

RACCOMANDAZIONE (UE) 2015/682 DELLA COMMISSIONE

del 29 aprile 2015

sul monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

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

considerando quanto segue:

- (1) Il perclorato è naturalmente presente nell'ambiente in depositi di nitrato e carbonato di potassio; può inoltre formarsi nell'atmosfera e precipitare nel suolo e nelle acque sotterranee. Si ritrova anche come contaminante ambientale dovuto all'uso di concimi azotati e alla fabbricazione, all'uso e allo smaltimento del perclorato di ammonio impiegato nei propellenti per endoreattori, negli esplosivi, nei fuochi d'artificio, nei razzi di segnalazione, nei sistemi di gonfiaggio degli airbag e in altri processi industriali. Il perclorato può formarsi anche durante la degradazione dell'ipoclorito di sodio usato per la disinfezione dell'acqua e può contaminare l'approvvigionamento idrico. Acqua, suolo e concimi sono considerati potenziali fonti di contaminazione da perclorato negli alimenti.
- (2) Il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha espresso un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di perclorato negli alimenti ⁽¹⁾. Il gruppo ha concluso che l'esposizione alimentare cronica al perclorato è una potenziale fonte di preoccupazione, in particolare per quanto concerne i forti consumatori nelle fasce più giovani della popolazione con una carenza lieve o moderata di iodio. È possibile inoltre che l'esposizione a breve termine al perclorato sia fonte di preoccupazione per quanto concerne i lattanti allattati al seno e i bambini nella prima infanzia con un basso livello di assunzione di iodio.
- (3) Per ridurre ulteriormente l'incertezza nella valutazione dei rischi, il gruppo CONTAM ha segnalato la necessità di un maggior numero di dati sulla presenza di perclorato negli alimenti in Europa, in particolare per quanto concerne gli ortaggi, le formule per lattanti, il latte e i prodotti lattiero-caseari. Sono stati riscontrati livelli elevati di perclorato nelle cucurbitacee e negli ortaggi a foglia, specialmente quelli coltivati in serra o in ambiente protetto. Non sono disponibili dati di occorrenza sufficienti sulla presenza di perclorato negli alimenti, in particolare in quelli sottoposti a campionamento dopo il 1° settembre 2013. L'analisi per la presenza di perclorato nell'acqua potabile dovrebbe riguardare, se possibile, anche l'acqua potabile che non rientra nella definizione di alimento di cui al regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾. Dal 1° settembre 2013 sono attuate misure di mitigazione. I dati sulla presenza di perclorato nei campioni prelevati da allora sono maggiormente in linea con il principio del «livello più basso ragionevolmente ottenibile» (ALARA) in base alle buone pratiche (per esempio uso di concimi a basso tenore di perclorato) e rispecchiano meglio l'attuale presenza di perclorato negli alimenti.
- (4) È quindi opportuno raccomandare il monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti,

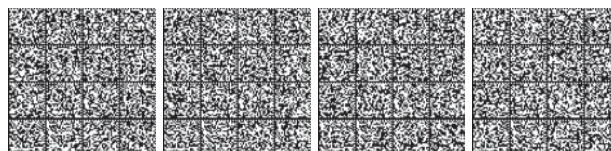
HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

1. Con il coinvolgimento attivo degli operatori del settore alimentare gli Stati membri dovrebbero svolgere un'attività di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti, in particolare per quanto riguarda:

- a) frutta, ortaggi e relativi prodotti trasformati, compresi i succhi;

⁽¹⁾ Gruppo CONTAM dell'EFSA (gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare dell'EFSA), 2014. *Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of perchlorate in food, in particular fruits and vegetables* [Parere scientifico sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di perclorato negli alimenti, in particolare in frutta e ortaggi]. EFSA Journal 2014;12(10):3869, 106 pagg. doi:10.2903/j.efsa.2014.3869.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (G.U.L. 31 dell'1.2.2002, pag. 1).



- b) alimenti per usi nutrizionali particolari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾;
- c) erbe aromatiche e spezie essiccate; tè; infusioni a base di frutta ed erbe;
- d) bevande, inclusa l'acqua potabile.

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 del regolamento (CE) n. 1882/2006 della Commissione ⁽²⁾ per gli ortaggi a foglia e all'allegato, parte B, del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione ⁽³⁾ per altri alimenti che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 333/2007.

3. Il seguente metodo di analisi fornisce risultati affidabili:

«Quick Method for the Analysis of Residues of numerous Highly Polar Pesticides in Foods of Plant Origin involving Simultaneous Extraction with Methanol and LC-MS/MS Determination (QuPPE-Method) — Version 7.1» [Metodo rapido per l'analisi dei residui di numerosi pesticidi altamente polari negli alimenti di origine vegetale mediante estrazione simultanea con metanolo e determinazione con LC-MS/MS (Metodo QuPPE) — Versione 7.1]. Il metodo può essere scaricato al seguente indirizzo: http://www.crl-pesticides.eu/library/docs/srm/meth_QuPPE.pdf

Si dovrebbe inoltre consultare l'articolo «Analysis of Perchlorate in Food Samples of Plant Origin Applying the QuPPE-Method and LC-MS/MS» [Analisi per la presenza di perclorato in campioni di alimenti di origine vegetale mediante applicazione del metodo QuPPE e della LC-MS/MS] che illustra come integrare il contaminante ambientale perclorato nel suddetto metodo QuPPE multiresiduo. L'articolo può essere scaricato al seguente indirizzo: <http://www.analytik-news.de/Fachartikel/Volltext/cvuase2.pdf>

Il limite di quantificazione (LOQ) dovrebbe essere non superiore a 2 µg/kg per l'analisi per la presenza di perclorato negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, 10 µg/kg negli altri alimenti a 20 µg/kg nelle erbe aromatiche e spezie essiccate, nel tè e nelle infusioni a base di frutta ed erbe.

4. Con il coinvolgimento attivo degli operatori del settore alimentare gli Stati membri dovrebbero svolgere indagini per individuare i fattori che determinano la presenza di perclorato negli alimenti. È opportuno in particolare analizzare la presenza di perclorato nei concimi, nel suolo e nelle acque irrigue e di lavorazione nei casi in cui tali fattori sono rilevanti.

5. Gli Stati membri dovrebbero garantire che i risultati delle analisi siano forniti periodicamente all'EFSA e al più tardi entro fine febbraio 2016 nel formato di trasmissione dei dati dell'Autorità, conformemente alle prescrizioni della *Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed* ⁽⁴⁾ [Orientamenti sulla descrizione standardizzata dei campioni (SSD) di alimenti e mangimi] dell'EFSA e agli ulteriori obblighi di informazione specifici dell'EFSA.

Fatto a Bruxelles, il 29 aprile 2015

Per la Commissione
Vytenis ANDRIUKAITIS
Membro della Commissione

⁽¹⁾ Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione (GU L 181 del 29.6.2013, pag. 35).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1882/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari (GU L 364 del 20.12.2006, pag. 25).

⁽³⁾ 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).

⁽⁴⁾ <http://www.efsa.europa.eu/it/datex/datexsubmitdata.htm>

15CE1017

LOREDANA COLECCHIA, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2015-GUE-049) Roma, 2015 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

