



Bruxelles, 3 marzo 2023 - Oggi la Commissione ha adottato nuove norme per ridurre la presenza di arsenico nei prodotti alimentari. L'adozione di tenori massimi più bassi rappresenta un altro passo importante per conseguire gli obiettivi del piano europeo di lotta contro il cancro volti a limitare o eliminare il rischio cancerogeno associato alle sostanze chimiche negli alimenti. La decisione, basata su una relazione scientifica dell'EFSA del 2021, è stata adottata dopo che gli Stati membri erano stati invitati a monitorare la presenza di arsenico negli alimenti.



Stella Kyriakides, Commissaria per la Salute e la sicurezza alimentare, ha dichiarato: "Oggi adottiamo nuove misure per ridurre ulteriormente il rischio di esposizione a un contaminante cancerogeno nella filiera alimentare. I cittadini vogliono sapere che gli alimenti che consumano sono sicuri e queste nuove norme sono un'ulteriore prova del fatto che le regole di sicurezza alimentare dell'UE rimangono le più rigorose al mondo."

La misura riduce la concentrazione di arsenico inorganico consentita nel riso bianco e fissa nuovi limiti per l'arsenico in molti alimenti a base di riso, formule per lattanti, alimenti per la prima infanzia, succhi di

frutta e nel sale.

Gli attuali tenori massimi di arsenico nei prodotti alimentari sono stati stabiliti nel 2015 sulla base di un parere dell'EFSA secondo cui l'arsenico inorganico può provocare il cancro della pelle, della vescica e dei polmoni.

L'arsenico è presente a basse concentrazioni nelle rocce, nel suolo e nelle acque sotterranee naturali, e gli alimenti e l'acqua potabile sono le principali vie di esposizione umana. Le emissioni industriali dovute all'estrazione e alla combustione di combustibili fossili, come anche l'uso di fertilizzanti, preservanti del legno, insetticidi o erbicidi che contengono il contaminante, possono contribuire a livelli più elevati di arsenico nell'ambiente.