

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE
del 19 dicembre 2006
che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 1126/2007 della Commissione del 28 settembre 2007	L 255	14	29.9.2007
► <u>M2</u>	Regolamento (CE) n. 565/2008 della Commissione del 18 giugno 2008	L 160	20	19.6.2008
► <u>M3</u>	Regolamento (CE) n. 629/2008 della Commissione del 2 luglio 2008	L 173	6	3.7.2008
► <u>M4</u>	Regolamento (UE) n. 105/2010 della Commissione del 5 febbraio 2010	L 35	7	6.2.2010
► <u>M5</u>	Regolamento (UE) n. 165/2010 della Commissione del 26 febbraio 2010	L 50	8	27.2.2010
► <u>M6</u>	Regolamento (UE) n. 420/2011 della Commissione del 29 aprile 2011	L 111	3	30.4.2011

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 234 del 10.9.2011, pag. 47 (629/2008)

**REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE****del 19 dicembre 2006****che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti 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, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione, dell'8 marzo 2001, che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari⁽²⁾, è stato più volte e profondamente modificato. È necessario modificare nuovamente i tenori massimi di alcuni contaminanti in modo da tener conto di nuove informazioni e nuovi sviluppi nel Codex Alimentarius. Nel contempo occorre chiarire il testo, laddove opportuno. Il regolamento (CE) n. 466/2001 deve essere pertanto sostituito.
- (2) Ai fini della tutela della salute pubblica è essenziale mantenere il tenore dei contaminanti a livelli accettabili sul piano tossicologico.
- (3) Date le disparità legislative esistenti tra gli Stati membri e il conseguente rischio di distorsione della concorrenza, per alcuni contaminanti si impongono misure comunitarie volte a garantire l'unità del mercato nel rispetto del principio di proporzionalità.
- (4) Si devono fissare tenori massimi a un livello rigoroso che sia ragionevolmente ottenibile mediante buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti. Nel caso dei contaminanti considerati agenti cancerogeni genotossici o qualora l'esposizione attuale della popolazione o di gruppi vulnerabili della stessa sia prossima o superiore alla dose tollerabile, occorre fissare tenori massimi al livello più basso ragionevolmente ottenibile (*ALARA — as low as reasonably achievable*). Tali approcci garantiscono l'applicazione, da parte degli operatori del settore alimentare, di misure volte a evitare e ridurre quanto più possibile la contaminazione, così da tutelare la salute pubblica. Per la tutela della salute dei lattanti e dei bambini, che costituiscono un gruppo vulnerabile, è altresì opportuno stabilire tenori massimi ai più bassi livelli ottenibili mediante una selezione rigorosa delle materie prime impiegate nella produzione degli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini. Tale selezione rigorosa delle materie prime è opportuna anche ai fini della produzione di alcuni specifici prodotti alimentari, quali la crusca destinata al consumo umano diretto.

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 199/2006 (GU L 32 del 4.2.2006, pag. 32).

▼B

- (5) Per consentire l'applicazione di tenori massimi ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti per i quali non siano stati fissati specifici tenori massimi comunitari, gli operatori del settore alimentare devono fornire i fattori specifici di concentrazione e diluizione corredati dagli opportuni dati sperimentali che giustificano il fattore proposto.
- (6) Per garantire un'efficiente tutela della salute pubblica, i prodotti il cui contenuto di contaminanti superi il tenore massimo non devono essere commercializzati come tali né dopo miscelazione con altri prodotti alimentari, né essere impiegati come ingredienti di altri alimenti.
- (7) È stato riconosciuto che mediante la cernita o altri trattamenti fisici è possibile abbassare il tenore di aflatossine nelle partite di arachidi, frutta a guscio, frutta secca e granturco. Per ridurre al minimo gli effetti sugli scambi, è opportuno consentire per questi prodotti quantità più elevate di aflatossine qualora essi non siano destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari. In questi casi è opportuno fissare i tenori massimi di aflatossine tenendo conto anche dell'efficacia che i trattamenti suddetti hanno nel ridurre il contenuto di aflatossine nelle arachidi, nella frutta a guscio, nella frutta secca e nel granturco a livelli inferiori ai tenori massimi fissati per tali prodotti quando essi sono destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari.
- (8) Per consentire un'applicazione efficace dei tenori massimi di alcuni contaminanti in determinati prodotti alimentari, è opportuno stabilire idonee disposizioni in materia di etichettatura.
- (9) Date le condizioni climatiche di alcuni Stati membri, è difficile garantire il non superamento dei tenori massimi applicabili alla lattuga fresca e agli spinaci freschi. A tali Stati membri deve essere provvisoriamente consentito di continuare ad autorizzare la commercializzazione di lattuga fresca e spinaci freschi, coltivati e destinati al consumo sul loro territorio, con un contenuto di nitrato superiore ai tenori massimi. I produttori di lattuga e spinaci stabiliti negli Stati membri che abbiano concesso le autorizzazioni suddette devono modificare gradualmente i metodi di coltivazione applicando le buone pratiche agricole raccomandate a livello nazionale.
- (10) Alcune specie ittiche provenienti dalla regione baltica possono contenere tenori elevati di diossine e PCB diossina-simili. Una quota significativa di queste specie ittiche provenienti dalla regione baltica non risulterà conforme ai tenori massimi con conseguente esclusione dalla dieta. Secondo le indicazioni esistenti, l'esclusione del pesce dal regime alimentare può avere un impatto negativo sulla salute nella regione baltica.

▼B

- (11) Per evitare possibili rischi per la salute, la Svezia e la Finlandia hanno un sistema in grado di assicurare la piena informazione dei consumatori sulle raccomandazioni alimentari riguardanti le restrizioni applicabili al consumo di pesce proveniente dalla regione baltica da parte di gruppi di popolazione identificati come vulnerabili. È pertanto opportuno concedere alla Finlandia e alla Svezia una deroga per la commercializzazione temporanea di alcune specie ittiche provenienti dalla regione baltica e destinate al consumo sul loro territorio, che abbiano tenori di diossine e PCB diossina-simili superiori a quelli stabiliti dal presente regolamento. Devono essere applicate le misure necessarie a garantire che non siano commercializzati in altri Stati membri il pesce e i prodotti ittici non conformi ai tenori massimi. La Finlandia e la Svezia comunicano ogni anno alla Commissione i risultati del loro monitoraggio dei tenori di diossine e PCB diossina-simili nel pesce della regione baltica e riferiscono sulle misure adottate per ridurre l'esposizione dell'uomo alle diossine e ai PCB diossina-simili presenti nella regione baltica.
- (12) Per garantire un'applicazione omogenea dei tenori massimi, è opportuno che le autorità competenti applichino in tutta la Comunità gli stessi criteri di campionamento e di effettuazione delle analisi. È importante inoltre che i risultati delle analisi vengano presentati e interpretati in modo uniforme. Le misure relative al campionamento e alle analisi contenute nel presente regolamento comportano norme uniformi in materia di presentazione e interpretazione dei risultati.
- (13) Per quanto riguarda alcuni contaminanti, è opportuno che gli Stati membri e le parti interessate controllino e segnalino i tenori, e riferiscano in merito ai progressi nell'applicazione di misure preventive, in modo da consentire alla Commissione di valutare se sia necessario modificare le misure vigenti o adottare ulteriori misure.
- (14) Ogni tenore massimo fissato a livello comunitario può essere riesaminato in base all'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche e ai miglioramenti delle buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione.
- (15) La crusca e il germe possono essere commercializzati per il consumo umano diretto ed è quindi opportuno stabilire per questi prodotti un tenore massimo di deossinivalenolo e zearalenone.
- (16) Il Codex Alimentarius ha di recente stabilito un tenore massimo, accettato dalla Comunità, per quanto concerne il piombo nel pesce. È quindi opportuno modificare in tal senso le disposizioni attuali relative al tenore di piombo nel pesce.
- (17) Il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale⁽¹⁾, definisce i prodotti di origine animale e di conseguenza le voci relative ai prodotti alimentari di origine animale devono in taluni casi essere modificate conformemente alla terminologia impiegata in tale regolamento.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettificata nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1662/2006 della Commissione (GU L 320 del 18.11.2006, pag. 1).

▼B

- (18) È necessario stabilire che i tenori massimi dei contaminanti non si applichino ai prodotti alimentari legittimamente immessi sul mercato comunitario anteriormente alla data di applicazione di questi tenori massimi.
- (19) Per quanto riguarda il nitrato, gli ortaggi ne costituiscono la principale fonte di assunzione da parte dell'uomo. Nel parere del 22 settembre 1995 ⁽¹⁾, il comitato scientifico dell'alimentazione umana (SCF) ha affermato che l'assunzione totale di nitrato è in genere ben al di sotto della dose giornaliera accettabile (DGA), pari a 3,65 mg/kg di peso corporeo. Ha tuttavia raccomandato di proseguire gli sforzi volti a ridurre l'esposizione al nitrato attraverso gli alimenti e l'acqua.
- (20) Dato che le condizioni climatiche hanno un'influenza significativa sui tenori di nitrato in alcuni ortaggi quali la lattuga e gli spinaci, è di conseguenza opportuno fissare tenori massimi di nitrato diversi in base alla stagione.
- (21) Nel parere del 23 settembre 1994, l'SCF ha concluso che le aflatoxine sono agenti cancerogeni genotossici ⁽²⁾. Alla luce di tale parere, è opportuno limitare il contenuto complessivo di aflatoxine negli alimenti (somma delle aflatoxine B₁, B₂, G₁ e G₂) e quello della sola aflatoxina B₁ che è quella di gran lunga più tossica. Per quanto concerne l'aflatoxina M₁ negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, è opportuno prendere in considerazione una possibile riduzione dell'attuale tenore massimo visti gli sviluppi dei procedimenti di analisi.
- (22) Il 17 settembre 1998 ⁽³⁾, l'SCF ha adottato un parere scientifico sull'ocratossina A (OTA). Una valutazione dell'assunzione alimentare di OTA da parte della popolazione della Comunità è stata effettuata ⁽⁴⁾ nell'ambito della direttiva 93/5/CEE del Consiglio, del 25 febbraio 1993, concernente l'assistenza alla Commissione e la cooperazione degli Stati membri nell'esame scientifico di questioni relative ai prodotti alimentari ⁽⁵⁾ (SCOOP). Su richiesta della Commissione, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato, in data 4 aprile 2006 ⁽⁶⁾, un parere scientifico aggiornato sull'ocratossina A negli alimenti alla luce di nuovi dati scientifici e ha stabilito una dose settimanale tollerabile (TWI — *tolerable weekly intake*) pari a 120 ng/kg di peso corporeo.

⁽¹⁾ *Reports of the Scientific Committee for Food, 38th series* (Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana, 38^a serie), parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana su nitrati e nitrito, pagg. 1-33, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf

⁽²⁾ *Reports of the Scientific Committee for Food, 35th series*, (Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana, 35^a serie), parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana su aflatoxine, ocratossina A e patulina, pagg. 45-50, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf

⁽³⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sull'ocratossina A (adottato il 17 settembre 1998), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html

⁽⁴⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation* (rapporti sui compiti assegnati alla cooperazione scientifica), compito 3.2.7 *Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States* (valutazione dell'assunzione alimentare di ocratossina A da parte della popolazione degli Stati membri dell'UE), http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf

⁽⁵⁾ GU L 52 del 4.3.1993, pag. 18.

⁽⁶⁾ Parere, espresso su richiesta della Commissione, dal gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare in merito all'ocratossina A negli alimenti, http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf

▼B

- (23) Sulla base di questi pareri, è opportuno stabilire tenori massimi per i cereali, i prodotti a base di cereali, le uve secche, il caffè torrefatto, il vino, il succo d'uva e gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini; si tratta di prodotti che contribuiscono tutti in misura significativa all'esposizione all'OTA della popolazione umana in generale o di gruppi vulnerabili di consumatori, quali i bambini.
- (24) Alla luce del recente parere scientifico dell'EFSA, si valuterà l'opportunità di stabilire un tenore massimo di OTA nei 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 gli attuali tenori massimi relativi in particolare all'OTA nelle uve secche e nel succo d'uva.
- (25) Nella riunione dell'8 marzo 2000, l'SCF ha approvato la massima dose giornaliera tollerabile provvisoria (PMTDI — *provisional maximum tolerable daily intake*) della patulina, fissandola a 0,4 µg/kg di peso corporeo ⁽¹⁾.
- (26) Nel 2001 è stato attuato, nel quadro della direttiva 93/5/CEE ⁽²⁾, il compito di cooperazione scientifica (SCOOP) relativo alla «valutazione dell'assunzione alimentare di patulina da parte della popolazione degli Stati membri dell'UE».
- (27) In base a tale valutazione e tenuto conto della PMTDI, si devono stabilire i tenori massimi della patulina in alcuni prodotti alimentari al fine di tutelare i consumatori da una contaminazione inaccettabile. Tali tenori massimi devono essere rivisti ed eventualmente ridotti alla luce del progresso delle conoscenze scientifiche e tecnologiche e dell'attuazione della raccomandazione 2003/598/CE della Commissione, dell'11 agosto 2003, sulla prevenzione e riduzione della contaminazione da patulina nel succo di mele e negli ingredienti di succo di mele presenti in altre bevande ⁽³⁾.
- (28) Per quanto concerne le *Fusarium*-tossine, l'SCF ha adottato una serie di pareri relativi alla valutazione del deossinivalenolo [dicembre 1999 ⁽⁴⁾], con fissazione di una dose giornaliera tollerabile (TDI — *tolerable daily intake*) pari a 1 µg/kg di peso corporeo, dello zearalenone [giugno 2000 ⁽⁵⁾], con fissazione di una TDI temporanea pari a 0,2 µg/kg di peso corporeo, delle fumonisine [ottobre 2000 ⁽⁶⁾, con aggiornamento ad aprile 2003 ⁽⁷⁾], con fissazione di una TDI pari a 2 µg/kg di peso corporeo, del nivalenolo [ottobre 2000 ⁽⁸⁾], con fissazione di una TDI

⁽¹⁾ Verbale della 120ª riunione del comitato scientifico dell'alimentazione umana svoltasi l'8 e il 9 marzo 2000 a Bruxelles, dichiarazione a verbale sulla patulina, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf

⁽²⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation*, compito 3.2.8 *Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States* (valutazione dell'assunzione alimentare di patulina da parte della popolazione degli Stati membri dell'UE), http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf

⁽³⁾ GU L 203 del 12.8.2003, pag. 34.

⁽⁴⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulle *Fusarium*-tossine. Parte 1: deossinivalenolo (DON), adottato in data 2 dicembre 1999, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf

⁽⁵⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulle *Fusarium*-tossine. Parte 2: zearalenone (ZEA), adottato in data 22 giugno 2000, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf

⁽⁶⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulle *Fusarium*-tossine. Parte 3: Fumonisine B₁ (FB₁) (adottato il 17 ottobre 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf

⁽⁷⁾ Parere aggiornato del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulle fumonisine B₁, B₂ e B₃ (adottato il 4 aprile 2003), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf

⁽⁸⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulle *Fusarium*-tossine. Parte 4: nivalenolo (adottato il 19 ottobre 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf

▼ B

temporanea pari a 0,7 µg/kg di peso corporeo, delle tossine T-2 e HT-2 [maggio 2001 ⁽¹⁾] con fissazione di una TDI temporanea combinata pari a 0,06 µg/kg di peso corporeo, e del gruppo dei tricoteceni [febbraio 2002 ⁽²⁾].

- (29) Nel quadro della direttiva 93/5/CEE è stato attuato e concluso nel settembre del 2003 ⁽³⁾ il compito di cooperazione scientifica (SCOOP) «Raccolta di dati relativi all'occorrenza delle *Fusarium*-tossine negli alimenti e valutazione della relativa assunzione alimentare da parte della popolazione degli Stati membri dell'UE».
- (30) Alla luce dei pareri scientifici e della valutazione dell'assunzione alimentare, è opportuno stabilire tenori massimi per il deossinivalenolo, lo zearalenone e le fumonisine. Per quanto concerne le fumonisine, dai risultati dei controlli sugli ultimi raccolti emerge che il granturco e i prodotti a base di granturco possono presentare un elevato livello di contaminazione da fumonisine ed è opportuno adottare misure atte a evitare la possibilità di ingresso nella catena alimentare di granturco e prodotti a base di granturco la cui contaminazione sia inaccettabilmente elevata.
- (31) Stime sull'assunzione indicano che la presenza delle tossine T2 e HT-2 può essere preoccupante per la salute pubblica. È quindi necessario e altamente prioritario sviluppare un metodo di analisi sensibile e affidabile, raccogliere ulteriori dati sull'occorrenza e svolgere ulteriori maggiori indagini/ricerche sui fattori che incidono sulla presenza delle tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali, in particolare nell'avena e nei prodotti a base di avena.
- (32) Non è necessario prevedere misure specifiche per il 3-acetildeossinivalenolo, il 15-acetildeossinivalenolo e la fumonisinina B₃ poiché, data la loro co-occorrenza, le misure riguardanti in particolare il deossinivalenolo e le fumonisine B₁ e B₂ sono sufficienti a proteggere la popolazione umana da un'esposizione inaccettabile al 3-acetildeossinivalenolo, al 15-acetildeossinivalenolo e alla fumonisinina B₃. Lo stesso vale per il nivalenolo, per il quale si può constatare un certo grado di co-occorrenza con il deossinivalenolo. Si stima inoltre che l'esposizione dell'uomo al nivalenolo sia significativamente inferiore rispetto alla dose giornaliera tollerabile temporanea (t-TDI). Per quanto riguarda gli altri tricoteceni considerati nel suddetto compito SCOOP, ovvero il 3-acetildeossinivalenolo, il 15-acetildeossinivalenolo, il fusarenone-X, il T2-triolo, il diacetossiscirpenolo, il neosolaniolo, il monoacetossiscirpenolo e il verrucolo, dalle limitate informazioni disponibili risulta che non sono molto diffusi e che i tenori riscontrati sono di norma modesti.

