Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

IT
Serie L

2026/2335

22.10.2026

RACCOMANDAZIONE (UE) 2026/2335 DELLA COMMISSIONE

del 21 ottobre 2026

relativa al monitoraggio della presenza di paraffine clorurate negli alimenti

LA COMMISSIONE EUROPEA,

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

considerando quanto segue:

(1) Nel 2020 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità») ha adottato un parere sulle paraffine clorurate (*chlorinated paraffins*, CP) nei mangimi e negli alimenti [1], spesso denominate alcani policlorurati (*polychlorinated alkanes*, PCA) in chimica analitica. L'Autorità ha osservato di non poter effettuare una solida valutazione dell'esposizione e, di conseguenza, fornire una caratterizzazione completa del rischio, a causa della mancanza di dati, e ha concluso che non era pertanto appropriato derivare un valore guida basato su considerazioni sanitarie per le CP in quel momento. L'Autorità ha raccomandato, tra l'altro, di sviluppare metodi analitici convalidati per la determinazione della presenza di CP, nonché standard adeguati per le CP e materiali di riferimento. Al fine di consentire una solida valutazione dell'esposizione umana, ha inoltre raccomandato di raccogliere maggiori dati sulla presenza negli alimenti di paraffine clorurate a catena corta (*short-chain chlorinated paraffins*, SCCP), paraffine clorurate a catena media (*medium-chain chlorinated paraffins*, MCCP) e paraffine clorurate a catena lunga (*long-chain chlorinated paraffins*, LCCP), rispettivamente note anche come PCA con una lunghezza della catena da C_{10} a C_{13}, da C_{14} a C_{17} e da C_{18} a C_{30}.

(2) Dal lavoro svolto dal laboratorio di riferimento dell'Unione europea per gli inquinanti organici persistenti (*persistent organic pollutants*, POP) alogenati nei mangimi e negli alimenti sullo sviluppo e la convalida di un metodo per analizzare le CP negli alimenti risulta che un metodo per analizzare tutte le CP, comprese le LCCP, è disponibile solo presso pochi laboratori specializzati.

(3) Pertanto, al fine di consentire la raccolta di dati affidabili e poiché i PCA con una lunghezza della catena di C_{10}-C_{17} sono il gruppo predominante di PCA presenti negli alimenti, si dovrebbe seguire un approccio analitico in base al quale la somma di tali PCA negli alimenti sia determinata mediante un metodo di analisi per il quale l'apparecchiatura è più ampiamente disponibile e l'analisi meno onerosa. Tuttavia, al fine di garantire che sia effettuata un'analisi sufficientemente dettagliata senza superare la capacità dei laboratori specializzati e, in particolare, al fine di raccogliere maggiori informazioni sulla distribuzione specifica negli alimenti dei PCA con una lunghezza della catena diversa e sulla correlazione della somma dei PCA con una lunghezza della catena di $C_{10\text{-}17}$ con PCA a catena più lunga, i campioni di gruppi specifici di alimenti che superano una determinata soglia per la somma di tali PCA ricavati dai dati esistenti dovrebbero essere sottoposti a un'analisi nei laboratori specializzati di tutti i PCA, compresi i PCA con una lunghezza della catena di C_{18}-C_{30}.

(4) È pertanto opportuno raccomandare il monitoraggio delle CP negli alimenti,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

(1) Gli Stati membri, in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, dovrebbero monitorare la presenza di CP negli alimenti nel corso degli anni 2026, 2027, 2028 e 2029.

(2) Il monitoraggio dovrebbe riguardare gruppi di alimenti, come specificato al punto 4.

(3) La somma dei PCA con lunghezza della catena di C_{10}-C_{17} dovrebbe essere determinata mediante gascromatografia/spettrometria di massa tandem (GC-MS/MS) o gascromatografia accoppiata a spettrometria di massa a bassa risoluzione (GC-LRMS). Qualora siano applicate tecniche di misurazione alternative, dovrebbero essere disponibili prove del fatto che anche esse forniscono risultati per la somma dei PCA con lunghezza della catena di C_{10}-C_{17}. Nel caso in cui il livello riscontrato della somma dei PCA con lunghezza della catena di C_{10}-C_{17} sia superiore al valore soglia specificato al punto 4, dovrebbe essere effettuata un'analisi di tutti i PCA, compresi quelli con lunghezza della catena di C_{18}-C_{30}, utilizzando la cromatografia liquida (LC) o la gascromatografia (GC) accoppiata a una spettrometria di massa ad alta risoluzione (HRMS).

[1] Gruppo CONTAM dell'EFSA (gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare), 2020. Parere scientifico - "Risk assessment of chlorinated paraffins in feed and food". *EFSA Journal* 2020;18(3):5991, 220 pagg. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.5991.

(4) I valori soglia della somma dei PCA con lunghezza della catena di C_{10}-C_{17} sono i seguenti:

per il pesce	100 ng/g di peso fresco
per il latte e i prodotti lattiero-caseari	20 ng/g di peso fresco
per gli oli e i grassi vegetali e animali	1 000 ng/g di grasso
per i prodotti di origine animale diversi dal pesce, dal latte, dai prodotti lattiero-caseari e dai grassi animali (ad esempio carne, uova...)	300 ng/g di grasso
per alimenti trasformati (pasti completi)	50 ng/g di peso fresco
per alimenti per la prima infanzia	20 ng/g di peso fresco

(5) Gli Stati membri e gli operatori del settore alimentare dovrebbero fornire all'Autorità i dati 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 ([2]).

Fatto a Bruxelles, il 21 ottobre 2026

Per la Commissione
Olivér VÁRHELYI
Membro della Commissione

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