
► <u>M22</u>	Regolamento (UE) 2015/1125 della Commissione del 10 luglio 2015	L 184	7	11.7.2015
► <u>M23</u>	Regolamento (UE) 2015/1137 della Commissione del 13 luglio 2015	L 185	11	14.7.2015
► <u>M24</u>	Regolamento (UE) 2015/1933 della Commissione del 27 ottobre 2015	L 282	11	28.10.2015
► <u>M25</u>	Regolamento (UE) 2015/1940 della Commissione del 28 ottobre 2015	L 283	3	29.10.2015
► <u>M26</u>	Regolamento (UE) 2016/239 della Commissione del 19 febbraio 2016	L 45	3	20.2.2016
► <u>M27</u>	Regolamento (UE) 2017/1237 della Commissione del 7 luglio 2017	L 177	36	8.7.2017
► <u>M28</u>	Regolamento (UE) 2018/290 della Commissione del 26 febbraio 2018	L 55	27	27.2.2018

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 234 del 10.9.2011, pag. 47 (629/2008)
- **C2** Rettifica, GU L 95 del 31.3.2012, pag. 14 (1259/2011)
- **C3** Rettifica, GU L 267 del 18.10.2017, pag. 6 (696/2014)



REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE
del 19 dicembre 2006

che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Articolo 1

Norme generali

1. I prodotti alimentari elencati nell'allegato non sono commercializzati se contengono uno dei contaminanti elencati nell'allegato in una quantità superiore al tenore massimo indicato nell'allegato medesimo.
2. I tenori massimi di cui all'allegato si applicano alla parte commestibile dei prodotti alimentari interessati, salvo quanto diversamente indicato nell'allegato medesimo.

Articolo 2

Prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti

1. Nell'applicare i tenori massimi di cui all'allegato ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti da più di un ingrediente, si tiene conto di quanto segue:

- a) modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione o di diluizione;
- b) modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla trasformazione;
- c) le proporzioni relative degli ingredienti nel prodotto;
- d) il limite analitico di quantificazione.

2. I fattori specifici di concentrazione o diluizione relativi alle operazioni di essiccazione, diluizione, trasformazione e/o miscelazione di cui trattasi o ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti di cui trattasi vengono forniti e motivati dall'operatore del settore alimentare quando l'autorità competente effettua un controllo ufficiale.

Se l'operatore del settore alimentare non fornisce il fattore di concentrazione o diluizione necessario o se l'autorità competente ritiene tale fattore inadeguato alla luce della motivazione adottata, è l'autorità stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili, perseguendo nel contempo la massima protezione della salute pubblica.

3. I paragrafi 1 e 2 si applicano in assenza di specifici tenori massimi comunitari stabiliti per questi prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti.

▼B

4. Ove la legislazione comunitaria non preveda tenori massimi specifici per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, gli Stati membri possono stabilire livelli più restrittivi.

*Articolo 3***Divieti in materia di uso, miscelazione e detossificazione**

1. I prodotti alimentari non conformi ai tenori massimi di cui all'allegato non possono essere utilizzati come ingredienti alimentari.

2. I prodotti alimentari conformi ai tenori massimi di cui all'allegato non possono essere miscelati con prodotti alimentari in cui tali tenori massimi siano superati.

3. I prodotti alimentari da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici per abbassare il livello di contaminazione non possono essere miscelati con prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto, né con prodotti alimentari destinati a essere impiegati come ingredienti alimentari.

4. I prodotti alimentari contenenti i contaminanti di cui alla parte 2 dell'allegato (Micotossine) non possono essere sottoposti a detossificazione mediante trattamenti chimici.

▼M5*Articolo 4***Disposizioni specifiche per le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, la frutta secca, il riso e il granturco**

Le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, la frutta secca, il riso e il granturco non conformi ai corrispondenti tenori massimi di aflatosine di cui ai punti 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 dell'allegato possono essere commercializzati purché si tratti di prodotti alimentari che:

- a) non sono destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di prodotti alimentari;
- b) sono conformi ai corrispondenti tenori massimi di cui ai punti 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 e 2.1.12 dell'allegato;
- c) sono sottoposti a un trattamento che comporti la cernita o altro trattamento fisico e purché dopo tale trattamento i tenori massimi di cui ai punti 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 dell'allegato non siano superati, e a condizione che il trattamento non produca altri residui nocivi;
- d) recano un'etichettatura che ne specifichi chiaramente l'impiego, compresa l'indicazione «prodotto da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatosine prima del consumo umano o dell'impiego come ingrediente di prodotti alimentari». Tale indicazione deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sull'originale del documento di accompagnamento. Il codice identificativo della partita deve essere apposto in forma indelebile su ogni sacco, cassa, ecc. della partita e sull'originale del documento di accompagnamento.

▼ M5*Articolo 5***Disposizioni specifiche per le arachidi, gli altri semi oleosi, i relativi prodotti derivati e i cereali**

Un'indicazione chiara della destinazione d'uso deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sull'originale del documento di accompagnamento. Quest'ultimo deve contenere un richiamo chiaro alla partita attraverso l'indicazione del relativo codice identificativo, che figura su ogni sacco, cassa, ecc. Inoltre l'attività imprenditoriale del destinatario della partita indicata sul documento di accompagnamento deve essere compatibile con la destinazione d'uso.

In assenza di un'indicazione chiara attestante che la destinazione d'uso non è il consumo umano, a tutte le arachidi, a tutti gli altri semi oleosi, a tutti i relativi prodotti derivati e a tutti i cereali commercializzati si applicano i tenori massimi di cui ai punti 2.1.5 e 2.1.11 dell'allegato.

Quanto all'eccezione per le arachidi e gli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura e all'applicazione dei tenori massimi precisati al punto 2.1.1 dell'allegato, l'eccezione si applica esclusivamente alle partite che recano un'etichettatura che ne specifica chiaramente la destinazione, compresa l'indicazione «prodotto da sottoporre a pressatura per la produzione di olio vegetale raffinato». Tale indicazione deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sul documento o sui documenti di accompagnamento. La destinazione finale deve essere un impianto di pressatura.

▼ B*Articolo 6***Disposizioni specifiche per la lattuga**

Salvo nel caso della lattuga coltivata in ambiente protetto («lattuga in coltura protetta») etichettata come tale, si applicano i tenori massimi che l'allegato stabilisce per la lattuga coltivata all'aperto («lattuga coltivata in campo aperto»).

*Articolo 7***▼ M9****Deroghe****▼ M8****▼ M9**

4. In deroga all'articolo 1, la Finlandia, la Svezia e la Lettonia possono autorizzare la commercializzazione sul loro mercato di salmone selvaggio (*Salmo salar*) proveniente dalla regione baltica e dei prodotti da esso derivati destinati al consumo sul loro territorio, i cui tenori di diossina e/o quelli della somma di diossine e PCB diossina-simili e/o PCB non diossina-simili siano superiori a quelli stabiliti al punto 5.3 dell'allegato, a condizione che esista un sistema che assicuri la piena informazione dei consumatori sulle raccomandazioni alimentari relative alle restrizioni applicabili al consumo di salmone selvaggio proveniente dalla regione baltica e dei prodotti da esso derivati da parte di gruppi di popolazione identificati come vulnerabili, così da evitare possibili rischi per la salute.

▼ M9

La Finlandia, la Svezia e la Lettonia continuano ad applicare le misure necessarie affinché il salmone selvaggio catturato e i prodotti da esso derivati non conformi ai requisiti stabiliti al punto 5.3 dell'allegato non siano commercializzati negli altri Stati membri.