⁽¹⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulle *Fusarium*-tossine. Parte 5: tossine T-2 e HT-2 (adottato il 30 maggio 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf

⁽²⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulle *Fusarium*-tossine. Parte 6: Valutazione di gruppo delle tossine T-2 e HT-2, del nivalenolo e del deossinivalenolo (adottato il 26 febbraio 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf

⁽³⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation*, compito 3.2.10 *Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States* (raccolta di dati relativi all'occorrenza delle *Fusarium*-tossine negli alimenti e valutazione della relativa assunzione alimentare da parte della popolazione degli Stati membri dell'UE), <http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf>.

▼B

- (33) Le condizioni climatiche durante la crescita, in particolare durante la fioritura, hanno un'influenza significativa sul contenuto di *Fusarium*-tossine. Buone pratiche agricole, volte a ridurre al minimo i fattori di rischio, possono tuttavia prevenire in una certa misura la contaminazione da funghi *Fusarium*. La raccomandazione 2006/583/CE della Commissione, del 17 agosto 2006, sulla prevenzione e sulla riduzione delle *Fusarium*-tossine in cereali e prodotti derivati⁽¹⁾, contiene principi generali per la prevenzione e la riduzione della contaminazione da *Fusarium*-tossine (zearalenone, fumonisine e tricoteceni) nei cereali da attuare mediante l'elaborazione di codici nazionali di buona pratica basati su tali principi.
- (34) È opportuno stabilire tenori massimi di *Fusarium*-tossine per i cereali non trasformati commercializzati per la prima trasformazione. I procedimenti di pulizia, cernita ed essiccazione non sono considerati parte della prima trasformazione se non viene esercitata alcuna azione fisica sulla cariosside, mentre la decorticazione va considerata parte della prima trasformazione.
- (35) Dato che la quantità di *Fusarium*-tossine che può essere eliminata dai cereali non trasformati mediante le operazioni di pulizia e trasformazione può variare, è opportuno fissare tenori massimi per i prodotti a base di cereali destinati al consumatore finale e per importanti ingredienti alimentari derivati dai cereali, così da disporre di una legislazione applicabile intesa a garantire la tutela della salute pubblica.
- (36) Per il granturco non sono ancora ben noti tutti i fattori coinvolti nella formazione di *Fusarium*-tossine, in particolare dello zearalenone e delle fumonisine B₁ e B₂. Agli operatori alimentari della filiera dei cereali viene quindi concesso un periodo di tempo durante il quale eseguire indagini sulle fonti di formazione di tali micotossine e sulle misure di gestione da adottare al fine di evitare, per quanto ragionevolmente possibile, la loro presenza. Si propone di applicare i tenori massimi, basati sui dati dell'occorrenza attualmente disponibili, a decorrere dal 2007, qualora non vengano fissati prima di allora specifici tenori massimi basati su nuovi dati relativi all'occorrenza e alla formazione delle tossine.
- (37) Visto il basso livello di contaminazione da *Fusarium*-tossine riscontrato nel riso, non vengono proposti tenori massimi per il riso e per i prodotti a base di riso.
- (38) Entro il 1° luglio 2008 si deve prendere in considerazione un riesame dei tenori massimi di deossinivalenolo, zearalenone, fumonisina B₁ e fumonisina B₂ e l'opportunità di fissare un tenore massimo per le tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali, alla luce dei progressi delle conoscenze scientifiche e tecnologiche relative a queste tossine negli alimenti.

⁽¹⁾ GU L 234 del 29.8.2006, pag. 35.

▼B

- (39) Per quanto concerne il piombo, l'SCF ha adottato in data 19 giugno 1992 ⁽¹⁾ un parere con cui è stata approvata una dose settimanale tollerabile provvisoria (PTWI — *provisional tolerable weekly intake*) pari a 25 µg/kg di peso corporeo, così come proposto dall'OMS nel 1986. Secondo le conclusioni del parere dell'SCF, il tenore medio di piombo nei prodotti alimentari non sembra destare preoccupazione immediata.
- (40) Nel quadro della direttiva 93/5/CEE, è stato attuato nel 2004 il compito SCOOP 3.2.11 relativo alla «valutazione dell'esposizione alimentare all'arsenico, al cadmio, al piombo e al mercurio della popolazione degli Stati membri dell'UE» ⁽²⁾. In considerazione di tale valutazione e del parere dell'SCF, è opportuno adottare misure volte a ridurre quanto più possibile la presenza di piombo negli alimenti.
- (41) Per quanto concerne il cadmio, nel parere del 2 giugno 1995 ⁽³⁾ l'SCF ha approvato una PTWI di 7 µg/kg di peso corporeo e ha raccomandato di intensificare gli sforzi per ridurre l'esposizione alimentare al cadmio, dal momento che i prodotti alimentari sono la principale fonte di assunzione di cadmio nell'uomo. Con il compito SCOOP 3.2.11 è stata effettuata una valutazione dell'esposizione alimentare. In considerazione di tale valutazione e del parere dell'SCF, è opportuno adottare misure volte a ridurre quanto più possibile la presenza di cadmio negli alimenti.
- (42) Per quanto concerne il mercurio, l'EFSA ha adottato, in data 24 febbraio 2004, un parere sul mercurio e il metilmercurio negli alimenti ⁽⁴⁾ e approvato la dose settimanale tollerabile provvisoria di 1,6 µg/kg di peso corporeo. Il metilmercurio è la forma chimica che desta le maggiori preoccupazioni e può costituire oltre il 90 % del mercurio totale nei pesci e nei frutti di mare. Tenuto conto dei risultati del compito SCOOP 3.2.11, l'EFSA ha concluso che destavano minore preoccupazione i tenori di mercurio riscontrati negli alimenti diversi dal pesce e dai frutti di mare. Le forme di mercurio presenti in questi altri alimenti non sono, nella maggior parte dei casi, metilmercurio e quindi possono essere considerati una minore fonte di rischio.

⁽¹⁾ *Reports of the Scientific Committee for Food, 32nd series* (Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana, 32^a serie), parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sul possibile rischio per la salute rappresentato dal piombo negli alimenti e nelle bevande, pagg. 7-8, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_32.pdf.

⁽²⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation, compito 3.2.11 Assessment of dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States* (valutazione dell'esposizione alimentare all'arsenico, al cadmio, al piombo e al mercurio della popolazione degli Stati membri dell'UE), http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf

⁽³⁾ *Reports of the Scientific Committee for Food, 36th series*, (Relazioni del comitato scientifico dell'alimentazione umana, 36^a serie), parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sul cadmio), pagg. 67-70, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁴⁾ Parere, espresso su richiesta della Commissione, dal gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare in merito al mercurio e al metilmercurio negli alimenti (adottato il 24 febbraio 2004), http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf

▼B

- (43) Nel caso del metilmercurio, è opportuno un approccio che, accanto alla fissazione di tenori massimi, preveda consigli mirati destinati ai consumatori così da tutelare i gruppi vulnerabili della popolazione. Per questo motivo sul sito Internet della direzione generale per la Salute e la tutela dei consumatori della Commissione europea è stata pubblicata una nota informativa sul metilmercurio nel pesce e nei prodotti della pesca ⁽¹⁾. Anche vari Stati membri hanno fornito su questo tema indicazioni pertinenti alla popolazione.
- (44) Per quanto riguarda lo stagno inorganico, nel parere del 12 dicembre 2001 ⁽²⁾ l'SCF ha concluso che tenori di stagno inorganico pari a 150 mg/kg nelle bibite in lattina e a 250 mg/kg negli altri cibi in scatola possono provocare in alcuni soggetti irritazioni gastriche.
- (45) Occorre stabilire tenori massimi di stagno inorganico nei cibi in scatola e nelle bibite in lattina per proteggere la salute pubblica da questo rischio. Finché non saranno disponibili dati sulla sensibilità dei lattanti e dei bambini allo stagno inorganico negli alimenti, è necessario proteggere precauzionalmente la salute di questo gruppo vulnerabile della popolazione e stabilire tenori massimi più bassi.
- (46) Il 30 maggio 2001, sulla base di nuovi dati scientifici, l'SCF ha adottato un parere scientifico sul 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) negli alimenti ⁽³⁾, aggiornando il precedente parere del 16 dicembre 1994 ⁽⁴⁾ e ha stabilito per tale sostanza una dose giornaliera tollerabile (TDI) pari 2 µg/kg di peso corporeo.
- (47) Nel quadro della direttiva 93/5/CEE è stato eseguito e portato a termine nel giugno del 2004 ⁽⁵⁾ il compito SCOOP «Raccolta e compilazione di dati sui tenori di 3-MCPD e delle sostanze correlate nei prodotti alimentari». La salsa di soia e i prodotti a base di salsa di soia sono risultati la principale fonte di assunzione alimentare di 3-MCPD. In alcuni paesi anche altri alimenti consumati in grandi quantità, come il pane e la pasta, sono risultati una fonte importante di assunzione di 3-MCPD proprio in ragione del consumo elevato piuttosto che degli alti tenori di 3-MCPD contenuti in tali alimenti.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

