

REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE del 20.11.2017
istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione
della presenza di acrilammide negli alimenti

L'Acrilammide è un Contaminante di Processo in quanto tale costituisce un pericolo chimico nella catena alimentare e si tratta di 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 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.

ALIMENTI CHE POSSONO CONTENERE TENORI ALTI DI ACRILAMMIDE

- patate fritte tagliate a bastoncino, altri prodotti tagliati fritti e patatine (chips), ottenuti a partire da patate fresche;
- patatine, snack, cracker e altri prodotti a base di patate ottenuti a partire da pasta di patate;
- pane e cereali per la prima colazione (escluso il porridge);
- 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);
- caffè, caffè torrefatto, caffè solubile e succedanei;
- 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.

A CHI SI RIVOLGE LA NORMA:

Agli operatori che svolgono attività di vendita al dettaglio e/o riforniscono direttamente solo esercizi locali di vendita al dettaglio (tratto da Art. Il paragrafo 2 di cui l'allegato 2, parte A) come ad esempio: ristoranti - mense scolastiche - agriturismi - street food - friggitorie etc.

PATATE FRITTE

Devono essere utilizzate varietà di patate con un basso contenuto di zuccheri, se disponibili, nella misura in cui ciò sia compatibile con il prodotto che si desidera ottenere. In questo contesto il fornitore è consultato al fine di individuare le varietà di patate più adatte. Le patate devono essere conservate a temperature superiori a 6°C.

Ad eccezione dei prodotti a base di patate congelati, per i quali sono osservate le istruzioni di cottura, per ridurre il tenore di zucchero nelle patate crude tagliate a bastoncino è applicata una delle misure elencate di seguito, ove possibile e nella misura in cui ciò sia compatibile con il prodotto alimentare che si intende ottenere.

1

lavare e lasciare in ammollo le patate preferibilmente per 30 minuti fino a 2 ore in acqua fredda; prima di friggere le patate tagliate a bastoncino, sciacquarle in acqua pulita

2

immergere le patate per qualche minuto in acqua calda, prima di friggere le patate tagliate a bastoncino, sciacquarle in acqua pulita

3

sbollettando le patate si riduce il tenore di acrilammide e pertanto, ove possibile, è opportuno eseguire tale operazione

Per essere sicuri che le patatine siano fritte alla perfezione, alcuni utili suggerimenti “**le regole d’oro per friggere**” sono stati messi su questo sito web. In questo modo chiunque sarà in grado di friggere responsabilmente ottenendo un prodotto nutriente e dal buon sapore.

PER ACCEDERVI, SCANSIRE IL CODICE A LATO

PROCESSO DI FRITTURA

DURANTE IL PROCESSO DI FRITTURA OCCORRERA' SEGUIRE QUESTE REGOLE DI BASE

1

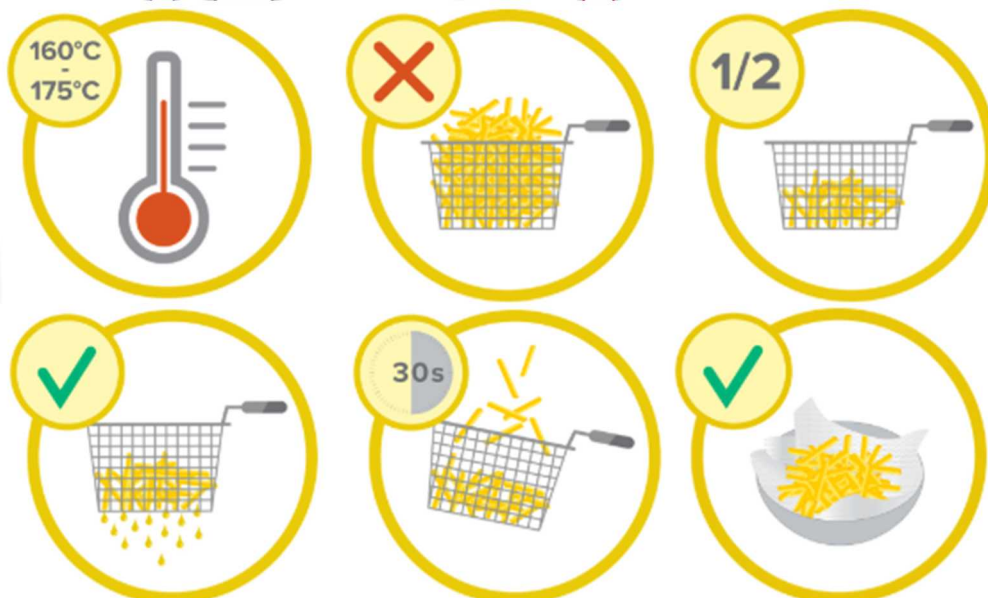
UTILIZZARE oli e grassi che consentono di friggere con maggiore rapidità e/o a temperature inferiori. I fornitori di olio sono consultati per individuare gli oli e i grassi più adatti

