Il Regolamento (CE) n. 1881/2006 stabiliva i livelli massimi per alcuni contaminanti negli alimenti ed è stato modificato più volte. La Commissione Europea ha deciso di abrogarlo e sostituirlo con il nuovo documento al fine di migliorare la chiarezza delle norme e ampliare le definizioni.

Il Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione riguarda i limiti massimi per alcuni contaminanti negli alimenti e abroga il Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Tra i contaminati, si fa riferimento anche ai PFAS (in particolare: PFOA, PFOS, PFNA, PFHxS e la loro somma), come è possibile vedere al punto 4.2 dell’Allegato I del presente Regolamento.

Inoltre, il Regolamento (UE) 2023/915 presenta delle novità; ad esempio:

* Vengono fornite le definizioni di "alimento", "operatore del settore alimentare", "immissione sul mercato", "consumatore finale", "trasformazione", "prodotti non trasformati" e "prodotti trasformati" (art. 1).
* Si applica un divieto generale di disintossicazione a tutti gli alimenti contenenti contaminanti. Pertanto, gli alimenti che contengono contaminanti elencati nell'allegato I non devono essere deliberatamente trattati chimicamente per la disintossicazione. Nel Regolamento (CE) n. 1881/2006, questo divieto si applicava solo ai prodotti alimentari contenenti contaminanti elencati nella sezione 2 dell'allegato (micotossine) (art.4).
* Sono previste misure transitorie per l'immissione in commercio di determinati alimenti riguardo ai limiti massimi per alcuni contaminanti (art.10).

Il nuovo regolamento entrerà in vigore il 25 maggio 2023.

Il Regolamento (CE) n. 1881/2006 stabiliva i livelli massimi per alcuni contaminanti negli alimenti ed è stato modificato più volte. La Commissione Europea ha deciso di abrogarlo e sostituirlo con il nuovo documento al fine di migliorare la chiarezza delle norme e ampliare le definizioni.

Il Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione riguarda i limiti massimi per alcuni contaminanti negli alimenti e abroga il Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Per la qualità dei prodotti alimentari preparati e serviti nella ristorazione collettiva (mense scolastiche e universitarie, aziende sanitarie, mense ministeriali, etc.) diventa importante in termini pratici l’Allegato I che, oltre alle sostanze perfluoroalchiliche, indica i tenori massimi dei contaminanti chimici e microbiologici negli alimenti di origine animale sia terrestri che acquatici.