Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B**

REGOLAMENTO (CE) N. 466/2001 DELLA COMMISSIONE

dell'8 marzo 2001

che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 221/2002 della Commissione del 6 febbraio 2002	L 37	4	7.2.2002
►**M2**	Regolamento (CE) n. 257/2002 della Commissione del 12 febbraio 2002	L 41	12	13.2.2002
►**M3**	Regolamento (CE) n. 472/2002 della Commissione del 12 marzo 2002	L 75	18	16.3.2002
►**M4**	Regolamento (CE) n. 563/2002 della Commissione del 2 aprile 2002	L 86	5	3.4.2002
►**M5**	Regolamento (CE) n. 2375/2001 del Consiglio del 29 novembre 2001	L 321	1	6.12.2001

Rettificato da:

►**C1** Rettifica, GU L 304 del 21.11.2001, pag. 30 (466/2001)

►**C2** Rettifica, GU L 80 del 23.3.2002, pag. 42 (472/2002)

►**C3** Rettifica, GU L 155 del 14.6.2002, pag. 63 (563/2002)

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 466/2001 DELLA COMMISSIONE

dell'8 marzo 2001

che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità 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,

dopo consultazione del comitato scientifico dell'alimentazione umana (SCF),

considerando quanto segue:

(1) Il suddetto regolamento prevede che, per tutelare la salute pubblica, debbano essere stabiliti tenori massimi per alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. I valori massimi di tali tenori devono essere adottati sotto forma di un elenco comunitario non esaustivo in cui possono essere indicati i valori massimi per lo stesso contaminante a seconda dei diversi prodotti alimentari. Può essere fatto riferimento ai metodi di campionamento e di analisi da applicare.

(2) Il regolamento (CE) n. 194/97 della Commissione, del 31 gennaio 1997, che stabilisce tenori massimi ammissibili per alcuni contaminanti presenti in prodotti alimentari [2], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1566/1999 [3], è stato sostanzialmente emendato più volte. Poiché dovranno essere apportate ulteriori modifiche, sarebbe opportuno rielaborare il testo ai fini di una maggiore chiarezza.

(3) Ai fini della tutela della salute pubblica è essenziale mantenere il tenore di contaminanti a livelli accettabili sul piano tossicologico. La presenza di contaminanti deve essere ulteriormente ridotta ove possibile mediante prassi agricole e di produzione corrette, in modo da ottenere un livello più elevato di tutela della salute, in particolare per i gruppi più sensibili della popolazione.

(4) Date le disparità esistenti fra i regimi giuridici degli Stati membri relativamente ai tenori massimi per i contaminanti in alcuni prodotti alimentari e le distorsioni della concorrenza che possono conseguirne, si rendono necessarie disposizioni comunitarie volte a garantire, nel rispetto del principio di proporzionalità, l'esistenza di un mercato unico.

(5) Gli Stati membri devono adottare adeguate misure di controllo della presenza di contaminanti nei prodotti alimentari.

(6) Attualmente la legislazione comunitaria non definisce livelli massimi di contaminanti presenti nei prodotti alimentari destinati a lattanti e negli alimenti di proseguimento cui si riferisce la direttiva 91/321/CEE della Commissione [4], modificata da ultimo dalla direttiva 1999/50/CE [5] e dalla direttiva 96/5/CE della Commissione [6], modificata da ultimo dalla direttiva 1999/39/CE [7]. Dopo consultazione del comitato SCF, sarebbe opportuno definire livelli massimi per i prodotti alimentari in questione quanto prima possibile. Nel frattempo i livelli definiti nel regolamento si applicano anche ai prodotti alimentari in

---

[1] GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.
[2] GU L 31 dell'1.2.1997, pag. 48.
[3] GU L 184 del 17.7.1999, pag. 17.
[4] GU L 175 del 4.7.1991, pag. 35.
[5] GU L 139 del 2.6.1999, pag. 29.
[6] GU L 49 del 28.2.1996, pag. 17.
[7] GU L 124 del 18.5.1999, pag. 8.

▼B

questione nella misura in cui non sono stati definiti livelli più rigorosi nella legislazione nazionale.

(7) Gli ingredienti alimentari utilizzati nella produzione degli alimenti composti dovrebbero conformarsi alle disposizioni relative al tenore massimo definito nel presente regolamento prima di essere aggiunti all'alimento composto, in modo da evitare che vengano diluiti.

(8) Gli ortaggi sono la fonte principale di assunzione di nitrati per l'uomo. Il Comitato SCF nel parere espresso il 22 settembre 1995 ha dichiarato che l'assunzione totale di nitrati è generalmente ben al di sotto del livello quotidiano tollerabile. Raccomanda tuttavia di proseguire negli sforzi per ridurre l'esposizione ai nitrati attraverso gli alimenti e l'acqua, poiché i nitrati possono essere trasformati in nitriti e nitrosammine e raccomanda vivamente che vengano adottate buone prassi agricole per garantire che il tenore di nitrati sia il più ridotto possibile. Il comitato SCF ha sottolineato che la preoccupazione relativa alla presenza di nitrati non dovrebbe scoraggiare dal consumo di ortaggi, poiché le verdure hanno una funzione nutritiva essenziale e svolgono un ruolo importante nella protezione della salute.

(9) Misure specifiche destinate a permettere di controllare meglio le fonti dell'assunzione di nitrati, assieme a codici di corrette prassi agricole, potrebbero favorire la riduzione del tenore di nitrati nelle verdure. Tuttavia anche le condizioni climatiche influenzano il tenore di nitrati in talune verdure ed è quindi opportuno definire per le verdure tenori massimi diversi di nitrati a seconda della stagione. Peraltro le condizioni climatiche variano notevolmente nelle varie zone della Comunità e occorre inoltre consentire agli Stati membri di autorizzare provvisoriamente l'immissione in circolazione di lattughe e spinaci prodotti e destinati ad essere consumati nel proprio territorio, contenenti nitrati in tenori superiori a quelli definiti ai punti 1.1 e 1.3 dell'allegato I, purché le quantità presenti siano accettabili dal punto di vista della salute pubblica.

