

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

COMMISSIONE

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 19 dicembre 2003

relativa a un programma coordinato di controlli ufficiali dei prodotti alimentari per il 2004

[notificata con il numero C(2003) 4878]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2004/24/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 14, paragrafo 3,

sentito il parere del comitato permanente sulla catena alimentare e la salute animale,

considerando quanto segue:

- (1) Per il buon funzionamento del mercato interno occorre predisporre a livello comunitario programmi coordinati di controllo dei prodotti alimentari, per garantire una migliore armonizzazione dei controlli ufficiali ad opera degli Stati membri.
- (2) Tali programmi dovrebbero ribadire l'esigenza del rispetto della legislazione comunitaria sugli alimenti, volta in particolare a tutelare la salute pubblica e gli interessi dei consumatori e ad assicurare pratiche commerciali leali.
- (3) L'articolo 3 della direttiva 93/99/CEE del Consiglio, del 29 ottobre 1993, riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari ⁽²⁾, modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾, impone che i laboratori di cui all'articolo 7 della direttiva 89/397/CEE rispondano ai criteri enunciati dalla norma europea EN 45000, sostituita ora dalla norma EN ISO 17025:2000.

- (4) I risultati dell'attuazione simultanea di programmi nazionali e di programmi coordinati possono fornire informazioni ed esperienze sulle quali basare le attività future di controllo e la legislazione pertinente,

RACCOMANDA:

1. Nel corso del 2004, gli Stati membri dovranno procedere a ispezioni e controlli e, laddove necessario, prelevare campioni e sottoporli ad analisi di laboratorio, allo scopo di:
 - valutare la sicurezza batteriologica dei formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato,
 - valutare la sicurezza batteriologica delle carni fresche refrigerate di pollame per quanto concerne il *Campylobacter* termofilo,
 - valutare la sicurezza batteriologica e tossicologica delle spezie.
2. Benché nella presente raccomandazione non sia stata stabilita la frequenza delle campionature e/o delle ispezioni, gli Stati membri faranno sì che tale frequenza sia sufficiente per dare un quadro generale in ciascuno Stato membro del tema in questione.
3. Per garantire una migliore comparabilità dei dati, gli Stati membri dovranno fornire le informazioni richieste, rispettando il formato delle schede di registrazione riportate in allegato. Tali informazioni dovranno essere trasmesse alla Commissione entro il 1° maggio 2005 e dovranno essere accompagnate da una relazione esplicitiva che dovrebbe contenere commenti sui risultati e sulle misure di attuazione intraprese.

⁽¹⁾ GU L 186 del 30.6.1989, pag. 23.

⁽²⁾ GU L 290 del 24.11.1993, pag. 14.

⁽³⁾ GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1.

4. I prodotti alimentari da sottoporre ad analisi nel quadro del presente programma dovranno essere inviati a laboratori ritenuti conformi in base all'articolo 3 della direttiva 93/99/CEE. Tuttavia, qualora gli Stati membri non dispongano di simili laboratori in grado di effettuare le analisi previste dalla raccomandazione, potranno designare altri laboratori accreditati.
5. Sicurezza batteriologica dei formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato

5.1. Oggetto del programma

Formaggi contaminati prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato hanno causato insorgenze di avvelenamenti alimentari negli esseri umani ad opera di diversi tipi di batteri quali *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* produttori di verocitotossine e enterotossine stafilococciche.

Nella Comunità vi è una lunga tradizione di produzione e consumo di formaggi prodotti a partire da latte crudo. Per continuare questa tradizione pur assicurando la sicurezza alimentare si sono realizzati notevoli miglioramenti nei sistemi di produzione, raccolta e conservazione del latte crudo usato per la produzione di formaggi. Gli operatori alimentari prestano un'attenzione particolare agli aspetti dell'igiene e del controllo lungo tutto il processo di produzione.

L'obiettivo di questa parte del programma consiste nell'accertare la sicurezza microbiologica dei formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato, per promuovere un elevato livello di protezione del consumatore e raccogliere informazioni sulla prevalenza dei microrganismi patogeni e indicatori in tali prodotti. Tale accertamento consiste in un programma di un anno cui farà seguito, nel suo secondo anno, un programma più ampio sulla sicurezza batteriologica dei formaggi. Obiettivo di questo programma più ampio è stabilire la contaminazione di base in altre categorie di formaggi per poter trarre conclusioni fondate sul rischio specifico dei formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato. I risultati degli accertamenti della prima parte sui formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato saranno analizzati e messi a disposizione tenendo conto dei risultati della rassegna generale in questo settore che diverrà disponibile dopo il secondo anno.

