

REGOLAMENTO (CE) N. 1525/98 DELLA COMMISSIONE**del 16 luglio 1998****che modifica il regolamento (CE) n. 194/97 che stabilisce tenori massimi ammissibili per alcuni contaminanti presenti nei prodotti alimentari****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità 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,

considerando che taluni Stati membri hanno adottato, o prevedono di adottare, limiti massimi per le aflatossine in alcune derrate alimentari;

considerando che esistono disparità tra i vari Stati membri capaci di provocare distorsioni della concorrenza; che esse comportano la necessità di prevedere misure comunitarie destinate a garantire l'unicità del mercato, rispettando al tempo stesso il principio di proporzionalità;

considerando inoltre che il regolamento (CE) n. 194/97 della Commissione, del 31 gennaio 1997, che stabilisce tenori massimi ammissibili per alcuni contaminanti presenti in prodotti alimentari⁽²⁾, dev'essere completato;

considerando che le aflatossine sono micotossine prodotte da certe specie di muffe (*Aspergillus*) che si sviluppano in condizioni di temperatura e di umidità elevate che le aflatossine possono essere presenti in numerose derrate alimentari;

considerando che le aflatossine, e particolarmente l'aflatossina B1, hanno carattere cancerogeno-genotossico; che per questo tipo di sostanze non esiste alcuna soglia al di sotto della quale non si riscontrino effetti negativi; che non si può quindi fissare una dose giornaliera ammissibile; che, allo stato attuale delle conoscenze scientifiche e tecniche nonché dei miglioramenti nelle pratiche di produzione e stoccaggio, non è possibile eliminare completamente in assoluto lo sviluppo delle suddette muffe, e quindi la presenza di aflatossine nelle derrate alimentari; che peraltro i limiti per le aflatossine vanno fissati al livello più basso possibile;

considerando che, per garantire l'adeguata protezione della sanità pubblica e il buon funzionamento del mercato unico, è necessario stabilire regole riguardanti i limiti massimi accettabili nei prodotti agricoli semplici essiccati e/o trasformati nonché delle derrate alimentari;

considerando che gli sforzi intesi a migliorare le condizioni di produzione, di raccolto e di stoccaggio per diminuire lo sviluppo delle muffe vanno incoraggiati;

considerando che il gruppo delle aflatossine comprende diverse sostanze, di varia tossicità e frequenza nelle derrate alimentari; che, fra di esse, l'aflatossina B1 è di gran lunga la più tossica; che, per ragioni di sicurezza, è necessario limitare contemporaneamente nelle derrate alimentari il contenuto globale delle aflatossine (forme B1, B2, G1 e G2) e quello della sola aflatossina B1;

considerando che l'aflatossina M1, metabolita dell'aflatossina B1, può essere presente nel latte e nei prodotti lattiero-caseari derivanti da animali che hanno consumato mangimi contaminati; che, sebbene l'aflatossina M1, dal punto di vista dell'azione cancerogeno-genotossica, sia considerata meno pericolosa dell'aflatossina B1, è imperativo evitarne la presenza nel latte e nei prodotti lattieri destinati al consumo umano, e particolarmente all'alimentazione della prima infanzia;

considerando che è stato riconosciuto che, con appropriati metodi di cernita o altri trattamenti fisici, è possibile abbassare il contenuto in aflatossine delle arachidi, della frutta a guscio e della frutta secca; che, per ridurre al minimo gli effetti negativi sul commercio, è necessario permettere che questi prodotti contengano quantità più elevate di aflatossine se non sono destinati al consumo diretto o all'utilizzazione quali ingredienti per la produzione di derrate alimentari; che in questi casi i livelli di aflatossine sono stati fissati tenendo conto delle attuali possibilità di applicare i suddetti metodi e trattamenti fisici alle arachidi, alla frutta a guscio e alla frutta secca, nonché della necessità di rispettare dopo il trattamento i contenuti massimi fissati per questi prodotti quando essi sono destinati al consumo diretto o all'utilizzazione quali ingredienti per la produzione di derrate alimentari; che i limiti per la frutta a guscio e la frutta secca non destinata al consumo diretto potranno essere riesaminati entro un dato termine, alla luce delle nuove acquisizioni scientifiche e tecnologiche;

considerando che, nel caso dei cereali, non va escluso che appropriati metodi di cernita o altri trattamenti fisici permettano di abbassare il grado di contaminazione da aflatossine; che, per verificarne l'efficacia reale e se del caso fissare limiti massimi specifici per i cereali non destinati al consumo diretto, è previsto che, per un