(10) I produttori di lattughe e spinaci stabiliti negli Stati membri che hanno concesso l'autorizzazione di cui sopra dovranno modificare gradualmente i loro metodi di coltivazione applicando le corrette prassi agricole raccomandate a livello nazionale, in modo che vengano rispettati, al termine di un periodo transitorio, i tenori massimi previsti a livello comunitario. È auspicabile giungere il più rapidamente possibile a livelli comuni.

(11) Sarà opportuno riesaminare ed eventualmente ridurre i tenori fissati per lattughe e spinaci prima del 1° gennaio 2002. Questa revisione sarà basata sul controllo effettuato dagli Stati membri e sull'applicazione di codici di corrette prassi agricole, in modo da definire il tenore massimo al livello più basso ragionevolmente possibile.

(12) La sorveglianza e l'applicazione di corrette prassi agricole devono essere effettuate utilizzando strumenti proporzionati all'obiettivo ricercato, ai risultati ottenuti con la sorveglianza e, in particolare, alla luce dei rischi e dell'esperienza acquisita. L'applicazione di codici di corrette prassi agricole in alcuni Stati membri sarà strettamente sorvegliata, pertanto è opportuno che gli Stati membri comunichino annualmente i risultati della loro attività di sorveglianza, riferiscano sui provvedimenti adottati e i progressi compiuti per quanto riguarda l'applicazione dei codici di corrette prassi agricole per ridurre i tenori di nitrati. Inoltre è opportuno procedere annualmente a uno scambio di opinioni con gli Stati membri in merito alle comunicazioni in questione.

(13) Per quanto riguarda le lattughe coltivate in campo aperto sono stabiliti valori inferiori a quelli relativi alle lattughe coltivate in serra e che, allo scopo di consentire controlli efficaci, i valori stabiliti per la lattuga coltivata in campo aperto devono essere

▼B

applicati, in mancanza di etichettatura precisa, anche per le lattughe coltivate in serra.

(14) Le aflatossine sono micotossine prodotte da talune specie di Aspergillus che si sviluppano in condizioni di temperatura e umidità elevate e sono sostanze genotossiche, cancerogene e possono essere presenti in un gran numero di alimenti e per questo tipo di sostanze non esiste alcuna soglia al di sotto della quale non si riscontrino effetti negativi. Pertanto non si può fissare una dose giornaliera tollerabile e, allo stato attuale delle conoscenze scientifiche e tecniche, nonché dei progressi compiuti nelle pratiche di produzione e stoccaggio, non è possibile impedire lo sviluppo delle suddette muffe ed eliminare quindi completamente la presenza di aflatossine nelle derrate alimentari. Peraltro i limiti per le aflatossine vanno fissati al livello più basso possibile.

(15) Gli sforzi intesi a migliorare le condizioni di produzione, di raccolta e di stoccaggio per diminuire lo sviluppo delle muffe vanno incoraggiati. Il gruppo delle aflatossine comprende diverse sostanze, con diverse tossicità e frequenza nelle derrate alimentari e, fra di esse, l'aflatossina B1 è di gran lunga la più tossica. Pertanto per ragioni di sicurezza è necessario limitare contemporaneamente nelle derrate alimentari il contenuto globale di aflatossine (forme B1, B2, G1 e G2) e quello della sola aflatossina B1. L'aflatossina M1 è un metabolita dell'aflatossina B1 e può essere presente nel latte e nei prodotti lattiero-caseari derivanti da animali che hanno consumato mangimi contaminati e sebbene l'aflatossina M1, dal punto di vista dell'azione cancerogeno-genotossica, sia considerata meno pericolosa dell'aflatossina B1, è imperativo evitarne la presenza nel latte e nei prodotti lattiero-caseari destinati al consumo umano e particolarmente all'alimentazione della prima infanzia.

(16) È stato riconosciuto che, con appropriati metodi di cernita o altri trattamenti fisici, è possibile abbassare il contenuto di aflatossine delle arachidi, della frutta a guscio e della frutta secca e per ridurre al minimo gli effetti negativi sul commercio è necessario permettere che questi prodotti contengano quantità più elevate di aflatossine se non sono destinati al consumo umano diretto o all'utilizzazione quali ingredienti per la produzione di derrate alimentari. In questi casi i livelli di aflatossine sono stati fissati tenendo conto anche delle attuali possibilità di applicare i suddetti metodi e trattamenti fisici alle arachidi, alla frutta a guscio e alla frutta secca, nonché della necessità di rispettare, dopo il trattamento, i tenori massimi fissati per questi prodotti destinati al consumo umano diretto o all'utilizzazione quali ingredienti per la produzione di derrate alimentari. Nel caso dei cereali, non va escluso che metodi di cernita o altri trattamenti fisici possano ridurre il grado di contaminazione da aflatossine e per verificarne l'efficacia reale e, se del caso, fissare limiti massimi specifici per i cereali non destinati al consumo diretto, è previsto che, per un periodo limitato, i tenori massimi previsti nell'allegato I siano applicati esclusivamente ai cereali e ai derivati della loro trasformazione destinati al consumo diretto o all'utilizzazione come ingredienti per la produzione di derrate alimentari. In mancanza di elementi tali da giustificare la definizione di un tenore massimo specifico per i cereali non sottoposti a trasformazione, allo scadere di un termine stabilito, il limite massimo previsto per i cereali e i derivati della loro trasformazione destinati al consumo umano diretto o all'utilizzazione come ingredienti di derrate alimentari si applicherà anche ai cereali non sottoposti a trasformazione.

(17) Per consentire un controllo efficace del rispetto dei limiti fissati per ciascuno dei prodotti in questione, è necessario conoscere la destinazione esatta dei prodotti attraverso un'adeguata etichettatura. I prodotti contenenti aflatossine in quantità superiore ai massimi stabiliti non devono essere messi in circolazione, sia in quanto tali, che miscelati con prodotti conformi o utilizzati come ingredienti di derrate alimentari. Conformemente all'articolo 5

▼B

del regolamento (CEE) n. 315/93, gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali relative al tenore massimo di aflatossine in talune derrate alimentari qualora nessuna disposizione comunitaria sia stata adottata in proposito.

