

# RACCOMANDAZIONI

## RACCOMANDAZIONE (UE) 2017/84 DELLA COMMISSIONE

del 16 gennaio 2017

### sul monitoraggio degli idrocarburi di oli minerali nei prodotti alimentari e nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari

(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) Gli idrocarburi di oli minerali (Mineral oil hydrocarbons — MOH) sono composti chimici derivati principalmente da petrolio greggio, ma anche sintetizzati da carbone, gas naturale e biomassa. La presenza di MOH nei prodotti alimentari può derivare da contaminazione ambientale, lubrificanti usati nelle macchine per la mietitura e la produzione alimentare, coadiuvanti tecnologici, additivi alimentari e materiali a contatto con i prodotti alimentari. I prodotti contenenti MOH di qualità alimentare sono trattati in modo che il tenore di idrocarburi aromatici degli oli minerali (mineral oil aromatic hydrocarbons — MOAH) sia ridotto al minimo.
- (2) Nel 2012 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha concluso <sup>(1)</sup> che il potenziale di impatto di alcuni gruppi di sostanze tra i MOH sulla salute umana varia sensibilmente. I MOAH possono agire da cancerogeni genotossici, mentre alcuni idrocarburi saturi degli oli minerali (mineral oil saturated hydrocarbons — MOSH) possono accumularsi nei tessuti umani e provocare effetti avversi sul fegato. Dal momento che alcuni MOAH sono considerati mutageni e cancerogeni è importante organizzare il monitoraggio dei MOH al fine di comprendere meglio la presenza relativa di MOSH e MOAH nei prodotti alimentari che contribuiscono in misura prevalente all'esposizione alimentare.
- (3) Poiché si sospetta che la migrazione dai materiali a contatto con i prodotti alimentari, come gli imballaggi di carta e cartone, contribuisca in modo significativo all'esposizione totale, il monitoraggio dovrebbe includere gli alimenti preconfezionati, il materiale di imballaggio e la presenza di barriere funzionali, nonché le apparecchiature usate per la lavorazione e la conservazione. Alcuni parametri possono aumentare la migrazione dei MOH dall'imballaggio agli alimenti, ad es. il tempo e le condizioni di conservazione. Dato che è più facile rilevare la presenza di MOH quando questi occorrono in grandi quantità, la strategia di campionamento dovrebbe tenere conto di questi parametri nel momento in cui si registrano i valori massimi di migrazione.
- (4) Per assicurare l'attendibilità dei dati analitici ottenuti, gli Stati membri dovrebbero garantire la disponibilità di apparecchiature di analisi adeguate e acquisire esperienza sufficiente nell'analisi della presenza di MOH sia nei prodotti alimentari, sia nei materiali a contatto con essi, prima di elaborare i risultati delle analisi.
- (5) Al fine di garantire l'applicazione uniforme della presente raccomandazione, il laboratorio di riferimento dell'Unione europea (EU-RL) per i materiali a contatto con gli alimenti dovrebbe fornire ulteriori istruzioni alle autorità competenti degli Stati membri e alle altre parti interessate; queste istruzioni dovrebbero riguardare, fra l'altro, le informazioni che potrebbero essere rilevate durante le indagini e i metodi di campionamento e di analisi,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

1. Con il coinvolgimento attivo degli operatori del settore alimentare e degli addetti alla produzione, alla lavorazione e alla distribuzione di materiali a contatto con gli alimenti, nonché di altre parti interessate, gli Stati membri dovrebbero svolgere un'attività di monitoraggio della presenza di MOH negli alimenti nel periodo 2017-2018. L'attività di monitoraggio dovrebbe riguardare: grassi animali, pane e panini, prodotti da forno fini, cereali da colazione, prodotti di confetteria (compreso il cioccolato) e cacao, pesce, prodotti a base di pesce (pesce inscatolato), cereali destinati al consumo umano, gelati e dolci, semi oleosi, pasta, prodotti derivati dai cereali, legumi secchi, insaccati, frutta a guscio, oli vegetali, nonché i materiali a contatto con gli alimenti utilizzati per questi prodotti.

