



# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio VI - DIGSAN

Ministero della Salute

DIGSAN

0022778-P-03/06/2015

I.4.c.c.8.9/2009/3.



160845858

Trasmissione via PEC

Registro – classif  
Allegati: 1

Alla **FEDERALIMENTARE**

All' **Associazione Italiana Industrie  
Prodotti Alimentari (AIIPA)**

All' **Associazione delle Industrie del Dolce e  
della Pasta Italiane (AIDEPI)**

All' **Unione Nazionale della Piccola e Media  
Industria Alimentare (UnionAlimentari)**

Alla **Federazione Italiana Pubblici Esercizi  
(FIPE)**

**OGGETTO: Risultati del monitoraggio sulla presenza di acrilammide negli alimenti, anno 2014.**

Si trasmettono i risultati dei controlli analitici effettuati in Italia per l'anno 2014 relativi al monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti (Racc. n. 2010/307/UE), trasmessi alla Commissione europea e all'EFSA ed inseriti nel Piano Nazionale Integrato.

Una relazione sintetica sui risultati nazionali conseguiti è riportata in **Allegato**.

In attesa dell'imminente parere scientifico EFSA sull'acrilammide e delle conseguenti misure di gestione che verranno adottate in ambito di UE, è necessario continuare a monitorarne la presenza del contaminante nei prodotti alimentari maggiormente a rischio.

E' altresì importante continuare ad approfondire le cause della presenza della sostanza chimica negli alimenti attraverso un'indagine sul processo di produzione degli alimenti stessi.

A tal proposito, poiché in alcuni casi sono stati riscontrati livelli di contaminante superiori al valore indicativo, si invitano codeste Associazioni a mantenere un adeguato livello di attenzione sulla questione acrilammide, diffondendo le linee guida disponibili per minimizzare la formazione del contaminante e sensibilizzando contemporaneamente gli OSA sul problema affinché adottino le opportune misure correttive in ambito di autocontrollo, anche in vista della futura fissazione di tenori massimi legali.

Si ringrazia per la collaborazione.

**IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Giuseppe Ruocco)**

EC  
ge

Referente dr. Califano Gerardo  
Tel. 0659943946 e-mail: [g.califano@sanita.it](mailto:g.califano@sanita.it)

## Attività di monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti – anno 2014

L'acrilammide è una sostanza contaminante che si forma negli alimenti, solitamente nei prodotti amilacei, a seguito di processi di cottura ad alta temperatura.

Al fine di ridurre la sua presenza negli alimenti, dato i timori che la sostanza suscita sotto il profilo della sicurezza, proseguono da diversi anni attività di monitoraggio e prevenzione che vedono coinvolte sia le Aziende del settore alimentare nei piani di autocontrollo, sia le Autorità sanitarie nelle attività di controllo ufficiale. Tale attività è volta anche a definire un tenore massimo per le varie matrici, ancora non stabilito, essendo ad oggi riportati nella Raccomandazione 2013/647/UE solo i "tenori indicativi".

La **tabella** allegata sintetizza i risultati ottenuti per le diverse categorie di prodotti alimentari.

Complessivamente sono stati analizzati 237 campioni, che coprono tutte le categorie di prodotti raccomandate, anche se non sempre è stata numericamente rispettata la pianificazione comunitaria per matrice.

Tenendo conto delle caratteristiche del metodo analitico impiegato, il tenore di acrilammide è stato quantificato in 148 dei 237 campioni analizzati. Nei restanti campioni (37,5%) il contenuto di acrilammide è risultato inferiore al limite di quantificazione (LOQ) o di rivelabilità (LOD) del metodo analitico utilizzato.

Per le varie tipologie di prodotti vengono evidenziati i valori di media e di mediana *upper bound* (UB), calcolati ipotizzando che tutti i valori inferiori al LOQ siano pari al LOQ.

Per le tutte categorie alimentari i valori medi risultano inferiori ai valori indicativi di acrilammide stabiliti nella Raccomandazione n. 2013/647/UE.

Il valore mediano è risultato superiore al tenore indicativo solo per la categoria 8 (alimenti destinati alla prima infanzia, esclusi quelli a base di cereali trasformati), ma per questa categoria va precisato che 7 campioni sui 13 analizzati non hanno fatto rilevare presenza di acrilammide (valori < LOQ), mentre 2 campioni hanno fatto registrare un tenore di acrilammide superiore al tenore indicativo, ma si trattava di campioni disidratati, analizzati "tal quale" senza essere stati preventivamente ricostituiti prima dell'analisi, come raccomandato dall'EFSA, per cui il risultato appare non significativo.

