

**REGOLAMENTO (UE) 2022/1370 DELLA COMMISSIONE****del 5 agosto 2022****che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di ocratossina A 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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione <sup>(2)</sup> definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti, inclusa l'ocratossina A, nei prodotti alimentari.
- (2) L'ocratossina A è una micotossina prodotta naturalmente dai funghi del genere *Aspergillus* e *Penicillium* ed è riscontrata come contaminante in un'ampia gamma di alimenti come i cereali e i prodotti a base di cereali, i chicchi di caffè, la frutta secca, il vino e il succo d'uva, le spezie e la liquirizia. L'ocratossina A si forma durante l'essiccazione al sole e lo stoccaggio del raccolto. La sua formazione può essere evitata applicando buone pratiche di essiccazione e di stoccaggio.
- (3) Nel 2020 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha adottato un aggiornamento del parere scientifico sull'ocratossina A negli alimenti <sup>(3)</sup>. L'Autorità ha ritenuto che non fosse opportuno stabilire un valore guida basato su considerazioni sanitarie per l'ocratossina A e che di conseguenza la dose settimanale tollerabile di 120 ng/kg di peso corporeo stabilita dall'Autorità nel 2006 non fosse più valida. Ha inoltre concluso che i margini di esposizione calcolati per gli effetti cancerogeni dell'ocratossina A indicano una possibile preoccupazione per la salute per alcuni gruppi di consumatori.
- (4) I tenori massimi di ocratossina A per alcuni alimenti sono già stati fissati dal regolamento (CE) n. 1881/2006. Tenendo conto del fatto che l'ocratossina A è stata riscontrata in alimenti per i quali non è ancora stato fissato alcun tenore massimo e che contribuiscono all'esposizione umana all'ocratossina A, è opportuno definire un tenore massimo anche per tali alimenti, quali la frutta secca diversa dalle uve secche, alcuni prodotti a base di liquirizia, le erbe essiccate, alcuni ingredienti per infusioni a base di erbe, alcuni semi oleosi, i pistacchi e il cacao in polvere. Nonostante sia necessario chiarire ulteriormente la relazione tra il livello di ocratossina A nel malto e nelle bevande non alcoliche a base di malto nonché nei datteri secchi e nello sciroppo di dattero, è altresì opportuno definire già un tenore massimo per le bevande non alcoliche a base di malto e per lo sciroppo di dattero. Tenendo conto inoltre dei dati di occorrenza disponibili, è opportuno ridurre i tenori massimi vigenti di ocratossina A in alcuni alimenti, quali i prodotti da forno, le uve secche, il caffè torrefatto e il caffè solubile. Le disposizioni vigenti per l'ocratossina A in alcune spezie sono state inoltre estese a tutte le spezie. Prima di fissare i tenori massimi per il formaggio e il prosciutto è opportuno effettuare un monitoraggio addizionale per quanto riguarda la presenza di ocratossina A.
- (5) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- (6) Al fine di consentire agli operatori economici di prepararsi alle nuove norme introdotte dal presente regolamento è opportuno prevedere un periodo di tempo ragionevole prima dell'applicazione dei nuovi tenori massimi. È altresì opportuno prevedere un periodo transitorio per i prodotti alimentari che sono stati legalmente commercializzati prima della data di applicazione del presente regolamento.
- (7) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

<sup>(1)</sup> GUL 37 del 13.2.1993, pag. 1.

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> Parere scientifico sulla valutazione del rischio dell'ocratossina A negli alimenti. *EFSA Journal* 2020; 18(5):6113, 150 pagg., <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6113>.

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 di cui all'allegato che sono stati legalmente commercializzati prima del 1° gennaio 2023 possono rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o fino 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° gennaio 2023.

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

Fatto a Bruxelles, il 5 agosto 2022

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ALLEGATO

Nell'allegato, sezione 2, del regolamento (CE) n. 1881/2006, la voce 2.2 è sostituita dalla seguente:

	Prodotti alimentari <sup>(1)</sup>	Tenori massimi (µg/kg)
«2.2	<b>Ocratossina A</b>	
2.2.1	Cereali non trasformati <sup>(18)</sup>	5,0
2.2.2	Tutti i prodotti derivati/trasformati da cereali non trasformati, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.12 e 2.2.13 Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale	3,0
2.2.3	Prodotti da forno, merende a base di cereali e cereali da colazione	2,0
	— prodotti non contenenti semi oleosi, frutta a guscio o frutta secca	4,0
	— prodotti contenenti almeno il 20 % di uve secche e/o fichi secchi — altri prodotti contenenti semi oleosi, frutta a guscio e/o frutta secca	3,0
2.2.4	Bevande non alcoliche a base di malto	3,0
2.2.5	Glutine di frumento non immesso sul mercato per il consumatore finale	8,0
2.2.6	Frutta secca	8,0
	— uve secche (uve di Corinto, uva passa e uva sultanina) e fichi secchi — altra frutta secca	2,0
2.2.7	Sciroppo di dattero	15
2.2.8	Caffè torrefatto	3,0
	— caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile — caffè solubile (istantaneo)	5,0
2.2.9	Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15 % vol.) e vini di frutta <sup>(11)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>
2.2.10	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli <sup>(13)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>
2.2.11	Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato ricostituito, immessi sul mercato per il consumatore finale <sup>(14)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>
2.2.12	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e altri alimenti per la prima infanzia <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	0,50
2.2.13	Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> <sup>(10)</sup>	0,50
2.2.14	Spezie, comprese le spezie essiccate, eccetto <i>Capsicum</i> spp.	15
	<i>Capsicum</i> spp (suoi frutti secchi, interi o macinati, tra cui peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna o paprica)	20
	Miscele di spezie	15
2.2.15	Liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> e altre specie)	20
	— radice di liquirizia, anche come ingrediente per infusioni a base di erbe	80
	— estratto di liquirizia <sup>(42)</sup> , usato nei prodotti alimentari, soprattutto nelle bevande e nella confetteria	50
	— prodotti di confetteria a base di liquirizia contenenti ≥ 97 % di estratto di liquirizia sulla sostanza secca	10,0
	— altri prodotti di confetteria a base di liquirizia	

2.2.16	Erbe essiccate	10,0
2.2.17	Radici di zenzero per l'uso in infusioni a base di erbe	15
	Radici di altea/bismalva, radici di dente di leone/tarassaco e fiori d'arancio per l'uso in infusioni a base di erbe o nei sucedanei del caffè	20
2.2.18	Semi di girasole, semi di zucca, semi di cocomero e di melone, semi di canapa, semi di soia	5,0
2.2.19	Pistacchi da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o dell'impiego come ingredienti di prodotti alimentari	10,0
	Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti alimentari	5,0
2.2.20	Cacao in polvere	3,0»