pertençam a uma das quatro categorias seguintes:

— cereais simples que são ou devem ser reconstituídos com leite ou outros líquidos nutritivos adequados,

— cereais a que se adicionam alimentos com elevado teor de proteínas, a reconstituir com água ou outros líquidos desprovidos de proteínas,

— massas, a utilizar após cozedura em água ou noutros líquidos apropriados,

— tostas e biscoitos, a utilizar diretamente, ou, após trituração, com água, leite ou outros líquidos adequados.

B) Empresas do setor alimentar referidas no artigo 2.º, n.ºs 1, 2 e 3 – ver fluxograma em anexo

Artigo 2.º, n.º 1: diz respeito aos operadores das empresas do setor alimentar que produzem e colocam no mercado os géneros alimentícios enumerados no artigo 1.º, n.º 2 ¹(com exceção dos operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.ºs 2 e 3)

Artigo 2.º, n.º 2: operadores das empresas do setor alimentar que produzem os géneros alimentícios enumerados no artigo 1.º, n.º 2, que realizam atividades de venda a retalho e/ou fornecem diretamente apenas os estabelecimentos de comércio retalhista local²

Por «comércio retalhista» (na aceção do Regulamento (CE) n.º 178/2002), entende-se a manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respetiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios, estabelecimentos comerciais, centros de distribuição de supermercados e grossistas;

Por «consumidor final» (na aceção do Regulamento (CE) n.º 178/2002), entende-se o último consumidor de um género alimentício que não o utilize como parte de qualquer operação ou atividade de uma empresa do setor alimentar.

¹ A título indicativo, enquadrar-se-iam nesta categoria os operadores das empresas do setor alimentar cujos interesses são representados pela seguinte organização europeia de partes interessadas:

FDE (FoodDrinkEurope) e organizações setoriais pertinentes:

- CAOBISCO - Associação das Indústrias de Chocolataria, Biscoitaria e Confeitaria da União Europeia
- CEEREAL - Associação Europeia de Cereais para Pequeno-Almoço
- FEC - Federação Europeia do Café
- ESA - Associação Europeia de Snacks
- EUPPA - Associação Europeia de Transformadores de Batata
- FEDIMA - Federação de Fabricantes e Fornecedores da UE de Ingredientes às Indústrias de Panificação, Confeitaria e Pastelaria
- SNE: Specialised Nutrition Europe

AIBI asbl: Associação Internacional de Padeiros Industriais

² A título indicativo, enquadrar-se-iam nesta categoria os operadores das empresas do setor alimentar cujos interesses são representados pelas seguintes organizações europeias de partes interessadas: UEAPME (União Europeia do Artesanato e das Pequenas e Médias Empresas), HOTREC (Associação de Cúpula de Hotéis, Restaurantes, Cafés e Estabelecimentos Similares na Europa), FoodServiceEurope (setor europeu da restauração coletiva), Eurocommerce (setor retalhista e grossista na Europa), CEPB aisbl (Confederação Europeia de Organizações Nacionais de Panificação e Confeitaria)

Os operadores das empresas do setor alimentar que produzem géneros alimentícios e que realizam apenas atividades de venda a retalho (estabelecimentos que manipulam e/ou transformam géneros alimentícios no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final) enquadram-se nesta categoria, desde que não se enquadrem na categoria abrangida pelo artigo 2.º, n.º 3

Operadores das empresas do setor alimentar que realizam atividades de venda a retalho e fornecem diretamente os estabelecimentos de comércio retalhista local

Os operadores das empresas do setor alimentar que, para além de realizarem atividades de venda a retalho, fornecem diretamente apenas os estabelecimentos de comércio retalhista local e os operadores das empresas do setor alimentar que fornecem diretamente apenas os estabelecimentos de comércio retalhista local sem realizarem atividades de venda a retalho enquadram-se, normalmente, nesta categoria, desde que se trate de operadores de pequena dimensão. Para determinar se estes operadores de empresas do setor alimentar se enquadram nesta categoria no que diz respeito a abastecer «diretamente os estabelecimentos de comércio retalhista local», mas não na categoria abrangida pelo artigo 2.º, n.º 1 (ou o artigo 2.º, n.º 3), podem ser utilizados os seguintes critérios como orientação:

- Local: tal como definido a nível nacional ou de acordo com as disposições nacionais. Caso tal não seja definido a nível nacional, pode ser utilizado como indicação, por exemplo, situar-se num raio de 100 km do estabelecimento fornecedor;

- Refere-se a uma microempresa ou pequena empresa (http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/sme-definition_pt). Caso este critério seja aplicado, apenas o pessoal empregado na produção dos alimentos referidos no artigo 1.º, n.º 2, deve ser contabilizado para efeitos do número de trabalhadores;

- Outros critérios possíveis: o rácio, em volume de negócios, entre a venda direta ao consumidor final e o abastecimento de outros estabelecimentos de comércio retalhista local, o abastecimento ocasional/sazonal, o número de outros estabelecimentos de comércio retalhista local abastecidos, critérios considerados pertinentes pela autoridade competente.

Os retalhistas e grossistas cujas atividades se limitem ao armazenamento e à entrega de produtos no mercado (que não produzam produtos alimentares) não estão abrangidos pelo regulamento.

Artigo 2.º, n.º 3: os operadores das empresas do setor alimentar que produzem os géneros alimentícios enumerados no artigo 1.º, n.º 2, que realizam atividades de venda a retalho e/ou fornecem diretamente apenas os estabelecimentos de comércio retalhista local e que operam em instalações sob o controlo direto e exercem sob uma marca ou licença comercial enquanto parte ou franquia de uma atividade mais vasta e interligada, e sob as instruções do operador da empresa do setor alimentar que fornece de modo centralizado os géneros alimentícios³

Normalmente, os operadores das empresas do setor alimentar abrangidos por esta categoria são cadeias de grande dimensão, controladas de modo centralizado (controlo direto) e abastecidas de modo centralizado que dispõem de menus normalizados e/ou dos mesmos procedimentos operacionais normalizados em todas as instalações descentralizadas conexas do operador da empresa do setor alimentar.

Observação no que diz respeito aos operadores das empresas do setor alimentar que exercem diferentes atividades

Caso um operador de uma empresa do setor alimentar produza géneros alimentícios que se insiram em diferentes categorias de géneros alimentícios abrangidos pelo regulamento (ver artigo 1.º, n.º 2) e o operador da empresa do setor alimentar ² se insira, no que se refere a uma atividade, na categoria abrangida pelo artigo 2.º, n.º 1, enquanto operador de uma empresa do setor alimentar e, no que se refere a outra atividade, na categoria abrangida pelo artigo 2.º, n.º 2, enquanto operador de uma empresa do setor alimentar, esse operador de uma empresa do setor alimentar é obrigado a aplicar as medidas de mitigação referidas no anexo I do regulamento e a cumprir os requisitos de amostragem e de análise referidos no anexo III no que se refere a todas as suas atividades abrangidas pelo âmbito de aplicação do regulamento.

³ A título indicativo, enquadrar-se-iam nesta categoria os operadores das empresas do setor alimentar cujos interesses são representados pela seguinte organização europeia de partes interessadas: *Serving Europe (Associação de Cadeias de Serviços de Produtos Alimentares e Bebidas de Marca)*. No entanto, importa salientar que os operadores das empresas do setor alimentar que dispõem de uma grande cadeia controlada e abastecida de modo centralizado com menus normalizados e os mesmos procedimentos operacionais normalizados em todas as suas instalações se enquadram nesta categoria, independentemente da organização que os representa.

No entanto, caso a maioria das atividades se insira na categoria abrangida pelo artigo 2.º, n.º 2, e apenas uma pequena parte da atividade se insira na categoria abrangida pelo artigo 2.º, n.º 1, o operador da empresa do setor alimentar é obrigado a aplicar as medidas de mitigação referidas no anexo I do regulamento e a cumprir os requisitos de amostragem e de análise referidos no anexo III apenas no que se refere ao(s) produto(s) específico(s) em causa abrangido(s) pelo âmbito de aplicação do regulamento.