La Finlandia, la Svezia e la Lettonia comunicano ogni anno alla Commissione le misure adottate per informare efficacemente alcuni gruppi vulnerabili della popolazione in merito alle raccomandazioni nutrizionali e per garantire che il salmone selvaggio catturato e i prodotti da esso derivati che non rispettano i tenori massimi non siano commercializzati negli altri Stati membri. Forniscono inoltre prove dell'efficacia di tali misure.

5. In deroga all'articolo 1, la Finlandia e la Svezia possono autorizzare la commercializzazione di aringa selvatica di lunghezza superiore a 17 cm (*Clupea harengus*), salmerino selvatico (*Salvelinus* spp.), lampreda di fiume selvatica (*Lampetra fluviatilis*) e trota selvatica (*Salmo trutta*) e dei prodotti da essi derivati provenienti dalla regione baltica e destinati al consumo sul loro territorio i cui livelli di diossine e/o PCB diossina-simili e/o PCB non diossina-simili siano superiori a quelli stabiliti al punto 5.3 dell'allegato, a condizione che esista un sistema che assicuri la piena informazione dei consumatori sulle raccomandazioni alimentari relative alle restrizioni applicabili al consumo di aringa selvatica di lunghezza superiore a 17 cm, di salmerino selvatico, di lampreda di fiume selvatica e di trota selvatica originari della regione baltica e di prodotti da essi derivati da parte di gruppi di popolazione identificati come vulnerabili, così da evitare possibili rischi per la salute.

La Finlandia e la Svezia continuano ad applicare le misure necessarie a garantire che l'aringa selvatica di lunghezza superiore a 17 cm, il salmerino selvatico, la lampreda di fiume selvatica e la trota selvatica e i prodotti da essi derivati non conformi stabiliti al punto 5.3 dell'allegato non siano commercializzati in altri Stati membri.

La Finlandia e la Svezia comunicano ogni anno alla Commissione le misure adottate per informare efficacemente alcuni gruppi vulnerabili della popolazione in merito alle raccomandazioni nutrizionali e per garantire che il pesce e i prodotti derivati che non rispettano i tenori massimi non siano commercializzati in altri Stati membri. Forniscono inoltre prove dell'efficacia di tali misure.

▼ M18

6. In deroga all'articolo 1, Irlanda, Spagna, Croazia, Cipro, Lettonia, Polonia, Portogallo, Romania, Repubblica slovacca, Finlandia, Svezia e Regno Unito 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 sul 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.

▼M18

Detti Stati membri continuano a monitorare la presenza di IPA nelle carni e nei prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale e istituiscono programmi al fine di attuare buone pratiche di affumicatura ove possibile, entro i limiti di quanto risulti economicamente realizzabile e di quanto sia possibile senza compromettere le caratteristiche organolettiche tipiche di questi prodotti.

La situazione è riesaminata entro tre anni dall'applicazione del regolamento in base a tutte le informazioni disponibili, al fine di stabilire un elenco di carni e prodotti a base di carne affumicati per i quali mantenere a tempo indeterminato la deroga relativa alla produzione e al consumo locali.

7. In deroga all'articolo 1, Irlanda, Lettonia, Romania, Finlandia, Svezia e Regno Unito 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 sul 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.

Detti Stati membri continuano a monitorare la presenza di IPA nel pesce e nei prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale e istituiscono programmi al fine di attuare buone pratiche di affumicatura ove possibile, entro i limiti di quanto risulti economicamente realizzabile e di quanto sia possibile senza compromettere le caratteristiche organolettiche tipiche di questi prodotti.

La situazione è riesaminata entro tre anni dall'applicazione del presente regolamento in base a tutte le informazioni disponibili, al fine di stabilire un elenco di pesce e prodotti della pesca affumicati per i quali mantenere a tempo indeterminato la deroga relativa alla produzione e al consumo locali.

▼B*Articolo 8***Campionamento e analisi**

Il campionamento e le analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di cui all'allegato sono eseguiti conformemente ai regolamenti della Commissione (CE) n. 1882/2006 ⁽¹⁾, (CE) n. 401/2006 ⁽²⁾ e (CE) n. 1883/2006 ⁽³⁾ e alle direttive della Commissione 2001/22/CE ⁽⁴⁾, 2004/16/CE ⁽⁵⁾ e 2005/10/CE ⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Cfr. pagina 25 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽²⁾ GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12.

⁽³⁾ Cfr. pagina 32 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽⁴⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 14. Direttiva modificata dalla direttiva 2005/4/CE (GU L 19 del 21.1.2005, pag. 50).

⁽⁵⁾ GU L 42 del 13.2.2004, pag. 16.

⁽⁶⁾ GU L 34 dell'8.2.2005, pag. 15.

▼ M25*Articolo 9***Monitoraggio e relazioni**

1. Gli Stati membri effettuano un monitoraggio dei livelli di nitrato negli ortaggi passibili di contenerne in misura rilevante, in particolare negli ortaggi a foglia verde, e ne comunicano il risultato all'EFSA a scadenze regolari.
2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione una sintesi dei risultati relativi alle aflatossine ottenuti conformemente al regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014 della Commissione ⁽¹⁾, e all'EFSA i dati delle singole occorrenze.
3. Gli Stati membri e le organizzazioni professionali interessate comunicano ogni anno alla Commissione i risultati delle indagini intraprese e i progressi nell'applicazione delle misure preventive volte a evitare la contaminazione da deossinivalenolo, zearalenone, fumonisine B₁ e B₂ e tossine T-2 e HT-2. La Commissione mette tali risultati a disposizione degli Stati membri. I relativi dati in merito all'occorrenza delle sostanze sono comunicati all'EFSA.
4. Gli Stati membri e le organizzazioni professionali delle parti interessate sono fortemente incoraggiati a monitorare la presenza di alcaloidi della *Claviceps* spp. nei cereali e nei prodotti a base di cereali.

Gli Stati membri e le organizzazioni professionali delle parti interessate sono fortemente incoraggiati a comunicare all'EFSA i risultati per gli alcaloidi della *Claviceps* spp. entro il 30 settembre 2016. Questi risultati dovranno comprendere dati sulle occorrenze e informazioni specifiche sul rapporto tra la presenza di sclerozi di *Claviceps* spp. e il livello dei singoli alcaloidi di *Claviceps* spp.

La Commissione mette tali dati a disposizione degli Stati membri.

5. Eventuali dati sulle occorrenze di contaminanti diversi da quelli di cui ai paragrafi da 1 a 4 raccolti dagli Stati membri e dalle organizzazioni professionali delle parti interessate possono essere comunicati all'EFSA.
6. I dati sulle occorrenze dovranno essere forniti all'EFSA nel formato di trasmissione dei dati dell'Autorità, conformemente alle prescrizioni della Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed ⁽²⁾ [Orientamenti sulla descrizione standardizzata dei campioni (SSD) di alimenti e mangimi] dell'EFSA e agli ulteriori obblighi di informazione specifici dell'EFSA per taluni contaminanti. I dati sulle occorrenze provenienti dalle organizzazioni professionali delle parti interessate possono essere forniti all'EFSA, se del caso, in un formato di trasmissione dei dati semplificato, definito dall'EFSA.

▼ B*Articolo 10***Abrogazione**

Il regolamento (CE) n. 466/2001 è abrogato.

