

Giovedì 8 ottobre 2020

P9_TA(2020)0256

Obiezione a un atto di esecuzione: tenori massimi di acrilammide in alcuni prodotti alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia

Risoluzione del Parlamento europeo dell'8 ottobre 2020 sulla proposta di regolamento della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acrilammide in alcuni prodotti alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (D067815/03 — 2020/2735(RPS))

(2021/C 395/04)

Il Parlamento europeo,

- vista la proposta di regolamento della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acrilammide in alcuni prodotti alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (D067815/03,
- visto il regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,
- visto il regolamento (UE) 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 ⁽²⁾,
- visto il parere scientifico sull'acrilammide negli alimenti adottato dal gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (il gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) il 30 aprile 2015 e pubblicato il 4 giugno 2015 ⁽³⁾,
- visto l'articolo 5 bis, paragrafo 3, lettera b), della decisione 1999/468/CE del Consiglio del 28 giugno 1999 recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽⁴⁾,
- visto l'articolo 112, paragrafi 2 e 3, e paragrafo 4, lettera c), del suo regolamento,
- vista la proposta di risoluzione della commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare,

Aspetti generali

- A. considerando che l'acrilammide è un composto chimico presente negli alimenti che si forma a partire dall'asparagina e dagli zuccheri, sostanze naturalmente presenti, durante i processi di lavorazione ad alta temperatura, quali la frittura, la tostatura e la cottura in forno;
- B. considerando che i consumatori sono esposti all'acrilammide attraverso alimenti di produzione industriale, quali patatine, pane, biscotti e caffè, ma anche attraverso i procedimenti di cottura domestici, ad esempio tostando il pane o cuocendo le patatine fritte;
- C. considerando che i lattanti e i bambini sono la fascia di età più esposta in considerazione del loro ridotto peso corporeo e sono pertanto particolarmente vulnerabili; che è noto che i bambini hanno un metabolismo più elevato a causa del più elevato rapporto tra il peso del fegato e il peso corporeo che rende più probabile che il glicidammide (il metabolita dell'acrilammide, che si forma attraverso la biotrasformazione) possa formarsi a un ritmo più elevato nei bambini, aumentando la possibilità di tossicità dell'acrilammide nei bambini ⁽⁵⁾;

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24.

⁽³⁾ EFSA Journal 2015; 13(6):4104, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104>

⁽⁴⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

⁽⁵⁾ Cfr. Erkekoğlu, P., Baydar, T., «Toxicity of acrylamide and evaluation of its exposure in baby foods», *Nutrition Research Reviews*, (Tossicità dell'acrilammide e valutazione della sua esposizione negli alimenti per bambini), *Nutrition Research Reviews*, Volume 23, n. 2, dicembre 2010, pagg. 323-333, <https://doi.org/10.1017/S0954422410000211>

Giovedì 8 ottobre 2020

Problemi di sicurezza

- D. considerando che, secondo la classificazione e l'etichettatura armonizzate (CLP00) approvate dall'Unione, l'acrilammide è tossica in caso di ingestione, può provocare difetti genetici, può provocare il cancro, causa danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta, è nociva a contatto con la pelle, provoca grave irritazione oculare, è dannosa se inalata, si sospetta che nuoccia alla fertilità, provoca irritazione cutanea e può provocare una reazione allergica della pelle; che, inoltre, la classificazione fornita dalle imprese all'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA) nelle registrazioni REACH indica il sospetto che tale sostanza nuoccia alla fertilità o al feto⁽⁶⁾;
- E. considerando che, inoltre, è stata osservata la degenerazione del nervo periferico e delle terminazioni nervose in alcune zone cerebrali connesse alla memoria, all'apprendimento e alle funzioni cognitive⁽⁷⁾;
- F. considerando che il parere scientifico del gruppo CONTAM del 30 aprile 2015 sull'acrilammide negli alimenti⁽⁸⁾ ha individuato, sulla base di tutti i dati disponibili, quattro possibili parametri critici per la tossicità dell'acrilammide, ovvero la neurotossicità, gli effetti sulla riproduzione maschile, la tossicità per lo sviluppo e la cancerogenicità; che il gruppo CONTAM ha inoltre rilevato che l'acrilammide è un mutageno delle cellule germinative e che al momento non esistono procedure consolidate per la valutazione dei rischi utilizzando questo parametro; che il gruppo CONTAM ha confermato, nello specifico, le precedenti valutazioni, secondo le quali l'acrilammide negli alimenti può aumentare il rischio di sviluppare un cancro per i consumatori in tutte le fasce di età;
- G. considerando che la tossicità dell'acrilammide era già stata riconosciuta nel 2002 in una relazione congiunta FAO/OMS⁽⁹⁾; che l'acrilammide è stata classificata come «probabile cancerogeno per l'uomo» dall'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC)⁽¹⁰⁾, come «sostanza cancerogena per l'uomo, in base a quanto si può ragionevolmente prevedere» dal National Toxicology Program (NTP) statunitense⁽¹¹⁾ e come «probabilmente cancerogena per l'uomo» dall'Agenzia statunitense per la protezione dell'ambiente (EPA)⁽¹²⁾;
- H. considerando che le proprietà di interferenza endocrina dell'acrilammide sono discusse in vari studi scientifici⁽¹³⁾ e necessitano di essere esaminate con urgenza;