⁽²⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sui rischi acuti dello stagno nei cibi in scatola (adottato il 12 dicembre 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf

⁽³⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sul 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD), che aggiorna il parere dell'SCF del 1994 (adottato il 30 maggio 2001), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf

⁽⁴⁾ *Reports of the Scientific Committee for Food, 36th series*, parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sul 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD), pagg. 31-34, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf

⁽⁵⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation*, compito 3.2.9 *Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs* (raccolta e compilazione di dati sui tenori di 3-monocloropropanediolo (3-MCPD) e delle sostanze correlate nei prodotti alimentari), pag. 256, http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf

▼B

- (48) È quindi opportuno stabilire tenori massimi di 3-MCPD nella proteina vegetale idrolizzata (HVP) e nella salsa di soia, tenendo conto del rischio associato al consumo di questi alimenti. Si chiede agli Stati membri di verificare la presenza di 3-MCPD in altri prodotti alimentari al fine di valutare se sia necessario definire tenori massimi per altri prodotti alimentari.
- (49) Per quanto concerne le diossine e i PCB, l'SCF ha adottato in data 30 maggio 2001 un parere sulle diossine e sui PCB diossina-simili negli alimenti ⁽¹⁾, aggiornando il precedente parere del 22 novembre 2000 ⁽²⁾, che stabiliva per le diossine e i PCB diossina-simili una dose settimanale tollerabile (TWI) pari a 14 pg di equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS-TEQ)/kg di peso corporeo.
- (50) Il termine «diossine» di cui al presente regolamento indica un gruppo di 75 congeneri di policlorodibenzo-p-diossine (PCDD) e 135 congeneri di policlorodibenzofurani (PCDF), 17 dei quali suscitano preoccupazione sotto il profilo tossicologico. I policlorobifenili (PCB) costituiscono un gruppo di 209 congeneri diversi, che possono essere suddivisi in due gruppi in base alle proprietà tossicologiche: 12 congeneri presentano proprietà tossicologiche analoghe a quelle delle diossine e sono perciò spesso denominati PCB diossina-simili. Gli altri PCB non presentano una tossicità affine a quella delle diossine, avendo un altro profilo tossicologico.
- (51) Ciascun congenere delle diossine o dei PCB diossina-simili presenta un diverso livello di tossicità. Per poter sommare la tossicità di questi diversi congeneri è stato introdotto il concetto dei fattori di tossicità equivalente (TEF) in modo da agevolare la valutazione del rischio e il controllo normativo. Ciò significa che i risultati analitici relativi a tutte le diossine e a tutti i PCB diossina-simili che suscitano preoccupazione sotto il profilo tossicologico vengono espressi mediante un'unità quantificabile, ovvero in tossicità equivalente di TCDD (TEQ).
- (52) Le stime dell'esposizione, basate sul compito SCOOP «valutazione dell'assunzione alimentare di diossine e PCB correlati da parte della popolazione degli Stati membri dell'UE» ultimato nel giugno del 2000 ⁽³⁾, indicano che una percentuale consistente della popolazione comunitaria assume con l'alimentazione una dose superiore alla TWI.

⁽¹⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulla valutazione di rischio relativa alle diossine e ai PCB diossina-simili negli alimenti. Parere (del 30 maggio 2001) aggiornato alla luce di nuovi dati scientifici emersi successivamente all'adozione del parere dell'SCF del 22 novembre 2000, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf

⁽²⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sulla valutazione di rischio relativa alle diossine e ai PCB diossina-simili negli alimenti (adottato il 22 novembre 2000), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf

⁽³⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation*, compito 3.2.5 *Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States* (valutazione dell'assunzione alimentare di diossine e PCB correlati da parte della popolazione degli Stati membri dell'UE), http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf

▼B

- (53) Da un punto di vista tossicologico, qualsiasi tenore fissato dovrebbe applicarsi sia alle diossine sia ai PCB diossina-simili, ma nel 2001 sono stati stabiliti tenori massimi, a livello comunitario, solo per le diossine e non per i PCB diossina-simili, a causa dei dati molto limitati disponibili all'epoca sulla prevalenza dei PCB diossina-simili. Dal 2001 si sono però resi disponibili più dati sulla presenza dei PCB diossina-simili e pertanto nel 2006 sono stati stabiliti tenori massimi per la somma delle diossine e dei PCB diossina-simili, poiché questo è l'approccio più appropriato dal punto di vista tossicologico. Al fine di garantire una transizione agevole, è opportuno continuare ad applicare, per un periodo transitorio, i tenori relativi alle diossine oltre ai tenori stabiliti per la somma delle diossine e dei PCB diossina-simili. Durante il periodo transitorio i prodotti alimentari devono essere conformi ai tenori massimi delle diossine e ai tenori massimi per la somma delle diossine e dei PCB diossina-simili. Entro il 31 dicembre 2008 si valuterà se rinunciare ai tenori massimi distinti stabiliti per le diossine.
- (54) Per incoraggiare un approccio proattivo alla riduzione delle diossine e dei PCB diossina-simili presenti negli alimenti e nei mangimi, sono stati fissati livelli d'azione con la raccomandazione 2006/88/CE della Commissione, del 6 febbraio 2006, relativa alla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti⁽¹⁾. Tali livelli d'azione sono uno strumento ad uso delle autorità competenti e degli operatori per evidenziare i casi in cui è opportuno individuare le fonti di contaminazione e prendere provvedimenti per la loro riduzione o eliminazione. Poiché le fonti di diossine e PCB diossina-simili sono diverse, è opportuno determinare distinti livelli d'azione per le diossine e i PCB diossina-simili. Questo approccio, volto a ridurre attivamente le diossine e i PCB diossina-simili nei mangimi e negli alimenti e di conseguenza i tenori massimi applicabili, necessita di un riesame entro un periodo di tempo stabilito al fine di fissare livelli più bassi. Entro il 31 dicembre 2008 si valuterà pertanto se ridurre in modo significativo i tenori massimi per la somma delle diossine e dei PCB diossina-simili.
- (55) Gli operatori devono compiere sforzi per aumentare la propria capacità di eliminare le diossine, i furani e i PCB diossina-simili dall'olio di organismi marini. Il tenore significativamente più basso da considerare entro il 31 dicembre 2008 deve basarsi sulle possibilità tecniche della procedura di decontaminazione più efficace.
- (56) Per quanto riguarda la fissazione entro il 31 dicembre 2008 di tenori massimi per altri prodotti alimentari, si deve prestare un'attenzione particolare alla necessità di fissare tenori massimi più bassi per le diossine e i PCB diossina-simili specificamente per gli alimenti per lattanti e bambini, alla luce dei dati raccolti attraverso i programmi del 2005, 2006 e 2007 relativi al monitoraggio delle diossine e dei PCB diossina-simili negli alimenti per lattanti e bambini.

⁽¹⁾ GU L 42 del 14.2.2006, pag. 26.