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014 della Commissione, del 13 agosto 2014, che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati mangimi e alimenti da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatossine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009 (GU L 242 del 14.8.2014, pag. 4).

⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>

▼B

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

*Articolo 11***Misure transitorie****▼M11**

Il presente regolamento non si applica ai prodotti commercializzati anteriormente alle date di cui alle lettere da a) a f) nel rispetto delle disposizioni applicabili a quelle date:

a) 1° luglio 2006 per quanto concerne i tenori massimi di deossinivalenolo e zearalenone di cui ai punti 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 e 2.5.7 dell'allegato;

▼M1

b) 1° ottobre 2007 per quanto concerne i tenori massimi di deossinivalenolo e zearalenone di cui ai punti 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10 dell'allegato;

▼B

c) 1° ottobre 2007 per quanto concerne i tenori massimi delle fumonisine B₁ e B₂ di cui al punto 2.6 dell'allegato;

d) 4 novembre 2006 per quanto concerne i tenori massimi della somma di diossine e PCB diossina-simili di cui alla parte 5 dell'allegato;

▼M11

e) 1° gennaio 2012 per quanto concerne i tenori massimi dei PCB non diossina-simili di cui alla parte 5 dell'allegato;

f) 1° gennaio 2015 per quanto concerne i tenori massimi dell'ocratossina A nelle specie di *Capsicum* di cui al punto 2.2.11 dell'allegato.

▼B

L'onere della prova della data della commercializzazione dei prodotti incombe all'operatore del settore alimentare.

*Articolo 12***Entrata in vigore e decorrenza di efficacia**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° marzo 2007.

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

▼ **B**

ALLEGATO

Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari ⁽¹⁾▼ **M8**

Sezione 1: Nitrato

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Spinaci freschi (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾		3 500
1.2	Spinaci in conserva, surgelati o congelati		2 000
1.3	Lattuga fresca (<i>Lactuca sativa</i> L.) (coltivata in ambiente protetto e in campo aperto), esclusa la lattuga di cui al punto 1.4	Raccolta fra il 1° ottobre e il 31 marzo: lattuga in coltura protetta lattuga coltivata in campo aperto	5 000 4 000
		Raccolta fra il 1° aprile e il 30 settembre: lattuga in coltura protetta lattuga coltivata in campo aperto	4 000 3 000
1.4	Lattuga di tipo «Iceberg»	lattuga in coltura protetta lattuga coltivata in campo aperto	2 500 2 000
1.5	Rucola (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis sp.</i> , <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>)	Raccolta fra il 1° ottobre e il 31 marzo: Raccolta fra il 1° aprile e il 30 settembre:	7 000 6 000
1.6	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

▼ **B**

Parte 2: Micotossine

▼ **M5**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)		
2.1.	Aflatossine	B ₁	Somma di B ₁ , B ₂ , G ₁ e G ₂	M ₁
2.1.1.	Arachidi e altri semi oleosi ⁽⁴⁰⁾ da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari ad eccezione: — delle arachidi e degli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura per la produzione di oli vegetali raffinati	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2.	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—

▼ **M5**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)		
2.1.3.	Nocciole e noci del Brasile da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	
2.1.4.	Frutta a guscio, diversa dalla frutta a guscio di cui ai punti 2.1.2 e 2.1.3, da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5.	Arachidi e altri semi oleosi ⁽⁴⁰⁾ e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari, ad eccezione: — degli oli vegetali crudi destinati alla raffinazione — degli oli vegetali raffinati	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6.	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7.	Nocciole e noci del Brasile destinate al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	
2.1.8.	Frutta a guscio, diversa dalla frutta a guscio di cui ai punti 2.1.6 e 2.1.7, e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
▼ M12				
2.1.9.	Frutta secca, diversa dai fichi secchi, da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari	5,0	10,0	—
2.1.10.	Frutta secca, diversa dai fichi secchi, e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0	4,0	—
▼ M5				
2.1.11.	Tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.1.12, 2.1.15 e 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Granturco e riso da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	5,0	10,0	—
2.1.13.	Latte crudo ⁽⁶⁾ , latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	—	—	0,050
2.1.14.	Le seguenti specie di spezie: <i>Capsicum</i> spp. (frutti secchi dello stesso, interi o macinati, compresi peperoncini rossi, peperoncino rosso in polvere, pepe di Caienna e paprica) <i>Piper</i> spp. (frutti dello stesso, compreso il pepe bianco e nero) <i>Myristica fragrans</i> (noce moscata) <i>Zingiber officinale</i> (zenzero) <i>Curcuma longa</i> (curcuma) Miscele di spezie contenenti una o più delle suddette spezie	5,0	10,0	—

▼ M5

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)		
2.1.15.	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16.	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento ⁽⁴⁾ ► M20 ⁽³⁾ ◀	—	—	0,025
2.1.17.	Alimenti dietetici a fini medici speciali ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽¹⁰⁾ destinati specificamente ai lattanti	0,10	—	0,025

▼ M12

2.1.18.	Fichi secchi	6,0	10,0	—
---------	--------------	-----	------	---

▼ B

2.2	Ocratossina A			
2.2.1	Cereali non trasformati	5,0		

▼ M11

2.2.2.	Tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.13	3,0		
--------	---	-----	--	--

▼ B

2.2.3	Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina)	10,0		
2.2.4	Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile	5,0		
2.2.5	Caffè solubile (istantaneo)	10,0		
2.2.6	Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15 % vol) e vini di frutta ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.7	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato ricostituito, destinati al consumo umano diretto ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.9	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50		
2.2.10	Alimenti dietetici a fini medici speciali ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽¹⁰⁾ destinati specificamente ai lattanti	0,50		

▼ M23

2.2.11.	Spezie, comprese le spezie essiccate <i>Piper</i> spp (suoi frutti, compreso pepe bianco e nero) <i>Myristica fragrans</i> (noce moscata) <i>Zingiber officinale</i> (zenzero) <i>Curcuma longa</i> (curcuma) <i>Capsicum</i> spp (suoi frutti secchi, interi o macinati, tra cui peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna e paprica) Miscele di spezie contenenti una delle suddette spezie	15 µg/kg		
		20 µg/kg		
		15 µg/kg		

▼ **B**

	Prodotti alimentari ⁽¹⁾	Tenori massimi (µg/kg)
▼ M4		
2.2.12.	Liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza gonfia</i> e altre specie)	
2.2.12.1.	Radice di liquirizia, ingrediente per infusioni a base di erbe	20 µg/kg
2.2.12.2.	Estratto di liquirizia ⁽⁴²⁾ , usato nei prodotti alimentari, soprattutto nelle bevande e nella confetteria	80 µg/kg
▼ M11		
2.2.13.	Glutine di frumento non venduto direttamente ai consumatori	8,0
▼ B		
2.3	Patulina	
2.3.1	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Bevande spiritose ⁽¹⁵⁾ , sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele o contenenti succo di mela	50
2.3.3	Prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta di mele e il passato di mele, destinati al consumo diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.3.4 e 2.3.5	25
2.3.4	Succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta e il passato di mele, per lattanti e bambini ⁽¹⁶⁾ , etichettati e venduti come tali ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini diversi dagli alimenti a base di cereali ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0
▼ M1		
2.4	Deossinivalenolo ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ diversi da grano duro, avena e granoturco	1 250
2.4.2	Grano duro e avena non trasformati ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Granoturco non trasformato ⁽¹⁸⁾ , ad eccezione del granoturco non trasformato destinato alla molitura ad umido ⁽³⁷⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali, crusca e germe come prodotto finito commercializzato per il consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.4.7, 2.4.8 e 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (secca) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	500
2.4.7	Alimenti a base di cereali trasformati e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1103 13 o 1103 20 40 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾

▼ **M1**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)
2.4.9	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1102 20 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenone ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ diversi dal granoturco	100
2.5.2	Granoturco non trasformato ⁽¹⁸⁾ ad eccezione del granoturco non trasformato destinato alla molitura ad umido ⁽³⁷⁾	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali, crusca e germe come prodotto finito commercializzato per il consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10	75
2.5.4	Olio di granoturco raffinato	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione, esclusi le merende a base di granoturco e i cereali da colazione a base di granoturco	50
2.5.6	Granoturco destinato al consumo umano diretto, merende a base di granoturco e cereali da colazione a base di granoturco	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Alimenti a base di cereali trasformati (esclusi quelli a base di granoturco) e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Alimenti a base di granoturco trasformato destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1103 13 o 1103 20 40 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1102 20 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisine	Somma di B ₁ e B ₂
2.6.1	Granoturco non trasformato ⁽¹⁸⁾ , ad eccezione del granoturco non trasformato destinato alla molitura ad umido ⁽³⁷⁾	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Granoturco destinato al consumo umano diretto, prodotti a base di granoturco destinati al consumo umano diretto, ad eccezione degli alimenti elencati ai punti 2.6.3 e 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾

▼ **M1**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)
2.6.3	Cereali da colazione e merende a base di granoturco	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Alimenti a base di granoturco trasformato e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1103 13 o 1103 20 40 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni > 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Frazioni della molitura del granoturco di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1102 20 e altri prodotti della molitura del granoturco non destinati al consumo umano diretto di dimensioni ≤ 500 micron di cui al codice NC 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾

▼ **B**

2.7	Tossine T-2 e HT-2 ⁽¹⁷⁾	Somma delle tossine T-2 e HT-2
2.7.1	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ e prodotti a base di cereali	

▼ **M14**

2.8	Citrinina	
2.8.1	Integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso <i>Monascus purpureus</i>	2 000 (*)

▼ **M25**

2.9.	Sclerozi della <i>Claviceps</i> spp. e alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp.	
2.9.1.	Sclerozi della <i>Claviceps</i> spp.	
2.9.1.1.	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ad eccezione di mais e riso	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp. (**)	
2.9.2.1.	Cereali non trasformati ⁽¹⁸⁾ ad eccezione di mais e riso	— (***)
2.9.2.2.	Prodotti di macinazione dei cereali escluso il riso e prodotti di macinazione del granoturco	— (***)
2.9.2.3.	Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti di pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali, cereali da colazione e pasta	— (***)
2.9.2.4.	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	— (***)

▼ **B**

Parte 3: Metalli

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
▼ M20		
3.1	Piombo	
3.1.1	Latte crudo ⁽⁶⁾ , latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	0,020
3.1.2	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	
	commercializzati in polvere ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	0,050
	commercializzati allo stato liquido ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	0,010
3.1.3	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾ e diversi da quelli di cui al punto 3.1.5	0,050

▼ **M20**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.1.4	Alimenti a fini medici speciali ⁽³⁾ destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini	
	commercializzati in polvere ⁽²⁹⁾	0,050
	commercializzati allo stato liquido ⁽²⁹⁾	0,010
3.1.5	Bevande destinate ai lattanti e ai bambini etichettate e vendute come tali, diverse da quelle di cui alle voci 3.1.2 e 3.1.4	
	commercializzate allo stato liquido o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore, ivi compresi succhi di frutta ⁽⁴⁾	0,030
	da preparare mediante infusione o decozione ⁽²⁹⁾	1,50
3.1.6	Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame ⁽⁶⁾	0,10
3.1.7	Frattaglie di bovini, ovini, suini e pollame ⁽⁶⁾	0,50
3.1.8	Muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.9	Cefalopodi ⁽⁵²⁾	0,30
3.1.10	Crostacei ⁽²⁶⁾ ⁽⁴⁴⁾	0,50
3.1.11	Molluschi bivalvi ⁽²⁶⁾	1,50
3.1.12	Cereali e leguminose	0,20
3.1.13	Ortaggi esclusi cavoli a foglia, salsefrica, ortaggi a foglia ed erbe fresche, funghi, alghe marine e ortaggi a frutto ⁽²⁷⁾ ⁽⁵³⁾	0,10
3.1.14	Cavoli a foglia, salsefrica, ortaggi a foglia escluse erbe fresche e i seguenti funghi: <i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shi-take) ⁽²⁷⁾	0,30
3.1.15	Ortaggi a frutto	
	granturco dolce ⁽²⁷⁾	0,10
	altri diversi dal granturco dolce ⁽²⁷⁾	0,05
3.1.16	Frutta, esclusi mirtilli rossi, ribes a grappoli, bacche di sambuco e frutti del corbezzolo ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.17	Mirtilli rossi, ribes a grappoli, bacche di sambuco e frutti del corbezzolo ⁽²⁷⁾	0,20

▼ **M20**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.1.18	Oli e grassi, compreso il grasso del latte	0,10
3.1.19	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta	
	esclusivamente da bacche a da altri piccoli frutti ⁽¹⁴⁾	0,05
	da frutti diversi dalle bacche e da altri piccoli frutti ⁽¹⁴⁾	0,03
3.1.20	Vini (compreso il vino spumante, esclusi i vini liquorosi), sidro, sidro di pere e vini di frutta ⁽¹¹⁾	
	Prodotti delle raccolte dal 2001 al 2015	0,20
	Prodotti delle raccolte a partire dal 2016	0,15
3.1.21	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli ⁽¹³⁾	
	Prodotti delle raccolte dal 2001 al 2015	0,20
	Prodotti delle raccolte a partire dal 2016	0,15
3.1.22	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾	3,0
3.1.23	Miele	0,10

▼ **M16**

3.2	Cadmio	
3.2.1	Ortaggi e frutta, esclusi ortaggi a radice e tubero, ortaggi a foglia, erbe fresche, cavoli a foglia, ortaggi a stelo, funghi e alghe ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.2	Ortaggi a radice e tubero (esclusi sedano rapa, pastinaca, salsefrica e rafano), ortaggi a stelo (escluso il sedano) ⁽²⁷⁾ . Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate	0,10
3.2.3	Ortaggi a foglia, erbe fresche, cavoli a foglia, sedano, sedano rapa, pastinaca, salsefrica, rafano e i seguenti funghi ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
3.2.4	Funghi, esclusi quelli elencati al punto 3.2.3 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.5	Cereali, esclusi fumento e riso	0,10