Si precisa che i valori indicativi, stabiliti sulla base dei risultati dei monitoraggi, non costituiscono soglie di sicurezza e le eventuali misure di azione da adottare sul prodotto comporteranno una valutazione del rischio caso per caso.

In alcuni casi sono stati riscontrati livelli di contaminante superiori al valore indicativo, necessitando quindi di una specifica valutazione del rischio da parte dell'AC competente. Per affrontare tali situazioni, il Ministero della salute ha fornito specifiche indicazioni sia alle AC, sia agli OSA: nei casi in cui il tenore di acrilammide superi il valore indicativo, l'AC deve condurre, in collaborazione con l'OSA, indagini presso lo stabilimento di produzione dell'alimento per analizzare i metodi di produzione e di trasformazione impiegati. Ciò al fine di verificare presso l'operatore se sono state identificate le fasi di trasformazione che hanno un ruolo determinante nella formazione dell'acrilammide e se sono state prese, nell'ambito dell'autocontrollo, le appropriate misure per controllarle, inoltre se sono state messe in atto le linee guida (toolbox), laddove disponibili, realizzate dalla FoodDrinkEurope e dal Codex per minimizzare la formazione di acrilammide.

Le classiche patatine fritte (categoria 2) meritano un'attenzione particolare: su 58 campioni analizzati, 15 hanno fatto rilevare un tenore di acrilammide superiore al tenore indicativo, talvolta anche oltre un valore doppio. Per questa categoria, quindi, si richiede una maggiore attenzione nei controlli e nelle indagini da parte delle autorità competenti (AC) ed una maggiore consapevolezza dell'esistenza delle linee guida (toolbox) da parte degli operatori del settore alimentare (OSA), soprattutto da parte dei produttori.

Per ognuna delle restanti categorie alimentari (categorie 4, 5, 6 e 7.1), è stato riscontrato 1 solo campione con livelli di acrilammide eccedenti il tenore indicativo.

In conclusione, i risultati per il 2014 illustrano un situazione generale in miglioramento rispetto agli anni precedenti, avvalorando la strategia assunta a livello UE volta a sensibilizzare sia l'inclusione dell'acrilammide come punto critico o di attenzione nel sistema HACCP degli OSA, sia l'adozione delle linee guida disponibili per alcune categorie alimentari, ferma restando la cooperazione AC-OSA ai fini

dell'attuazione della Racc. (UE) n. 647/2013. Si ritiene importante verificare che tale tendenza alla riduzione sia confermata nell'anno in corso.

**Tabella - risultati monitoraggio acrilammide in Italia - anno 2014**

Categoria prodotti	Campioni esaminati (n°)	Campioni con tenore di AA < LOQ (n°)	Mediana UB	Media UB	Tenore di AA indicativo (µg/Kg) (Racc. 2013/647/EU)
1. Patate fritte a bastoncino pronte per il consumo	18	4	195	153	600
2. Patatine (chips) e crackers a base di patate	58	9	706	649	1000
3. Patate fritte a bastoncino/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica	11	8	97	62	-
4. Pane morbido	13	11	31	20	80 (di frumento) 150 (di altro tipo)
5. Cerali per la prima colazione, (escluso porridge)	13	2	139	51	da 200 a 400 (in base al tipo di cereali)
6. Biscotti, cialde, crackers (esclusi quelli a base di patate), pane croccante e simili	32	10	107	50	450 (crostini) 500 (altri) 1000 (pan di zenzero)
7.1 Caffè torrefatto	34	10	128	95	450
7.2 caffè istantaneo (solubile)	2	2	< LOQ	< LOQ	900
8. Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (esclusi gli alimenti trasformati a base di cereali)	13	7	63	19	50 (senza prugne) 150 (contenenti prugne)
9.1 Biscotti e fette biscottate a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	18	8	93	84	200
9.2 Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini (esclusi biscotti e fette biscottate)	8	8	< LOQ	< LOQ	50
10. Altri prodotti a base di cereali, patate, cacao e caffè	16	9	139	50	-
11. Altri prodotti non a base di cereali, patate, cacao e caffè	1	1	< LOQ	< LOQ	-
<b>TOTALE</b>	<b>237</b>	<b>89</b>			