

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 ⁽¹⁾. 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 ⁽²⁾ 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

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ 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).

