

REGOLAMENTO (CE) N. 472/2002 DELLA COMMISSIONE

del 12 marzo 2002

che modifica il regolamento (CE) n. 466/2001 che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate 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, paragrafo 3,

dopo consultazione del comitato scientifico dell'alimentazione umana (SCF),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CEE) n. 315/93 prevede che occorre fissare tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari per tutelare la sanità pubblica.
- (2) Il regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione ⁽²⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 257/2002 ⁽³⁾, stabilisce tenori massimi per taluni contaminanti nei prodotti alimentari a decorrere dal 5 aprile 2002.
- (3) Alcuni Stati membri hanno adottato, o prevedono di adottare, tenori massimi per le aflatossine nelle spezie e tenori massimi per l'ocratossina A in taluni prodotti alimentari. Date le disparità esistenti fra i regimi giuridici degli Stati membri e le distorsioni della concorrenza che possono conseguire, si rendono necessarie misure comunitarie volte a garantire, nel rispetto del principio di proporzionalità, l'esistenza di un mercato unico.
- (4) Le aflatossine, e particolarmente l'aflatossina B1, sono sostanze a carattere cancerogeno-genotossico. Per questo tipo di sostanze non esiste alcuna soglia al di sotto della quale non si riscontrino effetti negativi. Pertanto non si può fissare una dose giornaliera tollerabile. Allo stato attuale delle conoscenze scientifiche e tecniche, nonché dei progressi compiuti nelle pratiche di produzione e stoccaggio, non è possibile impedire lo sviluppo delle suddette muffe ed eliminare quindi completamente la presenza di aflatossine nelle spezie. Occorre pertanto fissare limiti al livello più basso ragionevolmente conseguibile.
- (5) I risultati di un programma coordinato di controllo, attuato dagli Stati membri in conformità con la raccomandazione 97/77/CE della Commissione, dell'8 gennaio 1997, relativa ad un programma coordinato per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari per il

1997 ⁽⁴⁾, sono disponibili fin da quando sono stati fissati i tenori massimi delle aflatossine in altri prodotti alimentari. Essi indicano che varie specie di spezie contengono un tenore elevato di aflatossine. È quindi opportuno stabilire tenori massimi per le specie di spezie che sono utilizzate in grandi quantità ed hanno un'elevata incidenza di contaminazione.

- (6) Anteriormente al 31 dicembre 2003, occorrerebbe riesaminare i tenori massimi tenendo conto delle possibilità di ridurre la contaminazione da aflatossine nelle spezie attraverso miglioramenti delle condizioni di produzione, raccolta e stoccaggio e l'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche.
- (7) L'ocratossina A è una micotossina prodotta da diversi funghi (delle specie *Penicillium* e *Aspergillus*). È naturalmente presente in una serie di prodotti vegetali quali cereali, chicchi di caffè, cacao e frutta secca, in tutto il mondo. È stata individuata in prodotti quali cereali, caffè, vino, birra, succo d'uva e anche in prodotti di origine animale, cioè il rognone dei suini. Le indagini sulla frequenza e sulla concentrazione di ocratossina A in campioni di alimenti e di sangue umano indicano che i prodotti alimentari sono spesso contaminati.
- (8) L'ocratossina A è una micotossina con proprietà cancerogene, nefrotossiche, teratogene, immunotossiche e forse neurotossiche. Nell'uomo è stata associata alla nefropatia. Nell'uomo l'ocratossina A può avere un lungo tempo di dimezzamento.
- (9) Nel suo parere sull'ocratossina A, del 17 settembre 1998, il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha ritenuto che sarebbe prudente ridurre il più possibile l'esposizione all'ocratossina A, in modo tale che le esposizioni si avvicinino al limite inferiore della gamma delle dosi giornaliere ammissibili, fissato da altri organismi a 1,2-14 ng/kg peso corporeo/giorno, ad esempio al di sotto di 5 ng/kg peso corporeo/giorno.
- (10) Allo stadio attuale delle conoscenze scientifiche e tecniche, e nonostante i progressi compiuti nelle tecniche di produzione e stoccaggio, non è possibile impedire completamente lo sviluppo delle suddette muffe. Di conseguenza non è possibile eliminare completamente l'ocratossina A dai prodotti. I limiti vanno pertanto fissati al livello più basso ragionevolmente conseguibile.

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.⁽²⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1.⁽³⁾ GU L 41 del 13.2.2002, pag. 12.⁽⁴⁾ GU L 22 del 24.1.1997, pag. 27.

