

REGOLAMENTO (UE) N. 105/2010 DELLA COMMISSIONE

del 5 febbraio 2010

recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, per quanto riguarda l'ocratossina A

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione ⁽²⁾ definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

(2) Su richiesta della Commissione, il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha espresso, in data 4 aprile 2006, un parere scientifico aggiornato riguardante l'ocratossina A (OTA) nei prodotti alimentari ⁽³⁾, che tiene conto di nuovi dati scientifici, e ha stabilito una dose settimanale tollerabile (TWI) (tolerable weekly intake) pari a 120 ng/kg di peso corporeo.

(3) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 prevede che l'opportunità di stabilire un tenore massimo di OTA in prodotti alimentari quali la frutta secca diversa dalle uve secche, il cacao e i prodotti a base di cacao, le spezie, i prodotti a base di carne, il caffè crudo, la birra e la liquirizia e di riesaminare i tenori massimi vigenti relativi in particolare all'OTA nelle uve secche e nel succo d'uva, sia valutata alla luce del recente parere scientifico dell'EFSA.

(4) In base al parere espresso dall'EFSA, gli attuali tenori massimi sembrano adeguati a tutelare la salute pubblica e devono essere mantenuti. In relazione agli alimenti non ancora contemplati dal regolamento (CE) n. 1881/2006, si è ritenuto opportuno e necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, fissare tenori massimi di ocratossina A per quegli alimenti che contribuiscono in misura significativa all'esposizione all'OTA (dell'intera popolazione, di una parte significativa di essa o di un suo gruppo vulnerabile) o per quegli alimenti per i quali è dimostrato che possono presentare livelli molto elevati di OTA pur non contribuendo in misura significativa all'esposizione all'OTA. È opportuno fissare un tenore massimo in questi casi, per evitare che tali prodotti altamente contaminati possano entrare nella catena alimentare.

(5) In base alle informazioni disponibili, non sembra necessario ai fini della tutela della salute pubblica fissare un livello massimo di OTA per la frutta secca diversa dalle uve secche, il cacao e i prodotti a base di cacao, i prodotti a base di carne, compresi i prodotti commestibili a base di frattaglie e di sangue, e i vini liquorosi poiché questi prodotti non contribuiscono in misura significativa all'esposizione all'OTA e solo raramente sono stati rilevati livelli elevati di OTA in questi prodotti. Per il caffè crudo e la birra, la presenza di OTA viene già controllata in una diversa e più opportuna fase del ciclo produttivo (tostatura, rispettivamente, del caffè e del malto).

(6) Livelli molto elevati di OTA sono stati osservati in diverse occasioni nelle spezie e nella liquirizia. È pertanto opportuno fissare un tenore massimo per le spezie e la liquirizia.

(7) Dati recenti provano che in alcuni paesi, grandi produttori di spezie ed esportatori nell'Unione, mancano le misure preventive e i controlli ufficiali atti a rilevare la presenza di ocratossina A nelle spezie. Per tutelare la salute pubblica, è opportuno fissare immediatamente un tenore massimo di ocratossina A nelle spezie. Per consentire ai paesi produttori di porre in atto misure preventive e per evitare che il commercio subisca perturbazioni inaccettabili, viene fissato un tenore massimo più elevato per un periodo limitato di tempo, ma applicabile a breve, fino a quando sarà applicato il tenore massimo corrispondente al livello ottenibile applicando le buone pratiche. Prima di applicare il tenore più severo, è opportuno verificare, nelle varie regioni di produzione del mondo, la capacità di rispettare i tenori massimi di OTA mediante l'applicazione di buone pratiche.

(8) È opportuno continuare a monitorare il tenore di OTA nei prodotti alimentari per i quali non è stato fissato alcun tenore massimo e, se emergeranno regolarmente livelli insolitamente elevati di OTA, si potrà allora considerare l'opportunità di fissare tenori massimi di OTA per tali prodotti alimentari.

(9) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 va pertanto modificato di conseguenza.

(10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5.

⁽³⁾ http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/contam_op_ej365_ocratotoxin_a_food_en.pdf

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è modificato come segue:

1) Il punto 2.2.11 è sostituito dai punti seguenti:

«2.2.11.	Spezie <i>Capsicum</i> spp. (suoi frutti secchi, interi o macinati, tra cui peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna e paprica) <i>Piper</i> spp. (suoi frutti, compreso il pepe bianco e nero) <i>Myristica fragrans</i> (noce moscata) <i>Zingiber officinale</i> (zenzero) <i>Curcuma longa</i> (curcuma) Miscele di spezie contenenti una o più delle suddette spezie	30 µg/kg a decorrere dall'1.7.2010 fino al 30.6.2012 15 µg/kg a partire dall'1.7.2012
2.2.12.	Liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza gonfia</i> e altre specie)	
2.2.12.1.	Radice di liquirizia, ingrediente per infusioni a base di erbe	20 µg/kg
2.2.12.2.	Estratto di liquirizia ⁽⁴²⁾ , usato nei prodotti alimentari, soprattutto nelle bevande e nella confetteria	80 µg/kg»

2) È aggiunta la nota seguente:

«⁽⁴²⁾ Il tenore massimo si applica all'estratto puro e non diluito, quando 1 kg di estratto è ottenuto da 3 o da 4 kg di radice di liquirizia.»

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 febbraio 2010.

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

Articolo 2

Le parti interessate comunicano alla Commissione i risultati delle indagini da esse intraprese, compresi i dati relativi all'occorrenza della sostanza interessata e ai progressi nell'applicazione delle misure preventive tese a evitare la contaminazione da ocratossina A nelle spezie.

Gli Stati membri comunicano periodicamente alla Commissione i risultati relativi all'ocratossina A nelle spezie.

La Commissione mette queste informazioni a disposizione degli Stati membri ai fini della verifica, prima dell'applicazione del tenore più severo, della capacità che hanno le varie regioni di produzione del mondo di rispettare il tenore più severo dell'ocratossina A nelle spezie mediante l'applicazione di buone pratiche.

Articolo 3

Il presente regolamento non si applica ai prodotti già commercializzati anteriormente al 1° luglio 2010 in conformità alle disposizioni applicabili a tale data.

Il tenore massimo di ocratossina A fissato al punto 2.2.11 dell'allegato e applicabile a decorrere dal 1° luglio 2012 non si applica ai prodotti commercializzati anteriormente al 1° luglio 2012 in conformità alle disposizioni applicabili a tale data.

L'onere della prova della data di commercializzazione dei prodotti incombe all'operatore del settore alimentare.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 2010.