- ⁽⁶⁾ Scheda informativa dell'ECHA sull'acrilammide, https://echa.europa.eu/de/substance-information/-/substanceinfo/100.001.067?_dissubsinfo_WAR_dissubsinfoportlet_backURL=https%3A%2F%2Fecha.europa.eu%2Fhome%3Fp_p_id%3Ddissimplesearchhomepage_WAR_disssearchportlet%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-1%26p_p_col_count%3D2%26_dissimplesearchhomepage_WAR_disssearchportlet_sessionCriteriaId%3D. Cfr. anche la sintesi della classificazione e dell'etichettatura dell'ECHA, <https://echa.europa.eu/de/information-on-chemicals/cl-inventory-database/-/discli/details/104230>: cancerogeno 1B (presunto), mutageno 1B (presunto), tossico per la riproduzione 2 (sospetto), sensibilizzante cutaneo 1, e STOT 1 (tossicità specifica per organi bersaglio — colpisce il sistema nervoso con esposizione ripetuta).
- ⁽⁷⁾ Sintesi e conclusioni del 64° incontro della commissione di esperti congiunta FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA), 8-17 febbraio 2005, <http://www.fao.org/3/a-at877e.pdf>. Cfr. anche, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Romano, M.A., Romano, R.M., «Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept», *Food Chemistry*, 15 June 2019 (Acrilammide: uno studio dei suoi effetti tossici alla luce del concetto dell'origine nell'età evolutiva della salute e delle malattie (DOHaD)), *Food Chemistry*, 15 giugno 2019; 283:422-430, <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30722893/>
- ⁽⁸⁾ EFSA Journal 2015; 13(6):4104, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4104>
- ⁽⁹⁾ Relazione di una consultazione congiunta FAO/OMS, «Health Implications of Acrylamide in Food» (Conseguenze sulla salute dell'acrilammide negli alimenti), 25-27 giugno 2002, <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42563/9241562188.pdf?sequence=1>
- ⁽¹⁰⁾ «IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans» (Monografie dell'IARC sulla valutazione dei rischi cancerogeni per l'uomo), *Some Industrial Chemicals*, IARC, Lione, Francia, 1994, <https://publications.iarc.fr/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Some-Industrial-Chemicals-1994>. Cfr. anche Zhivagui, M., Ng, A.W.T., Ardin, M., et al., «Experimental and pan-cancer genome analyses reveal widespread contribution of acrylamide exposure to carcinogenesis in humans» (L'analisi dei genomi sperimentali e per tutti i tipi di cancro rivela un contributo diffuso dell'esposizione all'acrilammide alla carcinogenesi nell'uomo), *Genome Research*, 2019; 29(4):521-531, https://www.iarc.fr/wp-content/uploads/2019/03/pr267_E.pdf
- ⁽¹¹⁾ «Report on Carcinogens, Acrylamide, National Toxicology Program» (Relazione sugli agenti cancerogeni, sull'acrilammide, programma di tossicologia nazionale), *Department of Health and Human Services*, quattordicesima edizione 2016, <https://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/content/profiles/acrylamide.pdf>
- ⁽¹²⁾ «Toxicological review of Acrylamide» (Esame tossicologico dell'acrilammide) (CAS No. 79-06-1), marzo 2010, U.S. Environmental Protection Agency, Washington, DC, <https://nepis.epa.gov/Exe/ZyPDF.cgi/P1006QL0.PDF?Dockey=P1006QL0.PDF>
- ⁽¹³⁾ Matoso, V., Bargi-Souza, P., Ivanski, F., Roman, M.A., Romana, R.M., «Acrylamide: A review about its toxic effects in the light of Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) concept» (Acrilammide: uno studio dei suoi effetti tossici alla luce del concetto dell'origine nell'età evolutiva della salute e delle malattie (DOHaD)), *Food Chemistry* 283 (2019) 422-430, <https://www2.unicentro.br/ppgvvet/files/2019/11/3-Acrylamide-A-review-about-its-toxic-effects-in-the-light-of-Developmental-Origin-of-Health-and-Disease-DOHaD-concept.pdf?x26325>, Kassotis, C.D., et al., «Endocrine-Disrupting Activity of Hydraulic Fracturing Chemicals and Adverse Health Outcomes After Prenatal Exposure in Male Mice» (Attività di interferenza endocrina degli additivi chimici per la fratturazione idraulica e risultati avversi dopo l'esposizione prenatale nei ratti maschi), *Endocrinology*, dicembre 2015, 156 (12):4458-4473, <https://academic.oup.com/endo/article/156/12/4458/2422671>, Hamdy, S.M., Bakeer, H.M., Eskander, E.F., Sayed, O.N., «Effect of acrylamide on some hormones and endocrine tissues in male rats» (Effetti dell'acrilammide su alcuni ormoni e tessuti endocrini nei ratti maschi), *Human & Experimental Toxicology* 2012, 31(5); 483-91, <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0960327111417267>

