

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 ⁽¹⁾, 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
- ⁽²⁾
- 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
- ⁽³⁾
- 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
- ⁽⁴⁾
- . 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).

⁽¹⁾ GUL 139 del 30.4.2004, pag. 1.⁽²⁾ 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).⁽³⁾ 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).⁽⁴⁾ The EFSA Journal (2015); 13(6):4104.

- (16) L'attuazione delle misure di attenuazione da parte degli operatori del settore alimentare potrebbe comportare modifiche dei loro processi di produzione attuali: è quindi opportuno prevedere un periodo transitorio che preceda l'applicazione delle misure di cui al presente regolamento.
- (17) Le misure di cui presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ambito di applicazione

1. Fatte salve le disposizioni applicabili del diritto dell'Unione nel settore alimentare, gli operatori del settore alimentare che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari di cui al paragrafo 2 applicano le misure di attenuazione di cui agli allegati I e II a norma dell'articolo 2, al fine di raggiungere i livelli di acrilammide più bassi che si possano ragionevolmente ottenere al di sotto dei livelli di riferimento di cui all'allegato IV.
2. I prodotti alimentari di cui al paragrafo 1 sono:
- 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*, conigli, 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:
 - i) caffè torrefatto
 - ii) 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 ⁽¹⁾;

Articolo 2

Misure di attenuazione

1. Gli operatori del settore alimentare che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, applicano le misure di attenuazione di cui all'allegato I.
2. In deroga al paragrafo 1, gli operatori del settore alimentare che producono alimenti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, svolgono attività di vendita al dettaglio e/o riforniscono direttamente solo esercizi locali di vendita al dettaglio applicano le misure di attenuazione di cui all'allegato II, parte A.
3. Gli operatori del settore alimentare di cui al paragrafo 2 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'operatore del settore alimentare che fornisce a livello centrale i prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, applicano le misure di attenuazione supplementari di cui all'allegato II, parte B.
4. In caso di superamento dei livelli di riferimento gli operatori del settore alimentare riesaminano le misure di attenuazione applicate e adeguano i processi e i controlli al fine di raggiungere i livelli di acrilammide più bassi che si possano ragionevolmente ottenere, inferiori ai livelli di riferimento di cui all'allegato IV. In tale contesto gli operatori del settore alimentare tengono conto della sicurezza dei prodotti alimentari, delle specifiche condizioni di produzione e geografiche o delle caratteristiche del prodotto.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione (GUL 181 del 29.6.2013, pag. 35).

Articolo 3

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

1. le definizioni di «alimento», «operatore del settore alimentare», «commercio al dettaglio», «immissione sul mercato» e «consumatore finale» di cui agli articoli 2 e 3 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.
2. Per «livelli di riferimento» si intendono gli indicatori di risultati utilizzati per verificare l'efficacia delle misure di attenuazione e basati sull'esperienza e sull'occorrenza del contaminante in ampie categorie di alimenti.

Articolo 4

Campionatura e analisi

1. Gli operatori del settore alimentare di cui all'articolo 2, paragrafo 1, predispongono un programma per la campionatura e l'analisi dei tenori di acrilammide nei prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2.
2. Gli operatori del settore alimentare di cui all'articolo 2, paragrafo 1, tengono un registro delle misure di attenuazione di cui all'allegato I che hanno applicato.
3. Gli operatori del settore alimentare di cui all'articolo 2, paragrafo 3, tengono un registro delle misure di attenuazione di cui all'allegato II, parti A e B, che hanno applicato.
4. Gli operatori del settore alimentare di cui all'articolo 2, paragrafi 1 e 3, effettuano la campionatura e l'analisi per determinare il tenore di acrilammide nei prodotti alimentari in conformità delle prescrizioni stabilite nell'allegato III e registrano i relativi risultati.
5.  Se dalla campionatura e dall'analisi risulta che il tenore di acrilammide non è inferiore ai livelli di riferimento stabiliti nell'allegato IV, gli operatori del settore alimentare di cui all'articolo 2, paragrafi 1 e 3, riesaminano senza indugio le misure di attenuazione in conformità dell'articolo 2, paragrafo 4.
6. A titolo di deroga, il presente articolo non si applica agli operatori del settore alimentare di cui all'articolo 2, paragrafo 2. Tali operatori del settore alimentare devono essere in grado di fornire la prova dell'applicazione delle misure di attenuazione di cui all'allegato II, parte A.

Articolo 5

Riesame dei livelli di riferimento relativi all'acrilammide

I livelli di riferimento relativi alla presenza dell'acrilammide nei prodotti alimentari di cui all'allegato IV sono riesaminati dalla Commissione ogni tre anni e, per la prima volta, entro tre anni dall'inizio dell'applicazione del presente regolamento.

Il riesame dei livelli di riferimento si basa sui dati di occorrenza dell'acrilammide contenuti nella banca dati dell'Autorità relativi al periodo di revisione e trasmessi alla banca dati dell'Autorità dalle autorità competenti e dagli operatori del settore alimentare.

Articolo 6

Entrata in vigore e applicazione

 Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dall'11 aprile 2018.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).