



COMMISSIONE EUROPEA

Direzione generale Salute e consumatori

Direzione E – Sicurezza dei prodotti alimentari

E3 – Sostanze chimiche, contaminanti, pesticidi

Bruxelles,
AB (2011) 183147

NOTA INFORMATIVA

Oggetto: Consumo di carne scura di granchio

1. La presente nota informativa sul cadmio nella carne scura di granchio intende sensibilizzare tutte le autorità, istituzioni, associazioni, ecc. nazionali responsabili per la salute pubblica o che forniscono ai consumatori informazioni sulla sicurezza.
2. I granchi e i crostacei affini al granchio possono contenere elevate quantità di cadmio nella parte centrale del corpo, il cefalotorace. Questa parte è spesso definita "carne scura di granchio" dal momento che ha un colore marrone-verdastro. Questa parte del granchio non può essere a rigore definita "carne". Essa contiene l'organo digestivo del granchio, l'epatopancreas, che accumula cadmio a causa della sua funzione come organo digestivo. I livelli di cadmio nei muscoli delle zampe e delle chele del granchio (le cosiddette appendici, spesso definite carne "bianca") sono bassi.
3. Per la carne delle zampe e delle chele (carne bianca) è stabilito un livello massimo UE: queste parti del granchio possono pertanto essere consumate in sicurezza. Nella maggior parte degli Stati membri le zampe e le chele sono le sole parti del granchio che vengono consumate.
4. In alcuni paesi alcuni consumatori mangiano anche la "carne scura". I consumatori che mangiano regolarmente queste parti possono essere esposti ad elevati livelli di cadmio.
5. L'esercizio di monitoraggio effettuato nel 2009/2010 dalla Commissione europea ha evidenziato che i livelli di cadmio nella "carne scura" erano elevati e molto variabili. In media, i livelli di cadmio erano di 8 mg/kg nella "carne scura" del granchio mentre la carne bianca conteneva in media solo 0,080 mg/kg. I livelli di cadmio dipendono anche dalle specie e in particolare dalle dimensioni dei granchi.
6. I consumatori devono essere consapevoli del fatto che la carne scura di granchio contiene elevati livelli di cadmio e il suo consumo può generare una esposizione inaccettabile, in particolare se la carne scura del granchio è consumata regolarmente. L'assunzione alimentare di cadmio dei consumatori medi che non mangiano carne

scura di granchio è già vicina o leggermente superiore alla dose settimanale tollerabile (TWI) di 2,5 µg/kg di peso corporeo stabilita nel 2009 dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Specifici sottogruppi di popolazione, ad es. i bambini o le persone che vivono in aree altamente contaminate, possono superare questa dose settimanale tollerabile di circa il doppio anche senza nutrirsi di carne scura di granchio¹.

7. È necessario evitare quanto più possibile l'inaccettabile esposizione supplementare al cadmio causata dal consumo di carne scura di granchio. Un'informazione rivolta ai consumatori e tesa a scoraggiare o limitare il consumo di carne scura è pertanto uno strumento appropriato e proporzionato di gestione del rischio e fa sì, inoltre, che la disponibilità dei granchi sul mercato sia garantita. Le autorità nazionali degli Stati membri devono prendere in considerazione l'adozione di misure volte ad informare i consumatori o specifici sottogruppi di consumatori, se ciò è necessario nei rispettivi paesi.
8. Le abitudini dietetiche non sono uguali in tutti gli Stati membri. Pertanto la necessità di sensibilizzare i consumatori, la tipologia specifica di informazioni e le popolazioni - o loro sottogruppi - destinatarie devono essere identificate a livello degli Stati membri. Ciò garantisce che siano tenute adeguatamente in considerazione le specifiche abitudini dietetiche e le situazioni dei vari Stati membri.

¹ Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on cadmium in food. *The EFSA Journal* (2009) 980, 1-139
<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/980.pdf>