5.2. Campionatura e metodo di analisi

Gli esami dovranno riguardare formaggi freschi, a pasta molle e semiduri prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato. Le autorità competenti degli Stati membri dovranno prelevare campioni rappresentativi di tali prodotti sia negli stabilimenti di produzione che nei punti di vendita al dettaglio, compresi i prodotti importati, al fine di effettuare i rilevamenti della presenza di *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter* termofilo e la numerazione dello *Staphylococcus aureus* e dell'*Escherichia coli*. Qualora si rilevi la presenza di *Listeria monocytogenes*, se ne dovrebbe numerare la

popolazione. Allorché si prelevano campioni a livello di vendita al dettaglio, i test possono essere limitati alla presenza di *Salmonella* e di *Campylobacter* termofilo e alla numerazione della *Listeria monocytogenes*. I campioni, del peso minimo di cento grammi ciascuno o consistenti a una forma di formaggio se di peso inferiore a cento grammi, dovranno essere manipolati nel rispetto delle norme igieniche, collocati in contenitori refrigerati e inviati immediatamente al laboratorio d'analisi.

I laboratori dovrebbero essere autorizzati ad applicare metodi a loro scelta, purché il loro livello di prestazione sia adatto agli obiettivi da conseguire. Tuttavia, per l'accertamento della *Salmonella* si raccomanda di applicare la versione più recente della norma ISO 6785 ovvero della norma EN/ISO 6579, per la *Listeria monocytogenes* l'ultima versione della norma EN/ISO 11290-1 e 2, per la rilevazione del *Campylobacter* termofilo, l'ultima versione della norma ISO 10272:1995, per la numerazione dello *Staphylococcus aureus* la versione più recente della norma EN/ISO 6888-1 o 2 e per la numerazione dell'*Escherichia coli* la versione più recente dello standard ISO 11866-2,3 ovvero ISO 16649-1,2. Possono essere tuttavia utilizzati anche altri metodi equivalenti autorizzati dalle autorità competenti.

Il livello globale della campionatura dovrebbe essere lasciato alla discrezione delle autorità competenti degli Stati membri.

I risultati dei controlli dovranno figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato I.

6. Sicurezza batteriologica delle carni fresche refrigerate di pollame in relazione al *Campylobacter* termofilo

6.1. Oggetto del programma

Il *Campylobacter* termofilo è la principale causa batterica di malattie di origine alimentare nell'uomo. Il numero di casi segnalati è aumentato negli ultimi anni e da studi epidemiologici emerge che le carni di pollame sono un'importante fonte di infezione e che una proporzione significativa delle carni fresche di pollame destinate al consumo umano è contaminata da questi batteri.

Attualmente non si dispone di informazioni scientifiche sufficienti per fissare parametri nella legislazione comunitaria per il *Campylobacter* e si stanno sviluppando ulteriori studi per meglio conoscere l'epidemiologia di questo patogeno e il ruolo svolto da altri prodotti di origine animale e da altri alimenti in generale.

L'obiettivo di questa parte del programma consiste nell'accertare la sicurezza microbiologica delle carni fresche di pollame in relazione al *Campylobacter* per promuovere un elevato livello di protezione del consumatore e raccogliere informazioni sulla prevalenza di tali batteri in detti prodotti.

6.2. Campionatura e metodo di analisi

Gli esami dovranno riguardare le carni fresche refrigerate di pollame, in particolare polli e tacchini. Le autorità competenti degli Stati membri dovranno prelevare campioni rappresentativi di tali prodotti sia nei macelli che nei punti di vendita al dettaglio, compresi i prodotti importati, al fine di effettuare i rilevamenti della presenza di *Campylobacter* termofilo. I campioni, di 10 grammi ciascuno prelevati dalla pelle del collo prima che le carcasse siano refrigerate o, qualora i campioni siano presi a livello della vendita al dettaglio, di 25 grammi o di 25 cm² prelevati dalla carne del petto, dovranno essere manipolati nel rispetto delle norme igieniche, collocati in contenitori refrigerati e inviati immediatamente al laboratorio d'analisi. Inoltre, per una migliore comparabilità dei risultati si raccomanda di effettuare il campionamento nel periodo da maggio a ottobre.

I laboratori dovrebbero essere autorizzati ad applicare metodi a loro scelta, purché il loro livello di prestazione sia adatto agli obiettivi da conseguire. Tuttavia, per l'accertamento del *Campylobacter* termofilo si raccomanda di applicare la versione più recente della norma ISO 10272:1995. Possono essere tuttavia utilizzati anche altri metodi equivalenti, autorizzati dalle autorità competenti.

Il livello globale della campionatura dovrebbe essere lasciato alla discrezione delle autorità competenti degli Stati membri.

I risultati dei controlli dovranno figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato II.

7. Sicurezza batteriologica e tossicologica delle spezie

7.1. Oggetto del programma

Le spezie, le erbe e i condimenti vegetali sono apprezzati per i loro specifici sapori, colori e aromi. Tuttavia, le spezie possono contenere un numero elevato di microorganismi, tra cui anche batteri patogeni, muffe e fermenti. Se non adeguatamente trattate, esse possono determinare il rapido deterioramento degli alimenti che erano intese esaltare. Nelle spezie si è segnalata una fonte importante di disturbi di origine alimentare allorché queste sono aggiunte al cibo in cui è possibile l'ulteriore crescita dei patogeni. Tale possibilità è maggiore allorché le spezie sono usate in alimenti che non vengano riscaldati a sufficienza. La contaminazione con certi ceppi di muffe può determinare anche la produzione di tossine, come le aflatossine che, allorché superano i livelli stabiliti nel regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione, dell'8 marzo 2001, che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari⁽¹⁾, possono determinare seri rischi per la salute dei consumatori.

L'obiettivo di questa parte del programma consiste nell'accertare la sicurezza batteriologica e tossicologica delle spezie, raccogliere informazioni sulla prevalenza di microorganismi patogeni e verificare che le spezie immesse sul mercato non superino i limiti di aflatossine stabiliti nell'ordinamento comunitario, per assicurare un livello elevato di protezione del consumatore.

7.2. Campionatura e metodo di analisi

Le autorità competenti degli Stati membri dovranno prelevare campioni rappresentativi di spezie a livello dell'importazione, a livello degli stabilimenti di produzione/confezionamento, a livello della vendita all'ingrosso, negli stabilimenti che usano spezie nella preparazione di alimenti e a livello della vendita al dettaglio, al fine di effettuare i rilevamenti per:

- a) il conteggio delle *Enterobacteriaceae*, la presenza di *Salmonella* e la numerazione di *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens*.

Il conteggio delle *Enterobacteriaceae* è usato quale indicatore dell'eventuale irradiazione o di altri trattamenti analoghi delle spezie. I campioni, del peso minimo di 100 g ciascuno o pari a una confezione se questa pesa meno di 100 g, dovranno essere manipolati nel rispetto delle norme igieniche e inviati immediatamente al laboratorio d'analisi. I laboratori sono autorizzati ad applicare metodi a loro scelta, purché il loro livello di prestazione sia adatto agli obiettivi da conseguire. Tuttavia, per l'accertamento della *Salmonella*, si raccomanda di applicare la versione più recente della norma ISO 6579:2002, per la numerazione delle *Enterobacteriaceae* l'ultima versione dello standard EN ISO 5552:1997; per la numerazione del *Bacillus cereus* la versione più recente della norma ISO 7932:1993 e per la numerazione del *Clostridium perfringens* la versione più recente della norma ISO 7937:1997. Possono essere tuttavia utilizzati anche altri metodi equivalenti, autorizzati dalle autorità competenti.

Il livello globale della campionatura dovrebbe essere lasciato alla discrezione delle autorità competenti degli Stati membri.

I risultati dei controlli dovranno figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato III, sezioni 1 e 2;

- b) aflatossine: i livelli non devono superare il limite massimo stabilito nell'ordinamento comunitario.

La campionatura e l'analisi devono essere effettuate conformemente alle disposizioni della direttiva 98/53/CE della Commissione, del 16 luglio 1998, che fissa metodi per il prelievo di campioni e metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari⁽²⁾. Conformemente alle disposizioni di questa direttiva la dimensione del campione va da 1 a 10 kg a seconda della grandezza del lotto da controllare.

⁽¹⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 201 del 17.7.1998, pag. 93.

Il livello globale della campionatura dovrebbe essere lasciato alla discrezione delle autorità competenti degli Stati membri.

I risultati dei controlli dovranno figurare su schede di registrazione conformi al modello riportato nell'allegato IV della presente raccomandazione.

Fatto a Bruxelles, il 19 dicembre 2003.