Giovedì 8 ottobre 2020

Principio di precauzione

- I. considerando che l'articolo 191, paragrafo 2, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) sancisce il principio di precauzione, definendolo come uno dei principi fondamentali dell'Unione;
- J. considerando che l'articolo 168, paragrafo 1, TFUE, stabilisce che «nella definizione e nell'attuazione di tutte le politiche ed attività dell'Unione è garantito un livello elevato di protezione della salute umana»;

Obblighi giuridici specifici

- K. considerando che l'articolo 2, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CEE) n. 315/93 stabilisce che i prodotti alimentari contenenti contaminanti in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico non possono essere commercializzati e che i contaminanti devono essere mantenuti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere attraverso buone pratiche in tutte le fasi della catena alimentare;
- L. considerando che il regolamento (UE) 2017/2158 impone agli operatori del settore alimentare di applicare misure di mitigazione e di svolgere determinate attività per ridurre i tenori di acrilammide in determinati prodotti alimentari al fine di garantire che i tenori di acrilammide nei loro prodotti restino al di sotto dei «livelli di riferimento», che sono utilizzati per verificare l'efficacia delle misure di mitigazione mediante campionamento e analisi;
- M. considerando che i livelli di riferimento stabiliti nel regolamento (UE) 2017/2158 si applicano da aprile 2018 e devono essere rivisti dalla Commissione ogni tre anni e la prima volta entro tre anni dall'entrata in vigore di tale regolamento, con l'obiettivo di fissare livelli inferiori ⁽¹⁴⁾;
- N. considerando che mancano livelli di riferimento per diverse categorie di prodotti, come le chip vegetali, le crocchette o i cracker del riso, alcuni dei quali hanno dimostrato di contenere elevati livelli di acrilammide; che la raccomandazione (UE) 2019/1888 della Commissione ⁽¹⁵⁾ stabilisce un elenco non esaustivo di categorie di alimenti che dovrebbero essere periodicamente monitorate per verificare la presenza di acrilammide;
- O. considerando che, a norma dell'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 315/93, la Commissione può, se necessario, stabilire le tolleranze massime per contaminanti specifici, al fine di tutelare la salute pubblica; che non sono ancora stati fissati tenori massimi di acrilammide negli alimenti; che il considerando 15 del regolamento (UE) 2017/2158 indica che, a complemento delle misure di mitigazione, è opportuno prendere in considerazione la definizione di tenori massimi di acrilammide in alcuni alimenti;