⁽¹⁾ GU L 37 del 13. 2. 1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 31 dell'1. 2. 1997, pag. 48.

periodo limitato, i contenuti massimi previsti nell'allegato vengano applicati esclusivamente ai cereali e ai derivati della loro trasformazione destinati al consumo diretto o all'utilizzazione come ingredienti per la produzione di derrate alimentari; che, in mancanza di elementi tali da giustificare la fissazione di un limite massimo specifico per i cereali grezzi, allo scadere di un termine stabilito, il limite massimo previsto per i cereali e i derivati della loro trasformazione destinati al consumo umano diretto o all'utilizzazione come ingredienti di derrate alimentari si applicherà anche ai cereali non destinati al consumo diretto;

considerando che, per consentire un controllo efficace dei limiti fissati per ciascuno di essi, è necessario conoscere la destinazione esatta dei prodotti in causa attraverso la loro adeguata etichettatura;

considerando che i prodotti contenenti aflatossine in quantità superiore ai massimi stabiliti non debbono essere

messi in circolazione, miscelati con prodotti conformi o utilizzati come ingredienti di derrate alimentari;

considerando che, conformemente all'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, gli Stati membri possono mantenere i contenuti massimi di aflatossine da essi fissati per talune derrate alimentari qualora nessuna disposizione comunitaria sia stata adottata in proposito;

considerando che per il momento è sufficiente stabilire disposizioni generali per i prodotti trasformati e le derrate alimentari costituite da più ingredienti; che, in caso di necessità, per questo tipo di prodotti si potranno fissare particolari contenuti massimi di aflatossine;

considerando che, conformemente all'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 315/93, il comitato scientifico dell'alimentazione umana è stato consultato in merito alle disposizioni capaci di incidere sulla sanità pubblica;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente delle derrate alimentari,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 194/97 è completato come segue:

1) All'articolo 2, il paragrafo 1 è sostituito dal seguente:

- «1. a) Al momento dell'immissione in commercio, i prodotti indicati nell'allegato non devono presentare tenori di contaminanti maggiori di quelli fissati nell'allegato stesso.
- b) I limiti massimi applicabili previsti per i prodotti di cui ai punti I.2.1.1.1 e I.2.1.2.1 dell'allegato si applicano anche ai derivati della loro trasformazione, sempre che per questi ultimi non esistano limiti massimi specifici.
- c) Ai derivati del latte essiccati, trasformati o costituiti da più ingredienti si applica il limite massimo previsto per il latte al punto I.2.1.3 dell'allegato, tenendo conto rispettivamente della concentrazione provocata dall'essiccazione o dalla trasformazione, o delle concentrazioni relative degli ingredienti nel prodotto, sempre che non esistano limiti massimi specifici per i derivati del latte essiccati, trasformati o costituiti da più ingredienti.»

2) All'articolo 2 sono aggiunti i seguenti paragrafi 4 e 5:

- «4. Per quanto riguarda i prodotti di cui al punto I.2.1 dell'allegato, è vietato:
 - miscelare prodotti conformi ai limiti massimi fissati nell'allegato con altri prodotti non conformi, o miscelare prodotti da sottoporre a cernita o altri trattamenti fisici con altri prodotti destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di derrate alimentari;
 - utilizzare prodotti non conformi ai limiti massimi stabiliti ai punti I.2.1.1.1, I.2.1.2.1 e I.2.1.3 come ingredienti per la fabbricazione di altre derrate alimentari;
 - decontaminare i prodotti mediante trattamenti chimici.