▼ B

- (57) Per quanto concerne gli idrocarburi policiclici aromatici, l'SCF ha concluso nel parere del 4 dicembre 2002 ⁽¹⁾ che vari idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono agenti cancerogeni genotossici. Nel 2005 il comitato misto FAO/OMS di esperti per gli additivi alimentari (CMEAA) ha effettuato una valutazione di rischio sugli IPA e una stima dei relativi margini di esposizione su cui fondare il proprio parere sui composti che sono sia genotossici sia cancerogeni ⁽²⁾.
- (58) Secondo l'SCF, il benzo(a)pirene può essere utilizzato come marcatore della presenza e dell'effetto di IPA cancerogeni negli alimenti, quali il benzo(a)antracene, il benzo(b)fluorantene, il benzo(j)fluorantene, il benzo(k)fluorantene, il benzo(g,h,i)perilene, il crisene, il ciclopenta(c,d)pirene, il dibenz(a,h)antracene, il dibenzo(a,e)pirene, il dibenzo(a,h)pirene, il dibenzo(a,i)pirene, il dibenzo(a,l)pirene, l'indeno(1,2,3-cd)pirene e il 5-metilcrisene. Sarebbero necessarie ulteriori analisi circa le proporzioni relative dei suddetti IPA negli alimenti per poter in futuro valutare l'opportunità di mantenere il benzo(a)pirene come marcatore. A seguito di una raccomandazione del CMEAA, è opportuno effettuare analisi anche in merito al benzo(c)fluorene.
- (59) Gli IPA possono contaminare gli alimenti nel corso dei processi di affumicatura, nonché durante i processi di riscaldamento e di essiccazione che comportano un contatto diretto tra gli alimenti e i prodotti della combustione. Anche l'inquinamento ambientale può provocare contaminazione da IPA, soprattutto nel pesce e nei prodotti della pesca.
- (60) Nel 2004, nel quadro della direttiva 93/5/CEE, è stato effettuato uno specifico compito SCOOP dal titolo «Raccolta di dati sull'occorrenza degli idrocarburi policiclici aromatici negli alimenti» ⁽³⁾. Sono stati riscontrati tenori elevati nella frutta secca, nell'olio di sansa di oliva, nel pesce affumicato, nell'olio di vinacciolo, nei prodotti a base di carni affumicate, nei molluschi freschi, nelle spezie/salse e nei condimenti.
- (61) Per tutelare la salute pubblica, è necessario fissare i tenori massimi di benzo(a)pirene per alcuni alimenti contenenti grassi e oli e per quegli alimenti nei quali i processi di affumicatura o di essiccazione possono causare un elevato livello di contaminazione. È altresì necessario fissare tenori massimi per gli alimenti, in particolare pesci e prodotti della pesca, che possono presentare elevati livelli di contaminazione per effetto dell'inquinamento ambientale, ad esempio a seguito di fuoriuscita di petrolio dalle navi.

⁽¹⁾ Parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sui rischi per la salute umana rappresentati dagli idrocarburi policiclici aromatici negli alimenti (adottato il 4 dicembre 2002), http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf

⁽²⁾ *Evaluation of certain food contaminants* (valutazione di alcuni contaminanti alimentari), relazione del comitato misto FAO/OMS di esperti per gli additivi alimentari, 64^a riunione, Roma, 8-17 febbraio 2005, pagg. 1-6 e 61-81, WHO Technical Report Series, n. 930, 2006, http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf

⁽³⁾ *Reports on tasks for scientific co-operation*, compito 3.2.12 *Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food* (raccolta di dati sull'occorrenza degli idrocarburi policiclici aromatici negli alimenti), http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf

▼B

- (62) In alcuni alimenti, quali la frutta secca e gli integratori alimentari, è stato rilevato il benzo(a)pirene, ma i dati disponibili non consentono di determinare i tenori ragionevolmente ottenibili. Sono necessarie ulteriori indagini per determinare i tenori ragionevolmente ottenibili in tali alimenti. Nel frattempo è opportuno fissare tenori massimi di benzo(a)pirene negli ingredienti interessati, quali gli oli e i grassi utilizzati negli integratori alimentari.
- (63) Entro il 1° aprile 2007 occorre riesaminare i tenori massimi per gli IPA e l'opportunità di stabilire un tenore massimo per gli IPA nel burro di cacao, alla luce dei progressi delle conoscenze scientifiche e tecnologiche sull'occorrenza del benzo(a)pirene e di altri IPA cancerogeni negli alimenti.
- (64) Le misure previste dal 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***Norme generali**

1. I prodotti alimentari elencati nell'allegato non sono commercializzati se contengono uno dei contaminanti elencati nell'allegato in una quantità superiore al tenore massimo indicato nell'allegato medesimo.
2. I tenori massimi di cui all'allegato si applicano alla parte commestibile dei prodotti alimentari interessati, salvo quanto diversamente indicato nell'allegato medesimo.

*Articolo 2***Prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti**

1. Nell'applicare i tenori massimi di cui all'allegato ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti da più di un ingrediente, si tiene conto di quanto segue:
 - a) modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione o di diluizione;
 - b) modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla trasformazione;
 - c) le proporzioni relative degli ingredienti nel prodotto;
 - d) il limite analitico di quantificazione.

▼B

2. I fattori specifici di concentrazione o diluizione relativi alle operazioni di essiccazione, diluizione, trasformazione e/o miscelazione di cui trattasi o ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti di cui trattasi vengono forniti e motivati dall'operatore del settore alimentare quando l'autorità competente effettua un controllo ufficiale.

Se l'operatore del settore alimentare non fornisce il fattore di concentrazione o diluizione necessario o se l'autorità competente ritiene tale fattore inadeguato alla luce della motivazione addotta, è l'autorità stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili, perseguendo nel contempo la massima protezione della salute pubblica.

3. I paragrafi 1 e 2 si applicano in assenza di specifici tenori massimi comunitari stabiliti per questi prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti.

4. Ove la legislazione comunitaria non preveda tenori massimi specifici per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, gli Stati membri possono stabilire livelli più restrittivi.

*Articolo 3***Divieti in materia di uso, miscelazione e detossificazione**

1. I prodotti alimentari non conformi ai tenori massimi di cui all'allegato non possono essere utilizzati come ingredienti alimentari.

2. I prodotti alimentari conformi ai tenori massimi di cui all'allegato non possono essere miscelati con prodotti alimentari in cui tali tenori massimi siano superati.

3. I prodotti alimentari da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici per abbassare il livello di contaminazione non possono essere miscelati con prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto, né con prodotti alimentari destinati a essere impiegati come ingredienti alimentari.

4. I prodotti alimentari contenenti i contaminanti di cui alla parte 2 dell'allegato (Micotossine) non possono essere sottoposti a detossificazione mediante trattamenti chimici.

▼M5*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 aflatosine 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;

▼ M5

- 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 aflatossine 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.

*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.



Articolo 6

Disposizioni specifiche per la lattuga

Salvo nel caso della lattuga coltivata in ambiente protetto («lattuga in coltura protetta») etichettata come tale, si applicano i tenori massimi che l'allegato stabilisce per la lattuga coltivata all'aperto («lattuga coltivata in campo aperto»).

Articolo 7

Deroghe temporanee

1. In deroga a quanto disposto dall'articolo 1, Belgio, Irlanda, Paesi Bassi e Regno Unito possono autorizzare fino al 31 dicembre 2008 la commercializzazione di spinaci freschi coltivati e destinati al consumo sul territorio nazionale, il cui tenore di nitrato risulti superiore ai tenori massimi stabiliti al punto 1.1 dell'allegato.

2. In deroga a quanto disposto dall'articolo 1, Irlanda e Regno Unito possono autorizzare fino al 31 dicembre 2008 la commercializzazione di lattuga fresca coltivata e destinata al consumo sul territorio nazionale, raccolta durante tutto il corso dell'anno, il cui tenore di nitrato risulti superiore ai tenori massimi stabiliti al punto 1.3 dell'allegato.

3. In deroga a quanto disposto dall'articolo 1, la Francia può autorizzare fino al 31 dicembre 2008 la commercializzazione di lattuga fresca coltivata e destinata al consumo sul territorio nazionale e raccolta tra il 1° ottobre e il 31 marzo, il cui tenore di nitrato risulti superiore ai tenori massimi stabiliti al punto 1.3 dell'allegato.

4. In deroga all'articolo 1, la Finlandia e la Svezia possono autorizzare, fino al 31 dicembre 2011, la commercializzazione sul loro mercato di salmone (*Salmo salar*), aringhe (*Clupea harengus*), lampreda di fiume (*Lampetra fluviatilis*), trote (*Salmo trutta*), salmerino (*Salvelinus* spp.) e uova di coregone bianco (*Coregonus albula*) provenienti dalla regione baltica e destinati al consumo sul loro territorio, i cui tenori di diossina e/o quelli della somma di diossine e PCB diossina-simili siano superiori a quelli stabiliti al punto 5.3 dell'allegato, a condizione che esista un sistema che assicuri la piena informazione dei consumatori sulle raccomandazioni alimentari relative alle restrizioni applicabili al consumo di queste specie ittiche della regione baltica da parte di gruppi di popolazione identificati come vulnerabili, così da evitare possibili rischi per la salute. La Finlandia e la Svezia comunicano alla Commissione, entro il 31 marzo di ogni anno, i risultati del monitoraggio dell'anno precedente relativo ai tenori di diossine e PCB diossina-simili nel pesce della regione baltica e riferiscono in merito alle misure adottate per ridurre l'esposizione dell'uomo alle diossine e ai PCB diossina-simili presenti nel pesce della regione baltica.

La Finlandia e la Svezia continuano ad applicare le misure necessarie a garantire che il pesce e i prodotti ittici non conformi al punto 5.3 dell'allegato non siano commercializzati in altri Stati membri.

▼B*Articolo 8***Campionamento e analisi**

Il campionamento e le analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di cui all'allegato sono eseguiti conformemente ai regolamenti della Commissione (CE) n. 1882/2006 ⁽¹⁾, (CE) n. 401/2006 ⁽²⁾ e (CE) n. 1883/2006 ⁽³⁾ e alle direttive della Commissione 2001/22/CE ⁽⁴⁾, 2004/16/CE ⁽⁵⁾ e 2005/10/CE ⁽⁶⁾.