(18) L'assorbimento di piombo può costituire un grave rischio sanitario, può ostacolare lo sviluppo del processo cognitivo e delle prestazioni intellettuali nei bambini, nonché aumentare la pressione sanguigna e le patologie cardiovascolari negli adulti. Nel corso dell'ultimo decennio il tenore di piombo negli alimenti è diminuito notevolmente a causa della presa di coscienza dei problemi sanitari ad esso collegati, degli sforzi compiuti alla fonte per ridurre le emissioni di piombo e dei progressi compiuti a livello qualitativo delle analisi chimiche. Il comitato SCF ha dichiarato, nel parere del 19 giugno 1992, che il tenore medio di piombo nei prodotti alimentari non desta preoccupazione, tuttavia è opportuno proseguire nell'azione a lungo termine allo scopo di ridurre ulteriormente il tenore medio di piombo nei prodotti alimentari e pertanto il tenore massimo dovrebbe quanto più basso possibile.

(19) Il cadmio può essere accumulato nel corpo umano e comportare disfunzioni renali, danni a carico dello scheletro e carenze dell'apparato riproduttore, peraltro non è possibile escludere un'eventuale azione cancerogena. Il comitato SCF ha raccomandato, nel parere del 2 giugno 1995, di intensificare gli sforzi per ridurre l'esposizione alimentare al cadmio, dal momento che i prodotti alimentari sono la fonte principale dell'assunzione umana di cadmio e pertanto il tenore massimo di cadmio dovrebbe essere quanto più basso possibile.

(20) Il metilmercurio può comportare alterazioni nel normale sviluppo cerebrale dei bambini e a un livello più elevato può causare alterazioni neurologiche negli adulti. Il mercurio contamina per lo più il pesce e i prodotti della pesca e per tutelare la salute pubblica i livelli massimi del tenore di mercurio nei prodotti della pesca sono fissati nella decisione 93/351/CEE della Commissione [1]. Per motivi di trasparenza i relativi provvedimenti che figurano nella decisione dovranno essere trasposti e aggiornati nel presente regolamento. I livelli dovrebbero essere quanto più bassi possibile, prendendo in considerazione il fatto che per motivi fisiologici alcune specie presentano concentrazioni più elevate di mercurio nei loro tessuti, rispetto ad altre specie.

(21) Il 3-monocloropropandiolo-1,2 (3-MCPD) viene creato nel corso della lavorazione di alimenti, in determinate condizioni e, in particolare, può essere prodotto nel corso della fabbricazione di un esaltatore di sapidità, «proteina vegetale idrolizzata», fabbricata con il metodo dell'idrolisi acida (acid-HVP). Adattando i processi di produzione è stato possibile ottenere nel corso degli ultimi anni una notevole diminuzione della presenza di 3-MCPD nei prodotti summenzionati. Recentemente diversi Stati membri hanno individuato livelli elevati di 3-MCPD in taluni campioni di salsa di soia. Per applicare prassi corrette di fabbricazione e tutelare la salute dei consumatori occorre stabilire livelli massimi di 3-MPCD. Il Comitato SCF ha dichiarato, nel parere del 16 dicembre 1994, confermato il 12 giugno 1997, che il 3-MCPD deve essere considerato sostanza genotossica cancerogena e che i residui di 3-MCPD nei prodotti alimentari non risultano individuabili. Recenti studi tossicologici indicano che la sostanza agisce in vivo come sostanza cancerogena non genotossica.

(22) I livelli massimi di 3-MCPD di cui all'allegato I si basano sul parere dell'SCF. L'SCF rivaluterà la tossicità di 3-MPCD alla luce dei nuovi ritrovati. L'adeguatezza dei livelli massimi dovrebbe essere riesaminata non appena sarà disponibile un

[1] GU L 144 del 16.6.1993, pag. 23.

▼B

nuovo parere del comitato SCF. Si chiede agli Stati membri di esaminare altri prodotti alimentari suscettibili di contenere 3-MCPD al fine di esaminare l'eventualità di definire livelli massimi di tenore per altri prodotti alimentari.

(23) Ogni tenore massimo fissato a livello comunitario dovrà essere riesaminato regolarmente sulla base dei progressi compiuti in campo scientifico e tecnico e dei miglioramenti delle prassi di fabbricazione e delle prassi agricole in modo da ottenere una regolare riduzione dei livelli.

(24) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per i prodotti alimentari,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. I prodotti alimentari indicati all'allegato I, al momento dell'immissione in commercio non devono presentare tenori di contaminanti maggiori di quelli specificati nell'allegato stesso.

▼M5

1 bis. In deroga al paragrafo 1, la Svezia e la Finlandia sono autorizzate, per un periodo di transizione fino al 31 dicembre 2006, a immettere sul mercato pesce, proveniente dalla regione baltica, destinato al consumo nel loro territorio, con livelli di diossina superiori a quelli stabiliti al punto 5.2 della parte 5 dell'allegato I, a condizione che ci sia un sistema che assicuri che i consumatori siano pienamente informati sulle raccomandazioni alimentari riguardo alle restrizioni al consumo di pesce della regione baltica da parte di gruppi di popolazione identificati come vulnerabili per evitare rischi potenziali per la salute.

Ogni futura applicazione della presente deroga sarà considerata nell'ambito del riesame della parte 5 dell'allegato I, di cui all'articolo 5, paragrafo 3.

La Finlandia e la Svezia comunicano alla Commissione, entro il 31 dicembre di ogni anno, i risultati del loro monitoraggio dei tenori di diossine nel pesce della regione baltica e riferiscono sulle misure adottate per ridurre l'esposizione umana alle diossine presenti nel pesce della regione baltica.

▼B

2. Il tenore massimo indicato all'allegato I si applica alla parte commestibile dei citati prodotti alimentari.

3. I metodi da applicare per l'analisi e il campionamento sono quelli indicati nell'allegato I.

Articolo 2

1. Nel caso di prodotti diversi da quelli indicati all'articolo 4, paragrafo 1, che siano essiccati, diluiti, lavorati o composti da più di un ingrediente, il tenore massimo applicabile sarà quello indicato all'allegato I, tenendo presente rispettivamente:

a) le modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla procedura di essiccamento o dalla diluizione;

b) modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla lavorazione,

c) le relative proporzioni degli ingredienti del prodotto, nonché

d) il limite analitico della quantificazione.

La prima lettera si applicherà nel caso in cui non siano specificati livelli massimi per i prodotti essiccati, diluiti, lavorati o composti.

