

REGOLAMENTO (UE) 2019/1870 DELLA COMMISSIONE**del 7 novembre 2019****che modifica e rettifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acido erucico e di acido cianidrico in alcuni prodotti alimentari****(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, compresi quelli dell'acido erucico in alcuni prodotti alimentari.
- (2) Il 21 settembre 2016 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere scientifico sull'acido erucico negli alimenti e nei mangimi ⁽³⁾. L'EFSA ha stabilito per l'acido erucico una dose giornaliera tollerabile (DGT) di 7 mg/kg di peso corporeo. I livelli più elevati di esposizione alimentare sono stati osservati nei lattanti e altri bambini, che hanno livelli di esposizione superiori alla DGT. Ciò potrebbe indicare un rischio per i giovani con un alto livello di esposizione all'acido erucico.
- (3) Dai dati relativi alla presenza di acido erucico negli oli e grassi vegetali emerge che è possibile ridurre il tenore nella maggior parte di questi applicando buone pratiche, ad esempio utilizzando varietà contenenti un basso tenore di acido erucico. Per gli oli vegetali, eccetto l'olio di camelina, l'olio di senape e l'olio di borragine, è pertanto opportuno ridurre il tenore massimo al livello stabilito dal Codex Alimentarius per l'olio di colza a basso tenore di acido erucico ⁽⁴⁾.
- (4) Per l'olio di camelina, l'olio di senape e l'olio di borragine sussistono prove che non è possibile ottenere tenori più bassi applicando buone pratiche, in quanto non ne esistono varietà i cui oli vegetali contengano tenori di acido erucico più bassi rispetto al tenore massimo proposto per gli altri oli vegetali. Per tale motivo e dato che detti oli sono meno significativi per l'esposizione umana rispetto agli altri oli vegetali, il tenore massimo di acido erucico nell'olio di camelina, nell'olio di senape e nell'olio di borragine dovrebbe rimanere invariato. Per evitare la chiusura di piccole imprese e microimprese in alcuni Stati membri è inoltre opportuno, con il consenso dell'autorità competente, esentare l'olio di senape prodotto e consumato a livello locale in piccole quantità dall'applicazione del tenore massimo.
- (5) Poiché il tenore massimo per gli oli e i grassi vegetali si applica anche agli oli vegetali impiegati come ingredienti alimentari, non è necessario stabilire un tenore massimo di acido erucico per gli alimenti con aggiunta di oli e grassi vegetali.
- (6) Data l'elevata concentrazione di acido erucico nella senape, sussiste il rischio di un'esposizione significativa all'acido erucico attraverso il consumo di senape. È pertanto opportuno stabilire un tenore massimo di acido erucico nella senape.

⁽¹⁾ GU L 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 (GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5).⁽³⁾ EFSA Journal 2016;14(11):4593.⁽⁴⁾ Standard for named vegetable oils (CODEX STAN 210-1999), Codex Alimentarius.

- (7) Un tenore massimo di acido erucico nelle formule per lattanti e nelle formule di proseguimento è già stabilito con regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione ⁽⁵⁾. Per motivi di chiarezza è opportuno sopprimere il tenore massimo di acido erucico nelle formule per lattanti e nelle formule di proseguimento stabilito dal regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione.
- (8) Il regolamento (UE) 2017/1237 della Commissione ⁽⁶⁾ non fissa l'unità di misura del tenore massimo di acido cianidrico. È pertanto opportuno correggere tale errore ai fini della certezza del diritto.
- (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 I del presente regolamento.

Articolo 2

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

Articolo 3

I prodotti alimentari figuranti nell'allegato del presente regolamento, che sono stati immessi legalmente sul mercato prima dell'entrata in vigore di detto regolamento, possono rimanere in commercio fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Articolo 4

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 7 novembre 2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

⁽⁵⁾ Regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione, del 25 settembre 2015, che integra il regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni specifiche di composizione e di informazione per le formule per lattanti e le formule di proseguimento e per quanto riguarda le prescrizioni relative alle informazioni sull'alimentazione del lattante e del bambino nella prima infanzia (GU L 25 del 2.2.2016, pag. 1).

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) 2017/1237 della Commissione, del 7 luglio 2017, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda il tenore massimo di acido cianidrico nei semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale (GU L 177 dell'8.7.2017, pag. 36).

ALLEGATO I

Nell'allegato, sezione 8, del regolamento (CE) n. 1881/2006, la voce 8.1 è sostituita dalla seguente:

«Prodotti alimentari ⁽¹⁾ »		Tenore massimo (g/kg)
8.1	Acido erucico, compreso l'acido erucico combinato con lipidi	
8.1.1	Oli e grassi vegetali immessi sul mercato per il consumatore finale o per uso come ingredienti alimentari, ad eccezione dell'olio di camelina, dell'olio di senape e dell'olio di borragine	20,0
8.1.2	Olio di camelina, olio di senape ⁽¹⁾ e olio di borragine	50,0
8.1.3	Senape (condimento)	35,0

⁽¹⁾ Se autorizzato dall'autorità competente, il tenore massimo non si applica all'olio di senape prodotto e consumato a livello locale.».

ALLEGATO II

Nell'allegato, sezione 8, del regolamento (CE) n. 1881/2006, la voce 8.3 è sostituita dalla seguente:

«Prodotti alimentari ⁽¹⁾ »		Tenore massimo (g/kg)
8.3	Acido cianidrico, compreso l'acido cianidrico combinato con glicosidi cianogenici	
8.3.1	Semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale ⁽⁵⁴⁾ ⁽⁵⁵⁾	20,0

(¹) (⁵⁴)«Prodotti non trasformati» come definito nel regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1).

(²) (⁵⁵)«Immissione sul mercato» «consumatore finale» come definiti nel regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).