

ALLEGATO II

PARTE A

MISURE DI ATTENUAZIONE DA APPLICARE DA PARTE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA) DI CUI ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2

1. Nel processo di fabbricazione di prodotti a base di patate gli OSA applicano le misure di attenuazione di seguito elencate.

- Patate fritte a bastoncino e altri prodotti fritti in olio ottenuti da patate tagliate:
 - sono utilizzate varietà di patate con un basso tenore 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 sono immagazzinate a temperature superiori a 6 °C.
- Prima del processo di frittura:

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:

 - 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;
 - immergere le patate per qualche minuto in acqua calda; prima di friggere le patate tagliate a bastoncino, sciacquarle in acqua pulita;
 - sbollentando le patate si riduce il tenore di acrilammide e pertanto, ove possibile, è opportuno eseguire tale operazione.
- Durante la frittura delle patatine a bastoncino o di altri prodotti a base di patate:
 - sono utilizzati 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;
 - la temperatura di frittura è inferiore a 175 °C e, in ogni caso, la più bassa possibile, tenuto conto dei requisiti di sicurezza alimentare;
 - la qualità degli oli e dei grassi di frittura è mantenuta mediante una schiumatura frequente, volta ad eliminare briciole e frammenti.

Per la cottura delle patate a bastoncino è opportuno che gli OSA utilizzino le guide cromatiche disponibili, che forniscono orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide.

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.

2. Gli OSA che producono pane e prodotti da forno fini applicano le misure di attenuazione di seguito elencate durante il processo di cottura.
- Nella misura del possibile e compatibilmente con il processo di produzione e le prescrizioni in materia di igiene:
 - prolungamento dei tempi di fermentazione del lievito;
 - ottimizzazione del tenore di umidità della pasta per la produzione di un prodotto a basso tenore di umidità;
 - abbassamento della temperatura del forno e prolungamento del 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.

3. Nella preparazione di panini, gli OSA garantiscono che siano tostati fino al raggiungimento del colore ottimale. Nella produzione di questi specifici prodotti è opportuno utilizzare le guide cromatiche elaborate per gli specifici tipi di prodotto, se disponibili, che forniscono orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide. Qualora siano usati pane preconfezionato o prodotti da forno la cui cottura deve essere ultimata, devono essere osservate le istruzioni di cottura.

Le suddette guide cromatiche che forniscono orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide sono esposte in modo visibile nei locali in cui il personale prepara gli specifici alimenti.