



CH-3003 Berna, UFSP

- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del principato del Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Codice della pratica: 410.0003-71/943341/
Vs. riferimento:
Ns. riferimento: BEM/BAU/KLU/FRI
Berna, 20 agosto 2013

**Lettera informativa n. 171:
Raccomandazione per la valutazione di residui di perclorato nelle derrate alimentari**

Gentili Signore e Signori,

negli ultimi mesi all'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) è stato segnalato un aumento della presenza di residui di perclorato nella frutta e nella verdura. I perclorati sono sali dell'acido perclorico, presenti naturalmente nel terreno e nell'atmosfera, ma anche prodotti e impiegati industrialmente. In tal modo, queste sostanze possono essere riscontrate negli alimenti in forma di residui. La comprovata presenza di una loro maggiore quantità indica che vi è una fonte di contaminazione inusuale che deve essere accertata.

Da analisi effettuate in Svizzera e nei Paesi limitrofi non è stato possibile stabilire con sicurezza l'origine dell'incremento di residui. Dato che il perclorato viene utilizzato come medicamento per la cura di disfunzioni della ghiandola tiroidea, occorre assicurarsi che possibili residui di tale sostanza non rappresentino un pericolo per la salute. Per questa ragione vi è la necessità di poter valutare i prodotti in questione, in particolare frutta e verdura, secondo il diritto delle derrate alimentari.

Attualmente, il diritto svizzero delle derrate alimentari non prevede concentrazioni massime di perclorato per frutta e verdura. Pertanto vale il principio generale secondo cui nelle derrate alimentari possono rimanere solo sostanze estranee in quantità innocue per la salute e tecnicamente indispensabili (art. 10 cpv. 1 LDerr, art. 8 ODerr, art. 1 OSoE).

Per una valutazione del perclorato dal profilo sanitario l'UFSP, così come il gruppo peritale competente dell'UE (Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali [SCoFCAH]), si basano in particolare su una valutazione dell'organo internazionale della JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). Entro la fine dell'anno, si attende una valutazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), su incarico della Commissione UE.

Nel caso di comprovata presenza di concentrazioni di perclorato superiori ai valori sotto indicati, l'UFSP raccomanda di contestare le derrate alimentari in questione, tenendo conto dei valori massimi provvisori decisi il 16 luglio 2013 dallo SCoFCAH, per motivi di tutela della salute e di protezione dall'inganno.

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Valore limite mg/kg	Osservazioni
Perclorato	Verdura a foglia	1	eccetto gli spinaci; da colture coperte
"	Erbe aromatiche fresche	1	da colture coperte
"	Sedano gamba	1	da colture coperte
"	Verdura	0.5	altro
"	Frutta	0.5	altro
"	Frutta a granella	0.2	
"	Meloni	0.2	
"	Spinaci	0.2	
"	Uva da tavola	0.2	
"	Angurie	0.2	
"	Ortaggi a radice e a tubero	0.2	
"	Agrumi	0.2	

I valori si riferiscono alle parti commestibili della derrata alimentare.

L'UFSP raccomanda a tutte le parti coinvolte di appurare le origini della contaminazione, affinché i residui di perclorato possano essere limitati al minimo. In particolare devono essere esaminati i mezzi di produzione, come il concime, l'acqua e il substrato quali possibili fonti di contaminazione da perclorato. Non appena saranno disponibili ulteriori informazioni relative alla valutazione sanitaria dei perclorati, alle possibili fonti di contaminazione e ai nuovi risultati degli esami, l'UFSP riesaminerà le concentrazioni massime provvisorie.

Con i migliori saluti

Capo dell'Unità di direzione protezione dei consumatori

Dr. Roland Charrière
Direttore supplente

Parole chiave: perclorato, sostanze estranee, concentrazioni massime, ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti