

**Interrogazione con richiesta di risposta scritta E-007904/2016
alla Commissione**
Articolo 130 del regolamento
Nicola Caputo (S&D)

Oggetto: Acrilammide

L'acrilammide, i cui effetti nocivi sul sistema nervoso centrale e sull'apparato riproduttivo sono ormai noti, è il frutto della reazione tra l'asparagina e i monosaccaridi nelle cotture a temperature elevate. Tra le fonti alimentari più esposte si annoverano le patatine fritte, il caffè e i farinacei.

A preoccupare in modo particolare è la contaminazione diffusa riscontrata nelle patate. Le patate risultano consumate con frequenza dai bambini, i quali, a causa del loro peso inferiore, sono maggiormente esposti ai danni causati dall'acrilammide.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha confermato il rischio cancerogeno per l'uomo. Una posizione analoga è stata assunta dall'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro.

Il monitoraggio effettuato dalla Direzione generale francese della Concorrenza, del consumo e della repressione delle frodi, di recente pubblicazione, rivela che la quantità di acrilammide presente nei prodotti alimentari derivanti dalla formazione di nuovi composti è del 4,2 %, superiore ai valori di riferimento indicati dalla normativa europea.

Alla luce di quanto precede, può la Commissione far sapere:

1. se intende porre in essere misure idonee a valutare le conseguenze dell'acrilammide sulla salute umana;
2. se intende mettere in campo azioni di comunicazione per informare i consumatori dei rischi che tale sostanza comporta?