C) Níveis de referência – definição estabelecida no artigo 3.º, n.º 2

Os «níveis de referência» são indicadores de desempenho utilizados para verificar a eficácia das medidas de mitigação, baseados na experiência e na ocorrência para categorias amplas de géneros alimentícios. **O nível de referência não pode ser utilizado diretamente como padrão para avaliar se um produto pode ou não ser colocado no mercado.**

Quando os níveis de referência forem excedidos, os operadores das empresas do setor alimentar devem rever, sem demora, as medidas de mitigação aplicadas e ajustar os processos e controlos, tendo em vista alcançar teores de acrilamida tão baixos quanto razoavelmente possível e inferiores aos níveis de referência estabelecidos (obrigações para os operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.ºs 1 e 3). Tal facto deve ser demonstrado pela realização de uma nova amostragem e análises representativas, após a introdução das medidas de mitigação adicionais.

Os níveis de referência foram estabelecidos para categorias amplas de géneros alimentícios. Importa reconhecer que, para géneros alimentícios específicos dentro de cada uma dessas categorias amplas, podem existir condições de produção, geográficas ou sazonais específicas, ou características do produto para as quais não é possível atingir os níveis de referência, apesar da aplicação de todas as medidas de mitigação pertinentes. Em tais situações, o operador da empresa do setor alimentar deve ser capaz de apresentar provas de que aplicou as medidas de mitigação relevantes.

Além disso, há que salientar que a aplicação das medidas de mitigação e dos níveis de referência não deve conduzir à proibição de determinadas práticas culinárias tradicionais e/ou de determinados géneros alimentícios tradicionais (tal pode incluir, embora de forma não exaustiva, os géneros alimentícios com denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas

(IGP) e os géneros alimentícios como especialidades tradicionais garantidas (ETG)). Os operadores das empresas do setor alimentar são obrigados a aplicar medidas de mitigação e níveis de referência em relação às práticas culinárias e às receitas de géneros alimentícios tradicionais (ou seja, a escolher as opções que conduzam a um teor de acrilamida tão baixo quanto razoavelmente possível) sem alterar a natureza e as características organoléticas dos géneros alimentícios tradicionais.

Sempre que os teores de acrilamida excedam os níveis de referência, tal não significa necessariamente que o género alimentício tem de ser retirado ou recolhido do mercado. Se considerado necessário, deve ser realizada uma avaliação dos riscos para determinar se os géneros alimentícios que excedem o nível de referência devem ser retirados ou recolhidos do mercado em aplicação do artigo 14.º da legislação alimentar geral (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

D) Aplicação de medidas de mitigação (artigo 2.º, anexos I e II)

a) As medidas de mitigação devem ser aplicadas por operadores das empresas do setor alimentar que produzem e colocam no mercado os géneros alimentícios (artigo 1.º, n.º 1).

Se o produtor e o distribuidor de um género alimentício não for o mesmo operador de empresa do setor alimentar, as medidas de mitigação previstas nos anexos têm de ser aplicadas pelo produtor e não pelo distribuidor.

b) Informações para os utilizadores finais sobre a embalagem:

Os operadores das empresas do setor alimentar estão autorizados a comercializar os produtos fabricados antes de 11 de abril de 2018 até ao esgotamento das existências e a utilizar as embalagens produzidas antes de 11 de abril de 2018 até ao esgotamento das existências. Os utilizadores finais podem ser utilizadores finais comerciais ou consumidores finais.

c) Esclarecimentos no que respeita às categorias de géneros alimentícios constantes do anexo I (ver também secção A do presente documento de orientação)

As referências ao âmbito de aplicação estabelecido no artigo 1.º, n.º 2, devem ser lidas em conjugação com as informações fornecidas na secção A do presente documento de orientação.