2

La temperatura di frittura è inferiore a 175° C e, in ogni caso, la più bassa possibile, tenuto conto dei requisiti di sicurezza alimentare

3

La qualità degli oli e dei grassi di frittura è mantenuta mediante una schiumatura frequente, volta ad eliminare briciole e frammenti



GUIDA CROMATICA¹ PATATINE FRITTE



ASSOCIAZIONE
A.L.E.A.



Per essere sicuri che le patatine siano fritte alla perfezione, alcuni utili suggerimenti “**le regole d’oro per friggere**” sono stati messi su questo sito web. In questo modo chiunque sarà in grado di friggere responsabilmente ottenendo un prodotto nutriente e dal buon sapore.

PER ACCEDERVI, SCANSIRE IL CODICE A LATO

¹ SVILUPPATA DALL’EUPPA - è opportuno che la guida cromatica che fornisce orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide sia esposta in modo visibile nei locali in cui il personale prepara gli alimenti.

GUIDA CROMATICA RELATIVA ALLE PATATE AL FORNO



REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE del 20.11.2017

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Gli OSA che producono pane e prodotti da forno DEVONO:

- **PROLUNGARE** i tempi di fermentazione del lievito;
- **OTTIMIZZARE** il tenore di umidità della pasta per la produzione di un prodotto a basso tenore di umidità;
- **ABBASSARE** la temperatura del forno e **prolungare** il tempo di cottura.

I prodotti sono cotti fino al raggiungimento di una colorazione finale più chiara ed è evitata la doratura eccessiva della crosta qualora il colore scuro della crosta sia dovuto alla cottura intensa e non sia connesso alla specifica composizione o natura del pane.

Gli OSA che producono panini DEVONO garantire che siano tostati fino al raggiungimento del colore ottimale.

Qualora siano usati pane confezionato o prodotti da forno la cui cottura deve essere ultimata, devono essere osservate le istruzioni di cottura.

Gli OSA devono disporre di guide cromatiche che forniscono orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide e le stesse devono essere esposte in modo visibile nei locali in cui il personale prepara gli specifici alimenti.

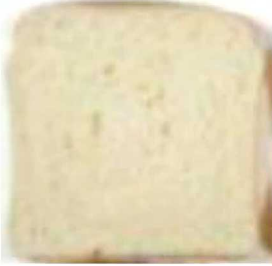
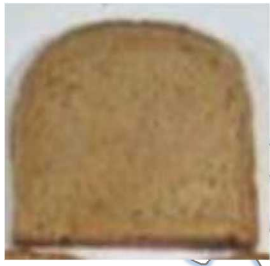



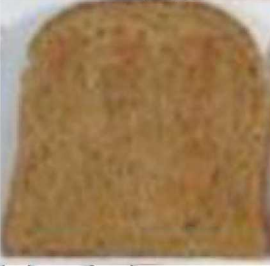



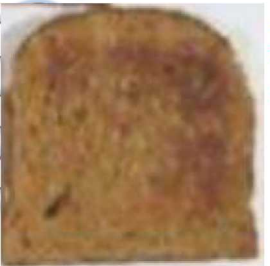


1 prolungamento dei tempi di fermentazione del lievito

2 ottimizzazione del tenore di umidità della pasta per la produzione di un prodotto a basso tenore di umidità

3 abbassamento della temperatura del forno e prolungamento del tempo di cottura




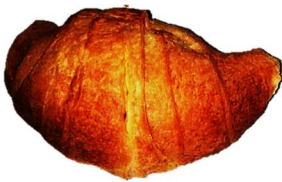





**GUIDA CROMATICA² RELATIVA AI
PRODOTTI DA FORNO**

REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE del 20.11.2017

Pane di frumento in cassetta	Pane di segale	Panini	
			
			
			

² E' opportuno che la guida cromatica che fornisce orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide sia esposta in modo visibile nei locali in cui il personale prepara gli alimenti.

**GUIDA CROMATICA³ RELATIVA AI
PRODOTTI DA FORNO**

Croissant	Pasticciotti	
		
		
		

REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE del 20.11.2017

³ E' opportuno che la guida cromatica che fornisce orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide sia esposta in modo visibile nei locali in cui il personale prepara gli alimenti.