

## REGOLAMENTO (UE) 2015/1137 DELLA COMMISSIONE

del 13 luglio 2015

**che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne il tenore massimo di ocratossina A nelle spezie *Capsicum* spp.**

(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 un tenore massimo di ocratossina A nelle spezie *Capsicum* spp.
- (2) Il regolamento (UE) n. 105/2010 della Commissione <sup>(3)</sup>, recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006, ha fissato un tenore massimo di ocratossina A nelle spezie, ottenibile applicando buone pratiche. Per consentire ai paesi produttori di spezie di porre in atto misure preventive e per evitare perturbazioni inaccettabili del commercio, il regolamento (UE) n. 105/2010 ha inoltre fissato un tenore massimo più elevato pari a 30 µg/kg per un periodo limitato di tempo, prima che diventi applicabile il tenore massimo di 15 µg/kg. Per le spezie *Capsicum* spp. il regolamento (UE) n. 594/2012 della Commissione <sup>(4)</sup> ha prorogato tale periodo fino al 31 dicembre 2014. La verifica della capacità di rispettare i tenori massimi meno elevati di ocratossina A mediante l'applicazione di buone pratiche nelle varie regioni di produzione del mondo è stata effettuata dai servizi della Commissione in cooperazione con esperti governativi degli Stati membri. Malgrado sia stato rilevato un miglioramento significativo nell'applicazione di buone pratiche in varie regioni di produzione, il tenore massimo meno elevato previsto per l'ocratossina A, pari a 15 µg/kg, nelle spezie *Capsicum* spp. non è ottenibile su base regolare, per via delle condizioni atmosferiche talvolta avverse che si registrano durante la crescita e la raccolta. È pertanto opportuno stabilire un nuovo tenore massimo di ocratossina A nelle spezie *Capsicum* spp. che sia ottenibile mediante l'applicazione di buone pratiche e garantisca al tempo stesso un livello elevato di protezione della salute umana.
- (3) È pertanto opportuno modificare l'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 di conseguenza.
- (4) Poiché il tenore massimo più elevato pari a 30 µg/kg era applicabile sino al 31 dicembre 2014, è opportuno prevedere che il tenore massimo stabilito dal presente regolamento si applichi a decorrere dal 1° gennaio 2015.
- (5) 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.

## Articolo 2

Le spezie *Capsicum* spp. non conformi al tenore massimo di ocratossina A di cui al punto 2.2.11 dell'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006, quale modificato dal presente regolamento, e immesse legalmente sul mercato prima del 1° gennaio 2015, possono continuare a essere commercializzate dopo tale data fino alla loro data minima di conservazione o alla data di scadenza.<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> Regolamento (UE) n. 105/2010 della Commissione, del 5 febbraio 2010, recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, per quanto riguarda l'ocratossina A (GU L 35 del 6.2.2010, pag. 7).<sup>(4)</sup> Regolamento (UE) n. 594/2012 della Commissione, del 5 luglio 2012, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi dei contaminanti ocratossina A, PCB non diossina-simili e melamina nei prodotti alimentari (GU L 176 del 6.7.2012, pag. 43).