

RACCOMANDAZIONI

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 10 settembre 2014

sul monitoraggio della presenza di 2- e 3-monocloro-1,2-propandiolo (2- e 3-MCPD), di 2- e 3-MCPD esteri degli acidi grassi e di glicidil esteri degli acidi grassi negli alimenti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2014/661/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 292,

considerando quanto segue:

- (1) Il 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) è un contaminante che si sviluppa durante la trasformazione degli alimenti, classificato come possibile cancerogeno per l'uomo per il quale è stata stabilita una dose giornaliera tollerabile (TDI) pari 2 µg/kg di peso corporeo ⁽¹⁾. Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione ⁽²⁾ ha stabilito un tenore massimo di 20 µg/kg nella proteina vegetale idrolizzata (HVP) e nella salsa di soia per i prodotti liquidi contenenti il 40 % di materia secca, corrispondente a un tenore massimo di 50 µg/kg nella materia secca.
- (2) Gli esteri del 2- e 3-monocloro-1,2-propandiolo (MCPD) e i glicidil esteri sono contaminanti importanti degli oli commestibili trasformati impiegati come alimenti o come ingredienti alimentari. Il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha concordato sulla stima del rilascio del 100 % di 3-MCPD dai suoi esteri nell'uomo ⁽³⁾.
- (3) I glicidil esteri degli acidi grassi (GE) sono contaminanti derivanti dal processo produttivo generati durante la fase di deodorazione della raffinazione degli oli commestibili. La rilevanza tossicologica dei glicidil esteri degli acidi grassi non è stata ancora pienamente acclarata. Il glicidolo stesso è classificato come possibile cancerogeno per l'uomo. I più recenti studi scientifici indicano un rilascio (quasi) totale di glicidolo dagli esteri degli acidi grassi nell'apparato digerente umano.
- (4) Il 20 settembre 2013 l'EFSA ha pubblicato una relazione scientifica sull'analisi della presenza di 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) negli alimenti in Europa negli anni 2009-2011 e una valutazione preliminare dell'esposizione ⁽⁴⁾.
- (5) Al fine di effettuare una più accurata valutazione dell'esposizione sono necessari ulteriori dati sulla presenza di MCPD esteri degli acidi grassi e di glicidil esteri degli acidi grassi.
- (6) È pertanto opportuno raccomandare il monitoraggio della presenza di MCPD, nonché di MCPD esteri e di glicidil esteri negli oli e nei grassi vegetali, negli alimenti derivati e negli alimenti contenenti oli e grassi vegetali,

⁽¹⁾ *Opinion of the Scientific Committee on Food on 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) updating the SCF opinion of 1994* [Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sul 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) che aggiorna il parere dell'SCF del 1994], adottato il 30 maggio 2001, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5).

⁽³⁾ *Statement of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain (CONTAM) on a request from the European Commission related to 3-MCPD esters* [Dichiarazione del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM), su richiesta della Commissione europea, relativa ai 3-MCPD esteri], <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1048.pdf>

⁽⁴⁾ *European Food Safety Authority, 2013 Analysis of occurrence of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) in food in Europe in the years 2009-2011 and preliminary exposure assessment* [Autorità europea per la sicurezza alimentare, Analisi del 2013 della presenza di 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) negli alimenti in Europa negli anni 2009-2011 e valutazione preliminare dell'esposizione]. *EFSA Journal* 2013;11(9):3381, 45 pagg. doi:10.2903/j.efsa.2013.3381. Disponibile online all'indirizzo: www.efsa.europa.eu/efsajournal

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

1. È opportuno che gli Stati membri, con la partecipazione attiva degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, svolgano un'attività di monitoraggio della presenza di 2- e 3-MCPD, di 2- e 3-MCPD esteri degli acidi grassi e di glicidil esteri degli acidi grassi negli alimenti, e in particolare:
 - a) negli oli e nei grassi vegetali e nei prodotti derivati come la margarina e i prodotti analoghi;
 - b) negli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti nella direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, e destinati all'infanzia, compresi gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, quali definiti nella direttiva 2006/141/CE della Commissione ⁽²⁾, e gli alimenti dietetici a fini medici speciali destinati ai lattanti, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE della Commissione ⁽³⁾;
 - c) nei prodotti da forno fini, nel pane e nei panini;
 - d) nelle conserve di carne (affumicata) e di pesce (affumicato);
 - e) negli snack a base di patate o di cereali, diversi dai prodotti a base di patate fritte;
 - f) negli alimenti contenenti oli vegetali e negli alimenti preparati/prodotti con oli vegetali.

