

**REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE**  
**del 25 aprile 2023**  
**relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE)**  
**n. 1881/2006**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione <sup>(2)</sup> definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Tale regolamento ha già subito numerose e sostanziali modifiche e, poiché si rendono necessarie diverse nuove modifiche, è opportuno sostituirlo.
- (2) I tenori massimi dovrebbero essere stabiliti a un livello rigoroso che sia ragionevolmente ottenibile attraverso buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti. Nel caso si profili un rischio sanitario, i tenori massimi dei contaminanti dovrebbero essere stabiliti al livello più basso che si può ragionevolmente ottenere (ALARA). Tale approccio garantisce l'applicazione, da parte degli operatori del settore alimentare, di misure volte a evitare e a ridurre quanto più possibile la contaminazione in modo da tutelare la salute pubblica. Per la tutela della salute dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia, che costituiscono un gruppo vulnerabile, è altresì opportuno stabilire tenori massimi ai più bassi livelli ottenibili mediante una selezione rigorosa delle materie prime impiegate per la produzione degli alimenti destinati a tale popolazione unitamente, se del caso, all'adozione di pratiche di fabbricazione specifiche. Tale selezione rigorosa delle materie prime è opportuna anche ai fini della produzione di specifici alimenti immessi sul mercato per il consumatore finale, per i quali è stato stabilito un tenore massimo rigoroso al fine di tutelare le popolazioni vulnerabili.
- (3) Per garantire un'efficiente tutela della salute pubblica, gli alimenti il cui contenuto di contaminanti superi il tenore massimo non soltanto non dovrebbero essere immessi sul mercato come tali, ma non dovrebbero nemmeno essere impiegati come ingredienti alimentari o miscelati con alimenti.
- (4) Per consentire l'applicazione di tenori massimi agli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e composti per i quali non siano stati stabiliti specifici tenori massimi a livello di Unione, è opportuno che gli operatori del settore alimentare forniscano alle autorità competenti i fattori specifici di concentrazione, diluizione e trasformazione e, nel caso degli alimenti composti, la proporzione degli ingredienti, corredati degli opportuni dati sperimentali che giustifichino i fattori proposti.
- (5) Per via della mancanza di dati tossicologici e di prove scientifiche attestanti la sicurezza dei metaboliti derivanti da detossificazione chimica, è opportuno vietare tale trattamento degli alimenti.
- (6) È stato riconosciuto che mediante la cernita o altri trattamenti fisici è possibile ridurre il contenuto di contaminanti negli alimenti. Per ridurre al minimo gli effetti sul commercio è opportuno consentire tenori più elevati di contaminanti per alcuni prodotti che non sono immessi sul mercato per il consumatore finale o come ingredienti alimentari. In questi casi i tenori massimi di contaminanti dovrebbero essere stabiliti tenendo conto dell'efficacia dei suddetti trattamenti nel ridurre il tenore di contaminanti negli alimenti a livelli inferiori ai tenori massimi definiti per i prodotti immessi sul mercato per il consumatore finale o impiegati come ingredienti alimentari. Al fine di evitare abusi in relazione a tali tenori massimi più elevati, è opportuno stabilire disposizioni riguardanti la commercializzazione, l'etichettatura e l'impiego dei prodotti in questione.

<sup>(1)</sup> GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5).

