

## REGOLAMENTO (UE) 2022/617 DELLA COMMISSIONE

del 12 aprile 2022

**che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di mercurio nel pesce e nel sale**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione <sup>(2)</sup> definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti, compreso il mercurio, nei prodotti alimentari.
- (2) Il 22 novembre 2012 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha adottato un parere sul mercurio e sul metilmercurio negli alimenti <sup>(3)</sup>. In tale parere l'Autorità ha stabilito una dose settimanale tollerabile (*tolerable weekly intake*, «TWI») per il mercurio inorganico pari a 4 µg/kg di peso corporeo («p.c.») e per il metilmercurio pari a 1,3 µg/kg di p.c. (entrambi espressi in mercurio) e ha concluso che l'esposizione alimentare al 95° percentile è prossima o superiore alla TWI per tutte le fasce di età. I consumatori, tra cui potrebbero figurare anche le donne in gravidanza, che assumono elevate quantità di pesce possono superare fino a circa sei volte la TWI. I feti costituiscono il gruppo più vulnerabile. Nel parere si concludeva che l'esposizione al metilmercurio superiore alla TWI desta preoccupazione, ma si consigliava di tenere conto degli effetti benefici legati al consumo di pesce qualora fossero prese in considerazione misure per ridurre l'esposizione al metilmercurio.
- (3) Il 27 giugno 2014 l'Autorità ha adottato un parere sui benefici per la salute derivanti dal consumo di prodotti ittici in relazione ai rischi per la salute associati all'esposizione al metilmercurio <sup>(4)</sup>. In tale parere l'Autorità ha riesaminato il ruolo dei prodotti ittici nelle diete europee e ha valutato gli effetti benefici legati al consumo di prodotti ittici in relazione ai risultati sanitari, compresi gli effetti del consumo di prodotti ittici durante la gravidanza sugli esiti funzionali dello sviluppo neurologico dei bambini e gli effetti del consumo di prodotti ittici sul rischio di malattie cardiovascolari negli adulti. L'Autorità ha concluso che il consumo di circa 1-2 porzioni di prodotti ittici alla settimana e di fino a 3-4 porzioni alla settimana durante la gravidanza è stato associato a migliori esiti funzionali dello sviluppo neurologico dei bambini rispetto al mancato consumo di prodotti ittici. Tali quantità sono state anche associate a una riduzione del tasso di mortalità per coronaropatie negli adulti.
- (4) Il 19 dicembre 2014 l'Autorità ha adottato una dichiarazione sui benefici del consumo di pesce/molluschi rispetto ai rischi del metilmercurio contenuto nel pesce/nei molluschi <sup>(5)</sup> nella quale ha concluso che, per fruire dei benefici del consumo di pesce associati a 1-4 porzioni di pesce alla settimana e proteggersi dalla tossicità per lo sviluppo neurologico del metilmercurio, il consumo di specie di pesci/molluschi con un elevato contenuto di mercurio dovrebbe essere limitato.
- (5) Alla luce dei risultati dei pareri scientifici e della dichiarazione dell'Autorità, è opportuno rivedere i tenori massimi di mercurio al fine di ridurre ulteriormente l'esposizione alimentare al mercurio negli alimenti.

<sup>(1)</sup> GUL 37 del 13.2.1993, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GUL 364 del 20.12.2006, pag. 5).

<sup>(3)</sup> Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM), «Parere scientifico sul rischio per la salute pubblica connesso alla presenza di mercurio e di metilmercurio negli alimenti», *EFSA Journal* 2012;10(12):2985.

<sup>(4)</sup> EFSA NDA Panel (gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui prodotti dietetici, l'alimentazione e le allergie), 2014, «Parere scientifico sui benefici per la salute derivanti dal consumo di prodotti ittici (pesce e molluschi) in relazione ai rischi per la salute associati all'esposizione al metilmercurio», *EFSA Journal* 2014;12(7):3761.

<sup>(5)</sup> Comitato scientifico dell'EFSA, 2015, «Dichiarazione sui benefici del consumo di pesce/molluschi rispetto ai rischi del metilmercurio contenuto nel pesce/nei molluschi», *EFSA Journal* 2015;13(1):3982.

