

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 ⁽¹⁾ 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.

⁽¹⁾ 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.