- (7) Alcuni prodotti hanno impieghi diversi da quello alimentare ai quali, per alcuni contaminanti, sono applicabili tenori massimi meno rigorosi o non sono applicabili tenori massimi. Al fine di consentire un'applicazione efficace dei tenori massimi di contaminanti in tali alimenti, è opportuno stabilire idonee disposizioni in materia di etichettatura in relazione a detti alimenti.
- (8) Alcune specie ittiche provenienti dalla regione baltica possono contenere tenori elevati di diossine, policlorobifenili diossina-simili e policlorobifenili non diossina-simili. Una quota significativa di tali specie ittiche provenienti dalla regione baltica non rispetta i tenori massimi e sarebbe pertanto esclusa dalla dieta qualora fossero applicati tali tenori. L'esclusione del pesce dal regime alimentare può tuttavia avere un impatto negativo sulla salute della popolazione della regione baltica.
- (9) La Lettonia, la Finlandia e la Svezia dispongono di sistemi in grado di assicurare la piena informazione dei consumatori finali sulle raccomandazioni alimentari destinate a gruppi di popolazione identificati come vulnerabili e intese a imporre restrizioni al consumo di pesce proveniente dalla regione baltica, al fine di evitare rischi per la salute. È pertanto opportuno mantenere una deroga a tempo indeterminato che consenta alla Lettonia, alla Finlandia e alla Svezia di autorizzare l'immissione sul rispettivo mercato, per il consumatore finale, di alcune specie ittiche provenienti dalla regione baltica con tenori di diossine e/o di policlorobifenili diossina-simili e/o di policlorobifenili non diossina-simili superiori a quelli stabiliti dal presente regolamento. Al fine di consentire alla Commissione di monitorare la situazione, è opportuno che la Lettonia, la Finlandia e la Svezia continuino a comunicare con cadenza annuale alla Commissione le misure adottate per informare efficacemente i consumatori finali sulle raccomandazioni alimentari e per garantire che le specie ittiche e i prodotti da esse derivati che non rispettano i tenori massimi non siano commercializzati in altri Stati membri. È inoltre opportuno che tali paesi forniscano informazioni in merito all'efficacia di tali misure.
- (10) Nonostante l'applicazione, nella misura del possibile, di buone pratiche di affumicatura, in diversi Stati membri gli attuali tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici («IPA») non sono raggiungibili per alcune carni e alcuni prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale, come pure per i pesci e i prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale, per i quali le pratiche di affumicatura non possono essere modificate senza che siano alterate in modo significativo le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Ne consegue che se i tenori massimi fossero applicati, tali prodotti affumicati in modo tradizionale scomparirebbero dal mercato provocando la chiusura di numerose piccole e medie imprese. Tale situazione riguarda alcune carni e alcuni prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale in Irlanda, in Spagna, in Croazia, a Cipro, in Lettonia, in Polonia, in Portogallo, in Slovacchia, in Finlandia e in Svezia, e alcuni pesci e prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale in Lettonia, Finlandia e Svezia. È pertanto opportuno mantenere una deroga a tempo indeterminato per la produzione e il consumo locali di alcune carni e alcuni prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale e di alcuni pesci e prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale unicamente in tali Stati membri.
- (11) Gli Stati membri sono tenuti a raccogliere e comunicare i dati dei controlli ufficiali e del monitoraggio dei contaminanti conformemente ai piani di controllo e alle prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali sui contaminanti di cui al regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione <sup>(3)</sup> e al regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione <sup>(4)</sup>. Per alcuni contaminanti specifici riguardo ai quali sono necessari maggiori dati di occorrenza, si raccomanda agli Stati membri, agli operatori del settore alimentare e alle altre parti interessate di monitorare e comunicare i dati di occorrenza, come pure di riferire in merito ai progressi compiuti nell'applicazione delle misure preventive in modo da consentire alla Commissione di valutare se sia necessario modificare le misure vigenti o adottarne ulteriori. Per le stesse ragioni è altresì opportuno che gli Stati membri comunichino alla Commissione le informazioni da essi raccolte in merito ad altri contaminanti.

<sup>(3)</sup> Regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, del 23 marzo 2022, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio stabilendo norme per l'esecuzione dei controlli ufficiali per quanto riguarda i contaminanti negli alimenti (GU L 162 del 17.6.2022, pag. 7).

<sup>(4)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione, del 9 giugno 2022, concernente modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali per quanto riguarda i contaminanti negli alimenti, contenuti specifici aggiuntivi dei piani di controllo nazionali pluriennali e modalità specifiche aggiuntive per l'elaborazione di tali piani (GU L 162 del 17.6.2022, pag. 13).

