

REGOLAMENTO (UE) N. 1058/2012 DELLA COMMISSIONE

del 12 novembre 2012

recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di aflatoxine nei fichi secchi

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

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

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari,⁽²⁾ precisa i tenori massimi di aflatoxina B1 e di aflatoxine totali (aflatoxina B1 + G1 + B2 + G2) in una serie di prodotti alimentari.

(2) È necessario modificare i tenori massimi di aflatoxine nei fichi secchi per tenere conto degli sviluppi del Codex Alimentarius, di nuove informazioni sulla misura in cui è possibile impedire la presenza di aflatoxine applicando buone prassi e di nuove informazioni scientifiche sulla differenza in termini di rischi per la salute tra vari tenori massimi ipotetici di aflatoxina B1 e di aflatoxine totali nei diversi prodotti alimentari.

(3) Nel Codex Alimentarius è stato fissato un tenore di 10 µg/kg di aflatoxine totali nei fichi secchi "pronti per il consumo"⁽³⁾. Il suddetto tenore massimo si basa sulla valutazione del Comitato misto di esperti sugli additivi alimentari e sui contaminanti FAO/OMS (JECFA) effettuata alla sessantottesima riunione sull'impatto dell'esposizione e sul rischio per la salute di vari tenori massimi ipotetici di aflatoxine nelle mandorle, nelle noci del Brasile, nelle nocciole, nei pistacchi e nei fichi secchi⁽⁴⁾. Per quanto concerne i fichi secchi il Comitato ha concluso

che, a prescindere dal tenore massimo ipotetico considerato, non vi sarebbero impatti significativi sull'esposizione alimentare totale alle aflatoxine. È stato dimostrato che, applicando buone pratiche, è possibile ottenere un tenore massimo di aflatoxine pari a 10 µg/kg.

(4) Nel Codex Alimentarius è fissato solo un tenore massimo per le aflatoxine totali, viste le notevoli variazioni osservate nel rapporto tra aflatoxina B1 e aflatoxine totali, causate da numerosi fattori (anno del raccolto, varietà, fenomeni atmosferici). Tuttavia, visto che l'aflatoxina B1 è il cancerogeno più potente, la legislazione UE contempla un tenore massimo distinto per questa aflatoxina, oltre al tenore relativo alle aflatoxine totali. Le aflatoxine totali sono costituite dalla somma di aflatoxina B1, B2, G1 e G2. Il tenore massimo fissato per l'aflatoxina B1 deve pertanto corrispondere al tenore stabilito per le aflatoxine totali. Il tenore di aflatoxina B1 è stato determinato servendosi dei dati sulla presenza di aflatoxine nei fichi secchi rilevati dal 2005. Dal suddetto calcolo risulta chiaramente che il rapporto tra il contenuto di aflatoxina B1 e di aflatoxine totali è in media 0,6 e che l'ipotesi presa finora in considerazione, secondo la quale il tenore di aflatoxina B1 sarebbe in media pari al 50% circa delle aflatoxine totali, risulta quindi errata.

(5) L'esito della suddetta valutazione JECFA sull'effetto dell'esposizione tra vari tenori massimi nei fichi secchi è stato confermato da una nuova valutazione dell'esposizione⁽⁵⁾ effettuata dall'unità dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) responsabile del monitoraggio degli alimenti e delle sostanze chimiche, secondo la quale, per i diversi scenari di esposizione, l'aumento dell'esposizione alimentare alle aflatoxine si situa tra 0,15 e 0,26% per un tenore massimo di aflatoxine totali nei fichi secchi pari a 10 µg/kg anziché 4 µg/kg. Dalla precedente valutazione dell'EFSA su tale questione⁽⁶⁾, si può concludere che tale aumento non produce effetti avversi per la salute pubblica. Risulta quindi opportuno sostituire

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5.

⁽³⁾ Norma generale Codex per i contaminanti e le tossine nei prodotti destinati al consumo umano e animale (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ OMS, Serie relativa agli additivi alimentari: 59. Valutazione della sicurezza di determinati additivi e contaminanti alimentari. <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html>

⁽⁵⁾ Autorità europea per la sicurezza alimentare; Effetti sull'esposizione alimentare di un aumento dei tenori di aflatoxine totali da 4 µg/kg a 10 µg/kg per i fichi secchi. Supporting Publications 2012:EN-311. [6 pp.]. Disponibile on line all'indirizzo: www.efsa.europa.eu/publications

⁽⁶⁾ Parere del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) in merito al potenziale aumento dei rischi per la salute dei consumatori a seguito di un eventuale innalzamento degli attuali tenori massimi delle aflatoxine contenute nelle mandorle, nelle nocciole e nei pistacchi, nonché in prodotti derivati. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf>
Effetti sulla salute pubblica di un aumento dei tenori di aflatoxine totali da 4 µg/kg a 10 µg/kg per frutta a guscio diversa dalle mandorle, dalle nocciole e dai pistacchi – Dichiarazione del gruppo di esperti sui contaminanti nella catena alimentare <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf>

i tenori massimi attualmente applicabili nell'Unione con il tenore massimo del Codex per le aflatossine totali nei fichi secchi e con il corrispondente tenore massimo per l'aflatossina B1 e modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1881/2006.

- (6) Poiché la commissione del Codex Alimentarius non ha fissato un tenore massimo per le aflatossine totali nei fichi diversi dai fichi "pronti per il consumo", è opportuno mantenere il tenore massimo in vigore a livello dell'Unione per le aflatossine totali nei suddetti fichi e adeguare unicamente il tenore per l'aflatossina B1 nei suddetti fichi, al fine di tenere conto dei dati più recenti sul rapporto tra la concentrazione di aflatossina B1 e di aflatossine totali nei fichi secchi.

- (7) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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

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

Fatto a Bruxelles, il 12 novembre 2012

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO

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

- 1) Nella sezione 2, i punti 2.1.9 e 2.1.10 sono sostituiti dai punti seguenti:

"2.1.9	Frutta secca, diversa dai fichi secchi, 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, diversa dai fichi secchi, e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0	4,0	—"

- 2) Nella sezione 2 è aggiunto il seguente punto 2.1.18:

"2.1.18	Fichi secchi	6,0	10,0	—"
---------	--------------	-----	------	----