I. Produtos à base de batatas cruas

Refere-se aos produtos abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea a)

II. Batatas fritas de pacote à base de massa de batata, snacks, bolachas salgadas e outros produtos fabricados com massa de batata

Refere-se a batatas fritas de pacote à base de massa de batata, snacks condimentados à base de massa de batata, bolachas salgadas à base de batata e outros produtos de batata abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea b)

III. Produtos de padaria e pastelaria fina

Refere-se aos produtos abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea e)

IV. Cereais para pequeno-almoço

Refere-se aos produtos abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea d)

V. Café

Refere-se aos produtos abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea f)

²

VI. Sucedâneos do café que contêm mais de 50 % de cereais

VII. Sucedâneos do café que contêm mais de 50 % de chicória

Refere-se aos produtos abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea g)

VIII. Bolachas para bebés e cereais para lactentes

Refere-se aos alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças pequenas abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea h)

IX. Alimentos para bebés em boiões (alimentos com baixa acidez e à base de ameixa)

Refere-se aos alimentos para bebés abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea h). Inclui não apenas os alimentos para bebés em boiões, em sentido restrito, mas também os alimentos para bebés vendidos em frascos de plástico, sacos de plástico, bolsas de plástico, etc.

X. Pão

Refere-se aos produtos abrangidos pelo artigo 1.º, n.º 2, alínea c)

d) Os operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.º 2, têm de aplicar as medidas de mitigação previstas no anexo II, parte A

Note-se que, para determinados operadores das empresas do setor alimentar que são abrangidos pelo artigo 2.º, n.º 2, não estão previstas, no anexo II, parte A, medidas de mitigação, por exemplo para os operadores das empresas do setor alimentar que torram café, em pequena escala, para efeitos de venda direta, nas suas lojas, aos consumidores. Consequentemente, estes operadores das empresas do setor alimentar não estão sujeitos a qualquer obrigação legal de aplicar medidas de mitigação.

e) Medidas de mitigação a aplicar pelos operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.º 3

No que diz respeito ao requisito de trabalhar com fritadeiras calibradas equipadas com temporizadores informatizados e programadas para as configurações padrão (tempo-temperatura):

- Não é necessário que os operadores das empresas do setor alimentar adquiram imediatamente tais equipamentos, desde que os seus equipamentos atuais sejam operacionalmente adequados à sua finalidade e estejam em bom estado de conservação.
- Os operadores das empresas do setor alimentar podem continuar a utilizar temporizadores independentes aquando da utilização de fritadeiras que não estejam equipadas com temporizadores incorporados.
- Além disso, no que diz respeito à calibração e aos temporizadores informatizados, é possível recorrer à flexibilidade; por exemplo, não há necessidade de obter um certificado de calibração junto de um organismo externo, basta que os equipamentos sejam calibrados a nível interno.

E) Amostragem e análise (artigo 4.º)

Os operadores das empresas do setor alimentar (OESA) referidos no artigo 2.º, n.ºs 1 e 3, devem realizar uma amostragem e análise para determinar o teor de acrilamida nos géneros alimentícios, em conformidade com os requisitos estabelecidos no anexo III do presente regulamento, e devem registar os resultados da amostragem e da análise.

A obrigação de realizar a amostragem e a análise não se aplica aos operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.º 2

Os OESA devem assegurar que é colhida uma amostra representativa de **cada tipo de produto** para a análise da concentração de acrilamida. **Um «tipo de produto» inclui grupos de produtos com ingredientes, conceção da receita, conceção do processo e/ou controlos do processo iguais ou semelhantes, quando os mesmos tiverem uma potencial influência sobre os teores de acrilamida no produto acabado (o processo é definido pelas variáveis suscetíveis de influenciar o teor de acrilamida, como a matéria-prima, a temperatura, o tempo, etc.).** Os programas de monitorização **devem dar prioridade aos tipos de produtos que demonstraram potencial para exceder o nível de referência, devem selecionar o produto dentro de um tipo de produto que se saiba ou se presuma conter os teores de acrilamida mais elevados e devem basear-se nos riscos sempre que sejam viáveis outras medidas de mitigação.**

A amostra deve ser representativa do lote amostrado. O operador da empresa do setor alimentar determina se o procedimento de amostragem é representativo e deve ser capaz de justificar a sua decisão.

Os OESA devem assegurar que realizam uma amostragem e análises representativas dos seus produtos para deteção da presença de acrilamida a fim de verificar a eficácia das medidas de mitigação, ou seja, que os teores de acrilamida estão consistentemente abaixo dos níveis de referência.

