

REGOLAMENTO (CE) N. 2174/2003 DELLA COMMISSIONE
del 12 dicembre 2003
che modifica il regolamento (CE) n. 466/2001 per quanto concerne le aflatoxine
(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⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1425/2003 ⁽³⁾, ha stabilito livelli massimi per l'aflatossina B1 e per l'aflatossina totale in certi alimenti.

(2) Il regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione stabiliva che, nella misura in cui non sono stati fissati livelli specifici per il granoturco da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'uso quale ingrediente negli alimenti prima del 1° luglio 2003, i livelli stabiliti per i cereali destinati al consumo diretto si applicherebbero successivamente a tale data. Il motivo di ciò era che, nel caso del granoturco, non può essere escluso che i metodi di cernita o gli altri trattamenti fisici possano ridurre il livello di contaminazione da aflatoxine, ma l'efficacia reale di tali metodi rimane da dimostrare. Si prevedeva anche che, in assenza di dati che giustificassero la definizione di un livello massimo specifico per i cereali non trattati, si applicassero i livelli di 2 µg/kg di aflatossina B1 e di 4 µg/kg di aflatossina totale.

(3) In relazione a ciò sono stati presentati dati relativi al granoturco. Sulla base dei dati presentati è evidente che tramite i diversi trattamenti fisici e di cernita il contenuto di aflatossina del granoturco non trattato può essere ridotto in modo significativo previa pulitura nel prodotto di consumo finale (semola di granoturco per fiocchi, altre semole). La contaminazione da aflatossina risultava concentrata essenzialmente nei residui di vagliatura (cascami) e nei germi di granoturco, nella farina di crusca e nel granoturco frantumato (prodotti destinati all'alimentazione animale). Anche se non è possibile procedere con certezza a una valutazione quantitativa del grado di riduzione, è evidente dai dati disponibili che i diversi procedimenti di pulitura e trattamento sono sufficientemente efficaci per rimuovere le aflatoxine dai

prodotti del granoturco destinati al consumo umano con il risultato che il granoturco non trattato contenente livelli di aflatossina B1 pari a 5 µg/kg e di aflatossina totale pari a 10 µg/kg corrispondono alla fine a prodotti del granoturco destinati al consumo umano che ottemperano ai livelli massimi di aflatossina B1 pari a 2 µg/kg e di aflatossina totale pari a 4 µg/kg assicurando così un livello elevato di protezione dei consumatori.

- (4) Risulta che alcuni analisti preposti al controllo degli alimenti, nel comunicare i risultati analitici, usano lo stesso numero di cifre significative in cui è espresso nella legislazione il livello massimo.
- (5) Il regolamento (CE) n. 466/2001 va pertanto modificato di conseguenza.
- (6) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

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

1) L'articolo 4, paragrafo 3, è rimpiazzato dal seguente:

«3. Le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca che non sono conformi ai livelli massimi di aflatoxine stabiliti al punto 2.1.1.1 dell'allegato I e il granoturco che non è conforme ai livelli massimi stabiliti al punto 2.1.2.1 di detto allegato possono essere immessi sul mercato soltanto a patto che tali prodotti:

- a) non siano destinati al consumo umano diretto o usati quali ingredienti in alimenti;
- b) soddisfino i livelli massimi stabiliti al punto 2.1.1.2 dell'allegato I per le arachidi, al punto 2.1.1.3. dell'allegato I per la frutta a guscio e la frutta secca e al punto 2.1.2.3 dell'allegato I per il granoturco;
- c) siano sottoposti a un trattamento secondario che comporti la cernita o altro trattamento fisico e che dopo tale trattamento i limiti massimi stabiliti ai punti 2.1.1.1 e 2.1.2.1 dell'allegato I non siano superati, e che tale trattamento non produca altri residui nocivi;

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 203 del 12.8.2003, pag. 1.

- d) siano chiaramente etichettati con indicazione della loro destinazione e rechino l'indicazione "il prodotto dev'essere sottoposto a cernita o altro trattamento fisico per ridurre la contaminazione da aflatossina prima di poter essere adibito al consumo umano, o usato quale ingrediente in alimenti".»
- 2) L'allegato I è modificato come indicato nell'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 dicembre 2003.

Per la Commissione
David BYRNE
Membro della Commissione

ALLEGATO

L'allegato I del regolamento (CE) n. 466/2001 è modificato come segue:

1) Nella sezione 2 (Micotossine), il punto 2.1 (Aflatossine) è rimpiazzato dal seguente:

Prodotto	Tenore massimo di aflatossina (µg/kg)			Metodo di campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
	B1	(B1 + B2 + G1 + G2)	M1		
«2.1. AFLATOSSINE					
2.1.1. Arachidi, frutta a guscio e frutta secca					
2.1.1.1. Arachidi, frutta a guscio e frutta secca e relativi prodotti di lavorazione destinati al consumo umano diretto, ovvero all'utilizzazione quali ingredienti per la produzione di derrate alimentari	2,0 ⁽⁶⁾	4,0 ⁽⁶⁾	—	Direttiva 98/53/CE della Commissione ⁽⁷⁾	Direttiva 98/53/CE
2.1.1.2. Arachidi da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente di derrate alimentari	8,0 ⁽⁶⁾	15,0 ⁽⁶⁾	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.1.3. Frutta a guscio e frutta secca da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di derrate alimentari	5,0 ⁽⁶⁾	10,0 ⁽⁶⁾	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.2. Cereali (ivi compreso grano saraceno, <i>Fagopyrum sp</i>)					
2.1.2.1. Cereali (ivi compreso grano saraceno, <i>Fagopyrum sp</i>) e relativi prodotti della lavorazione destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingrediente di derrate alimentari	2,0	4,0	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.2.2. Cereali (ivi compreso grano saraceno, <i>Fagopyrum sp</i>) destinato alla cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di derrate alimentari	2,0	4,0	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.2.3. Granoturco da essere sottoposto a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di derrate alimentari	5,0	10,0	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE

Prodotto	Tenore massimo di aflatoossina ($\mu\text{g}/\text{kg}$)			Metodo di campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
	B1	(B1 + B2 + G1 + G2)	M1		
2.1.3. Latte [latte crudo, latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e latte trattato termicamente conforme alla definizione della direttiva 92/46/CE del Consiglio ⁽¹⁰⁾ , modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 ⁽¹¹⁾]	—	—	0,05	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.4. Le seguenti specie di spezie: — <i>Capsicum spp.</i> (frutti secchi dello stesso, interi o macinati, compresi peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna e paprica) — <i>Piper spp.</i> (frutti dello stesso, compreso pepe bianco e pepe nero) — <i>Myristica fragrans</i> (noce moscata) — <i>Zingiber officinale</i> (zenzero) — <i>Curcuma longa</i> (curcuma)	5,0	10,0	—	Direttiva 98/53/CE ⁽⁷⁾	Direttiva 98/53/CE ⁽⁷⁾

⁽⁶⁾ I limiti massimi si applicano alla parte commestibile delle arachidi, della frutta a guscio o della frutta secca. Se i frutti a guscio vengono analizzati per intero, il contenuto di aflatoossine va calcolato supponendo che tutta la contaminazione sia contenuta nella parte commestibile.

⁽⁷⁾ GU L 201 del 17.7.1998, pag. 93.

⁽¹⁰⁾ GU L 268 del 14.9.1992, pag. 1.

⁽¹¹⁾ GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1.»

2) La nota 9 è cancellata.