Il progetto di regolamento della Commissione

- P. considerando che il progetto di regolamento della Commissione riconosce l'importanza che i livelli di acrilammide negli alimenti siano i più bassi ragionevolmente ottenibili;
- Q. considerando che il progetto di regolamento della Commissione propone di fissare i tenori massimi soltanto per due categorie di alimenti molto specifiche, in particolare biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (150 µg/kg, che corrisponde all'attuale livello di riferimento) e alimenti per la prima infanzia, alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, esclusi biscotti e fette biscottate (50 µg/kg, che supera persino di 10 µg/kg l'attuale livello di riferimento, pari a 40 µg/kg);
- R. considerando che i dati di occorrenza su cui si basa il progetto di regolamento della Commissione si riferiscono al periodo compreso tra il 2015 e il 2018; che, affinché il regolamento (UE) 2017/2158 abbia un effetto sui tenori di acrilammide negli alimenti, ci si può ragionevolmente attendere che i produttori di alimenti abbiano ormai raggiunto quantomeno il valore di riferimento stabilito tre anni fa;

Situazione del mercato e valutazione del progetto di regolamento della Commissione

- S. considerando che le ricerche condotte nell'autunno 2018 da dieci organizzazioni di consumatori in tutta Europa ⁽¹⁶⁾ hanno mostrato che una serie di prodotti che non rientrano nelle due categorie regolamentate dal progetto di regolamento della Commissione, come i biscotti e le cialde, sono spesso consumati da bambini di età inferiore ai tre anni; che alcuni dei suddetti prodotti sono commercializzati avendo chiaramente come obiettivo i bambini (per esempio confezioni con personaggi di cartoni animati che attirano i bambini); che si può ipotizzare una situazione analoga per prodotti quali crackers o cereali per la prima colazione;

⁽¹⁴⁾ Articolo 5 e considerando 11 del regolamento (UE) 2017/2158.

⁽¹⁵⁾ Raccomandazione (UE) 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).

⁽¹⁶⁾ https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

Giovedì 8 ottobre 2020

- T. considerando che il livello di riferimento per biscotti e cialde (350 µg/kg) e il livello di riferimento per biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (150 µg/kg) presentano una divergenza significativa, ma che i genitori non sono messi a conoscenza della differenza in termini di tenore massimo di acrilammide posto come obiettivo;
- U. considerando che, per quanto riguarda la categoria «biscotti e cialde», in un terzo dei prodotti testati il livello è risultato pari o superiore a quello di riferimento, e che tra i biscotti e le cialde identificati come «frequentemente consumati da bambini di età inferiore ai tre anni» quasi due terzi non avrebbe rispettato il parametro fissato per la categoria «biscotti e fette biscottate per lattanti e bambini nella prima infanzia»;
- V. considerando che la presenza di acrilammide negli alimenti può essere indiscutibilmente ridotta al minimo applicando misure di attenuazione adeguate⁽¹⁷⁾; che è stato dimostrato che è possibile produrre prodotti a basso contenuto di acrilammide in tutte le categorie di alimenti⁽¹⁸⁾;
- W. considerando che, per quanto concerne il progetto di regolamento della Commissione, sia i dati delle ricerche delle organizzazioni di consumatori⁽¹⁹⁾ del 2018 sia i dati di occorrenza ricavati dalla banca dati dell'EFSA per il periodo 2015-2018 mostrano che un'ampia maggioranza di produttori in entrambe le categorie alimentari ha facilmente raggiunto livelli inferiori a quelli proposti, pari rispettivamente a 150 µg/kg e 50 µg/kg; che si può presumere che quasi tutti i prodotti siano attualmente in grado di raggiungere detti livelli; che sono pertanto necessari parametri più rigorosi per incentivare ulteriori riduzioni;
- X. considerando che la fissazione di tenori massimi semplifica chiaramente l'applicazione delle norme relative all'acrilammide da parte degli Stati membri; che, ciononostante, i livelli massimi devono comunque essere stabiliti conformemente al principio ALARA (ovvero il livello più basso ragionevolmente ottenibile), di cui all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 315/93;
- Y. considerando che, in ultima analisi, i livelli proposti nel progetto di regolamento della Commissione sono già facilmente raggiunti dalla maggior parte dei prodotti presenti sul mercato e che livelli inferiori si sono dimostrati conseguibili senza la necessità di compiere notevoli sforzi;

