

Quargnento, 15 giugno 2020

**Oggetto: regolamento 2020/749, l'Unione Europea ridefinisce i limiti massimi di residui di clorato negli alimenti**



I clorati sono **sali dell'acido clorico**, la loro presenza negli alimenti può derivare dall'impiego di acque di processo trattate con cloro e/o dall'uso di sanificanti contenenti cloro. Il rischio di contaminazione interessa in primo luogo ortaggi e frutta prodotti che sono sottoposti a frequente lavaggio. La fonte principale di clorato nella dieta è però **l'acqua potabile**.

Come ha evidenziato l'**EFSA** nel parere espresso nel 2015, i clorati possono rappresentare un pericolo per la salute umana, sia per l'esposizione **cronica**, che potrebbe interferire col metabolismo dello iodio, sia per fenomeni di esposizione **acuta** che potrebbero limitare gli scambi di ossigeno nel sangue.

La presenza di questo contaminante negli alimenti è normata come LMR di sostanze utilizzabili per la difesa delle colture (**Reg 396/05**), un ambito legislativo che non ha attinenza con la **reale origine** del contaminante. Questo perché, fino al 2010, il Clorato di Sodio è stato autorizzato per l'impiego come erbicida totale in ambito UE, **senza che fossero definiti LMR specifici**, dal momento che non era utilizzabile su terreni coltivati.

Il Reg 396/2005 prevede che nei casi in cui non siano definiti LMR specifici venga applicato un **limite "di default" di 0,01 ppm**, valore che non si rifà alla reale pericolosità della sostanza, ma **viene facilmente superato** in caso di riscontro analitico.

Nel convegno per i **25 anni di Cadir Lab** abbiamo presentato come "*Peccato originale*" questo paradosso, per cui un contaminante alimentare continua ad essere normato per un utilizzo non più consentito, pur essendo ormai assodato che la sua presenza negli alimenti ha **origini diverse** (nel caso specifico utilizzo di composti del cloro per il trattamento delle acque e/o come sanificanti degli impianti).

Il **Reg. 2020/749**, che entrerà in vigore il prossimo **28 giugno**, definisce nuovi LMR più elevati per il clorato, ma non modifica l'assetto normativo, pur riconoscendo che la presenza negli alimenti non è collegata all'impiego per la difesa delle colture. Infatti, il "considerando" 3 del regolamento recita:

*"Oltre al suo impiego primario in prodotti fitosanitari, il clorato è anche una sostanza che si forma come sottoprodotto derivante dall'utilizzo di disinfettanti a base di cloro nel trattamento degli alimenti e dell'acqua potabile. Tali usi hanno determinato l'attuale presenza di residui di clorato rilevabili negli alimenti".*

I nuovi LMR sono elencati nel testo del Reg 2020/749. Il Regolamento prevede che questi valori di LMR vengano rivisti entro il giorno **8 giugno 2025**.

### **Potenziali effetti della nuova normativa**

Certamente i nuovi LMR definiti sono migliorativi rispetto alla situazione precedente:

- **il limite più basso** che si applicherà alle derrate meno suscettibili alla contaminazione viene fissato a **0,05 ppm**
- **per molte derrate** vengono fissati **LMR più alti**, (es. fino a 0,7 ppm per Ortaggi a foglia, erbe fresche e fiori commestibili).

**Dalle risultanze analitiche degli ultimi 2 anni di CADIR LAB emerge come la stragrande maggioranza dei casi di positività per presenza di clorato risulterebbe conforme con l'applicazione dei nuovi LMR.**

In particolare, per la categoria degli ortaggi a foglia ed erbe (baby leaf, rucola, radicchio, spinaci, etc.), che aveva dato in passato frequenti problemi, solo un campione su circa 50 riscontri positivi risulterebbe non conforme applicando i nuovi LMR.

Si segnalano, come prodotti da valutare con attenzione, **i cavoli** diversi dal cavolo broccolo. Per queste derrate infatti, i riscontri analitici **sono spesso vicini** (ma non superiori) ai nuovi LMR.

**SATA e CADIRLAB sono a disposizione per fornire il supporto necessario agli operatori.**