

Roma, 4 aprile 2018

Prot. N. 381/AR

**ALLE ASSOCIAZIONI TERRITORIALI  
ALLE FEDERAZIONI REGIONALI**

**AI CONSIGLIERI DEI DIRETTIVI DI  
CONFARTIGIANATO ALIMENTAZIONE  
Loro Sedi**

**OGGETTO: Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione contenente misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti**

La Commissione Europea, dietro parere favorevole degli Stati Membri ha approvato il **Regolamento (UE) 2017/2158**, in allegato, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti che è stato **pubblicato sulla G. U. dell'UE el 20 Novembre 2017 e che si applicherà a decorrere dall'11 aprile 2018.**

L'acrilammide è un composto organico a basso peso molecolare, altamente solubile in acqua, che si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante la cottura ad alte temperature (come ad esempio frittura, cottura al forno e alla griglia) e durante i processi di trasformazione industriale che avvengono a temperature di oltre 120° C e bassa umidità (come ad esempio la tostatura).

L'acrilammide in particolare si forma, ad alte temperature, attraverso reazioni fra alcuni zuccheri e l'amminoacido asparagina, presenti naturalmente in molti alimenti. Il processo chimico che porta alla formazione della sostanza è indicato come "reazione di Maillard" ed è la stessa reazione che rende i cibi abbrustoliti e più gustosi.

Ad essere incriminati sono soprattutto i prodotti vegetali poco proteici, perché in quelli molto proteici (come i legumi) e nei prodotti di origine animale, in cui la reazione di Maillard comunque avviene, si formano prevalentemente altre molecole.

L'acrilammide si trova quindi in molti alimenti cotti ad alte temperature ed in particolare in quelli costituiti da materie prime che contengono i suoi precursori, come i cereali, le patate e i chicchi di caffè. Alti livelli del composto sono riscontrabili ad esempio in **prodotti fritti a base di patate, pane, biscotti, cracker, caffè** ed anche nel fumo di tabacco.

Gli studi condotti finora sugli esseri umani hanno fornito prove limitate e discordanti dell'aumento del rischio di sviluppare tumori in seguito ad ingestione della sostanza.

Tuttavia, gli studi sugli animali da laboratorio hanno dimostrato che l'esposizione all'acrilammide, attraverso la dieta, aumenta enormemente la probabilità di sviluppare mutazioni geniche e tumori in vari organi.

Ulteriori ricerche condotte anche dal comitato misto FAO/OMS (JECFA - Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), ne rilevarono la presenza in prodotti cotti dimostrando la genotossicità e la neurotossicità della sostanza. Per tale motivo nel 2007 si iniziò la prima campagna di monitoraggio sui tenori di acrilammide negli alimenti (**Raccomandazione della Commissione 2007/331/CE**, con lo sviluppo delle prime Linee Guida (Toolbox) e i primi orientamenti per l'industria alimentare con lo scopo di individuare e ridurre la produzione di acrilammide negli alimenti trasformati, in particolare per quei consumatori cosiddetti vulnerabili come i lattanti e i bambini della prima infanzia, continuata fino alla **Raccomandazione della Commissione 2013/647/UE** nella quale si concluse che vi era riduzione solo in alcune categorie di alimenti ed un aumento in altre.

Sulla base di questi studi condotti sugli animali, gli esperti dell'EFSA hanno ribadito che la presenza di acrilammide negli alimenti può aumentare il rischio di **cancro** per i consumatori in tutte le fasce d'età poiché il composto è presente in un'ampia gamma di alimenti di uso quotidiano. Sicuramente però i bambini costituiscono la fascia di età più esposta in base al peso corporeo.

Gli esperti dell'EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare, hanno preso in esame anche i possibili effetti nocivi dell'acrilammide sul sistema nervoso, sullo sviluppo prenatale e postnatale e sul sistema riproduttivo maschile. Questi effetti non sono stati ritenuti motivo di preoccupazione, sulla base dei livelli di esposizione alimentare attuali.

Tenuto conto delle conclusioni dell'EFSA in merito agli effetti cancerogeni dell'acrilammide, per garantire la sicurezza alimentare, la Commissione Europea ha stabilito che è necessario ridurre la presenza del composto nei prodotti alimentari e quindi l'assunzione dello stesso da parte dei consumatori.

Le misure di attenuazione indicate nel Regolamento si basano sulle attuali conoscenze scientifiche e tecniche e hanno dimostrato di poter ridurre il tenore di acrilammide senza compromettere la qualità del prodotto e la sua sicurezza per quanto riguarda la contaminazione microbica. Tali misure di attenuazione sono state stabilite in seguito ad un'ampia consultazione delle organizzazioni che rappresentano gli operatori del settore alimentare interessati, i consumatori e gli esperti delle autorità competenti degli Stati membri.

E' stata coinvolta anche l'UEAPME, Unione europea dell'artigianato e delle PMI, a cui aderisce anche Confartigianato Imprese, che ha evidenziato la necessità di prevedere un codice di buone pratiche dell'artigianato e delle micro e piccole imprese alimentari quale guida per la riduzione dell'acrilammide. Inoltre è stata sottolineata l'importanza dell'adozione del regolamento da parte di tutti gli stati alla luce del considerando (10), (vedi più avanti) al fine di evitare che **determinati prodotti e metodi di produzione tradizionali siano eliminati dal mercato in quanto al di fuori della gamma di livelli di acrilammide accettabili.**

Gli operatori del settore alimentare che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari soggetti ad una presenza di acrilammide, devono perciò applicare queste misure di attenuazione nel corso dei loro processi produttivi in modo tale da raggiungere i livelli di tale sostanza più bassi che si possano ragionevolmente ottenere al di sotto dei livelli di riferimento fissati nel Regolamento stesso (Allegato IV).

