



Il pericolo acrilammide: la gestione da parte della U.E.

La Commissione Europea ha pubblicato il Regolamento U.E. 2017/2158 relativo alla riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Il Regolamento è rivolto a tutti gli operatori del settore alimentare che, a diversi livelli, immettono in commercio alimenti che possono costituire un pericolo per il consumatore relativamente ai livelli di acrilammide.

Tra questi alimenti sono annoverati, tra gli, altri il pane le patatine fritte, il caffè e i prodotti da forno fini. I produttori di tali alimenti dovranno, ad esempio, predisporre un piano di campionamento appositamente predisposto, per monitorare i tenori di acrilammide negli alimenti commercializzati.

Inoltre verrà anche previsto il rispetto di una procedura per quanto riguarda la selezione delle materie prime e la predisposizione delle ricette degli alimenti in questione, finanche al processo produttivo che dovrà essere eseguito secondo alcuni criteri precisi.

L'applicazione del Regolamento è prevista a decorrere dal 11 Aprile 2018.

Rimaniamo a disposizione per ulteriori informazioni.

Contatti: 0172 381066 – commerciale@medilabor.com