Cuneo, 6 dicembre 2018

**Confartigianato Cuneo a tutela di imprese e consumatori**

*Acrillammide, Reg. UE 2017/2158 e i nuovi obblighi in materia di sicurezza alimentare illustrati in un convegno*

L'acrilammide è una sostanza contaminante che si forma negli alimenti, solitamente nei prodotti amilacei, a seguito di processi di cottura ad alta temperatura. Un tema sempre più all’attenzione dei consumatori, affrontato dai media, a causa dei timori che la sostanza suscita sotto il profilo della sicurezza.

Al fine di consapevolizzare gli operatori del settore alimentare sulla necessità di ridurne la presenza negli alimenti, Confartigianato Cuneo ha organizzato un momento informativo e formativo con la presenza dell’Asl CN1, quale Autorità sanitaria nelle attività di controllo ufficiale, nelle persone del Dr. Angelo Pellegrino, Direttore SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) e del Dr. Pierluigi Cera.

“*Da diversi anni –* specificano dall’Associazione *– le attività di prevenzione vedono coinvolte le aziende del settore alimentare nei piani di autocontrollo, ma solo con la recente entrata in vigore di una dedicata regolamentazione sono state istituite misure di attenuazione e livelli di riferimento specifici. Da qui l’obbligo di adeguarsi, intraprendendo azioni preventive per ridurre la presenza di tale sostanza nei prodotti alimentari, quali pane e prodotti da forno, patatine fritte, caffè, cereali per la prima colazione, prodotti della prima infanzia, …*”.

Il regolamento in esame si applica agli operatori che producono e immettono sul mercato e agli operatori della vendita al dettaglio, che sono pertanto chiamati a adottare una strategia di attenuazione nelle fasi di trasformazione degli alimenti, riducendo il tenore di acrilammide senza compromettere la qualità del prodotto e la sua sicurezza per quanto riguarda la contaminazione microbica.

Gli aspetti tecnico-analitici sono stati illustrati dal Dott. Franco Fracchia, Responsabile Servizi Analitici del Laboratorio Chimico CCIAA Torino.

Nell’incontro, inoltre, l’argomento è stato affrontato anche sotto l’aspetto legale, con la partecipazione dell’Avv. Giorgia Andreis, dello Studio Andreis di Torino, specializzato in diritto alimentare, che ne ha trattato i risvolti dal punto di vista delle responsabilità in ambito amministrativo e penale in capo alle aziende.

Gli uffici della Confartigianato Cuneo sono a disposizione delle imprese del settore alimentare per approfondire la tematica (tel. 0171 451111 - [alimentaristi@confartcn.com](mailto:alimentaristi@confartcn.com)).