



- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato del Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Berna, 13.07.2020

Lettera informativa 2020/5: misure per ridurre il tenore di acrilammide nelle derrate alimentari

1 Situazione iniziale e basi legali

L'acrilammide si forma soprattutto durante il processo di cottura (frittura, cottura al forno e in padella) di alimenti contenenti amido ed è probabilmente cancerogena per l'uomo. Inoltre, perlomeno negli animali da laboratorio, vi sono indizi di possibili effetti negativi dell'acrilammide sul sistema nervoso e sulla riproduzione. Si dovrebbe pertanto ridurre al minimo l'assorbimento di questa sostanza con l'alimentazione.

Le aziende alimentari sono obbligate a garantire la sicurezza dei loro prodotti rispettando la buona prassi procedurale (art. 76 e 77 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, ODerr¹). Per quanto riguarda l'acrilammide, ciò significa scegliere le materie prime e i processi di fabbricazione in modo tale da ridurre al minimo il contenuto nel prodotto finale. Le aziende alimentari, importatori inclusi, devono garantirlo nell'ambito del controllo autonomo (art. 10 e 74 ODerr).

Nell'ordinanza del DFI sui tenori massimi di contaminanti (OCont)² sono state introdotte ulteriori disposizioni sulla riduzione al minimo del tenore di acrilammide e sulla relativa sorveglianza (art. 5a e 5b nonché allegato 11 OCont).

2 Misure

La persona responsabile di un'azienda alimentare deve provvedere affinché le derrate alimentari non siano modificate sfavorevolmente da acrilammide e deve adottare tutte le misure e i provvedimenti necessari per premunirsi nei confronti dei pericoli per gli esseri umani (art. 10 ODerr). Nell'ambito del controllo autonomo, la suddetta persona adotta le misure necessarie per rispettare i requisiti e le

¹ RS 817.02

² RS 817.022.15

verifica (art. 74 ODerr). Per determinati gruppi di prodotti e categorie di aziende occorre inoltre rispettare le disposizioni specifiche dell'OCont.

Le misure di attenuazione secondo l'articolo 5a OCont devono essere adeguate e realisticamente realizzabili per le diverse aziende alimentari. L'USAV raccomanda di allinearle alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/2158³, che prevede diverse misure di attenuazione per le aziende delle varie categorie.

Le aziende devono registrare le misure adottate o, se sono aziende di commercio al dettaglio o riforniscono direttamente solo il commercio al dettaglio locale, sono tenute a presentare le prove dell'applicazione delle misure (art. 5a cpv. 2 OCont).

L'aggettivo **locale** va interpretato secondo l'allegato 9 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)⁴, come illustrato nella lettera informativa 2019/4 «Derrate alimentari fabbricate artigianalmente: interpretazione e disposizioni informative».

Per verificare la buona prassi procedurale, alcune aziende devono ispezionare i loro prodotti per verificare il rispetto dei valori indicativi di cui all'allegato 11 OCont. Per farlo, devono attuare le procedure di campionatura e di analisi secondo l'allegato 11 parte B, che sono conformi alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/2158. Le aziende devono essere in grado di motivare la rappresentatività dei campioni.

Nell'ambito del processo di controllo autonomo, le aziende alimentari possono anche monitorare altri prodotti per i quali non sono stati fissati valori indicativi nell'OCont, come per esempio i prodotti elencati nell'allegato alla raccomandazione (UE) n. 2019/1888⁵.

Nell'allegato si definiscono le misure e gli obblighi per le diverse categorie di aziende.

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria

Dr. Michael Beer
Vicedirettore

³ Regolamento (UE) n. 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, GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24.

⁴ RS 817.022.16

⁵ Raccomandazione (UE) n. 2019/1888 della Commissione, del 7 novembre 2019, sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti, GU L 290 dell'11.11.2019, pag. 31.



Allegato

	Categorie di aziende	Esempi di aziende	Misure	Sorveglianza e registrazione delle misure
1	Aziende che fabbricano le derrate alimentari elencate nell'allegato 11 OCont e che non sono né aziende di commercio al dettaglio né riforniscono direttamente il commercio al dettaglio locale.	Produttori di derrate alimentari di medie-grandi dimensioni che vendono in tutta la Svizzera o in un'intera regione.	Misure di cui all'allegato I del regolamento (UE) n. 2017/2158 ³ .	Registrazione delle misure adottate per ridurre al minimo il tenore di acrilammide. Esame delle derrate alimentari per verificare il rispetto dei valori indicativi.
2	Aziende che producono le derrate alimentari elencate nell'allegato 11 OCont e che sono aziende di commercio al dettaglio o che riforniscono direttamente il commercio al dettaglio locale se esercitano nell'ambito di un marchio commerciale o come parte o affiliate di imprese economiche più estese e ramificate e su incarico di un'azienda alimentare che fornisce centralmente le derrate alimentari.	Aziende come ristoranti e panetterie che fanno parte di una catena.	Misure di cui all'allegato II parti A e B del regolamento (UE) n. 2017/2158 ³ .	Registrazione delle misure per ridurre al minimo il tenore di acrilammide. Esame delle derrate alimentari per verificare il rispetto dei valori indicativi.

Ufficio federale della sicurezza alimentare e
di veterinaria USAV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna
Tel. +41 58 463 30 33
info@blv.admin.ch
www.usav.admin.ch

	Categorie di aziende	Esempi di aziende	Misure	Sorveglianza e registrazione delle misure
3	Aziende che producono le derrate alimentari elencate nell'allegato 11 OCont e che sono aziende di commercio al dettaglio o che si limitano a rifornire direttamente il commercio al dettaglio locale.	Aziende che esercitano come aziende di commercio al dettaglio che riforniscono derrate alimentari direttamente ai consumatori o aziende che riforniscono direttamente il commercio al dettaglio locale. Sono escluse le aziende della categoria 2. Si tratta, per esempio, di panetterie indipendenti o di aziende di gastronomia.	Misure di cui all'allegato II parte A del regolamento (UE) n. 2017/2158 ³ .	Le prove dell'applicazione delle misure per ridurre al minimo il tenore di acrilammide devono essere consultabili. Non sono richieste analisi dei prodotti.