

REGOLAMENTO (UE) 2015/1940 DELLA COMMISSIONE**del 28 ottobre 2015****che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi di *Claviceps* spp. in taluni cereali non trasformati e le disposizioni in materia di monitoraggio e relazioni****(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) Il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare («Contam») dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («EFSA») ha adottato un parere sulla presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp. in alimenti e mangimi ⁽³⁾. Il gruppo Contam ha stabilito una dose acuta di riferimento di gruppo di 1 µg/kg di peso corporeo («p.c.») e una dose giornaliera ammissibile di gruppo di 0,6 µg/kg di peso corporeo.
- (3) La presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp. nei grani di cereali è parzialmente collegata alla presenza di sclerozi della *Claviceps* spp. negli stessi. Questa correlazione non è assoluta poiché gli alcaloidi della *Claviceps* spp. possono essere presenti anche nella polvere da sclerozi di *Claviceps* spp. adsorbita dai grani di cereali. È pertanto importante in un primo tempo fissare tenori massimi per gli sclerozi della *Claviceps* spp. mentre si raccolgono ulteriori dati sulla presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp. nei cereali e nei prodotti a base di cereali. Tuttavia è ormai riconosciuto che la conformità con il tenore massimo di sclerozi della *Claviceps* spp. non garantisce necessariamente la sicurezza degli alimenti per quanto riguarda la presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp.. Pertanto, le autorità competenti possono adottare misure appropriate in conformità dell'articolo 14, paragrafo 8, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾, per imporre restrizioni all'immissione sul mercato di prodotti alimentari o per richiedere il ritiro di tali prodotti dal mercato, laddove il prodotto alimentare dovesse risultare a rischio a causa del livello di alcaloidi della *Claviceps* spp., nonostante la sua conformità con il tenore massimo di sclerozi della *Claviceps* spp.
- (4) È necessario precisare in quale fase di commercializzazione si applicano i livelli massimi per sclerozi della *Claviceps* spp. poiché le operazioni di pulizia e di cernita possono ridurre la presenza. È opportuno applicare i tenori massimi per sclerozi della *Claviceps* spp. sui grani di cereali nelle stesse fasi di commercializzazione stabilite per le altre micotossine.
- (5) L'esperienza acquisita con l'applicazione del regolamento (CE) n. 1881/2006 indica che è opportuno chiarire il termine «prima trasformazione», in particolare per quanto riguarda i sistemi di produzione e trasformazione integrati e per quanto riguarda la spazzolatura.
- (6) È importante raccogliere dati sulla presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp. nei cereali e nei prodotti a base di cereali, al fine di stabilire la correlazione tra la presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp. e la presenza di sclerozi della *Claviceps* spp.. Le conclusioni raggiunte sugli alcaloidi della *Claviceps* spp. dovrebbero essere comunicate entro il 30 settembre 2016 al fine di consentire la definizione di tenori massimi di alcaloidi della *Claviceps* spp. adeguati e raggiungibili, mantenendo un elevato livello di protezione della salute umana.
- (7) Sebbene sia importante continuare ad applicare misure preventive intese a evitare e a ridurre il tenore di contaminazione da ocratossina A, non è necessario comunicare ogni anno i risultati, l'esito delle indagini e lo stato di avanzamento dell'applicazione delle misure di prevenzione. È opportuno aggiornare le disposizioni in materia di monitoraggio e relazioni come previsto all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 1881/2006.

⁽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).

⁽³⁾ Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare (Contam); Parere scientifico sugli alcaloidi della *Claviceps* spp. in alimenti e mangimi. *EFSA Journal* 2012;10(7):2798. [158 pagg.]. doi:10.2903/j.efsa.2012.2798. Disponibile online all'indirizzo: www.efsa.europa.eu/efsajournal.

⁽⁴⁾ 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 (GUL 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

- (8) È opportuno pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- (9) 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

Il regolamento (CE) n. 1881/2006 è modificato come segue:

- 1) l'articolo 9 è sostituito dal seguente:

«Articolo 9

Monitoraggio e relazioni

1. Gli Stati membri effettuano un monitoraggio dei livelli di nitrato negli ortaggi passibili di contenerne in misura rilevante, in particolare negli ortaggi a foglia verde, e ne comunicano il risultato all'EFSA a scadenze regolari.
2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione una sintesi dei risultati relativi alle aflatossine ottenuti conformemente al regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014 della Commissione (*), e all'EFSA i dati delle singole occorrenze.
3. Gli Stati membri e le organizzazioni professionali interessate comunicano ogni anno alla Commissione i risultati delle indagini intraprese e i progressi nell'applicazione delle misure preventive volte a evitare la contaminazione da deossinivalenolo, zearalenone, fumonisine B₁ e B₂ e tossine T-2 e HT-2. La Commissione mette tali risultati a disposizione degli Stati membri. I relativi dati in merito all'occorrenza delle sostanze sono comunicati all'EFSA.
4. Gli Stati membri e le organizzazioni professionali delle parti interessate sono fortemente incoraggiati a monitorare la presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp. nei cereali e nei prodotti a base di cereali.