2. I livelli massimi indicati all'allegato I si applicano anche ai prodotti alimentari destinati a lattanti e bambini che rientrano nella sfera d'applicazione della direttiva 91/321/CEE e della direttiva 96/5/CE nel caso in cui la legislazione nazionale non definisca livelli più

▼B

severi per i prodotti alimentari in questione, tenendo presente rispettivamente le modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione, di diluizione o dalla lavorazione e dalle relative proporzioni degli ingredienti nel prodotto. Livelli massimi specifici per i prodotti alimentari in questione sono definiti entro il 5 aprile 2004 al più tardi.

3. Salvo le disposizioni degli articoli 3, paragrafo 1, e 4, paragrafo 3, è vietato l'uso di prodotti che non si conformano ai livelli massimi definiti all'allegato I, in qualità di ingredienti di prodotti alimentari destinati alla produzione di alimenti composti.

Articolo 3

▼M4

1. Qualora giustificato, gli Stati membri possono autorizzare per un periodo transitorio l'immissione sul mercato di lattuga fresca e di spinaci freschi, coltivati e destinati al consumo sul loro territorio, con tenori di nitrati superiori a quelli fissati come tenori massimi ai punti 1.1, 1.3 e 1.4 dell'allegato, a condizione che siano applicati codici di prassi agricole corrette per progredire gradualmente verso i tenori stabiliti dal presente regolamento.

Il periodo transitorio:

a) per quanto riguarda la lattuga, termina il 1º gennaio 2005;

b) per quanto riguarda gli spinaci, è sottoposto a revisione non oltre il 1º gennaio 2005.

Gli Stati membri informano ogni anno gli altri Stati membri e la Commissione sui passi compiuti per applicare il primo sottoparagrafo.

▼B

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, entro il 30 giugno di ogni anno, i risultati della loro attività di sorveglianza, le relative misure da essi adottate e i progressi compiuti per quanto riguarda l'applicazione e il miglioramento di codici di prassi agricole corrette volti a ridurre i tenori di nitrati in lattughe e spinaci, unitamente ai dati su cui si basano detti codici.

3. Gli Stati membri che non applicano le disposizioni del paragrafo 1 procedono al controllo dei tenori di nitrati in lattughe e spinaci ed applicano prassi agricole corrette utilizzando strumenti in rapporto all'obiettivo ricercato, ai risultati ottenuti con la sorveglianza e, in particolare, alla luce dei rischi e dell'esperienza acquisita.

Articolo 4

1. Il tenore massimo di aflatossina applicabile ai prodotti, secondo quanto indicato ai punti 2.1.1.1 e 2.1.2.1 dell'allegato, si applicherà anche ai prodotti lavorati nel caso in cui non siano specificati tenori massimi per i prodotti in questione.

2. ►M3 Per quanto riguarda le aflatossine e l'ocratossina A nei prodotti indicati ai punti 2.1 e 2.2 dell'allegato I, è vietato: ◄

a) miscelare prodotti conformi ai limiti massimi fissati nell'allegato I con altri prodotti che superano questi limiti, o miscelare prodotti da sottoporre a cernita o altri trattamenti fisici con altri prodotti destinati al consumo umano diretto, ovvero all'impiego come ingredienti di prodotti alimentari;

b) utilizzare prodotti non conformi ai limiti massimi stabiliti ai punti 2.1.1.1, 2.1.2.1 ►M3 , 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 e 2.2.2 ◄ dell'allegato I come ingredienti per la fabbricazione di altri prodotti alimentari;

c) decontaminare prodotti mediante trattamenti chimici.

3. Le arachidi, la frutta a guscio e la frutta secca non conformi ai limiti massimi del tenore di aflatossine stabiliti al punto 2.1.1.1 dell'al-

▼B

legato I e i cereali non conformi ai limiti massimi stabiliti al punto 2.1.2.1 possono essere messi in commercio alle seguenti condizioni:

a) non siano destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di prodotti alimentari;

b) si conformano ai livelli massimi indicati al punto 2.1.1.2 dell'allegato I per le arachidi e al punto 2.1.1.3 dell'allegato I per la frutta a guscio e la frutta secca;

c) siano sottoposti a successiva cernita o altri trattamenti fisici, tali da ricondurre i residui entro i limiti massimi stabiliti ai punti 2.1.1.1 e 2.1.2.1 dell'allegato I e da non provocare la formazione di altri residui nocivi;

d) comportano un'etichettatura che indichi chiaramente la destinazione, compresa l'indicazione «prodotto destinato ad essere obbligatoriamente sottoposto a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente di prodotti alimentari».

▼M5

Articolo 4 bis

In relazione alle diossine nei prodotti di cui alla parte 5 dell'allegato I, è proibito:

a) miscelare prodotti che rispettino i livelli massimi con prodotti in cui tali livelli massimi siano superati;

b) utilizzare prodotti che non rispettino i livelli massimi quali ingredienti per la fabbricazione di altri prodotti alimentari.

▼B

Articolo 5

1. Sulla base dei risultati dei controlli effettuati dagli Stati membri per accertarsi della conformità ai tenori massimi specificati nella parte 1 dell'allegato I, delle relazioni riguardanti l'applicazione e il miglioramento dei codici di buone prassi agricole corrette volti a ridurre i tenori di nitrati, nonché della valutazione dei dati su cui gli Stati membri si sono basati per detti codici, la Commissione procederà ogni cinque anni e prima del 1º gennaio 2002 per la prima volta, ad un riesame dei livelli massimi con l'obiettivo generale di ridurli.

2. Sulla base di nuovi dati scientifici e dei risultati dei controlli effettuati dagli Stati membri per accertarsi della conformità ai tenori massimi dei metalli pesanti e del 3-MCPD nelle parti 3 e 4 dell'allegato I, la Commissione procederà ogni cinque anni ed entro il 5 aprile 2003 per la prima volta, ad un riesame dei livelli massimi con l'obiettivo generale di garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori.

▼M3

2a. La Commissione riesamina i tenori massimi delle aflatossine fissati al punto 2.1.4. della sezione 2 dell'allegato I entro e non oltre il 31 dicembre 2003 e, se del caso, li riduce per tenere conto del progresso scientifico e delle conoscenze tecnologiche.