<sup>(1)</sup> EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM); Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food. *EFSA Journal* 2012;10(6):2704. p. 185 pp., doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Al fine di assicurare l'applicazione uniforme della presente raccomandazione e generare risultati del monitoraggio affidabili e comparabili si dovrebbero seguire gli orientamenti specifici elaborati dall'EU-RL nel contesto della presente raccomandazione («gli orientamenti»). Poiché tali orientamenti non sono ancora stati elaborati, gli Stati membri dovrebbero collaborare con l'EU-RL alla loro redazione secondo le proprie necessità legate allo sviluppo di competenze nell'analisi.
3. Gli Stati membri dovrebbero eseguire il campionamento dei prodotti alimentari conformemente alle disposizioni del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione <sup>(1)</sup>. Il campionamento dovrebbe includere un numero proporzionato di alimenti preconfezionati. Il campionamento di materiali a contatto con gli alimenti dovrebbe essere eseguito secondo le migliori pratiche, adeguate per i materiali o gli oggetti specifici, come indicato negli orientamenti. Ulteriori possibili fonti di MOH legate all'uso di altri materiali a contatto con gli alimenti nella catena di fornitura, ad esempio durante la conservazione o la lavorazione, dovrebbero essere esaminate qualora sussista una chiara indicazione del loro contributo alla presenza di MOH. Il campionamento dei prodotti alimentari preconfezionati dovrebbe concentrarsi su prodotti alimentari prossimi alla scadenza del termine minimo di conservazione e che sono lavorati o conservati a temperature relativamente elevate.
4. I campioni dovrebbero essere analizzati così come commercializzati. Per quanto riguarda gli alimenti preconfezionati, il livello di MOH dovrebbe essere determinato sia negli alimenti, sia nei materiali a contatto con gli alimenti qualora essi siano sospettati di essere la fonte dei MOH rilevati. Andrebbe prestata particolare attenzione alle differenze esistenti tra MOSH e MOAH e all'interpretazione dei risultati dell'analisi al fine di garantire che i dati generati siano affidabili e comparabili. Gli Stati membri che intendono analizzare la presenza di MOSH e MOAH negli alimenti e nei materiali a contatto con gli alimenti possono richiedere l'assistenza tecnica dell'EU-RL.
5. Qualora siano rilevati MOH negli alimenti, gli Stati membri dovrebbero svolgere ulteriori indagini negli stabilimenti alimentari per determinarne l'eventuale fonte o le eventuali fonti. Per quanto possibile, le indagini dovrebbero riguardare i sistemi impiegati dagli operatori del settore alimentare che potrebbero avere un effetto sulla contaminazione o limitarla (ad es. metodi di produzione e lavorazione, analisi dei pericoli e punti critici di controllo — HACCP — oppure sistemi e misure simili attuati allo scopo di prevenire tale contaminazione).
6. Qualora i MOH siano rilevati o abbiano origine nei materiali a contatto con gli alimenti, gli Stati membri dovrebbero raccogliere dati su tali materiali (ad es. tipo e composizione dell'imballaggio, presenza di barriere funzionali, durata di conservazione dell'alimento confezionato) e svolgere ulteriori indagini presso gli stabilimenti degli addetti alla produzione, alla lavorazione e alla distribuzione di materiali a contatto con gli alimenti per determinare quali siano i sistemi in atto nelle imprese interessate (ad es. metodi di produzione e lavorazione dei materiali a contatto con gli alimenti e documentazione richiesta a norma del regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione <sup>(2)</sup> sulle buone pratiche di fabbricazione), come indicato negli orientamenti.
7. Gli Stati membri, gli operatori del settore alimentare, gli addetti alla produzione, alla lavorazione e alla distribuzione di materiali a contatto con gli alimenti e le altre parti interessate dovrebbero trasmettere all'EFSA i dati delle attività di monitoraggio (espressi sulla base della massa complessiva), con le informazioni e nel formato elettronico previsti dall'EFSA ai fini del loro inserimento in una banca dati unica; i dati dovrebbero essere trasmessi preferibilmente entro il 1° ottobre 2017 e successivamente entro il 1° ottobre 2018. Gli ultimi risultati dovrebbero essere presentati entro il 28 febbraio 2019. I dati di occorrenza eventualmente disponibili per il 2016 che non siano ancora stati trasmessi dovrebbero essere comunicati al più presto con le stesse modalità.

Fatto a Bruxelles, il 16 gennaio 2017

*Per la Commissione*  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> 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 benzo(a)pirene nei prodotti alimentari (GU L 88 del 29.3.2007, pag. 29).

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (GU L 384 del 29.12.2006, pag. 75).