È riconosciuto che l'analisi del 2- e 3-MCPD, dei 2- e 3-MCPD esteri degli acidi grassi e dei glicidil esteri degli acidi grassi negli alimenti di cui alle lettere da b) a f) è molto ambiziosa e non sono ancora disponibili metodi di analisi convalidati mediante uno studio collaborativo. In fase di analisi degli alimenti di cui alle lettere da b) a f) occorre pertanto prestare particolare attenzione al fine di garantire che i dati ottenuti siano affidabili.

Gli Stati membri che intendono analizzare la presenza di 2- e 3-MCPD, di 2- e 3-MCPD esteri degli acidi grassi e di glicidil esteri degli acidi grassi negli alimenti di cui alle lettere da b) a f) possono pertanto richiedere, se opportuno e necessario, l'assistenza tecnica del Centro comune di ricerca della Commissione, Istituto dei materiali e misure di riferimento (IRMM), Unità «Standard per le bioscienze alimentari».

2. Al fine di garantire che i campioni siano rappresentativi della partita campionata gli Stati membri dovrebbero seguire le procedure di campionamento di cui all'allegato, parte B, del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione ⁽⁴⁾.
3. Al fine di determinare il MCPD e il glicidolo in forma esterificata si raccomanda di utilizzare i metodi standard dell'*American Oil Chemists Society*, ossia metodi che impiegano la gascromatografia con spettrometria di massa (GC-MS), convalidati mediante uno studio collaborativo per oli e grassi vegetali. Tali metodi sono disponibili al seguente indirizzo: www.aocs.org

Il limite di quantificazione (LOQ) non dovrebbe essere superiore a 100 µg/kg per l'analisi dell'MCPD e del glicidolo legati agli esteri degli acidi grassi negli oli e nei grassi commestibili. Per gli altri alimenti con un tenore di grassi superiore al 10 % il LOQ non dovrebbe essere superiore di preferenza al tenore di grassi dell'alimento. Ciò significa che il limite di quantificazione per l'analisi degli MCPD esteri degli acidi grassi e del glicidolo in un alimento contenente il 20 % di grassi non dovrebbe essere superiore a 20 µg/kg sulla base del peso complessivo. Per gli alimenti con un tenore di grassi inferiore al 10 % il LOQ non dovrebbe essere superiore a 10 µg/kg sulla base del peso complessivo.

4. È opportuno che i laboratori dispongano di procedure di controllo della qualità per evitare la trasformazione dei glicidil esteri in MCPD esteri e viceversa durante l'analisi. È inoltre necessaria una chiara specificazione del misurando, nonché una relazione distinta per il 2- e 3-MCPD libero presente nella matrice analizzata derivante dai 2- e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, in quanto entrambi sono misurati come 3-MCPD. È opportuno che i seguenti misurandi siano riferiti in maniera distinta:

- 2-MCPD,
- 3-MCPD,
- 2-MCPD esteri,
- 3-MCPD esteri,
- glicidil esteri.

⁽¹⁾ Direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 maggio 2009, relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (GU L 124 del 20.5.2009, pag. 21).

⁽²⁾ Direttiva 2006/141/CE della Commissione, del 22 dicembre 2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e recante modifica della direttiva 1999/21/CE (GU L 401 del 30.12.2006, pag. 1).

⁽³⁾ Direttiva 1999/21/CE della Commissione, del 25 marzo 1999, sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (GU L 91 del 7.4.1999, pag. 29).

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e idrocarburi policiclici aromatici nei prodotti alimentari (GU L 88 del 29.3.2007, pag. 29).

Al momento non vi è alcuna prova della presenza di glicidolo libero negli alimenti di cui al punto 1. Nel caso in cui fosse tuttavia analizzato il glicidolo libero, tale analisi dovrebbe essere riferita in maniera distinta.

5. Gli Stati membri dovrebbero garantire che i risultati delle analisi siano forniti su base regolare (ogni sei mesi) all'EFSA mediante il formato per la trasmissione dei dati dell'Autorità, conformemente alle prescrizioni della *Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed* dell'EFSA [Orientamenti sulla descrizione standardizzata del campione (SSD) per gli alimenti e i mangimi] ⁽¹⁾ e agli ulteriori obblighi di informazione specifici dell'EFSA.

Al fine di garantire la trasmissione del maggior numero di dati utili e disponibili risultanti dal monitoraggio verrà reso disponibile un formato semplificato, con un numero ridotto di campi obbligatori da compilare.

6. Per assicurare l'applicazione uniforme della presente raccomandazione e garantire la comparabilità dei risultati trasmessi sarà elaborata una nota di orientamento.

Fatto a Bruxelles, il 10 settembre 2014

Per la Commissione
Tonio BORG
Membro della Commissione

⁽¹⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>