▼ **M16**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.2.6	— Chicchi di frumento, grani di riso — Crusca di frumento e germi di frumento destinati al consumo diretto — Semi di soia	0,20
3.2.7	Prodotti specifici a base di cacao e cioccolato elencati di seguito ⁽⁴⁹⁾ — Cioccolato al latte contenente < 30 % di sostanza secca totale di cacao — Cioccolato contenente < 50 % di sostanza secca totale di cacao; cioccolato al latte contenente ≥ 30 % di sostanza secca totale di cacao — Cioccolato contenente ≥ 50 % di sostanza secca totale di cacao; — Cacao in polvere venduto al consumatore finale o presente come ingrediente nel cacao zuccherato in polvere venduto al consumatore finale (bevande al cacao)	0,10 a partire dal 1° gennaio 2019 0,30 a partire dal 1° gennaio 2019 0,80 a partire dal 1° gennaio 2019 0,60 a partire dal 1° gennaio 2019
3.2.8	Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame ⁽⁶⁾	0,050
3.2.9	Carne di cavallo, escluse le frattaglie ⁽⁶⁾	0,20
3.2.10	Fegato di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo ⁽⁶⁾	0,50
3.2.11	Reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo ⁽⁶⁾	1,0
3.2.12	Muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , escluse le specie elencate ai punti 3.2.13, 3.2.14 e 3.2.15	0,050
3.2.13	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : sgombro (<i>Scomber species</i>), tonno e tonnetto (<i>Thunnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus species</i>), <i>Sicyopterus lagocephalus</i>	0,10
3.2.14	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : tombarello (<i>Auxis species</i>)	0,15
3.2.15	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : acciuga (<i>Engraulis species</i>) pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>) sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25
3.2.16	Crostacei ⁽²⁶⁾ : muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), muscolo delle appendici	0,50
3.2.17	Molluschi bivalvi ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.18	Cefalopodi (senza visceri) ⁽²⁶⁾	1,0

▼ **M16**

	Prodotti alimentari ⁽¹⁾	Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.2.19	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽²⁹⁾ — alimenti in polvere per lattanti a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino — alimenti liquidi per lattanti a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino — alimenti in polvere per lattanti a base di isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino — alimenti liquidi per lattanti a base di isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,010 a partire dal 1° gennaio 2015 0,005 a partire dal 1° gennaio 2015 0,020 a partire dal 1° gennaio 2015 0,010 a partire dal 1° gennaio 2015
3.2.20	Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti e bambini ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	0,040 a partire dal 1° gennaio 2015
3.2.21	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾ esclusi gli integratori alimentari elencati al punto 3.2.22	1,0
3.2.22	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾ composti esclusivamente o principalmente da alghe marine essiccate, da prodotti derivati da alghe marine o da molluschi bivalvi essiccati	3,0

▼ **B**

3.3	Mercurio	
-----	-----------------	--

▼ **M6**

3.3.1	Prodotti della pesca ⁽²⁶⁾ e muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , escluse le specie elencate al punto 3.3.2. Il tenore massimo nei crostacei si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici	0,50
-------	--	------

▼ **M3**

3.3.2	Muscolo di pesce dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : rana pescatrice (<i>Lophius species</i>) pesce lupo (<i>Anarhichas lupus</i>) palamita (<i>Sarda sarda</i>) anguilla (<i>Anguilla species</i>) pesce specchio (<i>Hoplostethus species</i>) pesce topo (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) ippoglosso (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) abadeco del Sudafrica (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) rombo del genere <i>Lepidorhombus</i> (<i>Lepidorhombus species</i>) triglia (<i>Mullus species</i>) abadeco (<i>Genypterus blacodes</i>) luccio (<i>Esox lucius</i>) palamita bianca (<i>Orcynopsis unicolor</i>)	1,0
-------	--	-----

▼ **M3**

	Prodotti alimentari ⁽¹⁾	Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
	cappellano (<i>Trisopterus minutus</i>) squalo portoghese (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) razze (<i>Raja species</i>) scorfano del genere <i>Sebastes</i> (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) pesce vela del Pacifico (<i>Istiophorus platypterus</i>) pesce sciabola (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) pagello (<i>Pagellus species</i>) squali (tutte le specie) tirsite (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) storione (<i>Acipenser species</i>) pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>) tonno e tonnetto (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	
3.3.3	Integratori alimentari ⁽³⁹⁾	0,10

▼ **B**

3.4	Stagno (inorganico)	
3.4.1	Cibi in scatola diversi dalle bibite	200
3.4.2	Bibite in lattina, ivi compresi succhi di frutta e succhi di ortaggi	100
3.4.3	Alimenti in scatola per lattanti e alimenti a base di cereali per lattanti e bambini, esclusi i prodotti disidratati e in polvere ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Alimenti in scatola per lattanti e alimenti di proseguimento (compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento), esclusi i prodotti disidratati e in polvere ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Alimenti dietetici in scatola a fini medici speciali ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽²⁹⁾ destinati specificatamente ai lattanti, esclusi i prodotti disidratati e in polvere	50

▼ **M21**

3.5	Arsenico (inorganico) ⁽⁵⁰⁾ ⁽⁵¹⁾	
3.5.1	Riso lavorato non parboiled (riso brillato o bianco)	0,20
3.5.2	Riso parboiled e riso semigreggio	0,25
3.5.3	Cialde di riso, cialdine di riso, cracker di riso e dolci di riso	0,30
3.5.4	Riso destinato alla produzione di alimenti per i lattanti e i bambini ⁽³⁾	0,10

▼ **M28***Parte 4: 3-monocloropropandiolo (3-MCPD) e glicidil esteri degli acidi grassi*

	Prodotti alimentari ⁽¹⁾	Tenori massimi (µg/kg)
4.1	3-monocloropropandiolo (3-MCPD)	
4.1.1	Proteina vegetale idrolizzata ⁽³⁰⁾	20

▼ **M28**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (µg/kg)
4.1.2	Salsa di soia ⁽³⁰⁾	20
4.2	Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo	
4.2.1.	Oli e grassi vegetali immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'uso come ingredienti negli alimenti, ad eccezione degli alimenti indicati in 4.2.2	1 000
4.2.2.	Oli e grassi vegetali destinati alla produzione di alimenti per bambini e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia ⁽³⁾	500
4.2.3	Formule per lattanti, formule di proseguimento e alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (in polvere) ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	75 fino al 30.6.2019 50 a decorrere dall'1.7.2019
4.2.4	Formule per lattanti, formule di proseguimento e alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (liquidi) ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	10,0 fino al 30.6.2019 6,0 a decorrere dall'1.7.2019

▼ **M9***Sezione 5: Diossine e PCB ⁽³¹⁾*

Prodotti alimentari		Tenori massimi		
		Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES - 6) ⁽³²⁾
5.1	Carne e prodotti a base di carne (escluse le frattaglie commestibili) dei seguenti animali ⁽⁶⁾ :			
	— bovini e ovini	2,5 pg/g di grasso ⁽³³⁾	4,0 pg/g di grasso ⁽³³⁾	40 ng/g di grasso ⁽³³⁾
	— pollame	1,75 pg/g di grasso ⁽³³⁾	3,0 pg/g di grasso ⁽³³⁾	40 ng/g di grasso ⁽³³⁾
	— suini	1,0 pg/g di grasso ⁽³³⁾	1,25 pg/g di grasso ⁽³³⁾	40 ng/g di grasso ⁽³³⁾
5.2	Fegato degli animali terrestri di cui al punto 5.1. a eccezione degli ovini e prodotti derivati;	0,30 pg/g di peso fresco	0,50 pg/g di peso fresco	3,0 ng/g di peso fresco

▼ **M13**

▼ **M13**

Prodotti alimentari		Tenori massimi		
		Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) ⁽³²⁾
	Fegato di ovini e prodotti derivati;	1,25 pg/g di peso fresco	2,00 pg/g di peso fresco	3,0 ng/g peso fresco

