

07 · 2024



Monitoraggio del nichel negli alimenti

CONSULENZA IN PILLOLE

A CURA DI: DOTT. DAVIDE BENZI E DOTT. ROBERTO CAPURRO



Premessa

Il regolamento UE 2024/1987 pubblicato sulla GU UE del 31 luglio rappresenta una ulteriore modifica al regolamento 915/2023 sui contaminanti negli alimenti introducendo, come sostanza contaminante, il nichel. Entrerà in vigore dal 20 agosto ma sarà applicabile dal 1 luglio 2025, ad eccezione della categoria Cereali per la quale la data è posticipata di un anno al 1 luglio 2026.

Il regolamento in ogni caso prevede, come misura transitoria, che gli alimenti messi sul mercato prima del 1 luglio 2025 (1 luglio 26 per i cereali) possano rimanere sul mercato fino alla data di scadenza/termine minimo di conservazione.

Il nichel

Il nichel, elemento naturalmente presente sulla crosta terrestre ma anche legato a cause antropiche, rappresenta per il legislatore europeo un contaminante in grado di avere effetti sia cronici sia acuti sulla salute incluse reazioni di intolleranza che sfociano in eczemi cutanei. Con tali premesse la Commissione ha definito, per molte categorie di alimenti, un tenore massimo ammissibile.

Il nichel è anche una componente di norma presente nell'acciaio inox utilizzato nell'impiantistica delle industrie alimentari, impiantistica che deve rispettare la normativa prevista per i MOCA (in questo caso nazionale e si fa riferimento al DM 21 marzo 1973 e s.m.i.). Per maggiori approfondimenti si rimanda al rapporto ISTISAN 21/22 <https://www.iss.it/documents/20126/9340614/21-22+web.pdf/1b277da1-dc48-c7fa-e9d5-698424089470?t=1711721009415>

Il nichel negli alimenti

Per un quadro più esaustivo al merito della presenza di nichel negli alimenti occorre ricordare che la Commissione Europea già dal 2016 invitava gli stati membri ad un'attività di monitoraggio del nichel negli alimenti e nei mangimi (raccomandazioni 1110 e 1111 del 2018), attività di monitoraggio che deve proseguire per gli anni 2025, 2026 e 2027, come previsto dalla Raccomandazione 907 del 22 marzo 2024, in particolare su integratori alimentari, cioccolato, creme da spalmare a base di frutta a guscio, semi di cacao, prodotti a base di cereali (in particolare cereali da colazione, fiocchi di cereali e prodotti di macinazione dell'avena), zuppe pronte al consumo, caffè, tè, ortaggi, alghe marine, semi oleosi, prodotti a base di soia, quali tofu e bevande a base di soia, legumi da granella, frutta a guscio, pesce e altri prodotti ittici.

L'Italia ha quindi inserito il Nichel tra i contaminanti oggetto di monitoraggio nell'ambito del "Piano Nazionale di Controllo Ufficiale e Indicazioni per le Attività di monitoraggio dei Contaminanti di Origine Ambientale e Industriale", che è parte del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale - PCNP attuato in applicazione del Reg UE 2017/625 (si veda al merito anche l'intervento SATA al convegno organizzato per celebrare i 30 anni di CADIR LAB).

Al momento è la Germania, attraverso il BfR, il paese che ha prodotto la maggior mole di dati sulla presenza di Nichel negli alimenti (https://www.bfr.bund.de/en/a-z_index/nickel-130376.html)

Quindi l'attenzione è rivolta a diverse categorie di alimenti trasformati sia di origine vegetale sia di origine animale.



Tenori massimi ammissibili

Nell'allegato I del regolamento 1987/2024 – che integra l'allegato del regolamento 915/2023 – si trova il dettaglio dei tenori massimi ammissibili di nichel su diverse tipologie di alimenti.

Nell'ambito degli alimenti di origine vegetale:

Ortaggi a radice, tubero e bulbo	0,9 mg/kg
Ortaggi a frutto	0,4 mg/kg
Cavoli	0,5 mg/kg
Ortaggi a foglia	0,5 mg/kg
Ortaggi a stelo	0,4 mg/kg
Erbe fresche	1,2 mg/kg
Legumi freschi	1,0 mg/Kg (6,0 mg/Kg per soia o Edamame)

Tenori più alti per alimenti naturalmente più ricchi di Nichel, quali:

Legumi da granella	4,0 mg/kg (12,0 mg/kg per fagioli e lupini)
Riso	1,5 mg/kg (2,0 mg/kg per riso semigreggio)
Avena	5,0 mg/kg
Frutta a guscio	3,5 mg/kg (10,0 mg/kg per castagne, pinoli, noci, anacardi)
Semi oleosi	
Soia	15,0 mg/kg
Arachidi	12,0 mg/kg
Girasole	11,0 mg/kg
Cacao	
Cacao in polvere	15,0 mg/kg
Cioccolato al latte	2,5-7,0 mg/kg (a seconda della % di cacao)
Legumi freschi	1,0 mg/Kg (6,0 mg/Kg per soia o Edamame)

Il Regolamento fissa altresì i tenori massimi ammessi per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, compresi succhi di frutta o ortaggi e nettari di frutta.