In particolare nel Reg 2017/2158 si fa riferimento ai seguenti prodotti alimentari:

- a) patate fritte tagliate a bastoncino, altri prodotti tagliati fritti e patatine (chips), ottenuti a partire da patate fresche;
- b) patatine, snack, cracker e altri prodotti a base di patate ottenuti a partire da pasta di patate;
- c) pane;
- d) cereali per la prima colazione (escluso il porridge);
- e) prodotti da forno fini: biscotti, gallette, fette biscottate, barrette ai cereali, scones, coni, cialde, crumpets e pane con spezie (panpepato), nonché cracker, pane croccanti e sostituti del pane. In questa categoria per «cracker» si intende una galletta secca (prodotto da forno a base di farina di cereali);
- f) caffè: - caffè torrefatto,  
- caffè (solubile) istantaneo;
- g) succedanei del caffè;
- h) alimenti per la prima infanzia e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Per ogni prodotto quindi, negli Allegati I e II vengono indicate le misure di attenuazione da implementare.

Per quanto riguarda i livelli di riferimento, questi sono determinati tenendo conto dei dati più recenti raccolti della banca dati dell'Autorità e si riferiscono ad ampie categorie di prodotti. Di conseguenza possono esistere condizioni di produzione, geografiche o stagionali o caratteristiche del prodotto che non consentono di raggiungere i livelli di riferimento, pur applicando tutte le misure di attenuazione. In questi casi l'operatore del settore alimentare dovrebbe essere in grado di provare di avere applicato in maniera adeguata le misure stabilite (cfr. considerando 10).

Gli OSA devono quindi predisporre come prescrive l'art. 4 un programma per la campionatura e l'analisi dei tenori di acrilammide nei loro prodotti alimentari, secondo le prescrizioni contenute nell'allegato III, e in caso di superamento dei livelli di riferimento devono riesaminare le misure di attenuazione applicate e adeguare i processi e i controlli al fine di risolvere la non conformità.

Gli operatori del settore alimentare che producono gli alimenti sopra citati, effettuano la loro vendita al dettaglio e/o il loro rifornimento diretto solo agli esercizi locali di vendita al dettaglio applicano le misure di attenuazione di cui all'allegato II, parte A, devono essere

in grado di fornire prova della loro applicazione ma sono esonerati dall'obbligo di effettuare campionatura ed analisi del tenore di acrilammide nei prodotti.(art. 2, par. 2 e art. 4, par. 6 del Regolamento).

Occorre chiarire cosa debba intendersi per "esercizi locali di vendita al dettaglio" che, secondo una accezione più larga, richiamata anche nella circolare interministeriale del 16/11/2016 riguardante l'esonero dall'obbligo della etichettatura nutrizionale, identificano oltre che negozi di commercio, secondo la definizione di cui all'art.4 del D. Lgs. 114/98, anche le cd. collettività quali i pubblici esercizi (ristoranti, hotel, bar) e le mense, gli ospedali, le scuole etc.

Parimenti per la definizione del termine "locali" riferito al tipo di esercizi di vendita al dettaglio riteniamo che debbano intendersi, come già previsto nelle Linee guida del Reg 853/2004 e ribadito nella circolare interministeriale di cui sopra di esercizi che sono ubicati su un territorio coincidente con la provincia di appartenenza e con quelle contermini.

Ad esempio per chi produce pane e prodotti da forno in questo caso le misure di attenuazione (cfr. allegato 2 parte A del Regolamento) durante il processo di produzione e compatibilmente con lo stesso consistono in:

- allungamento del periodo di fermentazione del lievito
- raggiungimento di un basso tenore di umidità per l'impasto
- allungamento del periodo di cottura a temperatura più bassa del forno.

L'obiettivo finale è quello di impedire il colore scuro della crosta dovuto ad una eccessiva cottura a meno che sia determinato dalla natura del pane.

Gli operatori del settore alimentare che operano in impianti sotto controllo diretto e nel quadro di un marchio o di una licenza commerciale, come parte o franchising di un'azienda interconnessa di più ampie dimensioni e secondo le istruzioni dell'OSA che fornisce i prodotti a livello centrale applicano anche le misure di attenuazione supplementari di cui all'allegato II, parte B (che include la verifica del tenore di acrilammide al di sotto dei livelli di riferimento) e tengono un registro delle misure di attenuazione di cui all'allegato II, parti A e B, che hanno applicato.

In questo caso, gli operatori del settore alimentare, oltre alle misure di attenuazione adottate possono ricevere prodotti alimentari di cui all'art. 1 paragr. 2 (patate fritte, snack e altri prodotti ottenuti a partire dalla pasta di patate, pane, cereali per la prima colazione, caffè) esclusivamente da fornitori che hanno applicato le misure di attenuazione di cui all'allegato I.

Cordiali saluti.

IL RESPONSABILE  
Arcangelo Roncacci



IL PRESIDENTE  
Massimo Rivoltini