- (12) Il presente regolamento dovrebbe mantenere i tenori massimi quali attualmente definiti dal regolamento (CE) n. 1881/2006, come modificato. Alla luce dell'esperienza acquisita con tale regolamento e al fine di migliorare la leggibilità delle norme è tuttavia opportuno, da una parte, evitare il ricorso a numerose note a piè pagina e, dall'altra, aumentare i riferimenti all'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(7)</sup> per quanto riguarda le definizioni delle categorie.
- (13) Inoltre, alla luce dell'esperienza acquisita con il suddetto regolamento e al fine di consentire l'applicazione uniforme dei tenori massimi, è opportuno chiarire che si dovrebbe ricorrere a concentrazioni lower bound nei casi in cui i tenori massimi sono stabiliti per composti multipli (somma delle concentrazioni), se non diversamente indicato, come pure chiarire a quali parti del corpo dei crostacei si applicano i tenori massimi.
- (14) Per quanto riguarda il cadmio, è opportuno estendere l'attuale esenzione applicabile al malto a tutti i cereali impiegati per la produzione di birra o di distillati, purché il residuo di cereali restante non sia immesso sul mercato come alimento, poiché il cadmio resta prevalentemente nel residuo di cereali e il tenore di cadmio nella birra è pertanto molto basso.
- (15) Per quanto riguarda gli IPA, in base ai dati analitici disponibili e al metodo di produzione risulta che quantità trascurabili di tali sostanze sono state rinvenute nel caffè istantaneo/solubile; è dunque opportuno escludere il caffè istantaneo/solubile dal tenore massimo per gli alimenti di origine vegetale in polvere per la preparazione di bevande. Inoltre, per quanto riguarda le formule per lattanti, le formule di proseguimento e le formule per bambini nella prima infanzia, come pure gli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, sono attualmente stabiliti tenori massimi di IPA per i prodotti come immessi sul mercato senza distinzioni in termini di forma fisica del prodotto. È pertanto opportuno chiarire che tali tenori massimi si riferiscono ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
- (16) Per quanto riguarda la melammina, il Codex alimentarius ha adottato un tenore massimo, oltre che per le formule in polvere per lattanti, anche per le formule allo stato liquido per lattanti, tenore massimo che è stato accettato dall'Unione. È pertanto opportuno applicare di conseguenza tale tenore massimo di melammina alle formule per lattanti e alle formule di proseguimento.
- (17) È pertanto opportuno abrogare il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- (18) Nello stabilire nuovi limiti massimi per i contaminanti negli alimenti la Commissione prevede, se del caso, misure transitorie che consentano agli operatori economici di prepararsi all'applicazione delle nuove norme. Al fine di garantire una transizione agevole dal regolamento (CE) n. 1881/2006 al presente regolamento è opportuno mantenere le misure transitorie relative ai limiti massimi riprese nel presente regolamento che sono ancora pertinenti.
- (19) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

#### Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:

- a) «alimento»: un alimento quale definito all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(8)</sup>;

<sup>(7)</sup> 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).

<sup>(8)</sup> 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).

- b) «operatore del settore alimentare»: un operatore del settore alimentare quale definito all'articolo 3, punto 3), del regolamento (CE) n. 178/2002;
- c) «immissione sul mercato»: l'immissione sul mercato quale definita all'articolo 3, punto 8), del regolamento (CE) n. 178/2002;
- d) «consumatore finale»: un consumatore finale quale definito all'articolo 3, punto 18), del regolamento (CE) n. 178/2002;
- e) «trasformazione»: il trattamento quale definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera m), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(7)</sup>;
- f) «prodotti non trasformati»: i prodotti non trasformati quali definiti all'articolo 2, paragrafo 1, lettera n), del regolamento (CE) n. 852/2004; e
- g) «prodotti trasformati»: i prodotti trasformati quali definiti all'articolo 2, paragrafo 1, lettera o), del regolamento (CE) n. 852/2004.

## Articolo 2

### Norme generali

1. Gli alimenti di cui all'allegato I non sono immessi sul mercato e non sono impiegati come materie prime negli alimenti o come ingredienti di alimenti qualora contengano un contaminante in una quantità superiore al tenore massimo stabilito nel medesimo allegato.
2. Gli alimenti che rispettano i tenori massimi stabiliti nell'allegato I non sono miscelati con alimenti in cui tali tenori massimi siano superati.
3. I tenori massimi stabiliti nell'allegato I si applicano agli alimenti come immessi sul mercato e alla parte commestibile degli alimenti in questione, salvo quanto diversamente indicato nel medesimo allegato.
4. Nei sistemi in cui la produzione e la trasformazione dei cereali sono integrate in modo che tutti i lotti entranti siano puliti, selezionati e trasformati nello stesso stabilimento, i tenori massimi si applicano ai cereali non trasformati nella fase della catena di produzione precedente la prima trasformazione.