Altre considerazioni

- Z. considerando che ulteriori ricerche potrebbero contribuire a comprendere le ragioni alla base dell'elevata variabilità dei tenori di acrilammide nelle categorie alimentari e a individuare strategie volte a ridurre al minimo la formazione di acrilammide;
- AA. considerando che il monitoraggio dell'efficacia delle norme relative all'acrilammide è fondamentale; che ciò implica che gli Stati membri effettuino controlli efficaci e sufficientemente frequenti e raccolgano dati relativi alla presenza di acrilammide;
- AB. considerando che le campagne di informazione pubblica possono contribuire a sensibilizzare i consumatori in merito ai prodotti con un tenore di acrilammide potenzialmente più elevato e a informarli delle modalità per limitare l'esposizione all'acrilammide durante la cottura;
1. si oppone all'adozione del progetto di regolamento della Commissione;
 2. ritiene che il progetto di regolamento della Commissione non sia compatibile con la finalità e il contenuto del regolamento (CEE) n. 315/93;
 3. è del parere che continuare a permettere livelli elevati di acrilammide negli alimenti possa comportare effetti negativi per la salute dei consumatori europei; reputa pertanto che sia estremamente importante ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti;
 4. ritiene che il tenore massimo proposto per l'acrilammide nella categoria «alimenti per la prima infanzia, alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, esclusi biscotti e fette biscottate» debba essere fissato a un livello inferiore, e sicuramente non superiore, all'attuale livello di riferimento di 40 µg/kg;

⁽¹⁷⁾ Vedasi regolamento (EU) 2017/2158.

⁽¹⁸⁾ https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

⁽¹⁹⁾ https://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2019-010_more_efforts_needed_to_protect_consumers_from_acrylamide_in_food.pdf

Giovedì 8 ottobre 2020

5. reputa che il livello massimo proposto per l'acrilammide nella categoria «biscotti e fette biscottate per lattanti e bambini nella prima infanzia» debba essere fissato chiaramente al di sotto dell'attuale livello di riferimento pari a 150 µg/kg;
 6. invita la Commissione a fissare tenori massimi rigorosi non solo per le due categorie di prodotti proposte nel progetto di regolamento, ma anche per altre categorie di prodotti, dando la priorità ai biscotti e alle fette biscottate che non rientrano nella categoria specifica dei biscotti e fette biscottate per lattanti e bambini nella prima infanzia;
 7. attende con interesse la revisione dei livelli di riferimento entro aprile 2021, al fine di ridurli; insiste sul fatto che i livelli di riferimento devono riflettere la continua riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti ed essere orientati ai migliori risultati, allo scopo di incentivare ulteriori sforzi da parte dei produttori;
 8. accoglie con favore la raccomandazione della Commissione (UE) 2019/1888 del 7 novembre 2019 sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti; insiste sulla necessità di fissare rapidamente livelli di riferimento (eventualmente seguiti da livelli massimi) per le categorie di prodotti che risultano contenere livelli elevati di acrilammide;
 9. invita la Commissione e gli Stati membri a intensificare la ricerca sulla formazione di acrilammide negli alimenti, onde individuare strategie volte a ridurre al minimo la formazione di acrilammide; chiede che la Commissione e gli Stati membri promuovano la ricerca su potenziali proprietà di interferenza endocrina dell'acrilammide e del glicidammide;
 10. invita gli Stati membri a rafforzare le proprie capacità di controllo alimentare al fine di monitorare l'efficacia delle norme relative all'acrilammide e a raccogliere, pubblicare e trasmettere all'EFSA dati relativi alla presenza di acrilammide;
 11. invita la Commissione e gli Stati membri a informare il grande pubblico in merito alle categorie con contenuti potenzialmente più elevati di acrilammide e alle strategie relative alla limitazione dell'esposizione a quest'ultimo durante la cottura;
 12. chiede alla Commissione di ritirare il progetto di regolamento e di presentare al comitato un nuovo progetto;
 13. incarica il suo Presidente di trasmettere la presente risoluzione al Consiglio e alla Commissione nonché ai governi e parlamenti degli Stati membri.
-