

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) N. 165/2010 DELLA COMMISSIONE

del 26 febbraio 2010

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

(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, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari ⁽²⁾ precisa i tenori massimi di aflatossina B₁ e di aflatossine totali (aflatoxina B₁ + G₁ + B₂ + G₂) in una serie di prodotti alimentari.
- (2) È necessario modificare alcuni tenori massimi di aflatossine in determinati prodotti alimentari per tener conto degli sviluppi nel Codex Alimentarius e di nuove informazioni contenute in recenti pareri scientifici.
- (3) Il Codex Alimentarius ha definito un tenore di 15 µg/kg di aflatossine totali nelle mandorle, nelle nocciole e nei pistacchi da sottoporre a ulteriore trattamento e un tenore di 10 µg/kg di aflatossine totali nelle mandorle, nelle nocciole e nei pistacchi «pronti per il consumo» ⁽³⁾.
- (4) Il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha espresso, in data 25 gennaio 2007, un parere in merito al potenziale aumento dei rischi per la salute dei consumatori a seguito di un eventuale innalzamento degli attuali tenori massimi

delle aflatossine contenute nelle mandorle, nelle nocciole e nei pistacchi, nonché in prodotti derivati ⁽⁴⁾. Il gruppo di esperti CONTAM ha concluso che l'innalzamento da 4 µg/kg a 8 o a 10 µg/kg dei tenori massimi di aflatossine totali nelle mandorle, nelle nocciole e nei pistacchi avrebbe effetti modesti sulle stime di esposizione alimentare, sul rischio di tumori e sui margini di esposizione calcolati. Il gruppo di esperti ha concluso inoltre che l'esposizione alle aflatossine da tutte le fonti dovrebbe essere al livello più basso ragionevolmente ottenibile, perché le aflatossine sono genotossiche e cancerogene. I dati dimostrano che si potrebbe ridurre l'esposizione alimentare totale alle aflatossine se, grazie a una più efficace applicazione delle normative e a una diminuzione dell'esposizione da fonti alimentari diverse da mandorle, nocciole e pistacchi, venisse ridotto il numero di prodotti alimentari altamente contaminati che arrivano sul mercato.

- (5) Il 16 giugno 2009 il gruppo di esperti CONTAM ha adottato una dichiarazione in merito agli effetti sulla salute pubblica dell'innalzamento dei tenori di aflatossine totali da 4 µg/kg a 10 µg/kg nella frutta a guscio diversa da mandorle, nocciole e pistacchi ⁽⁵⁾. Il gruppo di esperti ha concluso che, sulla base delle informazioni disponibili nel 2007, un aumento dei tenori di aflatossine totali da 4 µg/kg a 10 µg/kg in altri frutti a guscio, comprese le noci del Brasile, non comporterebbe effetti negativi per la salute pubblica. In considerazione delle discussioni attualmente in corso nel quadro del Codex Alimentarius sui tenori massimi di aflatossine nelle noci del Brasile, è opportuno allineare il tenore di aflatossine nelle noci del Brasile al tenore stabilito dal Codex per mandorle, nocciole e pistacchi.

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5.

⁽³⁾ Codex General Standard for Contaminants and toxins in foods (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* (2007) 446, pagg. 1-127. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/CONTAM%20_op_ej446_aflatoxins_en.pdf?ssbinary=true

⁽⁵⁾ Dichiarazione del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare, su richiesta della Commissione europea, sugli effetti per la salute pubblica di un innalzamento dei tenori di aflatossine totali da 4 µg/kg a 10 µg/kg nella frutta a guscio diversa da mandorle, nocciole e pistacchi. *The EFSA Journal* (2009) 1168, pagg. 1-11. http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Statement/contam_statement_ej1168_aflatoxin_other_treenuts_en,0.pdf?ssbinary=true

