

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) 2020/1255 DELLA COMMISSIONE

del 7 settembre 2020

che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nelle carni e nei prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale nonché nel pesce e nei prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale e che fissa un tenore massimo di IPA negli alimenti di origine vegetale in polvere utilizzati per la preparazione di bevande

(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) negli alimenti, compresi carni affumicate e prodotti a base di carne affumicati nonché pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati.
- (2) In applicazione di tale regolamento i tenori massimi di IPA dovrebbero essere fissati al livello più basso ragionevolmente ottenibile (ALARA) in base alle buone pratiche di fabbricazione, agricole e della pesca. Nel 2011 i dati relativi a pesce e carne affumicati hanno dimostrato che era possibile ottenere tenori massimi più bassi. In alcuni casi tuttavia è stato necessario adeguare la tecnologia di affumicatura. Per le carni e i prodotti a base di carne affumicati, nonché per il pesce e i prodotti della pesca affumicati, è stato pertanto concesso un periodo transitorio di tre anni prima dell'applicazione dei tenori massimi più bassi a decorrere dal 1° settembre 2014.
- (3) Nonostante l'applicazione di buone pratiche di affumicatura, nel 2014 è stato tuttavia stabilito che non era possibile raggiungere tenori più bassi di IPA in Irlanda, Spagna, Croazia, Cipro, Lettonia, Polonia, Portogallo, Romania, Repubblica slovacca, Finlandia, Svezia e Regno Unito per taluni carni e prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale e in Irlanda, Lettonia, Romania, Finlandia, Svezia e Regno Unito per taluni pesci e prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale. In questi casi non è stato possibile adeguare le pratiche di affumicatura al fine di rispettare i tenori massimi di IPA più bassi senza alterare significativamente le caratteristiche organolettiche dell'alimento.
- (4) In base alle considerazioni di cui sopra e conformemente all'articolo 7, paragrafi 6 e 7, del regolamento (CE) n. 1881/2006, una deroga temporanea all'applicazione dei tenori massimi di IPA più bassi a decorrere dal 1° settembre 2014 è stata concessa agli Stati membri interessati per consentire la commercializzazione sul loro mercato di carni e prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale e/o pesce e prodotti della pesca

⁽¹⁾ GU L 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 (GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5).

affumicati in modo tradizionale, affumicati all'interno dei loro territori e destinati al consumo nel loro territorio. I tenori massimi applicabili prima del 1° settembre 2014 hanno continuato ad essere applicati a tali prodotti affumicati. Tale deroga riguardava in genere le carni e i prodotti a base di carne affumicati e/o il pesce e i prodotti della pesca affumicati senza l'indicazione delle denominazioni specifiche degli alimenti.

- (5) Conformemente all'articolo 7, paragrafi 6 e 7, del regolamento (CE) n. 1881/2006, i rispettivi Stati membri hanno continuato a monitorare la presenza di IPA in tali prodotti e hanno istituito programmi al fine di attuare buone pratiche di affumicatura ove possibile. La situazione è stata inoltre riesaminata nel 2018 sulla base delle informazioni dettagliate fornite dagli Stati membri interessati, tra cui i dati di monitoraggio della presenza di IPA nelle carni e nei prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale e nel pesce e nei prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale, nonché dei dati sull'attuazione delle buone pratiche di affumicatura e sulle alterazioni delle caratteristiche organolettiche. A seguito di una valutazione dettagliata delle informazioni fornite si è concluso che non era possibile conseguire livelli più bassi di IPA modificando le pratiche di affumicatura entro i limiti di quanto è economicamente realizzabile e possibile senza alterare le caratteristiche organolettiche tipiche di talune carni e prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale in Irlanda, Spagna, Croazia, Cipro, Polonia, Portogallo, Repubblica slovacca, Finlandia e Svezia e di taluni pesci e prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale in Lettonia, Finlandia e Svezia. Di conseguenza è opportuno concedere una deroga a tempo indeterminato per la produzione e il consumo locali di taluni carni e prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale e pesci e prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale in tali Stati membri.
- (6) Inoltre è stato riscontrato che alcuni alimenti di origine vegetale in polvere, utilizzati per la preparazione di bevande, contengono tenori elevati di IPA dovuti a pratiche inadeguate di essiccazione applicate a tali polveri. Dato che gli IPA sono agenti cancerogeni genotossici, al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana è necessario stabilire un tenore massimo di IPA in tali polveri, che può essere ottenuto applicando buone pratiche di essiccazione.
- (7) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- (8) 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