▼ **M19**

5.3	Muscolo di pesce, prodotti della pesca e prodotti derivati ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ , ad eccezione: <ul style="list-style-type: none"> — dell'anguilla selvatica — dello spinarolo (<i>Squalus acanthias</i>) selvatico — del pesce d'acqua dolce selvatico, ad eccezione delle specie di pesce diadrome catturate in acqua dolce — del fegato di pesce e dei prodotti derivati dalla sua trasformazione — degli oli di organismi marini <p>Il tenore massimo nei crostacei si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (<i>Brachyura e Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici.</p>	3,5 pg/g di peso umido	6,5 pg/g di peso umido	75 ng/g di peso umido
-----	--	------------------------	------------------------	-----------------------

▼ **M9**

5.4	Muscolo di pesce d'acqua dolce selvatico, ad eccezione delle specie di pesce diadrome catturate in acqua dolce, e prodotti derivati ⁽²⁵⁾	3,5 pg/g di peso umido	6,5 pg/g di peso umido	125 ng/g di peso umido
-----	---	------------------------	------------------------	------------------------

▼ **M19**

5.4 bis	Muscolo di spinarolo (<i>Squalus acanthias</i>) selvatico e prodotti derivati ⁽³⁴⁾	3,5 pg/g di peso umido	6,5 pg/g di peso umido	200 ng/g di peso umido
---------	---	------------------------	------------------------	------------------------

▼ **M9**

5.5	Muscolo di anguilla selvatica (<i>Anguilla anguilla</i>) e prodotti derivati	3,5 pg/g di peso umido	10,0 pg/g di peso umido	300 ng/g di peso umido
5.6	Fegato di pesce e prodotti derivati dalla sua trasformazione, esclusi gli oli di organismi marini di cui al punto 5.7	—	20,0 pg/g di peso umido ⁽³⁸⁾	200 ng/g di peso umido ⁽³⁸⁾
5.7	Oli di organismi marini (olio estratto dal corpo del pesce, dal suo fegato e oli di altri organismi marini destinati al consumo umano)	1,75 pg/g di grasso	6,0 pg/g di grasso	200 ng/g di grasso
5.8	Latte crudo ⁽⁶⁾ e prodotti lattiero caseari ⁽⁶⁾ , compreso il grasso del burro	2,5 pg/g di grasso ⁽³³⁾	5,5 pg/g di grasso ⁽³³⁾	40 ng/g di grasso ⁽³³⁾
5.9	Uova di galline e ovoprodotti ⁽⁶⁾	2,5 pg/g di grasso ⁽³³⁾	5,0 pg/g di grasso ⁽³³⁾	40 ng/g di grasso ⁽³³⁾

▼ **M9**

Prodotti alimentari		Tenori massimi		
		Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) ⁽³²⁾	Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) ⁽³²⁾
5.10	Grasso dei seguenti animali: — bovini e ovini — pollame — suini	2,5 pg/g di grasso 1,75 pg/g di grasso 1,0 pg/g di grasso	4,0 pg/g di grasso 3,0 pg/g di grasso 1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso 40 ng/g di grasso 40 ng/g di grasso
5.11	Miscele di grassi animali	1,5 pg/g di grasso	2,50 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
5.12	Oli e grassi vegetali	0,75 pg/g di grasso	1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
5.13	Prodotti alimentari destinati ai lattanti e alla prima infanzia ⁽⁴⁾	0,1 pg/g di peso umido	0,2 pg/g di peso umido	1,0 ng/g di peso umido

▼ **M22***Parte 6: Idrocarburi policiclici aromatici*

Prodotti alimentari		Tenori massimi (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene	Benzo(a)pirene	Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Oli e grassi (escluso il burro di cacao e l'olio di cocco) destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari	2,0	10,0
▼ M24			
6.1.2	Semi di cacao e prodotti derivati, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 6.1.11	5,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2013	35,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2013 fino al 31.3.2015 30,0 µg/kg di grasso a decorrere dall'1.4.2015
▼ M22			
6.1.3	Olio di cocco destinato al consumo diretto nell'alimentazione umana o a essere usato come ingrediente di un prodotto alimentare	2,0	20,0
6.1.4	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	5,0 fino al 31.8.2014 2,0 a decorrere dall'1.9.2014	30,0 a decorrere dall'1.9.2012 fino al 31.8.2014 12,0 a decorrere dall'1.9.2014

▼ **M22**

Prodotti alimentari		Tenori massimi (µg/kg)	
6.1.5	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , esclusi i prodotti ittici di cui ai punti 6.1.6 e 6.1.7. Il tenore massimo nei crostacei affumicati si applica al muscolo delle appendici e dell'addome ⁽⁴⁴⁾ . Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi affumicati (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>) si applica al muscolo delle appendici.	5,0 fino al 31.8.2014 2,0 a decorrere dal- l'1.9.2014	30,0 a decorrere dal- l'1.9.2012 fino al 31.8.2014 12,0 a decorrere dal- l'1.9.2014
6.1.6	Spratti affumicati e spratti affumicati in scatola ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Sprattus sprattus</i>); aringa del Baltico affumicata di lunghezza ≤ 14 cm e aringa del Baltico affumicata in scatola, di lunghezza ≤ 14 cm ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Clupea harengus membras</i>); Katsuobushi (tonnetto striato essiccato, <i>Katsuwonus pelamis</i>); molluschi bivalvi (freschi, refrigerati o congelati) ⁽²⁶⁾ ; carne e prodotti a base di carne trattati termicamente ⁽⁴⁶⁾ e venduti al consumatore finale	5,0	30,0
6.1.7	Molluschi bivalvi ⁽³⁶⁾ (affumicati)	6,0	35,0
6.1.8	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento ► M20 ⁽³⁾ ◄ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.10	Alimenti dietetici a fini medici speciali ► M20 ⁽³⁾ ◄ ⁽²⁹⁾ destinati specificamente ai lattanti	1,0	1,0
▼ M24			
6.1.11	Fibra di cacao e prodotti derivati dalla fibra di cacao, destinati a essere utilizzati come ingredienti di un prodotto alimentare	3,0	15,0
6.1.12	Chips di banana	2,0	20,0
6.1.13	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati ⁽³⁹⁾ (*****) (*****) Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati ⁽³⁹⁾	10,0	50,0

▼ **M24**

Prodotti alimentari		Tenori massimi (µg/kg)	
6.1.14	Erbe aromatiche essiccate	10,0	50,0
6.1.15	Spezie essiccate ad eccezione di cardamomo e <i>Capsicum</i> spp. affumicato.	10,0	50,0

▼ **M11***Sezione 7: Melamina e suoi analoghi strutturali*

Prodotti alimentari		Tenori massimi mg/kg
7.1.	Melamina	
7.1.1.	Prodotti alimentari con l'eccezione di alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento ⁽⁴⁸⁾	2,5
7.1.2.	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti di proseguimento	1

▼ **M17***Parte 8: Tossine vegetali naturali*

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenori massimi (g/kg)
8.1	Acido erucico	
8.1.1	Oli e grassi vegetali	50 (**)
8.1.2	► C3 Alimenti con aggiunta di oli o grassi vegetali, ad eccezione degli alimenti di cui al paragrafo 8.1.3 ◀	50 (**)
8.1.3	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento ► M20 ⁽³⁾ ◀	10 (**)

▼ **M26**

Prodotti alimentari ⁽¹⁾		Tenore massimo (µg/kg)	
8.2	Alcaloidi tropanici (*****)		
		Atropina	Scopolamina
8.2.1	Alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati ⁽²⁹⁾	1,0 µg/kg	1,0 µg/kg

▼ **M27**

8.3	Acido cianidrico, compreso l'acido cianidrico legato in glicosidi cianogenici	
8.3.1	Semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale ⁽⁵⁴⁾ ⁽⁵⁵⁾	20,0

▼ **B**

► **M14** (*) Il tenore massimo deve essere rivisto entro il 1° gennaio 2016 alla luce delle informazioni sull'esposizione alla citrulina presente in altri prodotti alimentari e delle informazioni aggiornate sulla tossicità della citrulina, in particolare per quanto riguarda la sua cancerogenicità e genotossicità. ◀

► **M17** (**) Il tenore massimo si riferisce al tenore di acido erucico, calcolato sul tenore totale di acidi grassi nella componente lipidica degli alimenti ◀

► **M25** (***) Il campionamento deve essere effettuato conformemente al punto B dell'allegato I del regolamento (CE) 401/2006 della Commissione (GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12).