5. Le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca non conformi ai limiti massimi stabiliti al punto I.2.1.1.1 dell'allegato, e i cereali non conformi ai limiti massimi stabiliti al punto I.2.1.2.1 possono essere messi in commercio sotto condizione:

a) che tali prodotti:

- non siano destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di derrate alimentari,
- siano conformi ai limiti massimi rispettivamente stabiliti nell'allegato per le arachidi (punto I.2.1.1.2) e per la frutta a guscio e la frutta secca (punto I.2.1.1.3),
- siano sottoposti a successiva cernita o altri trattamenti fisici, tali da ricondurre i residui entro i limiti massimi stabiliti ai punti I.2.1.1.1 e I.2.1.2.1 dell'allegato e da non provocare la formazione di altri residui nocivi;

b) che la destinazione di tali prodotti sia evidenziata chiaramente attraverso un'etichettatura comportante l'indicazione "Prodotto destinato ad essere obbligatoriamente sottoposto a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine prima del consumo da parte dell'uomo o dell'impiego come ingrediente di derrate alimentari".»

3) Nell'allegato, punto I, «Contaminanti di origine agricola», è aggiunto il testo seguente:

«2. Micotossine

2.1. Aflatossine

| Prodotto | Aflatossine: contenuti massimi ammessi (*) (µg/kg) | | | Modo di prelevamento dei campioni | Metodo analitico di riferimento |
|---|--|---|----------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| | B ₁ | B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂ | M ₁ | | |
| 2.1.1. Arachidi, frutta a guscio e frutta secca | | | | | |
| 2.1.1.1. Arachidi, frutta a guscio, frutta secca e prodotti derivati, destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di derrate alimentari | 2 (*) | 4 (*) | — | Dir 98/53/CE (*) | Dir 98/53/CE |
| 2.1.1.2. Arachidi destinate ad essere sottoposte a cernita o ad altri trattamenti fisici, prima del consumo umano o dell'impiego come ingredienti di derrate alimentari | 8 (*) | 15 (*) | — | Dir 98/53/CE | Dir 98/53/CE |
| 2.1.1.3. Frutta a guscio e frutta secca destinate ad essere sottoposte a cernita o ad altri trattamenti fisici, prima del consumo umano o dell'impiego come ingredienti di derrate alimentari | 5 (*) (6) | 10 (*) (6) | — | Dir 98/53/CE | Dir 98/53/CE |

| Prodotto | Aflatossine: contenuti massimi ammessi (*) (µg/kg) | | | Modo di prelevamento dei campioni | Metodo analitico di riferimento |
|--|--|---|----------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| | B ₁ | B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂ | M ₁ | | |
| 2.1.2. Cereali (compreso il grano saraceno, <i>Fagopyrum</i> spp.) | | | | | |
| 2.1.2.1. Cereali (compreso il grano saraceno <i>Fagopyrum</i> spp.) e prodotti derivati, destinati al consumo umano o all'impiego come ingredienti di derrate alimentari | 2 | 4 | — | Dir 98/53/CE | Dir 98/53/CE |
| 2.1.2.2. Cereali (compreso il grano saraceno, <i>Fagopyrum</i> spp.) destinati ad essere sottoposti a cernita o ad altri trattamenti fisici, prima del consumo umano o dell'impiego come ingredienti di derrate alimentari | — ⁽⁶⁾ | — ⁽⁶⁾ | — | Dir 98/53/CE | Dir 98/53/CE |
| 2.1.3. Latte (latte crudo, latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte, latte alimentare trattato termicamente, quali definiti dalla direttiva 92/46/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte) (GU L 268 del 14. 9. 1992, pag. 1) | — | — | 0,05 | Dir 98/53/CE | Dir 98/53/CE |

(*) I limiti massimi si applicano alla parte commestibile delle arachidi, della frutta a guscio o della frutta secca. Se i frutti a guscio vengono analizzati per intero, il contenuto di aflatossine va calcolato supponendo che tutta la contaminazione sia contenuta nella parte commestibile.

(⁵) I limiti massimi dovranno essere riesaminati, in funzione delle nuove acquisizioni scientifiche e tecnologiche, entro il 1° luglio 1999.

(⁶) Qualora nessun limite specifico venga fissato prima del 1° luglio 1999, ai cereali di cui al presente punto si applicheranno i limiti previsti al punto 2.1.2.1.

(⁷) Vedi pag. 93 della presente Gazzetta ufficiale.»

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile a decorrere dal 1° gennaio 1999.

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

Fatto a Bruxelles, il 16 luglio 1998.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione