

RACCOMANDAZIONI

RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/553 DELLA COMMISSIONE

del 5 aprile 2022

relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'*Alternaria* negli alimenti

LA COMMISSIONE EUROPEA,

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

considerando quanto segue:

- (1) Il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato nel 2011 un parere scientifico sui rischi che la presenza dell'*Alternaria* negli alimenti comporta per la salute pubblica e la salute degli animali ⁽¹⁾.
- (2) L'EFSA ha inoltre pubblicato più recentemente una relazione scientifica sulla valutazione dell'esposizione alimentare alle tossine dell'*Alternaria* nella popolazione europea ⁽²⁾. L'Autorità ha concluso che l'esposizione alimentare cronica stimata alle tossine dell'*Alternaria* alternariolo, alternariolo monometil-etere e acido tenuazonico supera la pertinente soglia di allarme tossicologico, il che indica la necessità di ulteriori dati sulla tossicità specifica per composto.
- (3) L'EFSA ha raccomandato di raccogliere maggiori dati di occorrenza sulla presenza di tossine dell'*Alternaria* nei prodotti alimentari pertinenti (tra cui frutta e prodotti a base di frutta, pomodori e prodotti a base di pomodori nonché alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia). L'EFSA ha inoltre raccomandato il ricorso a metodi analitici più sensibili al fine di ridurre l'incertezza riguardo all'esposizione alle varie tossine dell'*Alternaria* dato che, a motivo dell'utilizzo di metodi analitici non sempre sufficientemente sensibili, nella serie di dati attualmente disponibile un'elevata percentuale di dati risulta «inferiore al limite di quantificazione (LOQ)».
- (4) Buone pratiche agricole, buone condizioni di magazzinaggio e di trasporto e buone prassi di fabbricazione possono ridurre o prevenire la presenza di tossine dell'*Alternaria* negli alimenti. Occorre tuttavia raccogliere maggiori informazioni sui fattori che determinano livelli relativamente elevati di tossine dell'*Alternaria* in alcuni prodotti alimentari, al fine di poter individuare le misure da adottare per evitare o ridurre la presenza di tali tossine dell'*Alternaria* in questi prodotti alimentari.
- (5) Per fornire orientamenti sui casi in cui sarebbe opportuno individuare i fattori che determinano livelli relativamente elevati o anche significativi di tossine dell'*Alternaria* nei prodotti alimentari, è necessario stabilire valori indicativi per gli alimenti in base ai dati disponibili nella banca dati dell'EFSA. Sono stati fissati livelli indicativi solo per i prodotti alimentari per i quali sono disponibili dati di occorrenza sufficienti.
- (6) È pertanto opportuno raccomandare il monitoraggio delle tossine dell'*Alternaria* negli alimenti e l'individuazione dei fattori che ne determinano tenori elevati in alcuni alimenti,

⁽¹⁾ Gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'EFSA; «Parere scientifico sui rischi per la salute pubblica e la salute degli animali connessi alla presenza di tossine dell'*Alternaria* negli alimenti e nei mangimi», *EFSA Journal* 2011;9(10):2407. [97 pagg.] doi:10.2903/j.efsa.2011.2407. Consultabile all'indirizzo: www.efsa.europa.eu/efsajournal.

⁽²⁾ EFSA, Arcella D, Eskola M e Gómez Ruiz JA, 2016; «Relazione scientifica sulla valutazione dell'esposizione alimentare alle tossine dell'*Alternaria* nella popolazione europea», *EFSA Journal* 2016;14(12):4654, 32 pagg. doi:10.2903/j.efsa.2016.4654.

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

- (1) Gli Stati membri, in stretta collaborazione con gli operatori del settore alimentare, dovrebbero monitorare le tossine dell'*Alternaria* alternariolo, alternariolo monometil-etero e acido tenuazonico negli alimenti, in particolare in: prodotti trasformati a base di pomodori, paprika in polvere, semi di sesamo, semi di girasole, olio di girasole, frutta a guscio, fichi secchi e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. Se possibile, dovrebbero essere analizzate anche altre tossine dell'*Alternaria* e i risultati dovrebbero essere comunicati all'Autorità europea per la sicurezza alimentare.
- (2) Per garantire che i campioni siano rappresentativi, gli Stati membri dovrebbero seguire le pertinenti procedure di campionamento di cui al regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione 23 febbraio 2006 ⁽³⁾. Per i prodotti trasformati a base di pomodori, la procedura di campionamento dovrebbe essere effettuata conformemente alle norme di cui all'allegato I, parte H (prodotti liquidi) o parte I (prodotti solidi), del regolamento (CE) n. 401/2006. La procedura di campionamento applicata dagli operatori del settore alimentare dovrebbe restare rappresentativa della partita, anche qualora si discosti dalla procedura di cui al regolamento (CE) n. 401/2006.
- (3) Per la determinazione dell'alternariolo e dell'alternariolo monometil-etero, il LOQ non dovrebbe essere superiore a 2 µg/kg negli alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e a 4 µg/kg negli altri alimenti; inoltre per la determinazione dell'acido tenuazonico il LOQ non dovrebbe essere superiore a 20 µg/kg in tutti gli alimenti.
- (4) Gli Stati membri, con la partecipazione attiva degli operatori del settore alimentare, dovrebbero effettuare indagini per individuare i fattori che determinano tali livelli superiori ai livelli indicativi e indagini relative agli effetti della trasformazione sul livello di tali tossine dell'*Alternaria* di cui all'allegato della presente raccomandazione.
- (5) Gli Stati membri e gli operatori del settore alimentare dovrebbero fornire all'EFSA, entro il 30 giugno di ciascun anno, i dati relativi all'anno precedente ai fini del loro inserimento in un'unica banca dati, in linea con le prescrizioni contenute negli orientamenti dell'EFSA sulla descrizione standardizzata del campione (SSD) per gli alimenti e i mangimi e con gli ulteriori obblighi di informazione specifici di tale Autorità ⁽⁴⁾.

Fatto a Bruxelles, il 5 aprile 2022

Per la Commissione
Stella KYRIAKIDES
Membro della Commissione

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione, del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12).

⁽⁴⁾ <https://www.efsa.europa.eu/it/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>.

ALLEGATO

Livelli indicativi per alternariolo, alternariolo monometil-etero e acido tenuazonico in alcuni alimenti, in base ai dati disponibili nella banca dati dell'EFSA, oltre ai quali dovrebbero essere effettuate indagini sui fattori che determinano la presenza di tossine dell'*Alternaria* o sull'effetto della trasformazione degli alimenti. I livelli indicativi non corrispondono ai livelli di sicurezza degli alimenti.

Alimenti	Alternariolo (AOH) (µg/kg)	Alternariolo monometil- etero (AME) (µg/kg)	Acido tenuazonico (TeA) (µg/kg)
Prodotti trasformati a base di pomodori	10	5	500
Paprika in polvere	—	—	10 000
Semi di sesamo	30	30	100
Semi di girasole	30	30	1 000
Olio di girasole	10	10	100
Frutta a guscio	—	—	100
Fichi secchi	—	—	1 000
Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	2	2	500