- (6) Il Codex Alimentarius ha definito soltanto un tenore massimo di aflatoossine totali. Il corrispondente tenore di aflatoossina B₁ è stato determinato servendosi della base di dati sull'occorrenza di aflatoossine nei prodotti alimentari utilizzata dall'EFSA per la valutazione dell'esposizione.
- (7) Nel parere dell'EFSA sulle aflatoossine si osserva che i semi oleosi e i prodotti derivati contribuiscono in modo rilevante all'esposizione umana alle aflatoossine. L'EFSA ha concluso che l'esposizione alle aflatoossine da tutte le fonti dovrebbe essere al livello più basso ragionevolmente ottenibile. Inoltre dalle notifiche nel quadro del sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi emergono elevati tenori di aflatoossine nei semi oleosi quali semi di girasole, semi di meloni, ecc. Si propone pertanto di definire un tenore massimo per i semi oleosi diversi dai semi di arachide, in linea con i tenori massimi fissati per i semi di arachide. Tuttavia, poiché le aflatoossine sono quasi completamente eliminate dal processo di produzione di oli vegetali raffinati, è opportuno escludere i semi oleosi, compresi i semi di arachide, destinati a essere sottoposti a pressatura per la produzione di oli vegetali raffinati, nonché gli oli vegetali raffinati.
- (8) Un tenore massimo di 2 µg/kg di aflatoossina B₁ e di 4 µg/kg di aflatoossine totali è stato fissato per tutti i cereali e tutti i prodotti derivati dai cereali, ad eccezione del granturco da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano, per il quale è stato definito un tenore massimo di 5 µg/kg di aflatoossina B₁ e di 10 µg/kg di aflatoossine totali. Il riso contiene abitualmente tenori di aflatoossine leggermente superiori ai tenori massimi. Successivamente alla sbramatura, un processo con il quale vengono eliminate le glumelle, i tenori di aflatoossine nel riso bianco sbramato sono inferiori ai tenori massimi. È opportuno pertanto applicare al riso le stesse disposizioni attualmente in vigore per il granturco e fissare un tenore massimo di aflatoossina B₁ e di aflatoossine totali più elevato per il riso da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente di prodotti alimentari.
- (9) I tenori massimi si riferiscono alla parte commestibile della frutta a guscio. Tuttavia, recenti evidenze scientifiche hanno dimostrato che una parte della contaminazione da aflatoossine può provenire dal guscio delle noci del Brasile. È pertanto opportuno modificare la nota dell'allegato relativa alla procedura da seguire nel caso in cui sia analizzata la frutta a guscio intera, in modo da tener conto di tale recente informazione scientifica.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente della catena alimentare e della salute animale,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 1881/2006 è così modificato:

- 1) l'articolo 4 è sostituito dal seguente:

«Articolo 4

Disposizioni specifiche per le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, la frutta secca, il riso e il granturco

Le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, la frutta secca, il riso e il granturco non conformi ai corrispondenti tenori massimi di aflatoossine di cui ai punti 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 dell'allegato possono essere commercializzati purché si tratti di prodotti alimentari che:

- a) non sono destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di prodotti alimentari;
- b) sono conformi ai corrispondenti tenori massimi di cui ai punti 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 e 2.1.12 dell'allegato;
- c) sono sottoposti a un trattamento che comporti la cernita o altro trattamento fisico e purché dopo tale trattamento i tenori massimi di cui ai punti 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 dell'allegato non siano superati, e a condizione che il trattamento non produca altri residui nocivi;
- d) recano un'etichettatura che ne specifichi chiaramente l'impiego, compresa l'indicazione "prodotto da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatoossine prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente di prodotti alimentari". Tale indicazione deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sull'originale del documento di accompagnamento. Il codice identificativo della partita deve essere apposto in forma indelebile su ogni sacco, cassa, ecc. della partita e sull'originale del documento di accompagnamento.»;

- 2) l'articolo 5 è sostituito dal seguente:

«Articolo 5

Disposizioni specifiche per le arachidi, gli altri semi oleosi, i relativi prodotti derivati e i cereali

Un'indicazione chiara della destinazione d'uso deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sull'originale del documento di accompagnamento. Quest'ultimo deve contenere un richiamo chiaro alla partita attraverso l'indicazione del relativo codice identificativo, che figura su ogni sacco, cassa, ecc. Inoltre l'attività imprenditoriale del destinatario della partita indicata sul documento di accompagnamento deve essere compatibile con la destinazione d'uso.