La Commissione riesamina le disposizioni di cui ai punti 2.2.2 e 2.2.3 della sezione 2 dell'allegato I entro e non oltre il 31 dicembre 2003 per quanto riguarda i tenori massimi di ocratossina A nella frutta secca nell'intento di inserire un tenore massimo per l'ocratossina A nel caffè crudo e torrefatto e nei prodotti a base di caffè, nel vino, nella birra, nel succo d'uva, nel cacao e nei prodotti a base di cacao nonché nelle spezie, tenendo conto delle indagini effettuate e delle misure preventive applicate per ridurre la presenza di ocratossina A nei summenzionati prodotti.

A tal fine gli Stati membri e le parti interessate comunicano ogni anno alla Commissione i risultati delle indagini effettuate e i progressi compiuti per quanto riguarda l'applicazione delle misure preventive intese ad evitare la contaminazione da ocratossina A.

▼**M5**

3. La Commissione riesaminerà la parte 5 dell'allegato I per la prima volta entro il 31 dicembre 2004 alla luce di nuovi dati sulla presenza di diossine e PCB diossina-simili, in particolare al fine di includere i PCB diossina-simili nei livelli da stabilire.

La parte 5 dell'allegato I verrà nuovamente riesaminata entro il 31 dicembre 2006 al fine di ridurre notevolmente i livelli massimi ed eventualmente fissare i livelli massimi per altri prodotti alimentari.

▼**B**

Articolo 6

Il regolamento (CE) n. 194/97 è abrogato a decorrere dal 5 aprile 2002.

I riferimenti al regolamento abrogato sono intesi come riferimenti al presente regolamento e interpretati conformemente alla tabella all'allegato II.

Articolo 7

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 5 aprile 2002. Le parti 3 (metalli pesanti) e 4 (3-MCPD) dell'allegato I non si applicano ai prodotti legalmente immessi sul mercato comunitario prima di questa data.

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

▼B

ALLEGATO I

TENORI MASSIMI PER TALUNI CONTAMINANTI PRESENTI NELLE DERRATE ALIMENTARI

Parte 1: Nitrati ([1])

▼M4

Prodotto	Tenore massimo (mg NO_3/kg)		Metodo di campionamento	Metodo d'analisi di riferimento
1.1. Spinaci freschi ([2]) (Spinacia oleracea)	Raccolti fra il 1º novembre e il 31 marzo: Raccolti fra il 1º aprile e il 31 ottobre:	3 000 2 500	Direttiva 79/700/CEE delle Commissione ([4])	
1.2. Spinaci in conserva, surgelati o congelati		2 000	Direttiva 79/700/CEE	
1.3. Lattuga fresca (Lactuca sativa L.) (coltivazione all'aperto e coltivazione protetta) esclusa la lattuga di cui al punto 1.4	Raccolta fra il 1º ottobre e il 31 marzo: — lattuga coltivata al coperto — lattuga coltivata in campo aperto Raccolta fra il 1º aprile e il 30 settembre: — lattuga coltivata al coperto — lattuga coltivata in campo aperto	 4 500 ([5]) 4 000 ([5]) 3 500 ([5]) 2 500 ([5])	Direttiva 79/700/CEE. Tuttavia, il numero minimo di unità per campione di laboratorio è di 10	
1.4. Lattuga del tipo «Iceberg» ([26])	Lattuga coltivata al coperto Lattuga coltivata in campo aperto	2 500 ([5]) 2 000 ([5])	Direttiva 79/700/CEE. Tuttavia, il numero minimo di unità per campione di laboratorio è di 10	

▼B

Parte 2: Micotossine

Prodotto	Tenore massimo (µg/kg)			Metodo di campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1. AFLATOSSINE (1)					
▼M2 2.1.1. Arachidi, frutti a guscio e frutta secca					
2.1.1.1. Arachidi, frutti a guscio e frutta secca e prodotti derivati dalla loro trasformazione, destinati al consumo umano diretto o come ingredienti di prodotti alimentari	2 (6)	4 (6)	—	Direttiva 98/53/CE (7)	Direttiva 98/53/CE
2.1.1.2. Arachidi destinate ad essere sottoposte ad un trattamento di cernita o altri trattamenti fisici prima del consumo umano o del loro utilizzo come ingredienti di prodotti alimentari	8 (6)	15 (6)		Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.1.3. Frutti a guscio e frutta secca, destinati a essere sottoposti ad un trattamento di cernita o ad altri metodi fisici prima del consumo umano o del loro utilizzo come ingredienti di prodotti alimentari	5 (6)	10 (6)	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.2. Cereali (ivi compreso il grano saraceno, Fagopyrum spp.)					
2.1.2.1. Cereali (ivi compreso il grano saraceno, Fagopyrum spp.) e i prodotti derivati dalla loro trasformazione, destinati al consumo umano diretto o come ingredienti di prodotti alimentari	2	4	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE

▼M2

Prodotto	Tenore massimo (µg/kg)			Metodo di campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.2.2. Cereali (ivi compreso il grano saraceno, Fagopyrum spp.) ad esclusione del granoturco, destinati ad essere sottoposti a un trattamento di cernita o ad altri metodi fisici prima del consumo umano o del loro utilizzo come ingredienti di prodotti alimentari	2	4	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
2.1.2.3. Granoturco destinato ad essere sottoposto a un trattamento di cernita o ad altri trattamenti fisici prima del consumo umano o del suo utilizzo come ingrediente di prodotti alimentari	— ([9])	— ([9])	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
▼B 2.1.3. Latte (latte crudo, latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e latte trattato termicamente conforme alla definizione della direttiva 92/46/CEE del Consiglio ([10])), modificata da ultimo dalla direttiva 94/71/CE ([11])	—	—	0,05	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE
▼M3 2.1.4. Specie di spezie seguenti: — Capsicum spp. (frutti essiccati, interi o macinati, compresi peperoncini rossi, peperoncini rossi in polvere, pepe di Caienna e paprica) — Piper spp. (frutti, compreso il pepe bianco e nero) — Myristica fragrans (noce moscata) — Zingiber officinale (zenzero) — Curcuma longa (curcuma)	5	10	—	Direttiva 98/53/CE	Direttiva 98/53/CE

