



## 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 granchio<sup>1</sup>.

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.

---

<sup>1</sup> 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>