In assenza di un'indicazione chiara attestante che la destinazione d'uso non è il consumo umano, a tutte le arachidi, a tutti gli altri semi oleosi, a tutti i relativi prodotti derivati e a tutti i cereali commercializzati si applicano i tenori massimi di cui ai punti 2.1.5 e 2.1.11 dell'allegato.

Quanto all'eccezione per le arachidi e gli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura e all'applicazione dei tenori massimi precisati al punto 2.1.1 dell'allegato, l'eccezione si applica esclusivamente alle partite che recano un'etichettatura che ne specifica chiaramente la destinazione, compresa l'indicazione "prodotto da sottoporre a pressatura per la produzione di olio vegetale raffinato". Tale indicazione deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sul documento o sui documenti di accompagnamento. La destinazione finale deve essere un impianto di pressatura.»;

3) l'allegato è così modificato:

a) la sottosezione 2.1 (Aflatossine) è sostituita da quella contenuta nell'allegato del presente regolamento;

b) la nota 5 è sostituita dalla seguente:

«⁽⁵⁾ I tenori massimi si riferiscono alla parte commestibile delle arachidi e della frutta a guscio. Se le arachidi e i frutti a guscio vengono analizzati interi, nel calcolo del tenore delle aflatossine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile, tranne nel caso delle noci del Brasile.»;

c) sono inserite le seguenti note:

«⁽⁴⁰⁾ Semi oleosi di cui ai codici NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 e prodotti derivati di cui

al codice NC 1208; i semi di melone rientrano nel codice ex 1207 99.

⁽⁴¹⁾ Nel caso in cui i relativi prodotti derivati/di trasformazione siano derivati/trasformati esclusivamente o quasi esclusivamente a partire dalla frutta a guscio in questione, i tenori massimi definiti per la corrispondente frutta a guscio si applicano anche ai prodotti derivati/di trasformazione. Negli altri casi si applica ai prodotti derivati/di trasformazione l'articolo 2, paragrafi 1 e 2.»;

Articolo 2

Il presente regolamento non si applica ai semi di albicocca e ai semi oleosi diversi dalle arachidi, né ai relativi prodotti di trasformazione, già commercializzati a una data anteriore alla data di applicazione in conformità alle disposizioni applicabili a tale data.

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

Articolo 3

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

Esso si applica a decorrere dalla data di entrata in vigore.

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

Fatto a Bruxelles, il 26 febbraio 2010.

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)		
«2.1.	Aflatossine	B ₁	Somma di B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂	M ₁
2.1.1.	Arachidi e altri semi oleosi ⁽⁴⁰⁾ da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari ad eccezione: — delle arachidi e degli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura per la produzione di oli vegetali raffinati	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2.	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.3.	Nocciole e noci del Brasile da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	
2.1.4.	Frutta a guscio, diversa dalla frutta a guscio di cui ai punti 2.1.2 e 2.1.3, da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5.	Arachidi e altri semi oleosi ⁽⁴⁰⁾ e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari, ad eccezione: — degli oli vegetali crudi destinati alla raffinazione — degli oli vegetali raffinati	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6.	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7.	Nocciole e noci del Brasile destinate al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	
2.1.8.	Frutta a guscio, diversa dalla frutta a guscio di cui ai punti 2.1.6 e 2.1.7, e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.9.	Frutta secca da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari	5,0	10,0	—
2.1.10.	Frutta secca e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0	4,0	—
2.1.11.	Tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.1.12, 2.1.15 e 2.1.17	2,0	4,0	—

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)		
2.1.12.	Granturco e riso da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	5,0	10,0	—
2.1.13.	Latte crudo ⁽⁶⁾ , latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	—	—	0,050
2.1.14.	Le seguenti specie di spezie: <i>Capsicum</i> spp. (frutti secchi dello stesso, interi o macinati, compresi peperoncini rossi, peperoncino rosso in polvere, pepe di Caienna e paprica) <i>Piper</i> spp. (frutti dello stesso, 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	5,0	10,0	—
2.1.15.	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16.	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	—	—	0,025
2.1.17.	Alimenti dietetici a fini medici speciali ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ destinati specificamente ai lattanti	0,10	—	0,025»