

REGOLAMENTO (UE) 2015/1933 DELLA COMMISSIONE

del 27 ottobre 2015

che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nella fibra di cacao, nelle chips di banana, negli integratori alimentari, nelle erbe aromatiche essiccate e nelle spezie essiccate

(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) A norma di tale regolamento i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) devono essere sicuri e fissati al livello più basso ragionevolmente ottenibile in base alle buone pratiche di fabbricazione, di essiccazione, di pesca e agricole.
- (3) La fibra di cacao è un prodotto specifico ottenuto dal guscio dei semi di cacao e contiene tenori di IPA superiori a quelli dei prodotti ottenuti dai frammenti dei semi di cacao. La fibra di cacao e i prodotti derivati sono prodotti intermedi nella filiera alimentare e vengono impiegati come ingredienti nella preparazione di prodotti alimentari a basso contenuto calorico e alto contenuto di fibre. È opportuno fissare tenori specifici di IPA per la fibra di cacao e i prodotti derivati. Dato che questi prodotti hanno un basso contenuto di grassi, è opportuno fissare i tenori massimi sulla base del peso umido.
- (4) Le chips di banana sono impiegate nei cereali per la colazione e nei dolci, oltre a essere consumate come spuntino. Recentemente sono stati riscontrati elevati tenori di IPA nelle chips di banana. Tali risultati sono connessi alla frittura delle chips di banana nell'olio di cocco. È pertanto opportuno stabilire tenori massimi di IPA per le chips di banana. Come primo passo, a causa della mancanza di sufficienti dati di occorrenza, detti tenori massimi corrispondono ai livelli massimi di olio di cocco destinato al consumo diretto nell'alimentazione umana o all'uso come ingrediente di un prodotto alimentare. I tenori massimi dovrebbero essere rivisti entro due anni tenendo in considerazione i dati di occorrenza disponibili.
- (5) Elevati tenori di IPA sono stati riscontrati in alcuni integratori alimentari che contengono o sono derivati da ingredienti botanici. La presenza di tenori elevati in tali integratori alimentari è stata associata alle cattive pratiche di essiccazione applicate agli anzidetti ingredienti botanici. Tenori elevati sono evitabili mediante l'applicazione di buone pratiche. È pertanto opportuno stabilire tenori massimi di IPA in questi prodotti che siano raggiungibili mediante l'applicazione di buone pratiche di essiccazione e garantiscano un elevato livello di protezione della salute umana.
- (6) Anche negli integratori alimentari contenenti o derivati da propoli, pappa reale e spirulina si sono riscontrati in alcuni casi tenori elevati di IPA che sono stati associati all'applicazione di cattive pratiche. Poiché è possibile ottenere tenori inferiori applicando buone pratiche, è opportuno stabilire tenori massimi di IPA in tali prodotti.
- (7) Elevati tenori di IPA correlati all'applicazione di cattive pratiche di essiccazione sono stati riscontrati anche in erbe aromatiche essiccate e spezie essiccate. È pertanto opportuno fissare i tenori massimi di IPA nelle erbe aromatiche essiccate e nelle spezie essiccate. Metodi di affumicatura e lavorazione tradizionali applicati a paprica e cardamomo causano tenori elevati di IPA. Alla luce del basso consumo di queste spezie e per permettere a tali prodotti affumicati di rimanere sul mercato, è opportuno che essi siano esentati dai tenori massimi.

⁽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).

