

REGOLAMENTO (UE) 2015/1125 DELLA COMMISSIONE

del 10 luglio 2015

che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nel Katsuobushi (tonnetto striato essiccato) e in alcune aringhe del Baltico affumicate

(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,

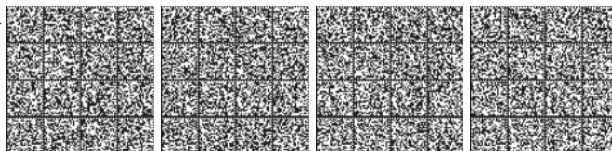
considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione ⁽²⁾ definisce i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nei prodotti alimentari.
- (2) A norma di tale regolamento i tenori massimi di IPA devono essere sicuri e fissati al livello più basso ragionevolmente ottenibile (ALARA) in base alle buone pratiche di fabbricazione, di essiccazione, di pesca e agricole. Nel 2011 i dati per il pesce affumicato hanno dimostrato che erano ottenibili tenori massimi inferiori di IPA, i quali sono stati definiti nel regolamento (UE) n. 835/2011 della Commissione ⁽³⁾. In alcuni casi si sono tuttavia rivelati necessari adeguamenti della tecnologia di affumicatura. È stato pertanto concesso un periodo transitorio di tre anni prima dell'applicazione dei tenori massimi inferiori, prevista dal 1° settembre 2014.
- (3) Il *Katsuobushi* è un prodotto alimentare tradizionale giapponese a base di tonnetto striato. Il suo processo di fabbricazione comporta la sfilettatura, la bollitura e il diliscamento, cui fa seguito un processo di affumicatura/essiccazione su legna ardente. Le autorità giapponesi hanno recentemente fornito elementi di prova attestanti che, nonostante l'applicazione, nella misura del possibile, di buone pratiche di affumicatura, per tale prodotto non sono ottenibili i tenori inferiori di IPA. È pertanto opportuno modificare gli attuali tenori massimi di IPA nel *Katsuobushi* e reintrodurre quelli applicabili prima del 1° settembre 2014.
- (4) La denominazione del prodotto «*Sprotid*» è una denominazione tradizionale comune in Estonia e si riferisce a un prodotto che può tradizionalmente contenere sia spratto (*Sprattus sprattus*) sia aringa del Baltico (*Clupea harengus membras*), in funzione della stagione e della disponibilità. Entrambi i pesci hanno dimensioni analoghe e sono classificati come pesci di piccola taglia. L'etichetta dello «*Sprotid*» indica se il prodotto contiene spratti o aringhe del Baltico o una combinazione di entrambi, indicando altresì il rapporto tra ciascuna specie ittica presente. La procedura di affumicatura per questa piccola aringa del Baltico è identica a quella applicata agli spratti e i tenori di IPA nelle piccole aringhe del Baltico sono pertanto simili a quelli presenti negli spratti affumicati. Per la piccola aringa del Baltico affumicata e per la piccola aringa affumicata in scatola è pertanto opportuno stabilire lo stesso tenore massimo applicato agli spratti affumicati e agli spratti affumicati in scatola.
- (5) La legislazione concernente l'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura è stata sostituita in quanto richiedeva la modifica di alcune note. 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 del presente regolamento.

⁽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⁾ Regolamento (UE) n. 835/2011 della Commissione, del 19 agosto 2011, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nei prodotti alimentari (GUL 215 del 20.8.2011, pag. 4).

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

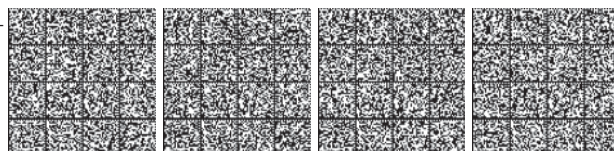
Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10 luglio 2015

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNKER



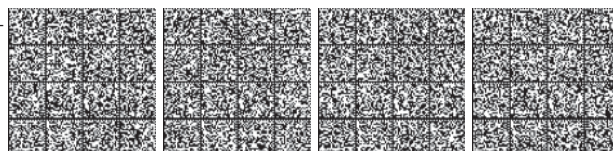
ALLEGATO

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

1) la parte 6: *Idrocarburi policiclici aromatici* è sostituita dalla seguente:

«Parte 6: Idrocarburi policiclici aromatici

Prodotti alimentari		Tenori massimi (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene	Benzo(a)pirene	Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Oli e grassi (escluso il burro di cacao e l'olio di cocco) destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0	10,0
6.1.2	Semi di cacao e prodotti derivati	5,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2013	35,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2013 fino al 31.3.2015 30,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2015
6.1.3	Olio di cocco destinato al consumo diretto nell'alimentazione umana o a essere usato come ingrediente di un prodotto alimentare	2,0	20,0
6.1.4	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	5,0 fino al 31.8.2014 2,0 a decorrere dall'1.9.2014	30,0 a decorrere dall'1.9.2012 fino al 31.8.2014 12,0 a decorrere dall'1.9.2014
6.1.5	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , esclusi i prodotti ittici di cui ai punti 6.1.6 e 6.1.7. Il tenore massimo nei crostacei affumicati si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi affumicati (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici.	5,0 fino al 31.8.2014 2,0 a decorrere dall'1.9.2014	30,0 a decorrere dall'1.9.2012 fino al 31.8.2014 12,0 a decorrere dall'1.9.2014
6.1.6	Spratti affumicati e spratti affumicati in scatola ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Sprattus sprattus</i>); aringa del Baltico affumicata di lunghezza ≤ 14 cm e aringa del Baltico affumicata in scatola, di lunghezza ≤ 14 cm ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Clupea harengus membras</i>); Katsubushi (tonnetto striato essiccato, <i>Katsuwonus pelamis</i>); molluschi bivalvi (freschi, refrigerati o congelati) ⁽²⁶⁾ ; carne e prodotti a base di carne trattati termicamente ⁽⁴⁶⁾ e venduti al consumatore finale	5,0	30,0
6.1.7	Molluschi bivalvi ⁽³⁶⁾ (affumicati)	6,0	35,0
6.1.8	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.10	Alimenti dietetici a fini medici speciali ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ destinati specificamente ai lattanti	1,0	1,0»



2) La nota ⁽²⁶⁾ è sostituita dalla seguente:

«⁽²⁶⁾ Prodotti alimentari rientranti, a seconda dei casi, nelle categorie c) e i) dell'elenco che figura nell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1) (specie elencate nella voce pertinente). Nel caso dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applicano l'articolo 2, paragrafi 1 e 2. Nel caso del *Pecten maximus*, il tenore massimo si applica unicamente al muscolo adduttore e alla gonade.»

3) La nota ⁽³⁶⁾ è sostituita dalla seguente:

«⁽³⁶⁾ Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria si rimanda alle definizioni di cui alle categorie b), c) ed i) dell'elenco che figura nell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013.»

15CE1499