Le analisi sono eseguite a mezzo esame microscopico.

▼ **B**

(****) Somma di 12 alcaloidi della *Claviceps* spp.: ergocristina/ergocristinina; ergotamina/ergotaminina; ergocriptina/ergocriptinina; ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergocornina/ergocorninina.

(*****) È necessario definire entro il 1° luglio 2017 tenori massimi appropriati e realizzabili per tali categorie di prodotti alimentari interessati, garantendo un livello elevato di protezione della salute umana; ◀

► **M26** (*****) Gli alcaloidi tropanici di cui sopra sono l'atropina e la scopolamina. L'atropina è la miscela racemica di (-)-iosciamina e (+)-iosciamina, in cui solo l'enantiomero della (-)-iosciamina presenta attività anticolinergica. Per ragioni analitiche non è sempre possibile distinguere tra gli enantiomeri di iosciamina: i tenori massimi sono pertanto stabiliti per l'atropina e la scopolamina. ◀

► **M24** (*****) Per preparazioni botaniche si intendono le preparazioni ottenute da piante (ad esempio, piante intere, a pezzi o tagliate, parti di piante) mediante processi vari (come spremitura, torchiatura, estrazione, frazionamento, distillazione, concentrazione, essiccazione e fermentazione). In tale definizione rientrano anche piante triturate o polverizzate, parti di piante, alghe, funghi, licheni, tinture, estratti, oli essenziali (diversi dagli oli vegetali di cui al punto 6.1.1), succhi ottenuti per spremitura ed essudati lavorati.

(*****) Il tenore massimo non si applica agli integratori alimentari contenenti oli vegetali. Gli oli vegetali usati come ingredienti negli integratori alimentari devono rispettare i tenori massimi stabiliti al punto 6.1.1. ◀

(¹) Per gli ortaggi, la frutta e i cereali, si rimanda ai prodotti alimentari elencati nelle categorie di appartenenza secondo le definizioni di cui al regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio (GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 178/2006 (GU L 29 del 2.2.2006, pag. 3). Ciò significa tra l'altro che il grano saraceno (*Fagopyrum* spp.) è compreso tra i «cereali» e i prodotti a base di grano saraceno sono compresi tra i «prodotti a base di cereali». ► **M3** ► **C1** La frutta a guscio non è coperta dal tenore massimo fissato per la frutta. ◀ ◀

(²) I tenori massimi non si applicano agli spinaci freschi destinati alla trasformazione e che vengono direttamente trasportati in blocco dal campo allo stabilimento di trasformazione.

► **M20** (³) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui al regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione (GU L 181 del 29.6.2013, pag. 35). ◀

(⁴) I tenori massimi si riferiscono ai prodotti pronti per l'uso (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).

(⁵) ► **M5** I tenori massimi si riferiscono alla parte commestibile delle arachidi e della frutta a guscio. Se le arachidi e i frutti a guscio vengono analizzati interi, nel calcolo del tenore delle aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile, tranne nel caso delle noci del Brasile. ◀

(⁶) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria si rimanda alla definizione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22).

(⁷) I tenori massimi si riferiscono alla materia secca, che è definita conformemente al regolamento (CE) n. 401/2006.

► **M20** ————— ◀

(¹⁰) I tenori massimi si riferiscono, nel caso del latte e dei prodotti lattiero-caseari, ai prodotti pronti per il consumo (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore), mentre nel caso dei prodotti diversi dal latte e dai prodotti lattiero-caseari si riferiscono alla materia secca. La materia secca è definita conformemente al regolamento (CE) n. 401/2006.

► **M20** (¹¹) Vini e vini spumanti quali definiti dal regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671). ◀

(¹²) Il tenore massimo si applica ai prodotti a partire dal raccolto del 2005.

► **M20** (¹³) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui al regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio (GU L 84 del 20.3.2014, pag. 14).

Il tenore massimo di OTA applicabile a tali bevande è determinato in funzione della proporzione di vino e/o del mosto d'uva presente nel prodotto finito. ◀

(¹⁴) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58).

▼ **B**

(15) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui al regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose (GU L 160 del 12.6.1989, pag. 1), modificato da ultimo dal protocollo relativo alle condizioni e modalità d'ammissione della Repubblica di Bulgaria e della Romania all'Unione europea.

► **M20** (16) Lattanti e bambini nella prima infanzia quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione (GU L 181 del 29.6.2013, pag. 35). ◀

(17) Ai fini dell'applicazione dei tenori massimi di deossinivalenolo, zearalenone, delle tossine T-2 e HT-2 di cui ai punti 2.4, 2.5 e 2.7, il riso non è incluso nella voce «cereali» e i prodotti a base di riso non sono inclusi nei «prodotti a base di cereali».

► **M25** (18) Il tenore massimo è applicabile ai cereali non trasformati commercializzati per la prima trasformazione.

Con «prima trasformazione» s'intendono tutti i trattamenti fisici o termici della granella, diversi dall'essiccazione. Le procedure di pulizia, inclusa la spazzolatura, di cernita e di essiccazione non sono considerate facenti parte della «prima trasformazione» poiché l'intero grano rimane intatto dopo la pulizia e la cernita.

La spazzolatura consiste nel pulire i cereali spazzolandoli e/o strofinandoli vigorosamente.

Qualora la spazzolatura venga effettuata in presenza di sclerozi della *Claviceps* spp. i cereali devono essere sottoposti a una fase di pulizia antecedente. La spazzolatura, effettuata in combinazione con un aspiratore per le polveri, è seguita da una selezione per colore prima della molitura.

Per sistemi di produzione e trasformazione integrati si intendono sistemi in cui tutte le partite di cereali entranti sono pulite, selezionate e trasformate nello stesso stabilimento. In questo tipo di sistemi di produzione e trasformazione integrati, il tenore massimo si applica ai cereali non trasformati dopo la pulizia e la cernita, ma prima della prima fase di trasformazione.

Gli operatori del settore alimentare devono garantire la loro conformità mediante la propria procedura HACCP, istituendo e applicando un'efficace procedura di monitoraggio in questo punto critico di controllo. ◀

(19) Il tenore massimo è applicabile ai cereali raccolti e presi in consegna a decorrere dalla campagna di commercializzazione 2005/2006, conformemente al regolamento (CE) n. 824/2000 della Commissione, del 19 aprile 2000, che stabilisce le procedure di presa in consegna dei cereali da parte degli organismi d'intervento nonché i metodi di analisi per la determinazione della qualità (GU L 100 del 20.4.2000, pag. 31), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1068/2005 (GU L 174 del 7.7.2005, pag. 65).

