

REGOLAMENTO (UE) 2015/1933 DELLA COMMISSIONE**del 27 ottobre 2015****che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nella fibra di cacao, nelle chips di banana, negli integratori alimentari, nelle erbe aromatiche essiccate e nelle spezie essiccate****(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 ⁽²⁾ definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- (2) A norma di tale regolamento i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) devono essere sicuri e fissati al livello più basso ragionevolmente ottenibile in base alle buone pratiche di fabbricazione, di essiccazione, di pesca e agricole.
- (3) La fibra di cacao è un prodotto specifico ottenuto dal guscio dei semi di cacao e contiene tenori di IPA superiori a quelli dei prodotti ottenuti dai frammenti dei semi di cacao. La fibra di cacao e i prodotti derivati sono prodotti intermedi nella filiera alimentare e vengono impiegati come ingredienti nella preparazione di prodotti alimentari a basso contenuto calorico e alto contenuto di fibre. È opportuno fissare tenori specifici di IPA per la fibra di cacao e i prodotti derivati. Dato che questi prodotti hanno un basso contenuto di grassi, è opportuno fissare i tenori massimi sulla base del peso umido.
- (4) Le chips di banana sono impiegate nei cereali per la colazione e nei dolci, oltre a essere consumate come spuntino. Recentemente sono stati riscontrati elevati tenori di IPA nelle chips di banana. Tali risultati sono connessi alla frittura delle chips di banana nell'olio di cocco. È pertanto opportuno stabilire tenori massimi di IPA per le chips di banana. Come primo passo, a causa della mancanza di sufficienti dati di occorrenza, detti tenori massimi corrispondono ai livelli massimi di olio di cocco destinato al consumo diretto nell'alimentazione umana o all'uso come ingrediente di un prodotto alimentare. I tenori massimi dovrebbero essere rivisti entro due anni tenendo in considerazione i dati di occorrenza disponibili.
- (5) Elevati tenori di IPA sono stati riscontrati in alcuni integratori alimentari che contengono o sono derivati da ingredienti botanici. La presenza di tenori elevati in tali integratori alimentari è stata associata alle cattive pratiche di essiccazione applicate agli anzidetti ingredienti botanici. Tenori elevati sono evitabili mediante l'applicazione di buone pratiche. È pertanto opportuno stabilire tenori massimi di IPA in questi prodotti che siano raggiungibili mediante l'applicazione di buone pratiche di essiccazione e garantiscano un elevato livello di protezione della salute umana.
- (6) Anche negli integratori alimentari contenenti o derivati da propoli, pappa reale e spirulina si sono riscontrati in alcuni casi tenori elevati di IPA che sono stati associati all'applicazione di cattive pratiche. Poiché è possibile ottenere tenori inferiori applicando buone pratiche, è opportuno stabilire tenori massimi di IPA in tali prodotti.
- (7) Elevati tenori di IPA correlati all'applicazione di cattive pratiche di essiccazione sono stati riscontrati anche in erbe aromatiche essiccate e spezie essiccate. È pertanto opportuno fissare i tenori massimi di IPA nelle erbe aromatiche essiccate e nelle spezie essiccate. Metodi di affumicatura e lavorazione tradizionali applicati a paprica e cardamomo causano tenori elevati di IPA. Alla luce del basso consumo di queste spezie e per permettere a tali prodotti affumicati di rimanere sul mercato, è opportuno che essi siano esentati dai tenori massimi.

⁽¹⁾ GUL 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GUL 364 del 20.12.2006, pag. 5).

- (8) È opportuno prevedere un periodo di tempo ragionevole per consentire agli Stati membri e agli operatori del settore alimentare di adeguarsi alle nuove prescrizioni stabilite nel presente regolamento.
- (9) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

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

I prodotti alimentari elencati nell'allegato del presente regolamento, ad eccezione di quelli di cui al punto 6.1.11, immessi legalmente sul mercato prima del 1° aprile 2016 possono rimanere sul mercato dopo tale data fino al loro termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Articolo 3

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° aprile 2016, ad eccezione degli alimenti di cui al punto 6.1.11 per i quali il tenore massimo si applica a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

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

Fatto a Bruxelles, il 27 ottobre 2015

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

La parte 6: «Idrocarburi policiclici aromatici» dell'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è così modificata:

1) il punto 6.1.2 è sostituito dal seguente:

«6.1.2	Semi di cacao e prodotti derivati, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 6.1.11	5,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2013	35,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2013 fino al 31.3.2015 30,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2015»;
--------	---	---	--

2) sono aggiunti i seguenti punti 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 e 6.1.15:

«6.1.11	Fibra di cacao e prodotti derivati dalla fibra di cacao, destinati a essere utilizzati come ingredienti di un prodotto alimentare	3,0	15,0
6.1.12	Chips di banana	2,0	20,0
6.1.13	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati ⁽³⁹⁾ (*) (**) Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati ⁽³⁹⁾	10,0	50,0
6.1.14	Erbe aromatiche essiccate	10,0	50,0
6.1.15	Spezie essiccate ad eccezione di cardamomo e <i>Capsicum</i> spp. affumicato.	10,0	50,0

(*) Per preparazioni botaniche si intendono le preparazioni ottenute da piante (ad esempio, piante intere, a pezzi o tagliate, parti di piante) mediante processi vari (come spremitura, torchiatura, estrazione, frazionamento, distillazione, concentrazione, essiccazione e fermentazione). In tale definizione rientrano anche piante triturate o polverizzate, parti di piante, alghe, funghi, licheni, tinture, estratti, oli essenziali (diversi dagli oli vegetali di cui al punto 6.1.1), succhi ottenuti per spremitura ed essudati lavorati.

(**) Il tenore massimo non si applica agli integratori alimentari contenenti oli vegetali. Gli oli vegetali usati come ingredienti negli integratori alimentari devono rispettare i tenori massimi stabiliti al punto 6.1.1.»