

DIRETTIVA 2005/5/CE DELLA COMMISSIONE**del 26 gennaio 2005****che modifica la direttiva 2002/26/CE per quanto riguarda i metodi di prelievo di campioni e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di ocratossina A in taluni prodotti alimentari****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

Articolo 1

L'allegato I della direttiva 2002/26/CE è modificato conformemente all'allegato della presente direttiva.

vista la direttiva 85/591/CEE del Consiglio, del 20 dicembre 1985, concernente l'istituzione di modalità di prelievo dei campioni e di metodi d'analisi comunitari per il controllo di prodotti destinati all'alimentazione umana⁽¹⁾, in particolare l'articolo 1,*Articolo 2*

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro dodici mesi dalla sua entrata in vigore. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni nonché una tavola di concordanza tra queste ultime e la presente direttiva.

considerando quanto segue:

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

(1) Il regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione, dell'8 marzo 2001, che stabilisce i tenori massimi ammissibili di taluni contaminanti presenti in prodotti alimentari⁽²⁾, fissa i tenori massimi di ocratossina A nel caffè torrefatto, nel caffè torrefatto macinato, nel caffè solubile, nel vino e nel succo d'uva.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno adottate nella materia disciplinata dalla presente direttiva.

(2) Il campionamento è estremamente importante per determinare in modo attendibile il tenore di ocratossina A. La direttiva 2002/26/CE della Commissione, del 13 marzo 2002, relativa ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di ocratossina A nei prodotti alimentari⁽³⁾, dovrebbe includere disposizioni relative al caffè torrefatto, al caffè torrefatto macinato, al caffè solubile, al vino e al succo d'uva.

*Articolo 3*La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

(3) È pertanto opportuno modificare la direttiva 2002/26/CE.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

(4) Le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

Fatto a Bruxelles, il 26 gennaio 2005.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOU
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 372 del 31.12.1985, pag. 50. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (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. 78/2005 (GU L 16 del 20.1.2005, pag. 43).
⁽³⁾ GU L 75 del 16.3.2002, pag. 38. Direttiva modificata dalla direttiva 2004/43/CE (GU L 113 del 20.4.2004, pag. 14).

ALLEGATO

L'allegato I della direttiva 2002/26/CE è modificato come segue:

a) I punti 4.3, 4.4 e 4.5 sono sostituiti dal testo seguente:

«4.3. *Rassegna generale del sistema di campionamento per i cereali, le uve secche e il caffè torrefatto*

TABELLA 1

Suddivisione delle partite in sottopartite in funzione del prodotto e del peso della partita

Prodotto	Peso della partita (in tonnellate)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari	Peso del campione globale (kg)
Cereali e prodotti derivati	≥ 1 500	500 tonnellate	100	10
	> 300 e < 1 500	3 sottopartite	100	10
	≥ 50 e ≤ 300	100 tonnellate	100	10
	< 50	—	3-100 (*)	1-10
Uve secche (uva spina, uva fusa e uva sultanina)	≥ 15	15-30 tonnellate	100	10
	< 15	—	10-100 (**)	1-10
Caffè torrefatto, caffè torrefatto macinato e caffè solubile	≥ 15	15-30 tonnellate	100	10
	< 15	—	10-100 (**)	1-10

(*) In funzione del peso della partita - cfr. tabella 2 del presente allegato.

(**) In funzione del peso della partita - cfr. tabella 3 del presente allegato.

4.4. *Metodo di campionamento per cereali e prodotti derivati (partite ≥ 50 tonnellate) e per caffè torrefatto, caffè torrefatto macinato, caffè solubile e uve secche (partite ≥ 15 tonnellate)*

— Purché le sottopartite possano essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite conformemente alla tabella 1. Dato che il peso delle partite non è sempre un multiplo esatto di quello delle sottopartite, quest'ultimo può variare di massimo 20 % rispetto al peso indicato.

— Ciascuna sottopartita deve essere oggetto di campionamento separato.