▼M3

Prodotto	Tenore massimo ammissibile (µg/kg o ppb)	Metodo di campionamento	Metodo d'analisi di riferimento
2.2. OCRATOSSINA A			
2.2.1. Cereali (compreso riso e grano saraceno) e prodotti a base di cereali			
2.2.1.1. Cereali non lavorati (compreso riso non lavorato e grano saraceno)	5	►C2 Direttiva 2002/26/CE ◄ della Commissione (*)	►C2 Direttiva 2002/26/CE ◄
2.2.1.2. Tutti i prodotti derivati dai cereali (compresi i prodotti lavorati a base di cereali ed i cereali destinati al consumo umano diretto)	3	►C2 Direttiva 2002/26/CE ◄	►C2 Direttiva 2002/26/CE ◄
2.2.2. Frutti essiccati della vite (uva passa di Corinto, uva passa, uva sultanina)	10	►C2 Direttiva 2002/26/CE ◄	►C2 Direttiva 2002/26/CE ◄
2.2.3. Caffé crudo e torrefatto e prodotti a base di caffé, vino, birra, succo d'uva, cacao, prodotti a base di cacao e spezie	—		

▼B

Parte 3: Metalli pesanti

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg di peso fresco)	Criteri di prestazione per il campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
3.1. PIOMBO (Pb)			
3.1.1. Latte di mucca (latte crudo, latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e latte trattato termicamente secondo quanto definito nella direttiva 92/46/CEE)	0,02	Direttiva 2001/22/CE della Commissione ([12])	Direttiva 2001/22/CE
3.1.2. Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento secondo quanto definito alla direttiva 91/321/CEE ([13])	0,02	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.3. Carni di bovini, ovini, suini e pollame	0,1	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

▼B

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg di peso fresco)	Criteri di prestazione per il campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
secondo quanto definito all'articolo 2, lettera a), della direttiva 64/433/CEE del Consiglio ([14]), modificata da ultimo dalla direttiva 95/23/CE del Consiglio ([15]), e all'articolo 2, paragrafo 1, della direttiva 71/118/CEE del Consiglio ([16]), modificata da ultimo dalla direttiva 97/79/CE del Consiglio ([17]), escluse frattaglie secondo quanto definito all'articolo 2, lettera e), della direttiva 64/433/CEE e all'articolo 2, paragrafo 5, della direttiva 71/118/CEE			
3.1.3.1. Frattaglie commestibili di bovini, ovini, suini e pollame secondo quanto definito all'articolo 2, lettera e), della direttiva del Consiglio 64/433/CEE e all'articolo 2, paragrafo 5, della direttiva 71/118/CEE	0,5	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
▼M1 3.1.4. Muscolo ([25]) di pesce secondo quanto definito alle categorie a), b) ed e) dell'elenco dell'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, (GU L 17 del 21.1.2000, pag. 22), escluse le specie indicate al punto 3.1.4.1	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.4.1. Muscolo ([25]) di: Palamita (Sarda sarda) Sarago fasciato comune (Diplodus vulgaris) Anguilla (Anguilla anguilla) Cefalo (Mugil labrosus labrosus) Grugnolo (Pomadasys benneti) Sgombro (Trachurus trachurus), Sardina (Sardina pilchardus) Sardinops (Sardinops spp.), Spigola macchiata (Dicentrarchus punctatus),	0,4	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

▼M1

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg di peso fresco)	Criteri di prestazione per il campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
Tonno (Thunnus species e Euthynnus spp.) Sogliola cuneata (Dicologoglossa cuneata)			
▼B 3.1.5. Crostacei, ad eccezione delle carni scure del granchio	0,5	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
▼M1 3.1.6. Molluschi bivalve	1,5	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
▼B 3.1.7. Cefalopodi (senza visceri)	1,0	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.8. Cereali (ivi compreso grano saraceno), legumi e leguminose	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.9. Ortaggi secondo quanto definito all'articolo 1 della direttiva 90/642/CEE del Consiglio ([19]), modificata da ultimo dalla direttiva 2000/48/CE della Commissione ([20]), fatta eccezione per cavoli, ortaggi a foglia, erbe aromatiche e tutti i tipi di funghi. Nel caso delle patate il tenore massimo si riferisce alle patate sbucciate	0,1	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.9.1. Cavoli, ortaggi a foglia e funghi coltivati	0,3	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.10. Frutta secondo quanto definito all'articolo 1 della direttiva 90/642/CEE, escluse bacche e frutta di piccole dimensioni	0,1	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.10.1. Bacche e frutta di piccole dimensioni secondo quanto definito dall'articolo 1 della direttiva 90/642/CEE	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.11. Olii e grassi, ivi compreso grasso del	0,1	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

▼B

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg di peso fresco)	Criteri di prestazione per il campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
latte			
3.1.12. Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati (per il consumo diretto) e nettare di frutta secondo quando definito nella direttiva 93/77/CEE del Consiglio ([21])	0,05	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.1.13. Vini secondo la definizione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio ([22]) (compresi spumanti ed esclusi vini da dessert), vini aromatizzati, bevande a base di vino aromatizzato e cocktail prodotti a base di vino aromatizzato secondo la definizione del regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio ([23]), nonché sidri, sidro di pere e vino di frutta. Il tenore massimo si applica ai prodotti a partire dalla vendemmia 2001	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2. CADMIO (Cd)			
3.2.1. Carni di bovini, ovini, suini e pollame secondo quanto definito all'articolo 2, lettera a), della direttiva 64/433/CEE e all'articolo 2, paragrafo 1, della direttiva 71/118/CEE, escluse frattaglie secondo quanto definito all'articolo 2, lettera e), della direttiva 64/433/CEE e all'articolo 2, paragrafo 5, della direttiva 71/118/CEE	0,05	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.2. Carne di cavallo	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.3. Fegato di bovini, ovini, suini e pollame	0,5	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.4. Rognoni di bovini, ovini, suini e pollame	1,0	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
▼M1 3.2.5. Muscolo ([25]) di pesce secondo quanto definito alle categorie a), b) ed e) dell'elenco che figura all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (GU L 17	0,05	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

