

REGOLAMENTO (UE) 2020/1322 DELLA COMMISSIONE

del 23 settembre 2020

che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD), 3-MCPD esteri degli acidi grassi e glicidil esteri degli acidi grassi in alcuni alimenti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione ⁽²⁾ definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Nell'allegato di tale regolamento sono stabiliti i tenori massimi di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD) e glicidil esteri degli acidi grassi.
- (2) Il 21 novembre 2017 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha adottato un parere scientifico ⁽³⁾ relativo ad un aggiornamento della sua valutazione sui rischi per la salute umana connessi alla presenza di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD) e dei relativi esteri degli acidi grassi negli alimenti pubblicato nel 2016 ⁽⁴⁾, in considerazione delle divergenze scientifiche individuate in merito alla fissazione della dose giornaliera tollerabile (DGT) nella relazione del comitato misto FAO/OMS di esperti per gli additivi alimentari e i contaminanti ⁽⁵⁾.
- (3) Il gruppo CONTAM ha fissato una DGT globale aggiornata di 2 µg/kg di peso corporeo al giorno per il 3-MCPD e i relativi esteri degli acidi grassi e ha osservato che tale DGT non viene superata nella popolazione adulta. Tuttavia un lieve superamento della DGT è stato osservato nei forti consumatori delle fasce di età più giovani e in particolare nei lattanti nutriti esclusivamente con formule.
- (4) Il 3-MCPD e i relativi esteri degli acidi grassi sono contaminanti che si formano nel processo di raffinazione degli oli vegetali. Risulta pertanto opportuno stabilire il tenore massimo per la presenza del 3-MCPD e dei relativi esteri degli acidi grassi negli oli e grassi vegetali immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'uso come ingredienti negli alimenti. Poiché gli oli di oliva vergini non contengono glicidil esteri degli acidi grassi, 3-MCPD e relativi esteri degli acidi grassi, non è opportuno applicare agli oli di oliva vergini né i nuovi tenori massimi di 3-MCPD e relativi esteri degli acidi grassi, né i tenori massimi di glicidil esteri degli acidi grassi già stabiliti.
- (5) Tuttavia, a causa dei possibili rischi per la salute dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia, è opportuno stabilire un tenore massimo più rigoroso per gli oli e grassi vegetali destinati alla produzione di alimenti per bambini e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.
- (6) Al fine di escludere ogni possibile rischio per la salute dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia, e tenendo conto in particolar modo della possibile esposizione al 3-MCPD e ai relativi esteri degli acidi grassi dei lattanti nutriti esclusivamente con formule per lattanti, è opportuno stabilire un tenore massimo specifico rigoroso per quanto riguarda tali formule, quelle di proseguimento e gli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, a seconda se commercializzati in forma liquida o in polvere.

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ 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).

⁽³⁾ Gruppo CONTAM dell'EFSA (gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare), 2018. *Scientific opinion on the update of the risk assessment on 3-monochloropropanediol and its fatty acid esters* (Parere scientifico sull'aggiornamento della valutazione del rischio del 3-monocloropropandiolo e dei relativi esteri degli acidi grassi). *EFSA Journal* 2018;16(1):5083, 48 pagg. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2018.5083>.

⁽⁴⁾ Gruppo CONTAM dell'EFSA (gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare), 2016. *Scientific opinion on the risks for human health related to the presence of 3- and 2-monochloropropanediol (MCPD), and their fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in food* [Parere scientifico sui rischi per la salute umana connessi alla presenza di 3- e 2-monocloropropandiolo (MCPD), relativi esteri di acidi grassi e glicidil esteri degli acidi grassi negli alimenti]. *EFSA Journal* 2016;14(5): 4426, 159 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4426>.

⁽⁵⁾ Valutazione della sicurezza di alcuni contaminanti negli alimenti. WHO Food Additives Series, No. 74, 2018. *Toxicological Monographs 19 bis dell'83ª riunione*. <http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/276868/9789241660747-eng.pdf?ua=1>