Modifiche del regolamento (CE) n. 1881/2006

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

- 1) all'articolo 7, i paragrafi 6 e 7 sono sostituiti dai seguenti:

«6. In deroga all'articolo 1, i seguenti Stati membri possono autorizzare la commercializzazione sul loro mercato di carni e prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale, affumicati all'interno dei loro territori e destinati al consumo nel loro territorio, che abbiano tenori di IPA superiori a quelli stabiliti al punto 6.1.4 dell'allegato, a condizione che tali prodotti siano conformi ai tenori massimi applicabili prima del 1° settembre 2014, ossia 5,0 µg/kg per il benzo(a)pirene e 30,0 µg/kg per la somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene:

- Irlanda, Croazia, Cipro, Spagna, Polonia, Portogallo: carni e prodotti a base di carne affumicati a in modo tradizionale;
- Lettonia: carni di suino affumicate in modo tradizionale, carni di pollo affumicate a caldo, salsicce affumicate a caldo e carni di selvaggina affumicate a caldo;
- Repubblica slovacca: carni salate affumicate in modo tradizionale, bacon affumicato in modo tradizionale, salsicce affumicate in modo tradizionale (*klobása*), dove con «affumicato in modo tradizionale» si intende lo sviluppo di fumo mediante la combustione del legno (ceppi, segatura di legno, trucioli di legno) in un affumicatoio;
- Finlandia: carni e prodotti a base di carne affumicati a caldo in modo tradizionale;
- Svezia: carni e prodotti a base di carne affumicati sul legno incandescente o altri materiali di origine vegetale.

Tali Stati membri e gli operatori del settore alimentare interessati continuano a monitorare la presenza di IPA nelle carni e nei prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale di cui al primo comma del presente paragrafo e garantiscono l'applicazione di buone pratiche di affumicatura, ove possibile, senza che vengano alterate le caratteristiche organolettiche tipiche di tali prodotti.

7. In deroga all'articolo 1, i seguenti Stati membri possono autorizzare la commercializzazione sul loro mercato di pesce e prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale, affumicati all'interno dei loro territori e destinati al consumo nel loro territorio, che abbiano tenori di IPA superiori a quelli stabiliti al punto 6.1.5 dell'allegato, a condizione che tali prodotti affumicati siano conformi ai tenori massimi applicabili prima del 1° settembre 2014, ossia 5,0 µg/kg per il benzo(a)pirene e 30,0 µg/kg per la somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene:

- Lettonia: pesce affumicato a caldo in modo tradizionale;
- Finlandia: pesci di piccola taglia e prodotti della pesca a base di pesci di piccola taglia affumicati a caldo in modo tradizionale;
- Svezia: pesce e prodotti della pesca affumicati sul legno incandescente o altri materiali di origine vegetale.

Tali Stati membri e gli operatori del settore alimentare interessati continuano a monitorare la presenza di IPA nel pesce e nei prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale di cui al primo comma del presente paragrafo e garantiscono l'applicazione di buone pratiche di affumicatura, ove possibile, senza che vengano alterate le caratteristiche organolettiche tipiche di tali prodotti.»;

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

Articolo 2

Gli alimenti che figurano nell'allegato del presente regolamento, legalmente commercializzati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento, possono rimanere in commercio successivamente a tale data, fino al 28 marzo 2021.

Articolo 3

Entrata in vigore e applicazione

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 7 settembre 2020

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

Nell'allegato, sezione 6, del regolamento (CE) n. 1881/2006, dopo il punto 6.1.15 «Spezie essiccate ad eccezione di cardamomo e *Capsicum* spp. affumicato» è aggiunta la voce seguente:

«6.1.16	Alimenti di origine vegetale in polvere per la preparazione di bevande, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 6.1.2 e 6.1.11 (*)	10,0	50,0
---------	--	------	------

(*) La preparazione di bevande si riferisce all'uso di polveri finemente macinate da aggiungere alle bevande»