► **M1** (20) Il tenore massimo si applica dal 1° ottobre 2007. ◀

► **M1** ————— ◀

(22) Con il termine pasta (secca) si intende la pasta con un contenuto di acqua di circa il 12 %.

(23) Il tenore massimo si applica dal 1° ottobre 2007.

(24) Per il pesce indicato in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla categoria a), escluso il fegato di pesce classificato con codice NC 0302 70 00, dell'elenco dell'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (GU L 17 del 21.1.2000, pag. 22.), modificato da ultimo dall'atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea (GU L 236 del 23.9.2003, pag. 33). Nel caso dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti, si applicano l'articolo 2, paragrafo 1, e l'articolo 2, paragrafo 2.

(25) Qualora i pesci siano destinati ad essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.

► **M22** (26) Prodotti alimentari rientranti, a seconda dei casi, nelle categorie c) e i) dell'elenco che figura nell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1) (specie elencate nella voce pertinente). Nel caso dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applicano l'articolo 2, paragrafi 1 e 2. Nel caso del *Pecten maximus*, il tenore massimo si applica unicamente al muscolo adduttore e alla gonade. ◀

(27) Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio della frutta e degli ortaggi e la separazione della parte commestibile.

► **M20** ————— ◀

(29) Il tenore massimo si riferisce ai prodotti nella forma in cui vengono messi in vendita.

(30) Il tenore massimo è indicato per il prodotto liquido contenente il 40 % di materia secca, corrispondente a un tenore massimo di 50 µg/kg nella materia secca. Il tenore deve essere proporzionalmente adeguato a seconda del contenuto di materia secca del prodotto.

(31) ► **M9** Diossine [somma di policlorodibenzo-para-diossine (PCDD) e policlorodibenzofurani (PCDF), espressi in equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) utilizzando i fattori di tossicità equivalente dell'OMS (OMS-TEF)] e somma di diossine e PCB diossina-simili [somma di PCDD, PCDF e policlorobifenili (PCB) espressi in equivalenti di tossicità dell'OMS, utilizzando gli OMS-TEF]. OMS-TEF per la valutazione di rischi per l'uomo in base alle conclusioni del seminario di esperti dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) — programma internazionale sulla sicurezza delle sostanze chimiche (IPCS) tenutosi a Ginevra nel giugno 2005 [Martin van den Berg et al., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences 93(2), 223-241 (2006)]

▼ **B**

Congeneri	TEF	Congeneri	TEF
Dibenzo-p-diossine («PCDD»)		«PCB diossina-simili»: Non-orto PCB + Mono-orto PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-orto PCB</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003	<i>Mono-orto PCB</i>	
Dibenzofurani («PCDF»)		PCB 105	0,00003
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 114	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 118	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 123	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abbreviazioni utilizzate: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = esa; «Hp» = epta; «O» = octa; «CDD» = clorodibenzo-p-diossina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobinefile. ◀

(32) Concentrazioni *upper bound*: le concentrazioni upper bound vengono calcolate ipotizzando che tutti i valori dei vari congeneri inferiori al limite di quantificazione siano pari al limite di quantificazione.

(33) ► **M9** Il tenore massimo espresso in rapporto al grasso non si applica ai prodotti alimentari contenenti < 2 % di grassi. Per i prodotti alimentari che contengono meno del 2 % di grassi, il tenore massimo applicabile è il tenore in funzione del prodotto corrispondente al tenore in funzione del prodotto per un prodotto alimentare contenente 2 % di grassi, calcolato a partire dal tenore massimo fissato in rapporto al grasso, secondo la seguente formula:

Tenore massimo espresso in funzione del prodotto per i prodotti alimentari contenenti meno del 2 % di grassi = tenore massimo espresso in rapporto al grasso per questi prodotti alimentari × 0,02. ◀

► **M2** (34) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alle definizioni di cui alle categorie a), b), c), e) ed f) dell'elenco che figura all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000, escluso il fegato di pesce di cui al punto 5.11. ◀

► **M7** ————— ◀

► **M22** (36) Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria si rimanda alle definizioni di cui alle categorie b), c) ed i) dell'elenco che figura nell'allegato I del regolamento (UE) n. 1379/2013. ◀

► **M1** (37) L'esenzione si applica unicamente al granoturco per il quale è chiaro, attraverso ad esempio l'etichettatura e la destinazione, che è destinato unicamente alla molitura ad umido (produzione di amido). ◀

► **M2** (38) Per il fegato di pesce il tenore massimo si applica all'intero contenuto commestibile della scatola. ◀

► **M3** (39) Il tenore massimo si applica agli integratori alimentari nella forma in cui vengono messi in vendita. ◀

► **M5** (40) Semi oleosi di cui ai codici NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 e prodotti derivati di cui al codice NC 1208; i semi di melone rientrano nel codice ex 1207 99.

▼ B

- (⁴¹) Nel caso in cui i relativi prodotti derivati/di trasformazione siano derivati/trasformati esclusivamente o quasi esclusivamente a partire dalla frutta a guscio in questione, i tenori massimi definiti per la corrispondente frutta a guscio si applicano anche ai prodotti derivati/di trasformazione. Negli altri casi si applica ai prodotti derivati/di trasformazione l'articolo 2, paragrafi 1 e 2. ◀
- ▶ **M4** (⁴²) Il tenore massimo si applica all'estratto puro e non diluito, quando 1 kg di estratto è ottenuto da 3 o da 4 kg di radice di liquirizia. ◀
- ▶ **M6** (⁴³) Il tenore massimo per gli ortaggi a foglia non si applica alle erbe fresche [classificate con il codice 0256000 nell'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005]. ◀
- ▶ **M20** (⁴⁴) Muscolo delle appendici e dell'addome. Questa definizione esclude il cefalotorace dei crostacei. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi (*Brachyura* e *Anomura*): muscolo delle appendici. ◀
- ▶ **M7** (⁴⁵) Le concentrazioni lower bound vengono calcolate ipotizzando che tutti i valori delle quattro sostanze inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.
- (⁴⁶) La carne e i prodotti di carne sottoposti ad un trattamento termico che potrebbe risultare nella formazione di IPA, vale a dire cottura alla griglia.
- (⁴⁷) Per i prodotti in scatola le analisi sono effettuate su tutto il contenuto del barattolo. Per quanto riguarda il tenore massimo dell'intero prodotto composito si applicano l'articolo 2, paragrafo 1, lettera c) e l'articolo 2, paragrafo 2. ◀
- ▶ **M11** (⁴⁸) Il tenore massimo non si applica nei prodotti alimentari per i quali può essere dimostrato che il livello di melamina superiore a 2,5 mg/kg è una conseguenza dell'uso autorizzato di ciromazina come insetticida. Il livello di melamina non deve superare il livello di ciromazina. ◀
- ▶ **M16** (⁴⁹) Per prodotti specifici a base di cacao e cioccolato si applicano le definizioni di cui all'allegato I, parte A, punti 2, 3 e 4 della direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana (GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19). ◀
- ▶ **M21** (⁵⁰) Somma di As(III) e As(V).
- (⁵¹) Riso, riso semigreggio, riso brillato e riso parboiled come definito nella norma del Codex 198-1995. ◀
- ▶ **M20** (⁵²) Il tenore massimo si riferisce all'animale venduto senza visceri.
- (⁵³) Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate. ◀
- ▶ **M27** (⁵⁴) «Prodotti non trasformati» come definito nel regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1).
- (⁵⁵) «Immissione sul mercato» e «consumatore finale» come definiti nel regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1). ◀