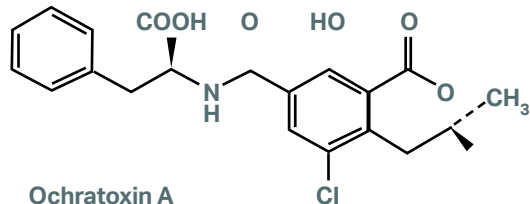


NUOVI LIMITI UE PER L'OCRATOSSINA A (OTA)

Il Regolamento UE 2022/1370 e le sue novità

L'**ocratossina A** è una micotossina prodotta naturalmente dai funghi del genere **Aspergillus e Penicillium**. È un contaminante di un'ampia gamma di alimenti, come cereali e prodotti a base di cereali, i chicchi di caffè, la frutta secca, il vino e il succo d'uva, le spezie e la liquirizia.

Si forma durante l'essiccazione al sole e lo stoccaggio del raccolto.



Nel **2020** l'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)** ha concluso che i margini di esposizione calcolati per gli **effetti cancerogeni** dell'ocratossina A indicano una possibile preoccupazione per la salute di alcuni gruppi di consumatori.

Recentemente, l'**EFSA** ha rivisto il proprio parere sugli effetti dell'ocratossina A –che manifesta la sua azione tossica con una marcata **nefrotossicità, danni al fegato, enteriti, teratogenesi e cancerogenicità a carico dei reni** – modificando il Reg. CE n. 1881/2006 e s.m.i.

Il **Regolamento UE 2022/1370 del 5 agosto 2022** infatti, **integra l'elenco dei prodotti alimentari** che, ancorché consumati in modiche quantità, contribuiscono all'esposizione umana all'ocratossina A.



Nello specifico: la frutta secca diversa dalle uve secche, alcuni prodotti a base di liquirizia, le erbe essiccate, alcuni ingredienti per infusioni a base di erbe, alcuni semi oleosi, i pistacchi e il cacao in polvere, tutte le spezie, bevande non alcoliche a base di malto e sciroppo di dattero.

Inoltre, **il nuovo Regolamento riduce i tenori massimi vigenti di ocratossina A nei prodotti da forno, uve secche, caffè torrefatto e solubile.** Ad esempio, nel caffè torrefatto in grani e macinato il limite si abbassa da 5µg/Kg a 3µg/Kg.

Questo significa che è necessario un monitoraggio molto intenso anche sul caffè crudo, dove rimane ancora valido il limite di 8µg/Kg come valore guida stabilito dalla Circolare Ministeriale n° 10 del 09/06/1999 (G.U. n° 135 del 11/06/1999).

Per quanto riguarda il formaggio ed il prosciutto, per ora, non sono stati fissati i tenori massimi; si dovrà attendere, infatti, un monitoraggio aggiuntivo.

Infine, allo scopo di non ostacolare il commercio, l'art. 2 del Regolamento permette che i prodotti alimentari elencati in tabella, legalmente commercializzati prima del 1° gennaio 2023, restino sul mercato fino al termine minimo di conservazione, o fino alla data di scadenza.

Il Regolamento **entra in vigore il 28 agosto 2022**, **si applica** a decorrere **dal 01 gennaio 2023**, ed è **obbligatorio** in tutti i suoi elementi in ciascuno degli Stati Membri.

LabAnalysis e ChemService, da anni, supportano le aziende del settore per il monitoraggio di questo pericoloso contaminante.



Di recente, è stato anche messo a punto un metodo in LC-MS-MS che consente la determinazione contemporanea delle seguenti micotossine: fumonisine B1, B2, deossinivalenolo (DON), zearalenone (ZEA), tossina T-2, tossina HT-2, ocratossina A (OTA), aflatossina B1, aflatossina B2, aflatossina G1, aflatossina G2 e contenuto totale di aflatossine B1, B2, G1 e G2. Si tratta di una soluzione completa ed economicamente vantaggiosa, che garantisce affidabilità e accuratezza del dato analitico.

In verde le modifiche apportate dal nuovo Regolamento.



2.2	Ocratossina A	Tenori massimi (mg/kg)
2.2.1	Cereali non trasformati (18)	5,0
2.2.2	Tutti i prodotti derivati/trasformati da cereali non trasformati, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.12 e 2.2.13 Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale	3,0
2.2.3	Prodotti da forno, merende a base di cereali e cereali da colazione • prodotti non contenenti semi oleosi, frutta a guscio o frutta secca • prodotti contenenti almeno il 20 % di uve secche e/o fichi secchi • altri prodotti contenenti semi oleosi, frutta a guscio e/o frutta secca	2,0 4,0 3,0
2.2.4	Bevande non alcoliche a base di malto	3,0
2.2.5	Glutine di frumento non immesso sul mercato per il consumatore finale	8,0
2.2.6	Frutta secca • uve secche (uve di Corinto, uva passa e uva sultanina) e fichi secchi • altra frutta secca	8,0 2,0
2.2.7	Sciroppo di dattero	15
2.2.8	Caffè torrefatto • caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile • caffè solubile (istantaneo)	3,0 5,0
2.2.9	Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15 % vol.) e vini di frutta (11)	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.10	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (13)	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.11	Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato ricostituito, immessi sul mercato per il consumatore finale (14)	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.12	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e altri alimenti per la prima infanzia (3) (7)	0,5
2.2.13	Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (3) (10)	0,5
2.2.14	Spezie, comprese le spezie essiccate, eccetto Capsicum spp. Capsicum spp (suoi frutti secchi, interi o macinati, tra cui peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna o paprica) Miscele di spezie	15 20 15
2.2.15	Liquirizia (Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflata e altre specie) • radice di liquirizia, anche come ingrediente per infusioni a base di erbe • estratto di liquirizia (42), usato nei prodotti alimentari, soprattutto nelle bevande e nella confetteria • prodotti di confetteria a base di liquirizia contenenti ≥ 97 % di estratto di liquirizia sulla sostanza secca • altri prodotti di confetteria a base di liquirizia	20 80 50 10,0
2.2.16	Erbe essiccate	10,0
2.2.17	Radici di zenzero per l'uso in infusioni a base di erbe Radici di altea/bismalva, radici di dente di leone/tarassaco e fiori d'arancio per l'uso in infusioni a base di erbe o nei succedanei del caffè	15 20
2.2.18	Semi di girasole, semi di zucca, semi di cocomero e di melone, semi di canapa, semi di soia	5,0
2.2.19	Pistacchi da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o dell'impiego come ingredienti di prodotti alimentari Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti alimentari	10,0 5,0
2.2.20	Cacao in polvere	3,0

Per maggiori informazioni, ti invitiamo a scrivere a:

Francesca Bagnasco
Sector Food Manager & Quality Assurance
francesca.bagnasco@labanalysis.it

Tommaso Porro
Food Sales Department
tommaso.porro@chemservice.it