Gli Stati membri e le organizzazioni professionali delle parti interessate sono fortemente incoraggiati a comunicare all'EFSA i risultati per gli alcaloidi della *Claviceps* spp. entro il 30 settembre 2016. Questi risultati dovranno comprendere dati sulle occorrenze e informazioni specifiche sul rapporto tra la presenza di sclerozi di *Claviceps* spp. e il livello dei singoli alcaloidi di *Claviceps* spp.

La Commissione mette tali dati a disposizione degli Stati membri.

5. Eventuali dati sulle occorrenze di contaminanti diversi da quelli di cui ai paragrafi da 1 a 4 raccolti dagli Stati membri e dalle organizzazioni professionali delle parti interessate possono essere comunicati all'EFSA.
6. I dati sulle occorrenze dovranno essere forniti all'EFSA nel formato di trasmissione dei dati dell'Autorità, conformemente alle prescrizioni della Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed (**) [Orientamenti sulla descrizione standardizzata dei campioni (SSD) di alimenti e mangimi] dell'EFSA e agli ulteriori obblighi di informazione specifici dell'EFSA per taluni contaminanti. I dati sulle occorrenze provenienti dalle organizzazioni professionali delle parti interessate possono essere forniti all'EFSA, se del caso, in un formato di trasmissione dei dati semplificato, definito dall'EFSA.

(*) Regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014 della Commissione, del 13 agosto 2014, che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati mangimi e alimenti da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatossine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009 (GU L 242 del 14.8.2014, pag. 4).

(**) <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>;

- 2) l'allegato è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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 28 ottobre 2015

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

L'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è così modificato:

1) nella sezione 2 è aggiunto il seguente punto 2.9:

«2.9.	Sclerozi della <i>Claviceps</i> spp. e alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp.	
2.9.1.	Sclerozi della <i>Claviceps</i> spp.	
2.9.1.1.	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ad eccezione di mais e riso	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp. (**)	
2.9.2.1.	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ad eccezione di mais e riso	— (***)
2.9.2.2.	Prodotti di macinazione dei cereali escluso il riso e prodotti di macinazione del granturco	— (***)
2.9.2.3.	Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti di pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali, cereali da colazione e pasta	— (***)
2.9.2.4.	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	— (***)

(*) Il campionamento deve essere effettuato conformemente al punto B dell'allegato I del regolamento (CE) 401/2006 della Commissione (GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12).

Le analisi sono eseguite a mezzo esame microscopico.

(**) Somma di 12 alcaloidi della *Claviceps* spp.: ergocristina/ergocristinina; ergotamina/ergotaminina; ergocriptina/ergocriptinina; ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergocornina/ergocorninina.

(***) È necessario definire entro il 1° luglio 2017 tenori massimi appropriati e realizzabili per tali categorie di prodotti alimentari interessati, garantendo un livello elevato di protezione della salute umana.»

2) la nota 18 è sostituita dalla seguente:

«⁽¹⁸⁾ Il tenore massimo è applicabile ai cereali non trasformati commercializzati per la prima trasformazione.

Con “prima trasformazione” s’intendono tutti i trattamenti fisici o termici della granella, diversi dall’essiccazione. Le procedure di pulizia, inclusa la spazzolatura, di cernita e di essiccazione non sono considerate facenti parte della “prima trasformazione” poiché l’intero grano rimane intatto dopo la pulizia e la cernita.

La spazzolatura consiste nel pulire i cereali spazzolandoli e/o strofinandoli vigorosamente.

Qualora la spazzolatura venga effettuata in presenza di sclerozi della *Claviceps* spp. i cereali devono essere sottoposti a una fase di pulizia antecedente. La spazzolatura, effettuata in combinazione con un aspiratore per le polveri, è seguita da una selezione per colore prima della molitura.

Per sistemi di produzione e trasformazione integrati si intendono sistemi in cui tutte le partite di cereali entranti sono pulite, selezionate e trasformate nello stesso stabilimento. In questo tipo di sistemi di produzione e trasformazione integrati, il tenore massimo si applica ai cereali non trasformati dopo la pulizia e la cernita, ma prima della prima fase di trasformazione.

Gli operatori del settore alimentare devono garantire la loro conformità mediante la propria procedura HACCP, istituendo e applicando un’efficace procedura di monitoraggio in questo punto critico di controllo.»