

**REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE****del 20 novembre 2017****che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 è inteso a garantire un elevato livello di tutela dei consumatori in relazione alla sicurezza degli alimenti. Esso definisce «igiene degli alimenti» le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. I pericoli per la sicurezza alimentare si presentano quando gli alimenti sono esposti ad agenti pericolosi che ne determinano la contaminazione. I pericoli alimentari possono essere di natura biologica, chimica o fisica.
- (2) L'acrilammide è un contaminante secondo la definizione del regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio <sup>(2)</sup> e, in quanto tale, costituisce un pericolo chimico nella catena alimentare.
- (3) L'acrilammide è un composto organico a basso peso molecolare, altamente solubile in acqua, che si forma a partire dai costituenti asparagina e zuccheri naturalmente presenti in determinati alimenti preparati a temperature normalmente superiori a 120 °C e con un basso grado di umidità. L'acrilammide si forma prevalentemente negli alimenti ricchi di carboidrati cotti al forno o fritti, costituiti da materie prime che contengono i suoi precursori, come i cereali, le patate e i chicchi di caffè.
- (4) Dato che in alcuni prodotti alimentari i tenori di acrilammide sono risultati notevolmente più elevati rispetto a quelli rilevati in prodotti comparabili della stessa categoria, la raccomandazione 2013/647/UE della Commissione <sup>(3)</sup> ha invitato le autorità competenti degli Stati membri ad effettuare indagini sui metodi di produzione e di trasformazione utilizzati dagli operatori del settore alimentare se il tenore di acrilammide rilevato in uno specifico prodotto alimentare è risultato superiore ai valori indicativi stabiliti nell'allegato di detta raccomandazione.
- (5) Nel 2015 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere sull'acrilammide negli alimenti <sup>(4)</sup>. Sulla base di studi effettuati su animali l'Autorità conferma le conclusioni delle precedenti valutazioni, secondo le quali l'acrilammide negli alimenti può aumentare il rischio di sviluppare un cancro per i consumatori in tutte le fasce di età. Essendo l'acrilammide presente in un'ampia gamma di alimenti di uso quotidiano tale preoccupazione riguarda tutti i consumatori, ma i bambini costituiscono la fascia di età più esposta in base al peso corporeo. I possibili effetti nocivi dell'acrilammide sul sistema nervoso, sullo sviluppo prenatale e postnatale e sulla riproduzione maschile non sono stati considerati motivo di preoccupazione, sulla base dei livelli di esposizione alimentare attuali. I livelli attuali di esposizione alimentare all'acrilammide per le varie fasce di età destano preoccupazione in relazione ai suoi effetti cancerogeni.
- (6) Tenuto conto delle conclusioni dell'Autorità in merito agli effetti cancerogeni dell'acrilammide e in assenza di misure coerenti e obbligatorie che le imprese del settore alimentare devono applicare al fine di ridurre il tenore di acrilammide, è necessario garantire la sicurezza alimentare e ridurre la presenza di acrilammide nei prodotti alimentari costituiti da materie prime che contengono i suoi precursori stabilendo le opportune misure di attenuazione. Il tenore di acrilammide può essere ridotto adottando una strategia di attenuazione, ad esempio attuando buone pratiche in materia di igiene e applicando procedure basate sui principi dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (procedure HACCP).

<sup>(1)</sup> GUL 139 del 30.4.2004, pag. 1.<sup>(2)</sup> Regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari (GUL 37 del 13.2.1993, pag. 1).<sup>(3)</sup> Raccomandazione 2013/647/UE della Commissione, dell'8 novembre 2013, sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti (GUL 301 del 12.11.2013, pag. 15).<sup>(4)</sup> The EFSA Journal (2015); 13(6):4104.