▼M1

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg di peso fresco)	Criteri di prestazione per il campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
del 21.1.2000, pag. 22), escluse le specie elencate al punto 3.2.5.1			
3.2.5.1. Muscolo ([25]) di: Palamita (Sarda sarda) Sarago fasciato comune (Diplodus vulgaris) Anguilla (Anguilla anguilla) Alice (Engraulis encrasicolus) Cefalo (Mugil labrosus labrosus) Sgombro (Trachurus trachurus) Pesce gallo (Luvarus imperialis), Sardina (Sardina pilchardus) Sardinops (Sardinops spp.) Tonno (Thunnus e Euthynnus spp.) Sogliola cuneata (Dicologoglossa cuneata)	0,1	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.6. Crostacei, escluse carni scure di granchio ed esclusa testa o torace di aragosta e analoghi grossi crostacei (Nephropidae e Palinuridae)	0,5	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

▼B

3.2.7. Molluschi bivalve	1,0	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.8. Cefalopodi (senza visceri)	1,0	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.9. Cereali, esclusi crusca, germi di frumento e riso	0,1	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.9.1. Crusca, germi di grano e riso	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.10. Germogli di soia	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.11. Ortaggi e frutta secondo quanto definito all'articolo 1 della direttiva del Consiglio	0,05	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg di peso fresco)	Criteri di prestazione per il campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
90/642/CEE, esclusi ortaggi a foglia, erbe aromatiche, tutti i tipi di funghi, ortaggi a stelo, ortaggi da radici e patate			
3.2.11.1. Ortaggi a foglia, erbe aromatiche, sedano rapa e tutti i funghi coltivati	0,2	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.2.11.2. Ortaggi a stelo, ortaggi da radici e patate, escluso sedano rapa. Nel caso delle patate il tenore si applica alle patate sbucciate	0,1	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
3.3. MERCURIO			
3.3.1. Prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti indicati al punto 3.3.1.1	0,5	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
▼M1			
3.3.1.1. Rana pescatrice (Lophius species) Lupo di mare (Anarhichas lupus) Spigola (Dicentrarchus labrax) Molva azzurra (Molva dipterygia) Palamita (Sarda sarda) Anguilla (Anguilla species) Pesce specchio atlantico (Hoplostethus atlanticus) Granatiere (Coryphaenoides rupestris) Ipoglosso (Hippoglossus hippoglossus) Aguglia imperiale (Mokaira spp.) Luccio (Esox lucius) Palamita bianca (Orcynopsis unicolor) Palombo (Centroscymnes coelolepis) Razze (Raja spp.) Scorfano (Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus) Pesce vela (Istiophorus platypterus)	1,0	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

▼M1

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg di peso fresco)	Criteri di prestazione per il campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
Pesce sciabola (Lepidopus caudatus, Aphanapus carbo) Squali (tutte le specie) Tirsite (Lepidocybium flavobrunneum Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens) Storione (Acipenser spp.) Pesce spada (Xiphias gladius) Tonno (Thunnus spp. e Euthynnus spp.)			

▼B

Punto 4: 3-monocloropropandiolo-1,2 (3-MCPD)

Prodotto	Tenore massimo (mg/kg)	Criteri di prestazione del campionamento	Criteri di prestazione per i metodi di analisi
4.1. Proteina vegetale idrolizzata ([24])	0,02	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE
4.2. Salsa di soia ([24])	0,02	Direttiva 2001/22/CE	Direttiva 2001/22/CE

▼M5

Parte 5: diossina [somma di policlorodibenzo-para-diossine (PCDD) e policlorodibenzofurani (PCDF)] espressi in equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), utilizzando gli OMS-TEF (fattori di tossicità equivalente, 1997)

Prodotti	Livelli massimi di diossine (PCDD + PCDF) ([27]) (pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso oppure prodotto)	Metodo di campionamento	Metodo d'analisi di riferimento
5.1.1. Carne e prodotti a base di carne ([30]) di			
— ruminanti (bovini, ovini)	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28]) ([29])	Direttiva 2001/…/CE (**)	Direttiva 2001/…/CE (**)
— pollame e selvaggina d'allevamento	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28]) ([29])	Direttiva 2001/…/CE (**)	Direttiva 2001/…/CE (**)
— suini	1 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28]) ([29])	Direttiva 2001/…/CE (**)	Direttiva 2001/…/CE (**)

▼M5

Prodotti	Livelli massimi di diossine (PCDD + PCDF) ([27]) (pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso oppure prodotto)	Metodo di campionamento	Metodo d'analisi di riferimento
5.1.2. Fegati e prodotti derivati	6 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28]) ([29])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
5.2. Muscolo di pesce e prodotti della pesca ([31]) e loro derivati	4 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g peso fresco ([28])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
5.3. Latte ([32]) e prodotti lattiero-caseari, compreso grasso butirrico	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28]) ([29])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
5.4. Uova di gallina e ovoprodotti ([33]) ([34])	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28]) ([29])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
5.5. Oli e grassi			
— Grasso animale			
— di ruminanti	3 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
— di pollame e selvaggina	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
— di suini	1 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
— miscela di grassi animali	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
— Olio vegetale	0,75 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)
— Olio di pesce destinato al consumo umano	2 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g grasso ([28])	Direttiva 2001/.../CE (**)	Direttiva 2001/.../CE (**)

▼B

([1]) Questa parte è già compresa nel regolamento (CE) n. 194/97 e pertanto si ripete senza modifiche.

►M4 ([2]) I tenori massimi per gli spinaci freschi non si applicano agli spinaci sottoposti a lavorazione e direttamente trasportati in massa nello stabilimento di lavorazione. ◄

►M4 ———— ◄

([4]) GU L 207 del 15.8.1979, pag. 26.

►M4 ([5]) In mancanza di un'etichettatura adeguata che indicihi il metodo di produzione, si applica il tenore stabilito per la lattuga coltivata in campo aperto. ◄

([6]) I limiti massimi si applicano alla parte commestibile delle arachidi, della frutta a guscio o della frutta secca. Se i frutti a guscio vengono analizzati per intero, il contenuto di aflatossine va calcolato supponendo che tutta la contaminazione sia contenuta nella parte commestibile.

([7]) GU L 201 del 17.7.1998, pag. 93.

►M2 ———— ◄

►M2 ([9]) Se nessun tenore specifico è stabilito prima del 1° luglio 2003, i tenori stabiliti al punto 2.1.2.1 della tabella si applicano successivamente a tale data al mais di cui a detto punto. ◄

([10]) GU L 268 del 14.9.1992, pag. 1.