## Articolo 3

### Alimenti essiccati, diluiti, trasformati e composti

1. Qualora nell'allegato I non siano stabiliti tenori massimi specifici a livello di Unione per gli alimenti essiccati, diluiti, trasformati o composti (vale a dire costituiti da più di un ingrediente), nell'applicare a tali alimenti i pertinenti tenori massimi di cui al medesimo allegato si tiene conto degli aspetti seguenti:
  - 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. Qualora l'autorità competente effettui un controllo ufficiale, l'operatore del settore alimentare fornisce e giustifica i fattori specifici di concentrazione, diluizione o trasformazione relativi alle operazioni di essiccazione, diluizione o trasformazione in questione, o i fattori specifici di concentrazione, diluizione o trasformazione per gli alimenti essiccati, diluiti, trasformati o composti in questione, come pure la proporzione degli ingredienti impiegati per le operazioni di miscelazione in questione.

Qualora l'operatore del settore alimentare non fornisca il fattore di concentrazione, diluizione o trasformazione necessario o qualora l'autorità competente ritenga tale fattore inadeguato alla luce della giustificazione, è l'autorità competente stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili, perseguendo nel contempo l'obiettivo della massima tutela della salute pubblica.

<sup>(7)</sup> 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).

3. Qualora nell'allegato I non siano stabiliti tenori massimi specifici a livello di Unione per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, per tali alimenti gli Stati membri possono prevedere tenori massimi più rigorosi.

#### Articolo 4

### **Divieto di detossificazione**

Gli alimenti contenenti contaminanti di cui all'allegato I non possono essere sottoposti a detossificazione mediante trattamenti chimici.

#### Articolo 5

### **Alimenti da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti alimentari**

1. Qualora nell'allegato I sia stabilito un tenore massimo per un contaminante specificamente per quanto riguarda alimenti da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti alimentari, tali alimenti possono essere immessi sul mercato purché:

- a) non siano immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti alimentari;
- b) siano conformi ai tenori massimi stabiliti nell'allegato I per tale contaminante negli alimenti da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti alimentari; e
- c) siano etichettati e contrassegnati conformemente al paragrafo 2.

2. L'etichetta di ogni confezione individuale e l'originale del documento di accompagnamento degli alimenti di cui al paragrafo 1, lettera c), ne specificano chiaramente l'impiego e contengono le informazioni seguenti: "Prodotto da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico per ridurre la contaminazione da [nome del contaminante/dei contaminanti] prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingrediente alimentare".

Il codice identificativo della partita/del lotto è apposto in forma indelebile su ogni confezione individuale della partita e sull'originale del documento di accompagnamento.

3. Gli alimenti da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico per ridurre i livelli di contaminazione non possono essere precedentemente miscelati con alimenti immessi sul mercato per il consumatore finale o con alimenti destinati a essere impiegati come ingredienti alimentari.

4. Gli alimenti che sono stati sottoposti a cernita o ad altro trattamento fisico per ridurre i livelli di contaminazione possono essere immessi sul mercato purché non siano superati i tenori massimi di cui all'allegato I per gli alimenti immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti alimentari e il trattamento utilizzato non abbia prodotto altri residui nocivi.

#### Articolo 6

### **Disposizioni in materia di etichettatura per le arachidi, gli altri semi oleosi, i prodotti da essi derivati e i cereali**

1. L'etichetta di ogni confezione individuale e l'originale del documento di accompagnamento delle arachidi, degli altri semi oleosi, dei prodotti da essi derivati e dei cereali ne specificano chiaramente l'impiego previsto.

Il codice identificativo della partita/del lotto è apposto in forma indelebile su ogni confezione individuale della partita e sull'originale del documento di accompagnamento. L'attività di settore del destinatario della partita indicata sul documento di accompagnamento è compatibile con l'impiego previsto.

2. In assenza di un'informazione chiara attestante che l'impiego previsto non è l'immissione sul mercato come alimenti, i tenori massimi stabiliti nell'allegato I si applicano a tutte le arachidi, a tutti gli altri semi oleosi, a tutti i prodotti da essi derivati e a tutti i cereali immessi sul mercato.

3. L'esenzione delle arachidi e degli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura dall'applicazione dei tenori massimi stabiliti nell'allegato I si applica unicamente alle partite:
- a) che recano un'etichetta che ne specifica chiaramente l'impiego previsto;
  - b) che sull'etichetta di ogni confezione individuale e sull'originale del documento di accompagnamento recano le informazioni seguenti: "Prodotto da sottoporre a pressatura per la produzione di olio vegetale raffinato"; e
  - c) che hanno come destinazione finale un impianto di pressatura.

