



2024/907

26.3.2024

RACCOMANDAZIONE (UE) 2024/907 DELLA COMMISSIONE

del 22 marzo 2024

relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti

LA COMMISSIONE EUROPEA,

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

considerando quanto segue:

- (1) Il nichel è un componente della crosta terrestre ampiamente diffuso ed è onnipresente nella biosfera. La presenza di nichel negli alimenti può originare da fonti sia naturali sia antropiche.
- (2) Nel 2015 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità») ha adottato un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di nichel negli alimenti e nell'acqua potabile ⁽¹⁾. Il parere ha individuato come effetto critico per la caratterizzazione del rischio derivante dall'esposizione orale cronica al nichel la tossicità per la riproduzione e lo sviluppo. Sono state individuate come effetto critico per l'esposizione orale acuta al nichel negli esseri umani sensibili al nichel reazioni di riacutizzazione dell'eczema e peggioramento delle reazioni allergiche.
- (3) Erano disponibili dati relativi alla presenza di nichel negli alimenti e nell'acqua potabile in 15 Stati membri dell'Unione. Poiché tuttavia l'80 % del totale dei dati raccolti è stato ricavato da un unico Stato membro, l'Autorità ha concluso che era necessario disporre di un insieme di dati maggiormente diversificato a livello geografico per verificare la presenza di nichel negli alimenti in tutta l'Unione.
- (4) Al fine di raccogliere ulteriori dati di occorrenza del nichel negli alimenti, con la raccomandazione (UE) 2016/1111 della Commissione ⁽²⁾ gli Stati membri sono stati invitati a svolgere un'attività di monitoraggio della presenza di nichel negli alimenti nel 2016, 2017 e 2018.
- (5) Tenendo conto di tali nuovi dati di occorrenza e delle nuove informazioni scientifiche, il 24 settembre 2020 l'Autorità ha adottato un aggiornamento della valutazione del rischio del nichel negli alimenti e nell'acqua potabile ⁽³⁾.
- (6) L'Autorità ha concluso che il nichel può avere effetti sia cronici sia acuti. Considerando l'interruzione della gravidanza come effetto cronico critico, è stata stabilita una dose giornaliera tollerabile (DGT) pari a 13 µg/kg di peso corporeo e l'Autorità ha concluso che tale DGT è stata superata nei bambini nella prima infanzia, nei bambini di età compresa tra 36 mesi e 10 anni e anche, in alcuni casi, nei lattanti. Sebbene l'interruzione della gravidanza non sia un effetto rilevante per le fasce d'età più giovani, la DGT protegge anche da altri effetti rilevanti per tali fasce d'età, come gli effetti neurotossici. L'Autorità ha pertanto concluso che il superamento della DGT può causare problemi di salute in tali fasce d'età più giovani. L'Autorità ha confermato che gli effetti acuti critici sono costituiti da reazioni di riacutizzazione dell'eczema che si manifestano sulla pelle degli esseri umani sensibili al nichel, che riguardano circa il 15 % della popolazione. L'Autorità ha concluso che il livello più basso a cui si osserva un effetto avverso per tali effetti acuti critici è pari a 4,3 µg di nichel/kg di peso corporeo e che è necessario un margine di esposizione (MOE) pari o superiore a 30 per proteggere da tali effetti. Tale MOE di 30 non è raggiunto per l'esposizione media e al 95° percentile, il che desta preoccupazioni per la salute degli esseri umani sensibili al nichel.
- (7) Tenendo conto dei dati di occorrenza disponibili, nel regolamento (UE) 2023/915 della Commissione ⁽⁴⁾ sono stati stabiliti tenori massimi di nichel in vari alimenti.

⁽¹⁾ Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM), «Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of nickel in food and drinking water». *EFSA Journal* 2015;13(2):4002, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2015.4002>.

⁽²⁾ Raccomandazione (UE) 2016/1111 della Commissione, del 6 luglio 2016, relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti (GU L 183 dell'8.7.2016, pag. 70, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reco/2016/1111/oj>).

⁽³⁾ Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM), «Scientific Opinion on an update of the risk assessment of nickel in food and drinking water». *EFSA Journal* 2020;18(11):6268, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2020.6268>.

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione, del 25 aprile 2023, relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006 (GU L 119 del 5.5.2023, pag. 103, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj>).

- (8) Tuttavia, per alcuni alimenti che contribuiscono in modo rilevante all'esposizione al nichel, i dati di occorrenza disponibili non erano sufficienti a consentire di determinare i tenori massimi appropriati. È pertanto opportuno raccogliere ulteriori dati di occorrenza per tali alimenti. In particolare, al fine di stabilire il contributo di diverse specie di pesce e di altri prodotti ittici al contenuto di nichel degli alimenti per la prima infanzia, dovrebbero essere monitorati pesce e altri prodotti ittici utilizzati per la fabbricazione di tali alimenti.
- (9) Al fine di garantire che i campioni siano rappresentativi della partita sottoposta a campionamento e che i risultati analitici siano affidabili e comparabili, è opportuno seguire le disposizioni del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione ⁽⁵⁾,

RACCOMANDA:

1. Gli Stati membri, in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, dovrebbero monitorare la presenza di nichel negli alimenti nel corso degli anni 2025, 2026 e 2027.
2. Il monitoraggio dovrebbe includere integratori alimentari, cioccolato, paste da spalmare contenenti cacao, creme da spalmare a base di frutta a guscio, semi di cacao, prodotti a base di cereali (in particolare cereali da colazione, fiocchi di cereali e prodotti di macinazione dell'avena), zuppe pronte al consumo, caffè, tè, ortaggi, alghe marine, semi oleosi, prodotti a base di soia, quali tofu e bevande a base di soia, legumi da granella, frutta a guscio, pesce e altri prodotti ittici.
3. Gli Stati membri dovrebbero, ove necessario, acquisire conoscenze sulle misure di attenuazione per la riduzione dei tenori di nichel negli alimenti. Gli Stati membri dovrebbero inoltre garantire che i metodi di attenuazione noti siano efficacemente comunicati e promossi presso gli agricoltori e gli operatori del settore alimentare e che tali misure di attenuazione siano progressivamente attuate dagli agricoltori e dagli operatori del settore alimentare.
4. Le procedure di campionamento e le analisi dovrebbero essere eseguite conformemente alle prescrizioni in materia di campionamento e analisi di cui al regolamento (CE) n. 333/2007.
5. Gli Stati membri e gli operatori del settore alimentare dovrebbero fornire all'Autorità i dati di monitoraggio su base regolare, unitamente alle informazioni e nel formato elettronico di comunicazione stabiliti dall'Autorità, ai fini della compilazione in un'unica banca dati. Per i campioni di cioccolato, dovrebbe essere specificato il contenuto di sostanza secca di cacao nel campione. Per i campioni di tè, dovrebbe essere specificato il tipo o la specie di tè, compreso il suo nome latino. Per le alghe marine, dovrebbe essere comunicata la specie, compreso il suo nome latino, indicando se i dati riguardano alghe marine fresche o secche.

Fatto a Bruxelles, il 22 marzo 2024

Per la Commissione
Stella KYRIAKIDES
Membro della Commissione

⁽⁵⁾ 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/333/oj>).