(11) GU L 368 del 31.12.1994, pag. 33.
(12) Cfr pag. 14 della presente GU.
(13) Il tenore massimo si applica al prodotto presentato pronto al consumo o ricostituito secondo le istruzioni del produttore.
(14) GU L 121 del 29.7.1964, pagg. 2012/64.
(15) GU L 243 dell'11.19.1995, pag. 7.
(16) GU L 55 dell'8.3.1971, pag. 23.
(17) GU L 24 del 30.1.1998, pag. 31.
(18) GU L 17 del 21.1.2000, pag. 22.
(19) GU L 350 del 14.12.1990, pag. 71.
(20) GU L 197 del 3.8.2000, pag. 26.
(21) GU L 244 del 30.9.1993, pag. 23.
(22) GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.
(23) GU L 149 del 15.6.1991, pag. 1.
(24) Il tenore massimo è indicato per il prodotto liquido contenente il 40 % di materia secca, corrispondente a un tenore massimo di ►C1 0,05 mg/kg ◄ nella materia secca. Il tenore deve essere adeguato in proporzione a seconda del contenuto di materia secca nel prodotto.
►M1 (25) Quando il pesce deve essere consumato intero, il tenore massimo si applica al pesce intero. ◄
►M3 (*) ►C2 GU L 75 del 16.3.2002, pag. 38. ◄ ◄
►M4 (26) Descritte dal regolamento (CE) n. 1543/2001 della Commissione, del 27 luglio 2001, che stabilisce la norma di commercializzaiuone applicabile alle lattughe, alle indivie ricce e alle scarole (GU L 203 del 28.7.2001, pag. 9). ◄
►M5 (**) Direttiva della Commissione che dev'essere ancora adottata anteriormente al 1º luglio 2002.
(27) Concentrazioni upper bound: le concentrazioni upper bound vengono calcolate ipotizzando che tutti i valori dei vari congeneri inferiori al limite di determinazione siano pari al limite di determinazione.
(28) Questi livelli massimi verranno riesaminati per la prima volta entro e non oltre il 31 dicembre 2004 alla luce di nuovi dati sulla presenza di diossine e PCB diossina-simili, in particolare al fine di includere i PCB diossina-simili nei livelli da stabilire e verranno ulteriormente riesaminati entro e non oltre il 31 dicembre 2006 al fine di ridurre notevolmente i livelli massimi.
(29) I livelli massimi non sono applicabili ai prodotti alimentari con un tenore di grasso < 1 %.
(30) Carni di bovini, ovini, suini, pollame e selvaggina d'allevamento, secondo quanto definito all'articolo 2, lettera a) della direttiva del Consiglio 64/433/CEE (GU 121 del 29.7.1964, pag. 2012/64), modificata da ultimo dalla direttiva 95/23/CE (GU L 243 dell'11.10.1995, pag. 7) e all'articolo 2, paragrafo 1 della direttiva del Consiglio 71/118/CEE (GU L 55 dell'8.3.1971, pag. 23), modificata da ultimo dalla direttiva 97/79/CE (GU L 24 del 30.1.1998, pag. 31) e all'articolo 2, punto 2) della direttiva del Consiglio 91/495/CEE (GU L 268 del 24.9.1991, pag. 41) modificata da ultimo dalla direttiva 94/65/CE (GU L 368 del 31.12.1994, pag. 10), escluse le frattaglie commestibili secondo quanto definito all'articolo 2, lettera e), della direttiva 64/433/CEE e all'articolo 2, paragrafo 5 della direttiva 71/118/CEE.
(31) Muscolo di pesce e prodotti della pesca secondo quanto definito alle categorie a), b), c,) e) e f) dell'elenco che figura all'articolo 1 del regolamento del Consiglio (CE) n. 104/2000 (GU L 17 del 21.1.2000, pag. 22). Il livello massimo si applica ai crostacei, escluse le carni scure del granchio, nonché ai cefalopodi senza visceri.
(32) Latte [latte crudo, latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e latte trattato termicamente conforme alla definizione della direttiva del Consiglio 92/46/CEE (GU L 268 del 14.9.1992, pag. 1), modificata da ultimo dalla direttiva del Consiglio 96/23/CE (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10)].
(33) Uova di gallina e ovoprodotti secondo quanto definito all'articolo 2 della direttiva del Consiglio 89/437/CEE (GU L 212 del 22.7.1989, pag. 87), modificata da ultimo dalla direttiva 96/23/CE (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10).
(34) Le uova di allevamento all'aperto— sistema estensivo o le uova di allevamento all'aperto, secondo quanto definito all'articolo 18 del regolamento della Commissione (CEE) n. 1274/91 (GU L 121 del 16.5.1991, pag. 11), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1651/2001 della Commissione (GU L 220 del 15.8.2001, pag. 5), devono conformarsi al livello massimo fissato a decorrere dal 1º gennaio 2004. ◄

▼B

ALLEGATO II

TABELLA DI CORRISPONDENZA

Regolamento attuale	Regolamento (CE) n. 194/97
—	Articolo 1
Articolo 1, paragrafo 1	Articolo 2, paragrafo 1, lettera a)
Articolo 2, paragrafo 1	Articolo 2, paragrafo 1, lettera b)
Articolo 2, paragrafo 1	Articolo 2, paragrafo 1, lettera c)
Articolo 3, paragrafo 1	Articolo 2, paragrafo 2
Articolo 3, paragrafo 1	Articolo 2, paragrafo 3
Articolo 4, paragrafo 2	Articolo 2, paragrafo 4
Articolo 4, paragrafo 3	Articolo 2, paragrafo 5
Articolo 3, paragrafo 2	Articolo 3, primo paragrafo
Articolo 3, paragrafo 3	Articolo 3, secondo paragrafo
Articolo 5, paragrafo 1	Articolo 3, terzo paragrafo
Articolo 1, paragrafo 3	Articolo 4
Allegato I, parte 1 «Nitrati»	Allegato, I. Contaminanti agricoli, punto 1 «Nitrati»
Allegato I, parte 2 «Micotossine»	Allegato, I. Contaminanti agricoli, punto 2 «Micotossine»
—	Allegato, II. «Altri contaminanti»