#### Articolo 7

### Deroghe all'articolo 2

1. In deroga all'articolo 2, la Lettonia, la Finlandia e la Svezia possono autorizzare l'immissione sul rispettivo mercato, per il consumatore finale, entro i limiti dei loro contingenti annui stabiliti nel regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(8)</sup>, di salmone selvatico (*Salmo salar*) e dei prodotti da esso derivati provenienti dalla regione baltica con tenori di diossine e/o di policlorobifenili diossina-simili e/o di policlorobifenili non diossina-simili superiori a quelli stabiliti nell'allegato I, punto 4.1.5, purché:

- a) sia stato predisposto un sistema in grado di assicurare la piena informazione dei consumatori finali sulle raccomandazioni alimentari nazionali relative alle restrizioni applicabili al consumo di salmone selvatico proveniente dalla regione baltica e di prodotti da esso derivati da parte di gruppi di popolazione identificati come vulnerabili, al fine di evitare possibili rischi per la salute;
- b) la Lettonia, la Finlandia e la Svezia continuino ad applicare le misure necessarie per garantire che salmone selvatico e i prodotti da esso derivati che non rispettano le prescrizioni di cui all'allegato I, punto 4.1.5, non siano commercializzati in altri Stati membri;
- c) la Lettonia, la Finlandia e la Svezia comunichino ogni anno alla Commissione le misure adottate per informare efficacemente i consumatori finali in merito alle raccomandazioni alimentari e per garantire che il salmone selvatico e i prodotti da esso derivati che non rispettano i tenori massimi non siano commercializzati in altri Stati membri, e forniscano prove dell'efficacia di tali misure.

2. In deroga all'articolo 2, la Finlandia e la Svezia possono autorizzare l'immissione sul rispettivo mercato, entro i limiti dei loro contingenti annui di cui al regolamento (UE) n. 1380/2013, di aringa selvatica del Baltico di lunghezza superiore a 17 cm (*Clupea harengus membras*), di salmerino selvatico (*Salvelinus* spp.), di lampreda di fiume selvatica (*Lampetra fluviatilis*), di trota selvatica (*Salmo trutta*) e di prodotti da essi derivati provenienti dalla regione baltica con tenori di diossine e/o di policlorobifenili diossina-simili e/o di policlorobifenili non diossina-simili superiori a quelli stabiliti nell'allegato I, punto 4.1.5, purché:

- a) sia stato predisposto sistema in grado di assicurare la piena informazione dei consumatori finali sulle raccomandazioni alimentari relative alle restrizioni applicabili al consumo di aringa selvatica del Baltico di lunghezza superiore a 17 cm, di salmerino selvatico, di lampreda di fiume selvatica e di trota selvatica provenienti dalla regione baltica e di prodotti da essi derivati da parte di gruppi di popolazione identificati come vulnerabili, al fine di evitare possibili rischi per la salute;
- b) la Finlandia e la Svezia continuino ad applicare le misure necessarie per garantire che l'aringa selvatica del Baltico di lunghezza superiore a 17 cm, il salmerino selvatico, la lampreda di fiume selvatica, la trota selvatica e i prodotti da essi derivati che non rispettano le prescrizioni di cui all'allegato I, punto 4.1.5, non siano commercializzati in altri Stati membri;
- c) la Finlandia e la Svezia comunichino ogni anno alla Commissione le misure adottate per informare efficacemente alcuni gruppi vulnerabili della popolazione in merito alle raccomandazioni alimentari e per garantire che il pesce e i prodotti da esso derivati che non rispettano i tenori massimi non siano commercializzati in altri Stati membri, e forniscano prove dell'efficacia di tali misure.

<sup>(8)</sup> Regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo alla politica comune della pesca, che modifica i regolamenti (CE) n. 1954/2003 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga i regolamenti (CE) n. 2371/2002 e (CE) n. 639/2004 del Consiglio, nonché la decisione 2004/585/CE del Consiglio (GU L 354 del 28.12.2013, pag. 22).