*Articolo 9***Monitoraggio e relazioni**

1. Gli Stati membri effettuano un monitoraggio dei tenori di nitrato negli ortaggi che possono presentare tenori rilevanti, in particolare negli ortaggi a foglia verde, e ne comunicano i risultati alla Commissione entro il 30 giugno di ogni anno. La Commissione mette tali risultati a disposizione degli Stati membri.

▼M6

2. Gli Stati membri e le parti interessate comunicano ogni anno alla Commissione i risultati delle indagini intraprese e i progressi nell'applicazione delle misure preventive volte a evitare la contaminazione da ocratossina A, deossinivalenolo, zearalenone, fumonisine B1 e B2 e tossine T-2 e HT-2. La Commissione mette tali risultati a disposizione degli Stati membri. I relativi dati in merito all'occorrenza delle sostanze sono comunicati all'EFSA.

3. Gli Stati membri sono tenuti a comunicare alla Commissione i risultati relativi alle aflatossine, ottenuti conformemente al regolamento (CE) n. 1152/2009 della Commissione ⁽⁷⁾. Gli Stati membri sono tenuti a comunicare all'EFSA i risultati relativi al furano, al carbammato di etile, alle sostanze perfluoroalchiliche e all'acrilammide ottenuti conformemente alle raccomandazioni della Commissione 2007/196/CE ⁽⁸⁾, 2010/133/UE ⁽⁹⁾, 2010/161/UE ⁽¹⁰⁾ e 2010/307/UE ⁽¹¹⁾.

4. Anche i dati relativi all'occorrenza dei contaminanti raccolti dagli Stati membri devono essere comunicati all'EFSA, ove opportuno.

▼B*Articolo 10***Abrogazione**

Il regolamento (CE) n. 466/2001 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

⁽¹⁾ Cfr. pagina 25 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽²⁾ GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12.

⁽³⁾ Cfr. pagina 32 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽⁴⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 14. Direttiva modificata dalla direttiva 2005/4/CE (GU L 19 del 21.1.2005, pag. 50).

⁽⁵⁾ GU L 42 del 13.2.2004, pag. 16.

⁽⁶⁾ GU L 34 dell'8.2.2005, pag. 15.

⁽⁷⁾ GU L 313 del 28.11.2009, pag. 40.

⁽⁸⁾) GU L 88 del 29.3.2007, pag. 56.

⁽⁹⁾ GU L 52 del 3.3.2010, pag. 53.

⁽¹⁰⁾ GU L 68 del 18.3.2010, pag. 22.

⁽¹¹⁾ GU L 137 del 3.6.2010, pag. 4.

▼B*Articolo 11***Misure transitorie**

Il presente regolamento non si applica ai prodotti commercializzati anteriormente alle date di cui alle lettere da a) a d) nel rispetto delle disposizioni applicabili a quelle date:

a) 1° luglio 2006 per quanto concerne i tenori massimi di deossinivalenolo e zearalenone di cui ai punti 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 e 2.5.7 dell'allegato;

▼M1

b) 1° ottobre 2007 per quanto concerne i tenori massimi di deossinivalenolo e zearalenone di cui ai punti 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10 dell'allegato;

▼B

c) 1° ottobre 2007 per quanto concerne i tenori massimi delle fumonisine B₁ e B₂ di cui al punto 2.6 dell'allegato;

d) 4 novembre 2006 per quanto concerne i tenori massimi della somma di diossine e PCB diossina-simili di cui alla parte 5 dell'allegato.

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

*Articolo 12***Entrata in vigore e decorrenza di efficacia**

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° marzo 2007.

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

▼B

ALLEGATO

Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari ⁽¹⁾

Parte 1: Nitrato

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Spinaci freschi (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Raccolti fra il 1° ottobre e il 31 marzo	3 000
		Raccolti fra il 1° aprile e il 30 settembre	2 500
1.2	Spinaci in conserva, surgelati o congelati		2 000
1.3	Lattuga fresca (<i>Lactuca sativa</i> L.) (coltivata in ambiente protetto e in campo aperto), esclusa la lattuga di cui al punto 1.4	Raccolta fra il 1° ottobre e il 31 marzo:	
		lattuga in coltura protetta	4 500
		lattuga coltivata in campo aperto	4 000
		Raccolta fra il 1° aprile e il 30 settembre:	
		lattuga in coltura protetta	3 500
		lattuga coltivata in campo aperto	2 500
1.4	Lattuga di tipo «Iceberg»	lattuga in coltura protetta	2 500
		lattuga coltivata in campo aperto	2 000
1.5	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Parte 2: Micotossine

▼M5

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⁾	—

▼ M5

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)		
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	—
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

▼ **M5**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)		
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

▼ **B**

2.2	Ocratossina A			
2.2.1	Cereali non trasformati	5,0		
2.2.2	Tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.2.9 e 2.2.10	3,0		
2.2.3	Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina)	10,0		
2.2.4	Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile	5,0		
2.2.5	Caffè solubile (istantaneo)	10,0		
2.2.6	Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15 % vol) e vini di frutta ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.7	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato ricostituito, destinati al consumo umano diretto ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		

▼ B

	Prodotti alimentari ⁽¹⁾	Tenori massimi (µg/kg)
2.2.9	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50
2.2.10	Alimenti dietetici a fini medici speciali ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ destinati specificamente ai lattanti	0,50

▼ M4

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

▼ B

2.3	Patulina	
2.3.1	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Bevande spiritose ⁽¹⁵⁾ , sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele o contenenti succo di mela	50
2.3.3	Prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta di mele e il passato di mele, destinati al consumo diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.3.4 e 2.3.5	25
2.3.4	Succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta e il passato di mele, per lattanti e bambini ⁽¹⁶⁾ , etichettati e venduti come tali ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini diversi dagli alimenti a base di cereali ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0

▼ M1

2.4	Deossinivalenolo ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ diversi da grano duro, avena e granoturco	1 250

▼ **M1**

	Prodotti alimentari ⁽¹⁾	Tenori massimi (µg/kg)
2.4.2	Grano duro e avena non trasformati ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Granoturco non trasformato ⁽¹⁸⁾ , ad eccezione del granturco non trasformato destinato alla molitura ad umido ⁽³⁷⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali, crusca e germe come prodotto finito commercializzato per il consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.4.7, 2.4.8 e 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (secca) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	500
2.4.7	Alimenti a base di cereali trasformati e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Frazioni della molitura del granturco di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1103 13 o 1103 20 40 e altri prodotti della molitura del granturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Frazioni della molitura del granturco di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1102 20 e altri prodotti della molitura del granturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenone ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ diversi dal granturco	100
2.5.2	Granoturco non trasformato ⁽¹⁸⁾ ad eccezione del granturco non trasformato destinato alla molitura ad umido ⁽³⁷⁾	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali, crusca e germe come prodotto finito commercializzato per il consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10	75
2.5.4	Olio di granturco raffinato	400 ⁽²⁰⁾

▼ **M1**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)
2.5.5	Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione, esclusi le merende a base di granoturco e i cereali da colazione a base di granoturco	50
2.5.6	Granoturco destinato al consumo umano diretto, merende a base di granoturco e cereali da colazione a base di granoturco	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Alimenti a base di cereali trasformati (esclusi quelli a base di granoturco) e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Alimenti a base di granoturco trasformato destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1103 13 o 1103 20 40 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1102 20 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisine	Somma di B ₁ e B ₂
2.6.1	Granoturco non trasformato ⁽¹⁸⁾ , ad eccezione del granoturco non trasformato destinato alla molitura ad umido ⁽³⁷⁾	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Granoturco destinato al consumo umano diretto, prodotti a base di granoturco destinati al consumo umano diretto, ad eccezione degli alimenti elencati ai punti 2.6.3 e 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Cereali da colazione e merende a base di granoturco	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Alimenti a base di granoturco trasformato e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1103 13 o 1103 20 40 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾

▼ **M1**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)
2.6.6	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1102 20 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾
▼ B		
2.7	Tossine T-2 e HT-2 ⁽¹⁷⁾	Somma delle tossine T-2 e HT-2
2.7.1	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ e prodotti a base di cereali	

Parte 3: Metalli

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.1	Piombo	
3.1.1	Latte crudo ⁽⁶⁾ , latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	0,020
3.1.2	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento ⁽⁴⁾ ► M3 ⁽⁸⁾ ◀	0,020
3.1.3	Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Frattaglie di bovini, ovini, suini e pollame ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
▼ M6		
3.1.6	Crostacei ⁽²⁶⁾ : muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) muscolo delle appendici.	0,50
▼ B		
3.1.7	Molluschi bivalvi ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Cefalopodi (senza visceri) ⁽²⁶⁾	1,0
▼ M6		
3.1.9	Legumi ⁽²⁷⁾ , cereali e leguminose	0,20
3.1.10	Ortaggi, esclusi quelli del genere Brassica, ortaggi a foglia, erbe fresche, funghi e alghe marine ⁽²⁷⁾ . Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate.	0,10
3.1.11	Ortaggi del genere Brassica, ortaggi a foglia ⁽⁴³⁾ e i seguenti funghi ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,30
▼ B		
3.1.12	Frutta, escluse le bacche e la piccola frutta ⁽²⁷⁾	0,10

