

RACCOMANDAZIONI

RACCOMANDAZIONE (UE) 2018/464 DELLA COMMISSIONE

del 19 marzo 2018

relativa al monitoraggio di metalli e dello iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine

(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 regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione ⁽¹⁾ definisce i tenori massimi di arsenico, cadmio e piombo in diversi prodotti alimentari. Attualmente non sono stati tuttavia definiti i tenori massimi di tali sostanze nelle alghe marine e nelle alofite, tranne i tenori massimi definiti a norma di detto regolamento per gli integratori alimentari composti esclusivamente o principalmente da alghe marine o da prodotti derivati da alghe marine.
- (2) A norma del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, per quanto concerne le alghe e gli organismi procarioti il livello massimo di residui (LMR) per il mercurio è attualmente stabilito a un valore per difetto di 0,01 mg/kg.
- (3) Nel 2006 il comitato scientifico per l'alimentazione umana ha stabilito un limite massimo di assunzione di iodio di 600 µg/giorno per gli adulti e di 200 µg/giorno per i bambini di età compresa tra 1 e 3 anni ⁽³⁾. Esso ha precisato che l'ingestione di prodotti a base di alghe ad alto contenuto di iodio, in particolare prodotti essiccati, può comportare un'assunzione pericolosamente eccessiva di iodio, se tali prodotti contengono più di 20 mg di iodio per kg di materia secca e la popolazione esposta vive in una zona di carenza endemica di iodio.
- (4) Dai dati di occorrenza disponibili risulta che le alghe marine contengono rilevanti concentrazioni di arsenico, cadmio, iodio, piombo e mercurio. Poiché anche le alofite crescono in un ambiente marino, si può ragionevolmente presumere che per tali piante i valori di assunzione di dette sostanze siano analoghi e, di conseguenza, che le tendenze in termini di contaminazione siano simili.
- (5) Le alghe marine e le alofite assumono un'importanza sempre maggiore nelle abitudini di consumo di taluni consumatori dell'UE. È necessario pertanto verificare se il contributo dell'arsenico, del cadmio, dello iodio, del piombo e del mercurio da alghe marine e alofite all'esposizione totale di tali sostanze renderebbe necessario definire tenori massimi di arsenico, cadmio e piombo in questi prodotti o modificare gli LMR per il mercurio per quanto concerne le alghe e gli organismi procarioti o adottare provvedimenti in merito all'esposizione allo iodio da questi prodotti.
- (6) Le specifiche degli additivi alimentari a base di alghe sono stabilite negli allegati del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione ⁽⁴⁾. Per alcuni di questi additivi l'EFSA ha raccomandato di rivedere i limiti delle impurità di elementi tossici al fine di garantire che l'uso di tali additivi non costituisca una fonte rilevante di esposizione a tali elementi tossici in particolare nel caso dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia ⁽⁵⁾. Dovrebbe pertanto essere valutata l'esposizione all'arsenico, al cadmio, allo iodio, al piombo e al mercurio negli additivi alimentari a base di alghe e alghe marine.

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio (GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1).

⁽³⁾ Limiti massimi tollerabili di assunzione di vitamine e minerali — Comitato scientifico per l'alimentazione umana — gruppo di esperti scientifici sui prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie. Febbraio 2006, http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/ndatolerableuil.pdf.

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

⁽⁵⁾ Nuova valutazione dell'agar (E 406) come additivo alimentare. EFSA Journal (2016); 14(12): 4645.

- (7) Per l'arsenico, il piombo, il cadmio e il mercurio, i livelli massimi nei mangimi sono stabiliti ai sensi della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾. Poiché alcune specie di alghe marine sono utilizzate come mangimi, anche il contenuto di metalli in tali specie dovrebbe essere analizzato, sia per motivi di polizia sanitaria che in considerazione del trasferimento di tali metalli ai prodotti alimentari di origine animale.
- (8) A sostegno di una valutazione dell'esposizione alimentare dovrebbero essere raccolti dati sull'occorrenza dei tenori di arsenico, cadmio, iodio, piombo e mercurio in diverse specie di alghe marine, alofite e prodotti a base di alghe marine,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

1. Gli Stati membri, in collaborazione con gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, monitorano nel corso degli anni 2018, 2019 e 2020 la presenza di arsenico, cadmio, iodio, piombo e mercurio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine. Il monitoraggio dovrebbe includere le alofite commestibili tra cui *Salicornia europaea* e *Tetragonia tetragonoides*, nonché un'ampia varietà di specie di alghe marine, rispecchiando le abitudini di consumo e gli usi nei mangimi, tra cui arame (*Ecklonia bicyclis*), quercia marina (*Fucus vesiculosus*), dulce (*Palmaria palmata*), hijiki (*Hizikia fusiforme*), carragheen (*Chondrus crispus*), laminaria (*Laminaria digitata*), kombu (*Laminaria japonica*, *Saccharina japonica*), nori (*Porphyra* e *Pyropia* spp.), ascofillo nodoso (*Ascophyllum nodosum*), lattuga di mare (*Ulva* sp.), spaghetti di mare (*Himanthalia elongata*), fucus serratus (*Fucus serratus*), palla verde (*Codium* sp.), saccharina (*Saccharina latissima*), wakame (*Undaria pinnatifida*) e alaria (*Alaria esculenta*), al fine di consentire una stima accurata dell'esposizione. È opportuno raccogliere dati di occorrenza anche per gli additivi alimentari a base di alghe marine, compresi E400, E401, E403, E404, E405, E406, E407, E407a ed E160a(iv).
2. Per il monitoraggio degli alimenti dovrebbero essere seguite le procedure di campionamento di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione ⁽²⁾, al fine di garantire che i campioni siano rappresentativi della partita sottoposta a campionamento.
3. Per il monitoraggio dei mangimi dovrebbero essere seguite le disposizioni del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione ⁽³⁾.
4. Le analisi dovrebbero essere effettuate conformemente all'allegato III del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾, utilizzando un metodo d'analisi che abbia dimostrato di produrre risultati affidabili.
5. L'analisi del mercurio dovrebbe essere preferibilmente effettuata mediante la determinazione del contenuto di mercurio totale e di metilmercurio e l'analisi dell'arsenico dovrebbe essere effettuata mediante la determinazione del tenore di arsenico inorganico e totale e, se possibile, di altre specie pertinenti di arsenico.
6. Dovrebbero essere indicate le specie o i numeri degli additivi e dovrebbe essere precisato se sono stati analizzati prodotti freschi, essiccati o trasformati. Se possibile, dovrebbero anche essere precisati l'origine dei prodotti (selvatici o coltivati), la data e il luogo di raccolta e la quota di alghe marine che è stata analizzata, fornendo eventuali informazioni sull'etichetta dei prodotti finali.

⁽¹⁾ Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali (GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari (GU L 88 del 29.3.2007, pag. 29).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1).

7. I dati del monitoraggio dovrebbero essere trasmessi regolarmente all'EFSA, unitamente alle informazioni, nel formato elettronico previsto dall'EFSA ai fini del loro inserimento in una banca dati.

Fatto a Bruxelles, il 19 marzo 2018

Per la Commissione
Vytenis ANDRIUKAITIS
Membro della Commissione