3. In deroga all'articolo 2, i seguenti Stati membri possono autorizzare l'immissione sul rispettivo mercato, per il consumatore finale, delle seguenti carni e dei seguenti prodotti a base di carne affumicati in modo tradizionale, affumicati all'interno del loro territorio, che abbiano tenori di IPA superiori a quelli stabiliti nell'allegato I, punto 5.1.6, purché tali prodotti non contengano più di 5,0 µg/kg per il benzo(a)pirene e di 30,0 µg/kg per la somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene:

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

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

4. In deroga all'articolo 2, i seguenti Stati membri possono autorizzare l'immissione sul rispettivo mercato, per il consumatore finale, dei seguenti pesci e prodotti della pesca affumicati in modo tradizionale, affumicati all'interno del loro territorio, che abbiano tenori di IPA superiori a quelli stabiliti nell'allegato I, punto 5.1.7, purché tali prodotti affumicati non contengano più di 5,0 µg/kg per il benzo(a)pirene e di 30,0 µg/kg per la somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene:

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

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

#### Articolo 8

### Monitoraggio e comunicazione

1. Entro il 1° luglio 2023 gli Stati membri e le parti interessate comunicano alla Commissione i risultati delle indagini intraprese e i progressi compiuti nell'applicazione delle misure preventive volte a evitare la contaminazione da sclerozi della *Claviceps* spp. e da alcaloidi della *Claviceps* spp. nella segale e nei prodotti di macinazione della segale, come pure da alcaloidi della *Claviceps* spp. nei prodotti di macinazione dei chicchi di orzo, frumento, spelta e avena.

Gli Stati membri e le parti interessate comunicano annualmente all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (di seguito «Autorità») i dati di occorrenza sugli sclerozi della *Claviceps* spp. e sugli alcaloidi della *Claviceps* spp. nella segale e nei prodotti di macinazione della segale, come pure sugli alcaloidi della *Claviceps* spp. nei prodotti di macinazione dei chicchi di orzo, frumento, spelta e avena.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, quando richiesto, le indagini intraprese e le fonti pertinenti individuate a seguito delle raccomandazioni della Commissione relative al monitoraggio della presenza di contaminanti negli alimenti, come pure i progressi compiuti nell'applicazione delle misure preventive volte a evitare la contaminazione.

3. Gli Stati membri comunicano all'Autorità i dati di occorrenza da essi raccolti sui contaminanti diversi da quelli di cui al paragrafo 1. Gli operatori del settore alimentare e le altre parti interessate possono comunicare tali dati di occorrenza all'Autorità.
4. Gli Stati membri, gli operatori del settore alimentare e le altre parti interessate forniscono all'Autorità i dati di occorrenza conformemente agli obblighi di comunicazione dell'Autorità.

#### Articolo 9

### Abrogazione

Il regolamento (CE) n. 1881/2006 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato II.

#### Articolo 10

### Misure transitorie

1. Gli alimenti che sono stati legalmente immessi sul mercato anteriormente alle date di cui alle lettere da a) a k) possono rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o fino alla data di scadenza:
  - a) 19 settembre 2021 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici negli alimenti per la prima infanzia e negli alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia contenenti granturco o relativi prodotti derivati di cui all'allegato I, punto 2.2.1;
  - b) 1° gennaio 2022 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi della *Claviceps* spp e di alcaloidi della *Claviceps* spp. di cui all'allegato I, punto 1.8;
  - c) 3 maggio 2022 per quanto riguarda i tenori massimi di mercurio di cui all'allegato I, punto 3.3;
  - d) 1° luglio 2022 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi oppiacei di cui all'allegato I, punto 2.5;
  - e) 1° settembre 2022 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici di cui all'allegato I, punti da 2.2.2 a 2.2.9;
  - f) 1° gennaio 2023 per quanto riguarda i tenori massimi di ocratossina A di cui all'allegato I, punto 1.2;
  - g) 1° gennaio 2023 per quanto riguarda i tenori massimi di acido cianidrico di cui all'allegato I, punto 2.3;
  - h) 1° gennaio 2023 per quanto riguarda i tenori massimi della somma di  $\Delta^9$ -THC e  $\Delta^9$ -THCA di cui all'allegato I, punto 2.6;
  - i) 1° gennaio 2023 per quanto riguarda i tenori massimi della somma di diossine e della somma di diossine e policloro-bifenili diossina-simili di cui all'allegato I, punti 4.1.1, 4.1.2, 4.1.11 e 4.1.12;
  - j) 1° gennaio 2023 per quanto riguarda i tenori massimi della somma di sostanze perfluoroalchiliche di cui all'allegato I, punto 4.2;
  - k) 26 marzo 2023 per quanto riguarda i tenori massimi di arsenico di cui all'allegato I, punto 3.4.
2. Gli alimenti che sono stati legalmente immessi sul mercato prima del 1° luglio 2022 possono rimanere sul mercato fino al 31 dicembre 2023 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici di cui all'allegato I, punto 2.4.
3. L'onere della prova della data dell'immissione legale dei prodotti sul mercato incombe all'operatore del settore alimentare.