Il supporto di CADIR LAB e SATA

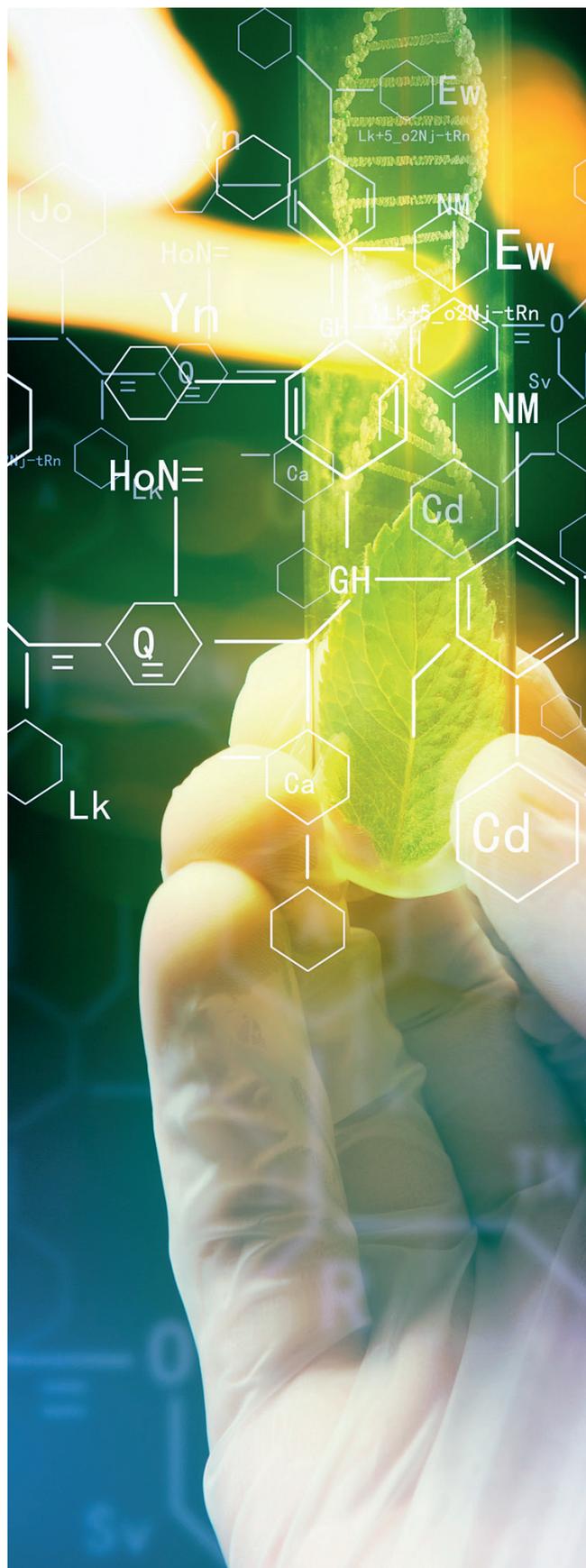
CADIR LAB ha in corso un'attività di monitoraggio del tenore di nichel per diversi alimenti normati dal nuovo regolamento; i dati ottenuti, ancorché non esaustivi, confermano potenziali criticità per diverse casistiche che peraltro rientrano tra quelle segnalate in letteratura, quali ad esempio: ortaggi a frutto, a radice, tubero e bulbo, legumi, riso (in particolare semigreggio), frutta secca, cacao.

In previsione della futura applicazione dei tenori massimi previsti dal regolamento, è opportuno che gli operatori del settore alimentare implementino una valutazione del rischio Nichel per i loro prodotti e conseguentemente il monitoraggio in autocontrollo di questo contaminante.

SATA srl e CADIR LAB srl mettono a disposizione le competenze e professionalità necessarie per accompagnare le aziende in questo percorso di adeguamento.



07





sata



**cadir
lab**

**La squadra di esperti
che ti accompagna oltre,
più avanti.**

ALESSANDRIA

FERRARA

SAN BENEDETTO
DEI MARSI

FOGGIA

SCICLI

CONTATTI:

SATA SRL

Strada Alessandria 13
15044 - Quargneto (AL)
Tel. 0131 219925
info@satasrl.it
www.satasrl.it

Seguici su LinkedIn



SATA S.R.L.