

REGOLAMENTO (UE) N. 1058/2012 DELLA COMMISSIONE

del 12 novembre 2012

recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di aflatoossine nei fichi secchi

(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, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, ⁽²⁾ precisa i tenori massimi di aflatoossina B1 e di aflatoossine totali (aflatoossina B1 + G1 + B2 + G2) in una serie di prodotti alimentari.
- (2) È necessario modificare i tenori massimi di aflatoossine nei fichi secchi per tenere conto degli sviluppi del Codex Alimentarius, di nuove informazioni sulla misura in cui è possibile impedire la presenza di aflatoossine applicando buone prassi e di nuove informazioni scientifiche sulla differenza in termini di rischi per la salute tra vari tenori massimi ipotetici di aflatoossina B1 e di aflatoossine totali nei diversi prodotti alimentari.
- (3) Nel Codex Alimentarius è stato fissato un tenore di 10 µg/kg di aflatoossine totali nei fichi secchi "pronti per il consumo" ⁽³⁾. Il suddetto tenore massimo si basa sulla valutazione del Comitato misto di esperti sugli additivi alimentari e sui contaminanti FAO/OMS (JECFA) effettuata alla sessantottesima riunione sull'impatto dell'esposizione e sul rischio per la salute di vari tenori massimi ipotetici di aflatoossine nelle mandorle, nelle noci del Brasile, nelle nocciole, nei pistacchi e nei fichi secchi ⁽⁴⁾. Per quanto concerne i fichi secchi il Comitato ha concluso

⁽¹⁾ GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5.

⁽³⁾ Norma generale Codex per i contaminanti e le tossine nei prodotti destinati al consumo umano e animale (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf

⁽⁴⁾ OMS, Serie relativa agli additivi alimentari: 59. Valutazione della sicurezza di determinati additivi e contaminanti alimentari. <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html>

che, a prescindere dal tenore massimo ipotetico considerato, non vi sarebbero impatti significativi sull'esposizione alimentare totale alle aflatoossine. È stato dimostrato che, applicando buone pratiche, è possibile ottenere un tenore massimo di aflatoossine pari a 10 µg/kg.

- (4) Nel Codex Alimentarius è fissato solo un tenore massimo per le aflatoossine totali, viste le notevoli variazioni osservate nel rapporto tra aflatoossina B1 e aflatoossine totali, causate da numerosi fattori (anno del raccolto, varietà, fenomeni atmosferici). Tuttavia, visto che l'aflatoossina B1 è il cancerogeno più potente, la legislazione UE contempla un tenore massimo distinto per questa aflatoossina, oltre al tenore relativo alle aflatoossine totali. Le aflatoossine totali sono costituite dalla somma di aflatoossina B1, B2, G1 e G2. Il tenore massimo fissato per l'aflatoossina B1 deve pertanto corrispondere al tenore stabilito per le aflatoossine totali. Il tenore di aflatoossina B1 è stato determinato servendosi dei dati sulla presenza di aflatoossine nei fichi secchi rilevati dal 2005. Dal suddetto calcolo risulta chiaramente che il rapporto tra il contenuto di aflatoossina B1 e di aflatoossine totali è in media 0,6 e che l'ipotesi presa finora in considerazione, secondo la quale il tenore di aflatoossina B1 sarebbe in media pari a 50% circa delle aflatoossine totali, risulta quindi errata.
- (5) L'esito della suddetta valutazione JECFA sull'effetto dell'esposizione tra vari tenori massimi nei fichi secchi è stato confermato da una nuova valutazione dell'esposizione ⁽⁵⁾ effettuata dall'unità dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) responsabile del monitoraggio degli alimenti e delle sostanze chimiche, secondo la quale, per i diversi scenari di esposizione, l'aumento dell'esposizione alimentare alle aflatoossine si situa tra 0,15 e 0,26% per un tenore massimo di aflatoossine totali nei fichi secchi pari a 10 µg/kg anziché 4 µg/kg. Dalla precedente valutazione dell'EFSA su tale questione ⁽⁶⁾, si può concludere che tale aumento non produce effetti avversi per la salute pubblica. Risulta quindi opportuno sostituire

⁽⁵⁾ Autorità europea per la sicurezza alimentare; Effetti sull'esposizione alimentare di un aumento dei tenori di aflatoossine totali da 4 µg/kg a 10 µg/kg per i fichi secchi. Supporting Publications 2012:EN-311. [6 pp.]. Disponibile on line all'indirizzo: www.efsa.europa.eu/publications

⁽⁶⁾ Parere del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) in merito al potenziale aumento dei rischi per la salute dei consumatori a seguito di un eventuale innalzamento degli attuali tenori massimi delle aflatoossine contenute nelle mandorle, nelle nocciole e nei pistacchi, nonché in prodotti derivati. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf>
Effetti sulla salute pubblica di un aumento dei tenori di aflatoossine totali da 4 µg/kg a 10 µg/kg per frutta a guscio diversa dalle mandorle, dalle nocciole e dai pistacchi – Dichiarazione del gruppo di esperti sui contaminanti nella catena alimentare <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf>

