

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 4 febbraio 2005

su ulteriori ricerche da realizzare relativamente al tenore di idrocarburi policiclici aromatici in taluni prodotti alimentari

[notificata con il numero C(2005) 256]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2005/108/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 211, secondo trattino,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione⁽¹⁾ definisce i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA), in particolare il benzo(a)pirene, in determinati prodotti alimentari. A causa delle persistenti incertezze del tenore di IPA cancerogeni negli alimenti, il regolamento dispone una revisione delle misure da effettuare entro il 1° aprile 2007. È necessario disporre di ulteriori informazioni per documentare la revisione in questione.
- (2) Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha concluso nel parere del 4 dicembre 2002 che diversi IPA sono agenti cancerogeni genotossici. Visti gli effetti non connessi alla soglia delle sostanze genotossiche, il tenore di IPA negli alimenti dovrebbe essere ridotto a un livello tanto basso quanto sia ragionevolmente possibile. Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ritiene inoltre che il benzo(a)pirene può fungere da marker della presenza e degli effetti degli IPA cancerogeni negli alimenti, secondo quanto elencato nell'allegato. Ulteriori analisi delle relative concentrazioni degli IPA negli alimenti sono necessarie per documentare una futura revisione dell'opportunità di mantenere il benzo(a)pirene in qualità di marker. Si dispone di vari metodi per valutare IPA multipli.
- (3) Gli IPA si possono formare negli alimenti nel corso di procedure di riscaldamento, essiccazione e affumicazione, che permettono ai prodotti della combustione di entrare in contatto diretto con l'alimento. Nei casi in cui si rilevano elevati livelli di IPA, occorre esaminare attentamente i metodi di produzione e di lavorazione. Ad esempio, i processi di essiccazione e riscaldamento a contatto diretto con il fuoco utilizzati per la produzione di oli alimentari, quali l'olio di sansa, può comportare la generazione di forti concentrazioni di IPA. È possibile utilizzare carbone attivo per eliminare il benzo(a)pirene nel corso della procedura di raffinazione degli oli, tuttavia non è chiaro se nel corso di questa procedura è possibile eliminare completamente tutti gli IPA. Sarebbe oppor-

tuno utilizzare metodi di produzione e lavorazione che eliminino sin dall'inizio il rischio di contaminazione degli oli da IPA,

RACCOMANDA CHE GLI STATI MEMBRI:

- 1) Esaminino i rispettivi tenori di benzo(a)pirene ed altri idrocarburi policiclici aromatici (IPA), in particolare quelli riconosciuti come cancerogeni dal comitato scientifico dell'alimentazione umana, secondo quanto elencato nell'allegato⁽²⁾. Valutino i relativi tenori di IPA negli alimenti elencati nel regolamento (CE) n. 208/2005. Misurino inoltre il tenore di IPA in altri alimenti che possono contenerne livelli elevati, quali frutta secca e integratori alimentari. Dovrebbe essere dichiarato il tenore di ciascun IPA cancerogeno misurato in campioni individuali di alimenti specifici. Ad esempio, sarebbe opportuno indicare il rispettivo tenore di IPA misurato in ogni singolo campione di olio di sansa o di olio di girasole, ovvero di pesce affumicato (con indicazione della specie) o prosciutto affumicato, ecc. I dati generali saranno raccolti e presentati dalla Commissione. Comunicano i risultati delle indagini alla Commissione entro il 31 ottobre 2006, per sostenere una revisione del tenore massimo e per giustificare l'opportunità di mantenere il benzo(a)pirene in qualità di marker entro il 1° aprile 2007.
- 2) Esaminino i metodi di produzione e di lavorazione utilizzati per gli oli e i grassi alimentari. Nel caso in cui gli oli e le materie grasse alimentari siano prodotti utilizzando metodi che possono comportare elevati livelli di contaminazione da IPA, quali processi di essiccazione e riscaldamento a diretto contatto con la fiamma, individuino, assieme ai produttori, metodi alternativi ovvero ottimizzino i metodi in modo da ridurre il tenore. Entro il 31 ottobre 2006 riferiscano alla Commissione in merito ai risultati e ai progressi compiuti per evitare l'utilizzazione di metodi che possono comportare una contaminazione.
- 3) Esaminino i metodi di produzione e di lavorazione utilizzati per affumicare ed essiccare gli alimenti. Nel caso in cui vengano utilizzati metodi che possono comportare elevati livelli di contaminazione da IPA, individuino, assieme ai produttori, metodi alternativi, ovvero ottimizzati in modo da ridurre il tenore. Entro il 31 ottobre 2006 riferiscano alla Commissione in merito ai risultati e ai progressi compiuti per evitare il ricorso a metodi che possano comportare contaminazione.

⁽¹⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 208/2005 (cfr. pag. 3 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽²⁾ Si accolgono favorevolmente eventuali nuove informazioni sugli IPA, diverse da quelle in possesso del comitato scientifico dell'alimentazione umana, purché disponibili e qualora comportino conseguenze a livello di sanità pubblica.

- 4) Individuino e prevenzano la presenza di IPA nel burro di cacao e riferiscano i risultati alla Commissione entro il 31 ottobre 2006. Occorre fornire informazioni sul tenore di benzo(a)pirene e altri IPA nel burro di cacao, sulle fonti di questa eventuale contaminazione e su possibili mezzi per ridurre la contaminazione in questione. Le informazioni raccolte costituiranno la base di una revisione della deroga per il burro di cacao attualmente indicata nel regolamento (CE) n. 208/2005.
- 5) Forniscano informazioni provenienti da qualsiasi altro studio relativo alle fonti ambientali di contaminazione da IPA degli alimenti.

Fatto a Bruxelles, il 4 febbraio 2005.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOU
Membro della Commissione

ALLEGATO

Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) riconosciuti come cancerogeni dal comitato scientifico dell'alimentazione umana (1), per i quali si richiede un ulteriore esame dei relativi tenori in talune derrate alimentari

Benzo(a)antracene

Benzo(b)fluorantene

Benzo(j)fluorantene

Benzo(k)fluorantene

Benzo(g,h,i)perilene

Benzo(a)pirene

Crisene

Ciclopenta(c,d)pirene

Dibenz(a,h)antracene

Dibenzo(a,e)pirene

Dibenzo(a,h)pirene

Dibenzo(a,i)pirene

Dibenzo(a,l)pirene

Indeno(1,2,3-cd)pirene

5-metilcrisene