#### Articolo 11

### Entrata in vigore

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



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

Fatto a Bruxelles, il 25 aprile 2023

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---

Tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti <sup>(1)</sup>

1		Micotossine			
1.1	Aflatossine	Tenore massimo (µg/kg)			Osservazioni
		B <sub>1</sub>	Somma di B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> e G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>	
					Per la somma di aflatossine, i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.
1.1.1	Frutta secca da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingrediente di alimenti, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.1.3	5,0	10,0	-	
1.1.2	Frutta secca impiegata come unico ingrediente o prodotti trasformati a partire da frutta secca immessi sul mercato per il consumatore finale o destinati a essere impiegati come ingredienti di alimenti, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.1.3	2,0	4,0	-	Nel caso di alimenti costituiti da frutta secca impiegata come unico ingrediente o nel caso di prodotti trasformati costituiti per almeno l'80 % dalla frutta secca in questione, i tenori massimi stabiliti per la corrispondente frutta secca si applicano anche a tali prodotti. Negli altri casi si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
1.1.3	Fichi secchi	6,0	10,0	-	Nel caso di alimenti costituiti da fichi secchi impiegati come unico ingrediente o nel caso di prodotti trasformati costituiti per almeno l'80 % da fichi secchi, i tenori massimi stabiliti per i fichi secchi si applicano anche a tali prodotti. Negli altri casi si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
1.1.4	Arachidi e altri semi oleosi da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	8,0	15,0	-	Ad eccezione delle arachidi e degli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura per la produzione di oli vegetali raffinati. Se le arachidi e gli altri semi oleosi con guscio non commestibile sono analizzati, nel calcolo del tenore di aflatossine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile.

1.1.5	Arachidi e altri semi oleosi impiegati come unico ingrediente o prodotti trasformati a partire da arachidi e altri semi oleosi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	2,0	4,0	-	Ad eccezione degli oli vegetali grezzi destinati alla raffinazione e degli oli vegetali raffinati. Se le arachidi e gli altri semi oleosi con guscio non commestibile sono analizzati, nel calcolo del tenore di aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile. Nel caso di alimenti costituiti da arachidi e altri semi oleosi impiegati come unico ingrediente o nel caso di prodotti trasformati costituiti per almeno l'80 % dalle arachidi e dagli altri semi oleosi in questione, i tenori massimi stabiliti per le arachidi e gli altri semi oleosi corrispondenti si applicano anche a tali prodotti. Negli altri casi si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
1.1.6	Frutta a guscio da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingrediente negli alimenti, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.1.8 e 1.1.10	5,0	10,0	-	Se la frutta a guscio è analizzata intera con il guscio, nel calcolo del tenore di aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile.
1.1.7	Frutta a guscio impiegata come unico ingrediente o prodotti trasformati a partire da frutta a guscio immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.1.9 e 1.1.11	2,0	4,0	-	Se la frutta a guscio è analizzata intera con il guscio, nel calcolo del tenore di aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile. Nel caso di alimenti costituiti da frutta a guscio impiegata come unico ingrediente o nel caso di prodotti trasformati costituiti per almeno l'80 % dalla frutta a guscio in questione, i tenori massimi stabiliti per la frutta a guscio si applicano anche a tali prodotti. Negli altri casi si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
1.1.8	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	12,0	15,0	-	Se la frutta a guscio è analizzata intera con il guscio, nel calcolo del tenore di aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile.

