Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

IT
Serie L

2026/2329

23.10.2026

RACCOMANDAZIONE (UE) 2026/2329 DELLA COMMISSIONE

del 21 ottobre 2026

relativa al monitoraggio della presenza di N-nitrosammine negli alimenti

LA COMMISSIONE EUROPEA,

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

considerando quanto segue:

(1) Nel 2023 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità») ha adottato un parere sui rischi per la salute umana connessi alla presenza di N-nitrosammine negli alimenti ([1]). In tale parere l'Autorità ha valutato le 10 N-nitrosammine cancerogene (TCNA) di cui è nota la presenza negli alimenti, vale a dire N-nitrosodimetilammina (NDMA), N-nitrosometiletilammina (NMEA), N-nitrosodietilammina (NDEA), N-nitrosodipropilammina (NDPA), N-nitrosodibutilammina (NDBA), N-nitrosometilanilina (NMA), N-nitrososarcosina (NSAR), N-nitrosomorfolina (NMOR), N-nitrosopiperidina (NPIP) e N-nitrosopirrolidina (NPYR), e ha concluso che il margine di esposizione (MOE) per le TCNA a livelli di esposizione più elevati desta preoccupazione per la salute.

(2) L'Autorità ha raccomandato di raccogliere un maggior numero di dati di occorrenza sulla presenza di TCNA nelle carni trasformate e in altri alimenti trasformati e sui prodotti cotti in modi diversi, con e senza l'aggiunta degli additivi alimentari nitrati (E 251-252) e nitriti (E249-250). Ha inoltre raccomandato di ottenere dati sulla possibile presenza negli alimenti di N-nitrosammine cancerogene diverse dalle TCNA. Ha altresì raccomandato di proseguire i lavori per standardizzare un metodo analitico sensibile al fine di quantificare le N-nitrosammine cancerogene, sia volatili che non volatili, in diversi prodotti alimentari. Infine l'Autorità ha raccomandato di raccogliere maggiori informazioni sui fattori che determinano livelli relativamente elevati di N-nitrosammine in alcuni alimenti al fine di poter individuare le misure che evitano o riducono la presenza di N-nitrosammine in tali alimenti.

(3) I risultati del monitoraggio delle N-nitrosammine dovrebbero essere affidabili e comparabili ed è particolarmente importante che il metodo di analisi abbia un limite di quantificazione (LOQ) basso. È pertanto opportuno formulare raccomandazioni sul campionamento e sui metodi di analisi.

(4) È pertanto opportuno raccomandare il monitoraggio delle N-nitrosammine negli alimenti e l'individuazione dei fattori che ne determinano i livelli elevati, nonché raccogliere maggiori informazioni sulle misure che si raccomanda di adottare per evitare o ridurre la presenza di N-nitrosammine in tali alimenti,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

1) Gli Stati membri, in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, dovrebbero monitorare la presenza di N-nitrosammine, o almeno di TCNA, negli alimenti, in particolare nei prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura, nel pesce trasformato, nelle bevande alcoliche, negli ortaggi trasformati, nei cereali trasformati, nel latte e nei prodotti lattiero-caseari, nonché negli alimenti fermentati, in salamoia o sottaceto e speziati.

2) Si raccomanda di effettuare il campionamento a fini di monitoraggio in conformità del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione ([2]). I metodi di analisi dovrebbero essere basati sulla spettrometria di massa tandem (MS/MS) accoppiata a cromatografia liquida (LC-MS/MS) o a gascromatografia (GC-MS/MS). Qualora siano utilizzati il rilevamento tramite analizzatore di energia termica (TEA) o altri metodi di analisi, dovrebbero essere disponibili prove attestanti che tali metodi generano risultati affidabili per le singole N-nitrosammine.

([1]) Gruppo CONTAM dell'EFSA (gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare), «Scientific Opinion on the risk assessment of N-nitrosamines in food». *EFSA Journal* 2023; 21(3):7884, 278 pagg. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7884.

([2]) Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari (GU L 88 del 29.3.2007, pag. 29, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/333/oj).

3) Il limite di quantificazione (LOQ) dovrebbe essere inferiore a 1 µg/kg per la determinazione della presenza di ciascuna delle TCNA diverse dalla NSAR e non superiore a 5 µg/kg per le altre N-nitrosammine. Per la NSAR, il LOQ dovrebbe essere il più basso possibile.

4) Gli Stati membri, in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, dovrebbero effettuare indagini per individuare i fattori che determinano livelli elevati di N-nitrosammine negli alimenti e dovrebbero raccogliere informazioni sulle misure da adottare per evitare o ridurre la presenza di N-nitrosammine negli alimenti interessati.

5) Gli Stati membri e gli operatori del settore alimentare dovrebbero fornire all'Autorità i dati raccolti affinché vengano inseriti in un'unica banca dati, in linea con le prescrizioni contenute negli orientamenti dell'Autorità sulla descrizione standardizzata del campione (SSD) per gli alimenti e i mangimi e con gli ulteriori obblighi di informazione specifici dell'Autorità ([3]). Essi dovrebbero, nel caso delle carni trasformate e di altri alimenti trasformati, indicare se sono stati utilizzati nitrati o nitriti come additivi alimentari. Nel caso in cui si comunichi la somma di TCNA, oltre ai livelli delle singole N-nitrosammine, la somma segnalata dovrebbe essere la somma lower bound delle singole N-nitrosammine.

Fatto a Bruxelles, il 21 ottobre 2026

Per la Commissione
Olivér VÁRHELYI
Membro della Commissione

([3]) https://www.efsa.europa.eu/it/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0.