— Numero di campioni elementari: 100.

— Peso del campione globale = 10 kg

— Nei casi in cui non è possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte senza causare danni economici considerevoli (ad esempio a causa delle forme d'imballaggio o dei mezzi di trasporto), si può ricorrere a un metodo alternativo, a condizione che la campionatura sia la più rappresentativa possibile e che il metodo applicato sia chiaramente descritto e debitamente documentato.

4.5. *Metodo di campionamento per cereali e prodotti derivati (partite < 50 tonnellate) e per caffè torrefatto, caffè torrefatto macinato, caffè solubile e uve secche (partite < 15 tonnellate)*

Per partite di cereali fino a 50 tonnellate e per partite di caffè torrefatto, di caffè torrefatto macinato, di caffè solubile e di uve secche inferiori a 15 tonnellate, si deve applicare un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e comprendente da 10 a 100 campioni elementari, riuniti in un campione globale di 1-10 kg. Per partite molto piccole (≤ 0,5 tonnellate) di cereali e prodotti derivati è possibile prelevare un numero inferiore di campioni, ma in tal caso il campione globale che riunisce tutti i campioni elementari deve pesare almeno 1 kg.

Per determinare il numero di campioni elementari da prelevare, è possibile basarsi sulle cifre della tabella seguente.

TABELLA 2

Numero di campioni elementari da prelevare in funzione del peso della partita di cereali e prodotti derivati

Peso della partita (in tonnellate)	Numero di campioni elementari
≤ 0,05	3
> 0,05-≤ 0,5	5
> 0,5-≤ 1	10
> 1-≤ 3	20
> 3-≤ 10	40
> 10-≤ 20	60
> 20-≤ 50	100

TABELLA 3

Numero di campioni elementari da prelevare in funzione del peso della partita di caffè torrefatto, caffè torrefatto macinato, caffè solubile e uve secche

Peso della partita (in tonnellate)	Numero di campioni elementari
≤ 0,1	10
> 0,1-≤ 0,2	15
> 0,2-≤ 0,5	20
> 0,5-≤ 1,0	30
> 1,0-≤ 2,0	40
> 2,0-≤ 5,0	60
> 5,0-≤ 10,0	80
> 10,0-≤ 15,0	100»

b) Il seguente punto 4.6 bis è inserito dopo il punto 4.6:

«4.6 bis. Metodo di campionamento per il vino e per il succo d'uva

Il campione globale deve pesare almeno 1 kg, salvo i casi in cui ciò non risulti possibile, ad esempio nel caso in cui il campione sia una bottiglia.

Il numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita è indicato nella tabella 4. Il numero di campioni elementari è determinato in funzione della forma abituale in cui i relativi prodotti vengono commercializzati. Nel caso di prodotti liquidi sfusi la partita va, per quanto possibile e senza pregiudicare la qualità del prodotto, accuratamente mescolata con mezzi manuali o meccanici, immediatamente prima del prelievo. Si potrà allora presumere che l'ocratossina A sia distribuita omogeneamente all'interno della partita e basterà perciò prelevare dalla partita tre campioni elementari per formare il campione globale.

I campioni elementari, in genere bottiglie o confezioni, avranno un peso fra loro simile. Ogni campione elementare deve pesare almeno 100 g per formare un campione globale pari ad almeno 1 kg circa. Segnalare nel verbale di cui al punto 3.8 le deroghe rispetto a tale modalità di prelievo.

TABELLA 4

Numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita

Forma di commercializzazione	Peso della partita (in litri)	Numero minimo di campioni elementari da prelevare
Sfuso (succo d'uva, vino)	...	3
Bottiglie/confezioni di succo d'uva	≤ 50	3
Bottiglie/confezioni di succo d'uva	50-500	5
Bottiglie/confezioni di succo d'uva	> 500	10
Bottiglie/confezioni di vino	≤ 50	1
Bottiglie/confezioni di vino	50-500	2
Bottiglie/confezioni di vino	> 500	3»