

[ACTUALITES PRODUITS]

Sécurité des produits

La teneur en acrylamide des denrées alimentaires sous surveillance

Le 8 novembre 2013, la Commission a adopté une nouvelle recommandation concernant l'étude des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires, qui remplace sa précédente recommandation du 10 janvier 2011.

Les résultats des études réalisées pour les années 2007 à 2010, publiés par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (« AESA ») le 18 octobre 2012, montrent qu'une diminution des teneurs en acrylamide n'a été observée que dans quelques catégories, peu nombreuses, de denrées alimentaires, tandis que pour d'autres catégories de denrées, une augmentation de la teneur en acrylamide a été observée. En conséquence, la nouvelle recommandation de la Commission modifie certains des seuils de teneurs en acrylamide précédemment fixés.

Par ailleurs, la recommandation demande aux Etats membres de réaliser des études complémentaires sur les méthodes de production et de transformation utilisées par les producteurs de denrées alimentaires (et notamment les pommes frites, pommes chips, pain, céréales pour petit-déjeuner, biscuits, café et aliments pour bébés) lorsqu'il ressort des études réalisées que la teneur en acrylamide d'un aliment dépasse la valeur indicative fixée.

En fonction des résultats obtenus pour les années 2013 et 2014 et de l'évaluation des risques effectuée par l'AESA, la Commission décidera de la nécessité de prendre des mesures supplémentaires en la matière.

http://new.eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2013.301.01.0015.01.FRA