▼ **B**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.1.13	Bacche e piccola frutta ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Oli e grassi, compreso il grasso del latte	0,10
3.1.15	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Vini (compreso il vino spumante, esclusi i vini liquorosi), sidro, sidro di pere e vini di frutta ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾

▼ **M3**

3.1.18	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾	3,0
3.2	Cadmio	
3.2.1	Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Carne di cavallo, escluse le frattaglie ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Fegato di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , escluse le specie elencate nei punti 3.2.6, 3.2.7 e 3.2.8	0,050
3.2.6	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : palamita (<i>Sarda sarda</i>) sarago fasciato comune (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguilla (<i>Anguilla anguilla</i>) cefalo (<i>Chelon labrosus</i>) suro o sugarello (<i>Trachurus species</i>) luvaro o pesce imperatore (<i>Luvarus imperialis</i>) sgombro (<i>Scomber species</i>) sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) sardine del genere <i>Sardinops</i> (<i>Sardinops species</i>) tonno e tonnetto (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) sogliola cuneata (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : tombarello (<i>Auxis species</i>)	0,20
3.2.8	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : acciuga (<i>Engraulis species</i>) pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30

▼ **M6**

3.2.9	Crostacei ⁽²⁶⁾ : muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) muscolo delle appendici	0,50
-------	---	------

▼ M3

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.2.10	Molluschi bivalvi ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Cefalopodi (senza visceri) ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.12	Cereali, esclusi crusca, germe, grano e riso	0,10
3.2.13	Crusca, germe, grano e riso	0,20
3.2.14	Semi di soia	0,20
▼ <u>M6</u>		
3.2.15	Ortaggi e frutta, esclusi ortaggi a foglia, erbe fresche, cavoli a foglia, funghi, ortaggi a stelo, ortaggi a radice e tubero e alghe marine ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Ortaggi a stelo, ortaggi a radice e tubero, escluso il sedano rapa ⁽²⁷⁾ . Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate.	0,10
3.2.17	Ortaggi a foglia, erbe fresche, cavoli a foglia, sedano rapa e i seguenti funghi ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
▼ <u>M3</u>		
3.2.18	Funghi, esclusi quelli elencati nel punto 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾ esclusi gli integratori alimentari elencati nel punto 3.2.20	1,0
▼ <u>M6</u>		
3.2.20	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾ composti esclusivamente o principalmente da alghe marine essiccate, da prodotti derivati da alghe marine o da molluschi bivalvi essiccati	3,0
▼ <u>B</u>		
3.3	Mercurio	
▼ <u>M6</u>		
3.3.1	Prodotti della pesca ⁽²⁶⁾ e muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , escluse le specie elencate al punto 3.3.2. Il tenore massimo nei crostacei si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici	0,50

▼ **B**

	Prodotti alimentari ⁽¹⁾	Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
▼ M3		
3.3.2	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : rana pescatrice (<i>Lophius species</i>) pesce lupo (<i>Anarhichas lupus</i>) palamita (<i>Sarda sarda</i>) anguilla (<i>Anguilla species</i>) pesce specchio (<i>Hoplostethus species</i>) pesce topo (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) ippoglosso (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) abadeco del Sudafrica (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) rombo del genere <i>Lepidorhombus</i> (<i>Lepidorhombus species</i>) triglia (<i>Mullus species</i>) abadeco (<i>Genypterus blacodes</i>) luccio (<i>Esox lucius</i>) palamita bianca (<i>Orcynopsis unicolor</i>) cappellano (<i>Trisopterus minutus</i>) squalo portoghese (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) razze (<i>Raja species</i>) scorfano del genere <i>Sebastes</i> (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) pesce vela del Pacifico (<i>Istiophorus platypterus</i>) pesce sciabola (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) pagello (<i>Pagellus species</i>) squali (tutte le specie) tirsite (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) storione (<i>Acipenser species</i>) pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>) tonno e tonnetto (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.3.3	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾	0,10
▼ B		
3.4	Stagno (inorganico)	
3.4.1	Cibi in scatola diversi dalle bibite	200
3.4.2	Bibite in lattina, ivi compresi succhi di frutta e succhi di ortaggi	100
3.4.3	Alimenti in scatola per lattanti e alimenti a base di cereali per lattanti e bambini, esclusi i prodotti disidratati e in polvere ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Alimenti in scatola per lattanti e alimenti di proseguimento (compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento), esclusi i prodotti disidratati e in polvere ► M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Alimenti dietetici in scatola a fini medici speciali ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ destinati specificatamente ai lattanti, esclusi i prodotti disidratati e in polvere	50

▼ B*Parte 4: 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD)*

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)
4.1	Proteina vegetale idrolizzata ⁽³⁰⁾	20
4.2	Salsa di soia ⁽³⁰⁾	20

Parte 5: Diossine e PCB ⁽³¹⁾

Prodotti alimentari		Tenori massimi		
		Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	
5.1	Carni e prodotti a base di carne (escluse le frattaglie commestibili) dei seguenti animali ⁽⁶⁾			
	— bovini e ovini	3,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	4,5 pg/g grasso ⁽³³⁾	
	— pollame	2,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	4,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	
	— suini	1,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	1,5 pg/g grasso ⁽³³⁾	
5.2	Fegato degli animali terrestri di cui al punto 5.1 ⁽⁶⁾ e relativi prodotti derivati	6,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	12,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	
▼ M6	5.3	Muscolo di pesce e prodotti della pesca e loro derivati, esclusa l'anguilla ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ . Il tenore massimo nei crostacei si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici	4,0 pg/g peso fresco	8,0 pg/g peso fresco
▼ B	5.4	Muscolo di anguilla (<i>Anguilla anguilla</i>) e prodotti derivati	4,0 pg/g peso fresco	12,0 pg/g peso fresco
	5.5	Latte crudo ⁽⁶⁾ e prodotti lattiero-caseari ⁽⁶⁾ , compreso il grasso del burro	3,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	6,0 pg/g grasso ⁽³³⁾
	5.6	Uova di gallina e ovoprodotti ⁽⁶⁾	3,0 pg/g grasso ⁽³³⁾	6,0 pg/g grasso ⁽³³⁾
	5.7	Grasso dei seguenti animali:		
		— bovini e ovini	3,0 pg/g grasso	4,5 pg/g grasso
		— pollame	2,0 pg/g grasso	4,0 pg/g grasso
		— suini	1,0 pg/g grasso	1,5 pg/g grasso
	5.8	Miscele di grassi animali	2,0 pg/g grasso	3,0 pg/g grasso
	5.9	Oli e grassi vegetali	0,75 pg/g grasso	1,5 pg/g grasso
	5.10	Oli di organismi marini (olio estratto dal corpo del pesce, dal suo fegato e oli di altri organismi marini destinati al consumo umano)	2,0 pg/g grasso	10,0 pg/g grasso

▼ **B**

Prodotti alimentari		Tenori massimi		
		Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	
▼ M2	5.11	Fegato di pesce e suoi prodotti derivati, esclusi gli oli di organismi marini di cui al punto 5.10	—	25,0 pg/g peso fresco ⁽³²⁾ ▶ M2 ⁽³⁸⁾ ◀

▼ **B***Parte 6: Idrocarburi policiclici aromatici*

Prodotti alimentari		Tenori massimi (µg/kg di peso fresco)	
6.1	Benzo(a)pirene ⁽³⁵⁾		
6.1.1	Oli e grassi (escluso il burro di cacao) destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0	
6.1.2	Carni affumicate e prodotti a base di carni affumicate	5,0	
▼ M6	6.1.3	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , esclusi i molluschi bivalvi. Il tenore massimo nei crostacei affumicati si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici.	5,0
▼ B	6.1.4	Muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ non affumicato	2,0
▼ M6	6.1.5	Crostacei e cefalopodi non affumicati ⁽²⁶⁾ . Il tenore massimo nei crostacei si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici.	5,0
▼ B	6.1.6	Molluschi bivalvi ⁽²⁶⁾	10,0
	6.1.7	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
	6.1.8	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento ▶ M3 ⁽⁸⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	1,0
	6.1.9	Alimenti dietetici a fini medici speciali ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ destinati specificatamente ai lattanti	1,0

(1) Per gli ortaggi, la frutta e i cereali, si rimanda ai prodotti alimentari elencati nelle categorie di appartenenza secondo le definizioni di cui al regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio (GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 178/2006 (GU L 29 del 2.2.2006, pag. 3). Ciò significa tra l'altro che il grano saraceno (*Fagopyrum* spp.) è compreso tra i «cereali» e i prodotti a base di grano saraceno sono compresi tra i «prodotti a base di cereali». ▶ **M3** ⁽⁸⁾ ▶ **C1** La frutta a guscio non è coperta dal tenore massimo fissato per la frutta. ◀ ◀