- (11) La fonte principale di assunzione alimentare di ocratossina A è rappresentata dai cereali e dai prodotti a base di cereali. Per evitare per quanto possibile la contaminazione e tutelare il consumatore è fondamentale la prevenzione. Inoltre è opportuno fissare tenori massimi nei cereali e nei prodotti a base di cereali al livello più basso ragionevolmente conseguibile a condizione che vengano previste azioni preventive per evitare la contaminazione in tutte le fasi del processo di produzione e commercializzazione.
- (12) È stata constatata un'elevata contaminazione dei frutti essiccati della vite (uva passa di Corinto, uva passa, uva sultanina) che costituiscono una fonte importante di ocratossina A nella dieta di persone, come i bambini, i cui livelli di consumo di tali prodotti sono elevati. Se da un lato è quindi opportuno fissare un limite tecnologicamente conseguibile mentre resta assolutamente, è dall'altro indispensabile migliorare ulteriormente l'applicazione di procedure più efficaci per ridurre la contaminazione.
- (13) La presenza di ocratossina A è stata rilevata anche nel caffè, nel vino, nella birra, nel succo d'uva, nel cacao e nelle spezie. Indagini e ricerche dovrebbero essere effettuate dagli Stati membri e dalle parti interessate (quali le organizzazioni professionali) per stabilire quali fattori concorrono alla formazione dell'ocratossina A e per definire le misure preventive da adottare per ridurre la presenza di ocratossina A nei summenzionati prodotti alimentari. Per tali prodotti, occorre adoperarsi al massimo nell'ambito della ricerca e delle misure di prevenzione al fine di ridurre il più possibile il tenore di ocratossina A, in attesa di fissare tenori massimi sulla base del principio del livello più basso ragionevolmente conseguibile (ALARA). Se non verrà fatto alcuno sforzo per ridurre il tenore di ocratossina A in alcuni prodotti, sarà necessario stabilire un tenore massimo per tali prodotti al fine di tutelare la sanità pubblica, anche in mancanza di una valutazione di fattibilità tecnologica.
- (14) Il regolamento (CE) n. 466/2001 dovrebbe essere quindi modificato di conseguenza.
- (15) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 466/2001 è modificato come segue:

- 1) l'articolo 4, paragrafo 2, è modificato come segue:
- la frase introduttiva è sostituita da quella seguente «Per quanto riguarda le aflatoxine e l'ocratossina A nei prodotti indicati ai punti 2.1 e 2.2 dell'allegato I, è vietato:»;
 - al punto b) «e 2.1.3» è sostituito da «2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 e 2.2.2»;
- 2) all'articolo 5 è inserito il seguente paragrafo 2a:
- «2a. La Commissione riesamina i tenori massimi delle aflatoxine fissati al punto 2.1.4. della sezione 2 dell'allegato I entro e non oltre il 31 dicembre 2003 e, se del caso, li riduce per tenere conto del progresso scientifico e delle conoscenze tecnologiche.
- La Commissione riesamina le disposizioni di cui ai punti 2.2.2 e 2.2.3 della sezione 2 dell'allegato I entro e non oltre il 31 dicembre 2003 per quanto riguarda i tenori massimi di ocratossina A nella frutta secca nell'intento di inserire un tenore massimo per l'ocratossina A nel caffè crudo e torrefatto e nei prodotti a base di caffè, nel vino, nella birra, nel succo d'uva, nel cacao e nei prodotti a base di cacao nonché nelle spezie, tenendo conto delle indagini effettuate e delle misure preventive applicate per ridurre la presenza di ocratossina A nei summenzionati prodotti.
- A tal fine gli Stati membri e le parti interessate comunicano ogni anno alla Commissione i risultati delle indagini effettuate e i progressi compiuti per quanto riguarda l'applicazione delle misure preventive intese ad evitare la contaminazione da ocratossina A.»;
- 3) l'allegato I è modificato come indicato nell'allegato al presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il decimo giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile dal 5 aprile 2002.

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

Fatto a Bruxelles, il 12 marzo 2002.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

ALLEGATO

Nella sezione 2 (Micotossine) dell'allegato I al regolamento (CE) n. 466/2001 è aggiunto quanto segue:

| Prodotto | Tenore massimo (µg/kg) | | | Metodi di campionamento | Criteri di prestazione per i metodi di analisi |
|--|---------------------------|---|----------------|----------------------------|---|
| | B ₁ | B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂ | M ₁ | | |
| «2.1.4. Specie di spezie seguenti: — Capsicum spp. (frutti essiccati, interi o macinati, compresi peperoncini rossi, peperoncini rossi in polvere, pepe di Caienna e paprica) — Piper spp. (frutti, compreso il pepe bianco e nero) — Myristica fragrans (noce moscata) — Zingiber officinale (zenzero) — Curcuma longa (curcuma) | 5 | 10 | — | Direttiva 98/53/CE | Direttiva 98/53/CE» |

| «Prodotto | Tenore massimo ammisibile (µg/kg o ppb) | Metodo di campionamento | Metodo d'analisi di riferimento |
|---|---|--|------------------------------------|
| 2.2. OCRATOSSINA A | | | |
| 2.2.1. Cereali (compreso riso e grano saraceno) e prodotti a base di cereali | | | |
| 2.2.1.1. Cereali non lavorati (compreso riso non lavorato e grano saraceno) | 5 | Direttiva 2002/27/CE della Commissione (*) | Direttiva 2002/27/CE |
| 2.2.1.2. Tutti i prodotti derivati dai cereali (compresi i prodotti lavorati a base di cereali ed i cereali destinati al consumo umano diretto) | 3 | Direttiva 2002/27/CE | Direttiva 2002/27/CE |
| 2.2.2. Frutti essiccati della vite (uva passa di Corinto, uva passa, uva sultanina) | 10 | Direttiva 2002/27/CE | Direttiva 2002/27/CE |
| 2.2.3. Caffè crudo e torrefatto e prodotti a base di caffè, vino, birra, succo d'uva, cacao, prodotti a base di cacao e spezie | — | | |

(*) GU L 75 del 16.3.2002, pag. 44.»