→ O operador da empresa do setor alimentar tem de ser capaz de justificar a escolha do produto dentro de um tipo de produto para amostragem

Frequência da colheita de amostras

Os OESA devem realizar a amostragem e a análise **pele menos anualmente para os produtos que têm um teor de acrilamida conhecido e bem controlado.**

- Ausência de variação sazonal.
- Quando a variação sazonal é conhecida, espera-se que a amostra seja colhida pelo operador da empresa do setor alimentar quando se preveja que o teor de acrilamida esteja no seu nível mais elevado.
- Caso haja uma alteração no abastecimento de um ingrediente/uma matéria-prima que seja conhecido por influenciar o teor de acrilamida, deve ser colhida uma amostra representativa para assegurar/verificar que o teor de acrilamida se mantém abaixo do nível de referência.

Os OESA devem **amostrar e analisar com maior frequência os produtos que apresentam potencial para ultrapassar o nível de referência** e devem basear-se nos riscos sempre que sejam viáveis outras medidas de mitigação.

- Os OESA devem especificar as frequências adequadas de análise para cada tipo de produto. Se um produto ou processo for modificado de uma forma que possa levar a uma alteração do teor de acrilamida no produto final → determinar frequência de amostragem adaptada.

Caso o nível de referência (corrigido em função da recuperação, mas não tendo em consideração a incerteza da medição) seja ultrapassado, os OESA devem proceder a uma revisão das medidas de mitigação aplicadas e devem tomar medidas de mitigação adicionais que estiverem disponíveis, a fim de garantir que o teor de acrilamida no produto acabado seja inferior ao nível de referência. Tal facto deve ser demonstrado pela realização de uma nova amostragem e análises representativas, após a introdução das medidas de mitigação adicionais.

Nas situações em que não existam outras medidas de mitigação disponíveis para serem aplicadas a fim de reduzir ainda mais a presença de acrilamida, o operador da empresa do setor alimentar não deve continuar a realizar testes regularmente, mas deve ser capaz de demonstrar que aplicou todas as medidas de mitigação disponíveis para alcançar teores de acrilamida tão baixos quanto razoavelmente possível (princípio ALARA).

Para os operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.º 3, é suficiente que os OESA realizem testes em amostras de produtos à base de batata fritos por imersão/cozidos no forno e produtos de padaria a nível centralizado (não em lojas individuais), em que os géneros alimentícios foram preparados em condições práticas de acordo com o procedimento operacional normalizado (PON), uma vez que estes OESA recorrem a procedimentos normalizados para a transformação e a cozedura dos produtos com o objetivo preciso de apresentar ofertas normalizadas de géneros alimentícios aos clientes, nomeadamente no que diz respeito a produtos à base de batata fritos por imersão/cozidos no forno e produtos de padaria.

Tendo em consideração os procedimentos altamente normalizados e controlados que caracterizam as operações dos OESA referidos no artigo 2.º, n.º 3, basta medir o teor de acrilamida em amostras de produtos à base de batata fritos por imersão/cozidos no forno e produtos de padaria uma vez por ano, a menos que, durante um ano civil, surja um fator fundamental suscetível de ter impacto no teor de acrilamida de produtos pertinentes (por exemplo, em caso de introdução de uma receita ou processo de cozedura novos ou adaptados).

Os operadores das empresas que não produzem, eles próprios, géneros alimentícios e que se limitam a prepará-los de acordo com as instruções do fabricante não são obrigados a realizar, eles próprios, a amostragem e a análise. Nestes casos:

- O fabricante dos géneros alimentícios disponibiliza instruções para a preparação ao operador da empresa, e
- O fabricante fornece provas empíricas, através de testes pertinentes, de que os produtos prontos para consumo estão em conformidade com os níveis de referência se as instruções de preparação tiverem sido seguidas.

Correlação estatística a demonstrar entre os atributos do produto ou os parâmetros do processo e o teor de acrilamida (anexo III, ponto 4)

A correlação estatística mostra se, e com que intensidade, os pares de variáveis estão relacionados. O número de análises a realizar para demonstrar esta correlação depende da variabilidade dos resultados analíticos. Caso o teor de acrilamida relacionado com um atributo do produto (por exemplo, uma cor específica) seja constante (ou seja, não variável, num pequeno intervalo de

variação), pode ser suficiente um número inferior de análises para demonstrar esta correlação do que caso se verifique uma maior variação, em que poderão ser necessárias mais análises.

Esta correlação deve ser demonstrada e apresentada pelo fornecedor central e não precisa de ser realizada por cada operador de uma empresa do setor alimentar enquanto utilizador final (por exemplo, áreas «bake-off»).

F) Manutenção de registos e informação às autoridades competentes

Os operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.º 1, devem manter um registo das medidas de mitigação do anexo I do regulamento que são aplicadas, devendo os operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.º 3, manter um registo das medidas de mitigação das partes A e B do anexo II que são aplicadas.

Estes operadores de empresas do setor alimentar devem disponibilizar o plano de amostragem e os resultados dos seus testes analíticos, em conjunto com as descrições dos produtos analisados, a pedido, à autoridade competente ou agente de execução. Os pormenores das medidas de mitigação empreendidas para reduzir os teores de acrilamida abaixo do nível de referência devem ser fornecidos para aqueles produtos que excedam o nível de referência.

Os operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.º 2, não têm de manter registos das medidas de mitigação aplicadas, mas têm de ser capazes de apresentar elementos de prova de que conhecem e aplicam as medidas de mitigação estabelecidas na parte A do anexo II. Este requisito de apresentar elementos de prova não implica necessariamente obrigações em matéria de documentação, mas qualquer outro tipo de elemento de prova é suficiente para cumprir esta obrigação (por exemplo, mostrando a temperatura definida para a fritura, utilizando gráficos de cores, seguindo as instruções do fabricante, etc.)

G) Guias de cores

Para os operadores das empresas do setor alimentar referidos no artigo 2.º, n.ºs 2 e 3, a utilização e a exibição de guias de cores para a cozedura de batatas fritas e a preparação de sanduíches torradas é uma forte recomendação, mas não uma obrigação para os operadores das empresas do setor alimentar.

Para as batatas fritas: o guia de cores disponível em <http://goodfries.eu/pt/home/> pode ser utilizado como referência.



dourado claro

Agtron = 65, USDA = 0



amarelo dourado

Agtron = 55, USDA = 1



castanho dourado

Agtron = 40, USDA = 2

Outro exemplo de guia de cores:



O Regulamento (UE) 2017/2158 fixa um nível de referência de 500 µg/kg

Para as sanduíches torradas ainda não estão disponíveis gráficos de cores amplamente aceites e validados.

Níveis de referência (anexo IV)

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Os níveis de referência foram estabelecidos para categorias amplas de géneros alimentícios. Importa reconhecer que, para géneros alimentícios específicos dentro de uma dessas categorias amplas, podem existir condições de produção, geográficas ou sazonais específicas, ou características do produto para as quais não é possível atingir os níveis de referência, apesar da aplicação de todas as medidas de mitigação pertinentes. Em tais situações, o operador da empresa do setor alimentar deve ser capaz de apresentar provas de que aplicou as medidas de mitigação relevantes.

As referências ao âmbito de aplicação estabelecido no artigo 1.º, n.º 2, devem ser lidas em conjugação com as informações fornecidas na secção A do presente documento de orientação.

Batatas fritas (prontas a comer) – nível de referência de 500 µg/kg

O nível de referência é igualmente aplicável a outros produtos cortados fritos por imersão e cozidos no forno fabricados com batatas frescas (géneros alimentícios referidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea a), com exceção das batatas fritas cortadas às rodelas e dos palitos produzidas com batatas frescas)

Batatas fritas de pacote fabricadas com batatas frescas e com massa de batata/Bolachas salgadas à base de batata (incluindo *snacks* à base de batata)/Outros produtos de batata à base de massa de batata – nível de referência de 750 µg/kg

O nível de referência é aplicável a todos os produtos referidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea b), e às batatas fritas de pacote cortadas às rodelas, bem como aos palitos de batata fabricados com batatas frescas referidos no artigo 1.º, n.º 2, alínea a)

Pão fresco – pão à base de trigo – nível de referência de 50 µg/kg

O nível de referência é aplicável ao pão à base de trigo referido no artigo 1.º, n.º 2, alínea c). O pão à base de trigo é pão cujo ingrediente cerealífero é igual ou superior a 50 % de trigo (ou de um produto derivado do trigo).

Pão fresco – pão fresco excluindo pão à base de trigo – nível de referência de 100 µg

O nível de referência é aplicável ao pão, excluindo pão à base de trigo, referido no artigo 1.º, n.º 2, alínea c), ou seja, a todo o pão em que o trigo (ou produtos derivados do trigo) constitui menos de 50 % do ingrediente cerealífero. O nível de referência para o pão «pumpernickel» é equivalente ao nível de referência para os produtos da categoria dos produtos de padaria e pastelaria fina (ou seja, 300 µg/kg)

Cereais para pequeno-almoço (exceto papas) (excluem-se igualmente *muesli*, flocos de aveia e farinha de aveia);

Esta categoria refere-se aos produtos mencionados no artigo 1.º, n.º 2, alínea d).

Os cereais para pequeno-almoço produzidos em condições de elevada temperatura, como os cereais para pequeno-almoço torrados e tufados pelo processo de «gun puffing», contêm teores mais elevados de acrilamida (sem a possibilidade de aplicação de medidas de mitigação adicionais para obter teores mais baixos de acrilamida) do que outros cereais para pequeno-almoço produzidos em condições de temperatura mais baixa, como a granola. A título de exemplo, pode mencionar-se os flocos integrais tostados, que possuem teores de acrilamida mais elevados em comparação com o muesli e os flocos de aveia achatados, cujo teor de acrilamida é nulo ou muito baixo.

Cereais para pequeno-almoço (exceto papas)

(excluem-se igualmente *muesli*, flocos de aveia e farinha de aveia);

– produtos à base de farelo e cereais integrais, grãos tufados pelo processo de «gun puffing» – nível de referência de 300 µg/kg

Inclui todos os cereais para pequeno-almoço à base de produtos à base de farelo e/ou cereais integrais ou grãos tufados pelo processo de «gun puffing» (independentemente do tipo de grão a partir do qual os cereais para pequeno-almoço são produzidos). Os cereais para pequeno-almoço desta categoria contêm farelo, cereais integrais ou grãos tufados pelo processo de «gun puffing» como ingrediente presente em maior quantidade.

Cereais para pequeno-almoço (exceto papas)

(excluem-se igualmente *muesli*, flocos de aveia e farinha de aveia);

– produtos à base de trigo e de centeio – nível de referência de 300 µg/kg

Refere-se a cereais para pequeno-almoço não integrais e/ou não à base de farelo (os cereais para pequeno-almoço à base de grãos tufados pelo processo de «gun puffing» também não estão incluídos nesta categoria). Os cereais para pequeno-almoço incluídos nesta categoria não contêm farelo, cereais integrais ou grãos tufados pelo processo de «gun puffing» como ingrediente presente em maior quantidade. O cereal presente em maior quantidade determina a categoria. Assim, os cereais para pequeno-almoço são à base de trigo ou de centeio, consoante seja o trigo ou o centeio o cereal presente em maior quantidade.

Cereais para pequeno-almoço (exceto papas)

(excluem-se igualmente *muesli*, flocos de aveia e farinha de aveia);

– produtos à base de milho, aveia, espelta, cevada e arroz – nível de referência de 150 µg/kg

Refere-se a cereais para pequeno-almoço não integrais e/ou não à base de farelo (os cereais para pequeno-almoço à base de grãos tufados pelo processo de «gun puffing» também não estão incluídos nesta categoria). Os cereais para pequeno-almoço incluídos nesta categoria não contêm farelo, cereais integrais ou grãos tufados pelo processo de «gun puffing» como ingrediente presente em maior quantidade. O cereal presente em maior quantidade determina a categoria.

Bolachas e wafers, bolachas salgadas com exceção das bolachas à base de batata, pão estaladiço (knäckebrot), pão-de-espécie e produtos semelhantes aos outros produtos desta categoria

Estes produtos/grupos de produtos referem-se aos produtos de padaria e pastelaria fina mencionados no artigo 1.º, n.º 2, alínea e). A seguir, os diferentes produtos que se inserem na categoria de produtos de padaria e pastelaria fina são classificados em diferentes grupos de produtos dentro do grupo de produtos de padaria e pastelaria fina

Bolachas e wafers – nível de referência de 350 µg/kg

Para além de bolachas e wafers, este grupo de produtos inclui igualmente tostas, biscoitos, cornetos, etc. (não inclui as bolachas e tostas destinadas a lactentes e crianças pequenas referidas no artigo 1.º, n.º 2, alínea h))

Bolachas salgadas com exceção das bolachas à base de batata – nível de referência de 400 µg/kg

Bolachas salgadas que sejam um biscoito seco (produto cozido à base de farinha de cereais), por exemplo, bolachas de água e sal, biscoitos salgados e estaladiços em forma de rosquilha, etc.

Pão estaladiço (knäckebrot) – nível de referência de 350 µg/kg

Pão estaladiço (knäckebrot), pão estaladiço de centeio, etc. (os produtos podem ter designações regionais específicas). O pão estaladiço (knäckebrot) é um pão seco e achatado que é fabricado a partir da moenda de grãos integrais, farinha integral ou farinha de centeio, trigo e outros grãos ou misturas destes, bem como outros géneros alimentícios – com fermentação por levedura, massa lèveda, medidas físicas ou outras. A humidade do produto final não pode exceder 10 % (percentagem em peso).

Pão-de-espécie – nível de referência de 800 µg/kg

O pão-de-espécie refere-se a uma vasta categoria de produtos cozidos no forno, geralmente aromatizados com gengibre, cravinho, noz-moscada ou canela e adoçados com mel, açúcar ou melaços. Os produtos relacionados com o pão-de-espécie variam, indo desde um bolo alongado macio e húmido a algo semelhante a uma bolacha de gengibre (os produtos podem ter designações regionais específicas).

Produtos semelhantes aos outros produtos desta categoria – nível de referência de 300 µg/kg

Este grupo de produtos inclui barras de cereais, scones, crumpets, pão ázimo, etc.

Este grupo de produtos inclui determinados substitutos do pão (como gressinos).

Não inclui produtos de pastelaria de curta duração nem bolos.

Café torrado – nível de referência de 400 µg/kg

Esta categoria refere-se aos produtos mencionados no artigo 1.º, n.º 2, alínea f), subalínea i).

Café instantâneo (solúvel) – nível de referência de 850 µg/kg

Esta categoria refere-se aos produtos mencionados no artigo 1.º, n.º 2, alínea f), subalínea ii).

Sucedâneos do café

Esta categoria refere-se aos produtos mencionados no artigo 1.º, n.º 2, alínea g).

Sucedâneos do café exclusivamente a partir de cereais – nível de referência de 500 µg/kg

Sucedâneos do café obtidos exclusivamente a partir de chicória – nível de referência de 4 000 µg/kg

Sucedâneos do café obtidos a partir de uma mistura de cereais e chicória

O nível de referência aplicável a estes sucedâneos do café tem em conta a proporção relativa dos ingredientes no produto final.

Mistura de café com sucedâneos do café

O nível de referência aplicável a estas misturas tem em conta a proporção relativa dos ingredientes no produto final.

Alimentos para bebés, alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças pequenas, exceto bolachas e tostas – nível de referência de 40 µg/kg

Esta categoria refere-se aos produtos mencionados no artigo 1.º, n.º 2, alínea h).

Refere-se aos alimentos para bebés e alimentos à base de cereais transformados (excluindo bolachas e tostas), tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 609/2013.

Bolachas e tostas para lactentes e crianças pequenas – nível de referência de 150 µg/kg

Esta categoria refere-se aos produtos mencionados no artigo 1.º, n.º 2, alínea h).

Refere-se a bolachas e tostas (alimentos à base de cereais transformados), tal como definidas no Regulamento (UE) n.º 609/2013.

APÊNDICE DA SECÇÃO B

