

REGOLAMENTO (CE) N. 1126/2007 DELLA COMMISSIONE

del 28 settembre 2007

che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda le *Fusarium*-tossine nel granoturco e nei prodotti a base di granoturco

(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. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari ⁽²⁾, fissa i tenori massimi di *Fusarium*-tossine in alcuni prodotti alimentari.
- (2) Si devono fissare tenori massimi a un livello rigoroso che sia ragionevolmente ottenibile mediante buone pratiche agricole e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti.
- (3) Le condizioni climatiche durante la crescita, in particolare durante la fioritura, hanno un'incidenza significativa sul contenuto di *Fusarium*-tossine. Tuttavia, le buone pratiche agricole, volte a ridurre al minimo i fattori di rischio, possono prevenire in certa misura la contaminazione da funghi del genere *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 ⁽³⁾, compreso il granoturco e i prodotti a base di granoturco, 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.
- (4) Nel 2005 sono stati fissati i livelli massimi di *Fusarium*-tossine nei cereali e nei prodotti a base di cereali, com-

preso il granoturco e i prodotti a base di granoturco. Per il granoturco non erano ancora ben noti tutti i fattori coinvolti nella formazione di *Fusarium*-tossine, in particolare per quanto riguarda lo zearalenone e le fumonisine B₁ e B₂. Si era pertanto previsto di applicare i livelli massimi di deossinivalenolo e zearalenone nel granoturco e nei prodotti a base di granoturco solo a decorrere dal 1° luglio 2007 e quelli relativi alle fumonisine B₁ e B₂ solo a decorrere dal 1° ottobre 2007, nel caso in cui prima di allora non fossero stati fissati livelli massimi diversi basati su nuovi dati relativi alla loro formazione e incidenza di contaminazione. Questo periodo di tempo ha consentito agli operatori alimentari della filiera dei cereali di 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.

- (5) Tenendo conto delle nuove informazioni disponibili dal 2005, è opportuno modificare i livelli massimi nel granoturco e nei prodotti a base di granoturco oltre che la data di applicazione di tali livelli.
- (6) Le informazioni recenti dimostrano che a seguito delle condizioni meteorologiche per i raccolti 2005 e 2006 sono stati riscontrati nel granoturco livelli superiori a quelli dei raccolti 2003 e 2004, principalmente per quanto riguarda lo zearalenone e le fumonisine, e, in minor misura, per il deossinivalenolo. I livelli previsti per lo zearalenone e le fumonisine non sono quindi raggiungibili per il granoturco in determinate condizioni meteorologiche, anche se vengono applicate, per quanto possibile, misure di prevenzione. Di conseguenza, i livelli massimi devono essere modificati per impedire distorsioni del mercato, mantenendo allo stesso tempo un elevato livello di protezione della salute pubblica assicurando che l'esposizione dell'uomo rimanga significativamente al di sotto dei valori tossicologici di riferimento previsti per la tutela della salute umana.
- (7) Per assicurare un'applicazione agevole e corretta di tali livelli massimi, è opportuno anche che essi siano applicati a tutto il granoturco raccolto durante una stagione e a tutti i prodotti a base di granoturco, quindi la data di applicazione deve riflettere l'inizio della stagione di commercializzazione successiva all'anno di raccolta. Poiché in Europa la raccolta del granoturco inizia generalmente a metà settembre e continua fino alla fine di ottobre, è opportuno che la data di applicazione sia fissata al 1° ottobre 2007.

⁽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 364 del 20.12.2006, pag. 5.

⁽³⁾ GU L 234 del 29.8.2006, pag. 35.

- (8) In considerazione di quanto sopra, il presente regolamento si applica a partire dal 1° luglio 2007.
- (9) È inoltre opportuno apportare alcune modifiche tecniche minori.
- (10) È opportuno prevedere che il livello massimo non si applichi al granoturco grezzo destinato ad essere trasformato mediante molitura ad umido (produzione di amido). I dati scientifici hanno infatti dimostrato che, a prescindere dai livelli di *Fusarium*-tossine presenti nel granoturco non trasformato, le *Fusarium*-tossine non sono state rilevate nell'amido prodotto dal granoturco o lo sono state ad un livello molto basso. Tuttavia, allo scopo di proteggere la salute pubblica e quella degli animali, gli operatori alimentari del settore della lavorazione ad umido dovrebbero controllare attentamente i sottoprodotti derivati dal processo di lavorazione ad umido destinati all'alimentazione degli animali per garantire la conformità con i valori di riferimento di cui alla raccomandazione 2006/576/CE della Commissione, del 17 agosto 2006, sulla presenza di deossinivalenolo, di zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali ⁽¹⁾.
- (11) La molitura a secco produce frazioni di granulometrie diverse a partire dallo stesso lotto di granoturco non trasformato. I dati scientifici dimostrano che le frazioni più piccole prodotte dalla molitura contengono un livello superiore di *Fusarium*-tossine rispetto a quelle di dimensione maggiore. Le frazioni della molitura del granoturco sono classificate secondo la loro granulometria sotto voci diverse nella nomenclatura combinata, e tale classificazione è basata sulla percentuale di passaggio attraverso un setaccio da 500 micron. È opportuno fissare livelli massimi diversi per le frazioni della molitura con granulometria maggiore o inferiore a 500 micron che riflettono il livello di contaminazione delle diverse frazioni.

- (12) 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. 1881/2006 è modificato come segue:

- 1) Nell'articolo 11, la lettera b) è sostituita dalla seguente:
 - «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;»
- 2) Nell'allegato, la parte 2 è modificata come segue:
 - a) le voci relative al deossinivalenolo (2.4), allo zearalenone (2.5) e alle fumonisine (2.6) sono sostituite dalle voci dell'allegato del presente regolamento;
 - b) il testo della nota 20 è sostituito dal seguente: «Il tenore massimo si applica dal 1° ottobre 2007.»;
 - c) la nota 21 è soppressa.

Articolo 2

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

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 2007.

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

Fatto a Bruxelles, il 28 settembre 2007.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOU
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 229 del 23.8.2006, pag. 7.

ALLEGATO

«2.4	Deossivalenolo ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ diversi da grano duro, avena e granoturco	1 250
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 (*)	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 (*)	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⁾
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 granturco e i cereali da colazione a base di granturco	50
2.5.6	Granoturco destinato al consumo umano diretto, merende a base di granturco e cereali da colazione a base di granturco	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Alimenti a base di cereali trasformati (esclusi quelli a base di granturco) e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Alimenti a base di granturco 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 ^(*)	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⁾
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⁾

^(*) L'esenzione 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).»