

Quargnento, 11 giugno 2020

Oggetto - Regolamento 2020/685: definizione dei tenori massimi di perclorati negli alimenti

I perclorati sono contaminanti chimici, di origine naturale ed antropica, presenti nell'ambiente. Per il loro forte potere ossidante, gli impieghi dei perclorati nell'industria sono **molteplici**: possono essere utilizzati in campo militare e missilistico, ma anche nella produzione di materiali a contatto con gli alimenti (**MOCA**) come additivo o sostanza ausiliaria della polimerizzazione. Per questo impiego è pertanto fissato un limite di migrazione specifica.

Sono sostanze **stabili e solubili in acqua**, possono essere presenti nelle acque, nei terreni, quindi essere assorbite dalle piante e contaminare gli alimenti, **in particolare ortaggi a foglia e a frutto**. Sull'uomo possono avere effetti negativi interferendo col metabolismo tiroideo con possibili rischi di cancerogenesi.

La contaminazione da perclorati degli alimenti di origine vegetale viene **spesso associata** all'impiego dei **fertilizzanti inorganici** (es. nitrato di sodio o fertilizzanti potassici), derivante dalla presenza naturale nelle materie prime utilizzate per la loro produzione. Per questo, il **Reg (UE) 2019/1009**, che stabilisce norme relative alla messa a disposizione sul mercato di prodotti fertilizzanti dell'UE, ha compreso i perclorati tra i contaminanti dei concimi inorganici fissando **valore limite pari a 50 mg/Kg**. Questo limite massimo entrerà in vigore dal **16 luglio 2022**. Va detto però che i produttori europei di fertilizzanti aderenti a **EFMA** (European Fertilizers Manufacturers Association) fin dal 2013, si sono impegnati a garantire un tenore massimo di perclorati inferiore a 100 mg/kg.

Con l'approvazione del **Reg (UE) 2020/685** del 20 maggio 2020, che modifica il Regolamento (CE) n. 1881/2006, **per la prima volta vengono fissati tenori massimi per i perclorati per diversi alimenti**.

In precedenza, l'Unione Europea aveva fissato valori di orientamento e/o valori soglia provvisori, in tre occasioni:

- 16 luglio 2013 lo Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (**SCoFCAH**) aveva fissato valori soglia provvisori, con validità limitata fino alla fine del 2013
- Il 30 settembre 2014 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (in appresso «il gruppo **CONTAM**») dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (**EFSA**) ha adottato un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di perclorato negli alimenti ⁽³⁾. Il gruppo CONTAM ha stabilito una dose giornaliera tollerabile di **0,3 microgrammi per chilogrammo** di peso corporeo al giorno
- Il 10 marzo 2015 lo Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed (**PAFF Committee**) ha pubblicato una posizione sulla presenza di perclorato negli alimenti che fissava dei valori di riferimento per diversi alimenti.

Il Reg (UE) 2020/685 si applica a decorrere **dal 1° luglio 2020**. Prevede l'aggiunta dei nuovi limiti del perclorato nella **parte 9** dell'allegato del regolamento (CE) n. **1881/2006**, relativa alle seguenti colture:

Prodotti alimentari		Tenore massimo (mg/kg)
9	Perclorato	
	Frutta e ortaggi ad eccezione di:	0,05
	— Cucurbitaceae e cavoli ricci	0,10
	— ortaggi a foglia ed erbe	0,50
9.2	Tè (<i>Camellia sinensis</i>), essiccato Infusioni a base di erbe e frutta, essiccate	0,75
9.3	Formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e formule per la prima infanzia (*1)	0,01
	Alimenti per l'infanzia	0,02
	Alimenti trasformati a base di cereali	0,01

I prodotti alimentari elencati nella tabella sopracitata, che sono stati immessi legalmente sul mercato **prima del 1 luglio 2020**, possono continuare ad essere commercializzati fino al loro termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Potenziali effetti della nuova normativa

CADIR LAB (laboratorio di proprietà di SATA) effettua da diversi anni la determinazione analitica del perclorato su diverse matrici, **segnatamente ortofrutta**, le risultanze degli ultimi due anni evidenziano come l'applicazione dei tenori massimi fissati dal nuovo regolamento potrebbe comportare problemi di superamento dei limiti, in particolare per:

1. cavoli e cucurbitacee (zucchino e secondariamente melone). **Per lo zucchino quasi il 20% dei campioni positivi analizzati nel periodo 2019-2020 hanno fatto registrare un tenore di perclorato superiore al futuro limite di legge.**
2. ortaggi a foglia ed erbe (baby leaf, rucola, radicchio, etc.)
3. sedani: per questo ortaggio la comunicazione del 2015 aveva opportunamente definito valori di riferimento maggiori rispetto ad altre referenze orticole, mentre il regolamento appena pubblicato **prevede l'applicazione del tenore massimo definito per frutta e ortaggi in genere (0,05 ppm)**. Dovendo applicare questo limite, oltre il 50% dei campioni analizzati risulterebbero non conformi.

Cosa fare:

- I produttori agricoli dovranno **limitare l'impiego** di fertilizzanti con elevati livelli di contaminazione da perclorati
- Tutti gli operatori della filiera dovranno **intensificare i controlli analitici per assicurare il rispetto del tenore massimo ammesso**

SATA e CADIRLAB sono a **disposizione** per fornire il supporto necessario agli operatori, sia per la definizione delle migliori tecniche di coltivazione sia per l'implementazione dei piani di monitoraggio analitico.