- (6) Poiché i recenti dati sulle occorrenze indicano che vi sarebbe un margine per ridurre i tenori massimi di mercurio in diverse specie di pesci, è opportuno modificare di conseguenza i tenori massimi per tali specie di pesci.
- (7) Tenuto conto delle relative preoccupazioni per la salute, il tenore di mercurio per squalo e pesce spada dovrebbe essere mantenuto al livello attuale, in attesa di ulteriori raccolte di dati, valutazioni scientifiche e conoscenze sull'efficacia dei consigli di consumo nel ridurre l'esposizione.
- (8) Il Codex Alimentarius fissa un tenore massimo di 0,1 mg/kg di mercurio nel sale <sup>(6)</sup>. È opportuno fissare lo stesso tenore massimo nella legislazione dell'Unione.
- (9) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- (10) Tenendo conto del fatto che determinati prodotti alimentari oggetto del presente regolamento hanno una lunga durata di conservazione, è opportuno disporre un periodo transitorio durante il quale tali prodotti alimentari non conformi ai nuovi tenori massimi e legalmente commercializzati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento possano rimanere sul mercato.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

L'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

#### *Articolo 2*

I prodotti alimentari elencati nell'allegato legalmente commercializzati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento possono rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

#### *Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 aprile 2022

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(6)</sup> Codex General Standard for Contaminants and Toxin in Foods and Feeds – GSCTFF (CODEX STAN 193-1995).

## ALLEGATO

L'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è così modificato:

nella parte 3: Metalli, la sottoparte 3.3 (Mercurio) è sostituita dalla seguente:

«3.3	<b>Mercurio</b>	
3.3.1	Prodotti della pesca <sup>(26)</sup> e muscolo di pesce <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , escluse le specie elencate ai punti 3.3.2 e 3.3.3. Il tenore massimo nei crostacei si applica al muscolo delle appendici e dell'addome <sup>(44)</sup> . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) si applica al muscolo delle appendici.	0,50
3.3.2	Muscolo di pesce dei seguenti pesci <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : pagello mafrone ( <i>Pagellus acarne</i> ) pesce sciabola nero ( <i>Aphanopus carbo</i> ) occhialone ( <i>Pagellus bogaraveo</i> ) palamita ( <i>Sarda sarda</i> ) pagello fragolino ( <i>Pagellus erythrinus</i> ) tirsite ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ) ippoglosso ( <i>Hippoglossus species</i> ) abadeco del Sudafrica ( <i>Genypterus capensis</i> ) marlin ( <i>Makaira species</i> ) rombo del genere <i>Lepidorhombus</i> ( <i>Lepidorhombus species</i> ) ruvetto ( <i>Ruvettus pretiosus</i> ) pesce specchio atlantico ( <i>Hoplostethus atlanticus</i> ) abadeco ( <i>Genypterus blacodes</i> ) luccio ( <i>Esox species</i> ) palamita bianca ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ) cappellano ( <i>Tricopterus species</i> ) triglia di fango ( <i>Mullus barbatus barbatus</i> ) granatiere di roccia ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) pesce vela del Pacifico ( <i>Istiophorus species</i> ) pesce sciabola ( <i>Lepidopus caudatus</i> ) sgombro serpente ( <i>Gempylus serpens</i> ) storione ( <i>Acipenser species</i> ) triglia di scoglio ( <i>Mullus surmuletus</i> ) tonno e tonnetto ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> ) squali (tutte le specie) pesce spada ( <i>Xiphias gladius</i> )	1,0
3.3.3	Cefalopodi Gasteropodi marini Muscolo di pesce dei seguenti pesci <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> :	0,30

	acciuga ( <i>Engraulis species</i> ) merluzzo dell'Alaska ( <i>Theragra chalcogrammus</i> ) merluzzo bianco ( <i>Gadus morhua</i> ) aringa ( <i>Clupea harengus</i> ) pangasio basa ( <i>Pangasius bocourti</i> ) carpa (specie appartenenti alla famiglia <i>Cyprinidae</i> ) limanda ( <i>Limanda limanda</i> ) sgombro ( <i>Scomber species</i> ) passera pianuzza ( <i>Platichthys flesus</i> ) passera di mare ( <i>Pleuronectes platessa</i> ) spratto ( <i>Sprattus sprattus</i> ) siluro gigante ( <i>Pangasianodon gigas</i> ) merluzzo giallo ( <i>Pollachius pollachius</i> ) merluzzo carbonaro ( <i>Pollachius virens</i> ) salmone e trota ( <i>Salmo species</i> e <i>Oncorhynchus species</i> , ad eccezione di <i>Salmo trutta</i> ) sardina ( <i>Dussumieria species</i> , <i>Sardina species</i> , <i>Sardinella species</i> e <i>Sardinops species</i> ) sogliola ( <i>Solea Solea</i> ) pangasio ipofalmo ( <i>Pangasianodon hypothalamus</i> ) merlano ( <i>Merlangius merlangus</i> )	
3.3.4	Integratori alimentari <sup>(39)</sup>	0,10
3.3.5	Sale	0,10».