▼B

- (2) I tenori massimi non si applicano agli spinaci freschi destinati alla trasformazione e che vengono direttamente trasportati in blocco dal campo allo stabilimento di trasformazione.
- (3) ►M6 Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (GU L 339 del 6.12.2006, pag. 16). ◀
- (4) I tenori massimi si riferiscono ai prodotti pronti per l'uso (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
- (5) ►M5 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 aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile, tranne nel caso delle noci del Brasile. ◀
- (6) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria si rimanda alla definizione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22).
- (7) I tenori massimi si riferiscono alla materia secca, che è definita conformemente al regolamento (CE) n. 401/2006.
- M3 ⁽⁸⁾ Prodotti alimentari di questa categoria così come definiti nella direttiva 2006/141/CE (GU L 401 del 30.12.2006, pag. 1). ◀
- (9) Per i prodotti alimentari elencati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla direttiva 1999/21/CE della Commissione, del 25 marzo 1999, sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (GU L 91 del 7.4.1999, pag. 29).
- (10) I tenori massimi si riferiscono, nel caso del latte e dei prodotti lattiero-caseari, ai prodotti pronti per il consumo (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore), mentre nel caso dei prodotti diversi dal latte e dai prodotti lattiero-caseari si riferiscono alla materia secca. La materia secca è definita conformemente al regolamento (CE) n. 401/2006.
- (11) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui al regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1), modificato da ultimo dal protocollo relativo alle condizioni e modalità d'ammissione della Repubblica di Bulgaria e della Romania all'Unione europea (GU L 157 del 21.6.2005, pag. 29).
- (12) Il tenore massimo si applica ai prodotti a partire dal raccolto del 2005.
- (13) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui al regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, del 10 giugno 1991, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli (GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1), modificato da ultimo dal protocollo relativo alle condizioni e modalità d'ammissione della Repubblica di Bulgaria e della Romania all'Unione europea. Il tenore massimo di OTA applicabile a tali bevande è determinato in funzione della proporzione di vino e/o mosto d'uva presente nel prodotto finito.
- (14) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58).
- (15) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui al regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose (GU L 160 del 12.6.1989, pag. 1), modificato da ultimo dal protocollo relativo alle condizioni e modalità d'ammissione della Repubblica di Bulgaria e della Romania all'Unione europea.
- (16) ►M6 Lattanti e bambini, così come definiti dalla direttiva 91/321/CEE e dalla direttiva 96/5/CE. ◀
- (17) Ai fini dell'applicazione dei tenori massimi di deossinivalenolo, zearalenone, delle tossine T-2 e HT-2 di cui ai punti 2.4, 2.5 e 2.7, il riso non è incluso nella voce «cereali» e i prodotti a base di riso non sono inclusi nei «prodotti a base di cereali».
- (18) Il tenore massimo è applicabile ai cereali non trasformati commercializzati per la prima trasformazione. Con «prima trasformazione» s'intendono tutti i trattamenti fisici o termici della granella, diversi dall'essiccazione. Se non viene esercitata alcuna azione fisica sulla cariosside e quest'ultimo rimane intatto dopo la pulizia e la cernita, le procedure di pulizia, cernita o essiccazione non sono considerate parte della «prima trasformazione». Nei sistemi di produzione e trasformazione integrati, il tenore massimo si applica ai cereali non trasformati ove essi siano destinati alla prima trasformazione.
- (19) Il tenore massimo è applicabile ai cereali raccolti e presi in consegna a decorrere dalla campagna di commercializzazione 2005/2006, conformemente al regolamento (CE) n. 824/2000 della Commissione, del 19 aprile 2000, che stabilisce le procedure di presa in consegna dei cereali da parte degli organismi d'intervento nonché i metodi di analisi per la determinazione della qualità (GU L 100 del 20.4.2000, pag. 31), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1068/2005 (GU L 174 del 7.7.2005, pag. 65).
- M1 ⁽²⁰⁾ Il tenore massimo si applica dal 1° ottobre 2007. ◀
- M1 ————— ◀
- (22) Con il termine pasta (secca) si intende la pasta con un contenuto di acqua di circa il 12 %.
- (23) Il tenore massimo si applica dal 1° ottobre 2007.

▼B

- (24) Per il pesce indicato in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla categoria a), escluso il fegato di pesce classificato con codice NC 0302 70 00, dell'elenco dell'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (GU L 17 del 21.1.2000, pag. 22.), modificato da ultimo dall'atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea (GU L 236 del 23.9.2003, pag. 33). Nel caso dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti, si applicano l'articolo 2, paragrafo 1, e l'articolo 2, paragrafo 2.
- (25) Qualora i pesci siano destinati ad essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.
- (26) Prodotti alimentari rientranti, a seconda dei casi, nelle categorie c) e f) dell'elenco di cui all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000 (specie elencate nella voce pertinente). Nel caso dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti, si applicano l'articolo 2, paragrafo 1, e l'articolo 2, paragrafo 2.
- (27) Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio della frutta e degli ortaggi e la separazione della parte commestibile.
- (28) Il tenore massimo si applica ai prodotti a partire dalla vendemmia del 2001.
- (29) Il tenore massimo si riferisce ai prodotti nella forma in cui vengono messi in vendita.
- (30) Il tenore massimo è indicato per il prodotto liquido contenente il 40 % di materia secca, corrispondente a un tenore massimo di 50 µg/kg nella materia secca. Il tenore deve essere proporzionalmente adeguato a seconda del contenuto di materia secca del prodotto.
- (31) Diossine [somma di policlorodibenzo-para-diossine (PCDD) e policlorodibenzofurani (PCDF), espressi in equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) utilizzando gli OMS-TEF (fattori di tossicità equivalente)], e somma di diossine e PCB diossina-simili [somma di PCDD, PCDF e policlorobifenili (PCB), espressi in equivalenti di tossicità dell'OMS, utilizzando gli OMS-TEF]. OMS-TEF per la valutazione dei rischi per l'uomo in base alle conclusioni della riunione dell'OMS tenutasi a Stoccolma (Svezia) dal 15 al 18 giugno 1997 [Van den Berg et al., (1998), *Toxic Equivalency Factors (TEFs) for PCBs, PCDDs, PCDFs for Humans and for Wildlife. Environmental Health Perspectives*, 106(12), 775].

Congenero	Valore TEF	Congenero	Valore TEF
Dibenzo-p-diossine (PCDD)		PCB diossina-simili: Non-orto PCB + mono-orto PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-orto PCB</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,01
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0001	<i>Mono-orto PCB</i>	
Dibenzofurani (PCDF)		PCB 105	0,0001
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 114	0,0005
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 118	0,0001
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 123	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Abbreviazioni utilizzate: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = esa; «Hp» = epta; «O» = octa; «CDD» = clorodibenzo-p-diossina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenile.

- (32) Concentrazioni *upper bound*: le concentrazioni upper bound vengono calcolate ipotizzando che tutti i valori dei vari congeneri inferiori al limite di quantificazione siano pari al limite di quantificazione.
- (33) Il tenore massimo non è applicabile agli alimenti con un tenore di grasso < 1 %.
- **M2** (34) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alle definizioni di cui alle categorie a), b), c), e) ed f) dell'elenco che figura all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000, escluso il fegato di pesce di cui al punto 5.11. ◀
- (35) Il benzo(a)pirene, per il quale sono indicati i tenori massimi, è utilizzato come marcatore della presenza e degli effetti degli idrocarburi policiclici aromatici cancerogeni. Le presenti disposizioni prevedono pertanto, in tutti gli Stati membri, una totale armonizzazione in materia di idrocarburi policiclici aromatici per i prodotti alimentari indicati.
- (36) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alle definizioni di cui alle categorie b), c) ed f) dell'elenco che figura all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000.

▼ B

-
- **M1** ⁽³⁷⁾ L'esonazione si applica unicamente al granoturco per il quale è chiaro, attraverso ad esempio l'etichettatura e la destinazione, che è destinato unicamente alla molitura ad umido (produzione di amido). ◀
- **M2** ⁽³⁸⁾ Per il fegato di pesce il tenore massimo si applica all'intero contenuto commestibile della scatola. ◀
- **M3** ⁽³⁹⁾ Il tenore massimo si applica agli integratori alimentari nella forma in cui vengono messi in vendita. ◀
- **M5** ⁽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. ◀
- **M4** ⁽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. ◀
- **M6** ⁽⁴³⁾ Il tenore massimo per gli ortaggi a foglia non si applica alle erbe fresche [classificate con il codice 0256000 nell'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005].
- ⁽⁴⁴⁾ Questa definizione esclude il cefalotorace dei crostacei. ◀
-