Per la Commissione
David BYRNE
Membro della Commissione

ALLEGATO I

Sicurezza batteriologica dei formaggi prodotti a partire da latte crudo o da latte termizzato

Stato membro: _____

Gruppi batterici/ criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi ⁽²⁾			Misure adottate (numero e tipo) ⁽³⁾	
				S	A	I		
<i>Salmonella</i> spp. N = 5 c = 0 Assente in 25 g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio a pasta molle stagionato						
		formaggio semiduro						
	Vendita al dettaglio	formaggio non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
<i>Campylobacter</i> termofilo n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 ufc/g M = 10 000 ufc/g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2 m = 10 000 ufc/g M = 100 000 ufc/g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
				A	P	≤ 100 ufc/g	> 100 ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5 c = 0 Assente in 25 g	Produzione	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						
	Vendita al dettaglio	formaggio (fresco) non stagionato a pasta molle						
		formaggio stagionato a pasta molle						
		formaggio semiduro						

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ S=Soddisfacente, A=Accettabile, I=Insoddisfacente, A=Assente, P=Presente. Per quanto concerne lo *Staphylococcus aureus* e l'*Escherichia coli*, il risultato è soddisfacente se tutti i valori osservati sono < m, accettabili se il massimo dei valori c si situa tra e m e M e insoddisfacente se uno o più valori sono > M o se tra m e M vi sono valori superiori a c.

⁽³⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

ALLEGATO II

Sicurezza microbiologica delle carni fresche di pollame
(in relazione al *Campylobacter* termofilo)

Stato membro: _____

Patogeni batterici/ criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi		misure adottate (numero e tipo) ⁽²⁾
				Assente	Presente	
<i>Campylobacter</i> termofilo n=5 c=0 Assente in 25 g	Produzione	Polli				
		Tacchini				
	Vendita al dettaglio	Polli				
		Tacchini				

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

ALLEGATO III

Sezione 1

Sicurezza batteriologica delle spezie

Stato membro: _____

Gruppi batterici/ criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi ⁽²⁾			Misure adottate (numero e tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Salmonella spp.</i> N = 5 c = 0 Assente in 25 g	Importazione o Produzione/ confezionamento o Vendita all'ingrosso	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
<i>Bacillus cereus</i> N = 5 c = 1 M = 1 000 ufc/g M = 10 000 ufc/g	Importazione o Produzione/ confezionamento o Vendita all'ingrosso	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ S=Soddisfacente, A=Accettabile, I=Insoddisfacente, A=Assente, P=Presente. Per quanto concerne il *Bacillus cereus* e il *Clostridium perfringens*, il risultato è soddisfacente se tutti i valori osservati sono < m, accettabili se il massimo dei valori c si situa tra e m e M e insoddisfacente se uno o più valori sono > M o se tra m e M vi sono valori superiori a c.

⁽³⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

Sezione 2

Sicurezza batteriologica delle spezie

Stato membro: _____

Gruppi batterici/ criteri ⁽¹⁾	Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	Numero di campioni	Risultati dell'analisi ⁽²⁾			Misure adottate (numero e tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g	Importazione o Produzione/ confezionamento o Vendita all'ingrosso	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g	Importazione o Produzione/ confezionamento o Vendita all'ingrosso	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					
	Vendita al dettaglio	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Noce moscata/zenzero/curcuma					
		Altre spezie e erbe					

⁽¹⁾ Il numero di campioni da prelevare può essere ridotto se il campionamento avviene a livello della vendita al dettaglio. Se si effettua un campionamento ridotto lo si deve segnalare nella relazione.

⁽²⁾ S=Soddisfacente, A=Accettabile, I=Insoddisfacente, A=Assente, P=Presente. Per quanto concerne il *Bacillus cereus* e il *Clostridium perfringens*, il risultato è soddisfacente se tutti i valori osservati sono < m, accettabili se il massimo dei valori c si situa tra m e M e insoddisfacente se uno o più valori sono > M o se tra m e M vi sono valori superiori a c.

⁽³⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.

ALLEGATO IV

Sicurezza tossicologica delle spezie

Stato membro: _____

Fase di campionamento	Identificazione del prodotto	numero di campioni	Risultati dell'analisi						Misure adottate (numero e tipo) ⁽¹⁾
			Aflatossina B1 (µg/kg)			Aflatossina totale (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Importazione o Produzione/ confezionamento o Vendita all'ingrosso	<i>Capsicum spp.</i>								
	<i>Piper spp.</i>								
	Noce moscata/zenzero/curcuma								
	Altre spezie e erbe								
Stabilimento (che usa grandi quantità di spezie per la preparazione di alimenti)	<i>Capsicum spp.</i>								
	<i>Piper spp.</i>								
	Noce moscata/zenzero/curcuma								
	Altre spezie e erbe								
Vendita al dettaglio	<i>Capsicum spp.</i>								
	<i>Piper spp.</i>								
	Noce moscata/zenzero/curcuma								
	Altre spezie e erbe								

⁽¹⁾ Per segnalare le misure adottate per fare rispettare la normativa si raccomanda di usare le seguenti categorie: ammonimento verbale, avvertenza scritta, richiesto migliore controllo interno, richiesto ritiro del prodotto, sanzione amministrativa, azione legale, altro.