1.1.9	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca immessi sul mercato per il consumatore finale o destinati a essere impiegati come ingredienti di alimenti	8,0	10,0	-	Se la frutta a guscio è analizzata intera con il guscio, nel calcolo del tenore di aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile. Nel caso di alimenti costituiti da mandorle, pistacchi e semi di albicocca impiegati come unico ingrediente o nel caso di prodotti trasformati costituiti per almeno l'80 % dalla frutta a guscio in questione, i tenori massimi stabiliti per la corrispondente frutta a guscio si applicano anche a tali prodotti. Negli altri casi si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
1.1.10	Nocciole e noci del Brasile da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	8,0	15,0	-	Se le nocciole sono analizzate intere con il guscio, nel calcolo del tenore di aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile.
1.1.11	Nocciole e noci del Brasile immesse sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	5,0	10,0	-	Se le nocciole sono analizzate intere con il guscio, nel calcolo del tenore di aflatoxine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile. Nel caso di alimenti costituiti da nocciole e noci del Brasile impiegate come unico ingrediente o nel caso di prodotti trasformati costituiti per almeno l'80 % dalla frutta a guscio in questione, i tenori massimi stabiliti per la corrispondente frutta a guscio si applicano anche a tali prodotti. Negli altri casi si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
1.1.12	Cereali e prodotti derivati da cereali, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.1.13, 1.1.18 e 1.1.19	2,0	4,0	-	Compresi i prodotti trasformati a base di cereali. I prodotti derivati da cereali si riferiscono ai prodotti contenenti almeno l'80 % di prodotti a base di cereali.
1.1.13	Granturco e riso da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	5,0	10,0	-	

1.1.14	Le spezie essiccate seguenti: <i>Capsicum</i> spp (suoi frutti secchi, interi o macinati, tra cui peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna e paprica) Pepe (frutti di <i>Piper</i> spp, compreso pepe bianco e nero) Noce moscata ( <i>Myristica fragrans</i> ) Curcuma ( <i>Curcuma longa</i> ) Miscele di spezie essiccate contenenti una o più delle suddette spezie essiccate	5,0	10,0	-	
1.1.15	Zenzero ( <i>Zingiber officinale</i> ) (essiccato)	5,0	10,0	-	
1.1.16	Latte crudo <sup>(?)</sup> , latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	-	-	0,050	
1.1.17	Formule per lattanti, formule di proseguimento <sup>(?)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(#)</sup>	-	-	0,025	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
1.1.18	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(?)</sup>	0,10	-	-	Il tenore massimo si applica alla materia secca <sup>(?)</sup> del prodotto come immesso sul mercato.
1.1.19	Alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(?)</sup>	0,10	-	0,025	Il tenore massimo si applica, nel caso del latte, dei prodotti a base di latte e dei prodotti analoghi, ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante), mentre nel caso dei prodotti diversi dal latte, dai prodotti a base di latte e dai prodotti analoghi, si applica alla materia secca <sup>(?)</sup> .
1.2	<b>Ocratossina A</b>		Tenore massimo (µg/kg)		Osservazioni
1.2.1	Frutta secca				
1.2.1.1	Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina) e fichi secchi		8,0		
1.2.1.2	Altra frutta secca		2,0		
1.2.2	Sciroppo di dattero		15		
1.2.3	Pistacchi da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti		10,0		Se la frutta a guscio è analizzata intera con il guscio, nel calcolo del tenore di ocratossina A si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile.

1.2.4	Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	5,0	Se la frutta a guscio è analizzata intera con il guscio, nel calcolo del tenore di ocratossina A si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile.
1.2.5	Erbe essiccate	10,0	
1.2.6	Radici di zenzero (essiccate) per l'uso in infusioni di erbe	15	
1.2.7	Radici di altea/bismalva (essiccate), radici di dente di leone/tarassaco (essiccate) e fiori d'arancio (essiccati) per l'uso in infusioni di erbe o nei succedanei del caffè	20	
1.2.8	Semi di girasole, semi di zucca, semi di cocomero e di melone, semi di canapa, semi di soia	5,0	
1.2.9	Chicchi di cereali non trasformati	5,0	Il tenore massimo si applica ai chicchi di cereali non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione (°).
1.2.10	Prodotti derivati da chicchi di cereali non trasformati e cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.2.11, 1.2.12, 1.2.13, 1.2.23 e 1.2.24	3,0	Compresi i prodotti trasformati a base di cereali. I prodotti derivati da chicchi di cereali non trasformati si riferiscono ai prodotti contenenti almeno l'80 % di prodotti a base di cereali.
1.2.11	Prodotti da forno, merende a base di cereali e cereali da colazione		
1.2.11.1	prodotti non contenenti semi oleosi, frutta a guscio o frutta secca	2,0	
1.2.11.2	prodotti contenenti almeno il 20 % di uve secche e/o fichi secchi	4,0	
1.2.11.3	altri prodotti contenenti semi oleosi, frutta a guscio e/o frutta secca	3,0	
1.2.12	Bevande analcoliche a base di malto	3,0	
1.2.13	Glutine di frumento non immesso sul mercato per il consumatore finale	8,0	
1.2.14	Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.2.15	3,0	
1.2.15	Caffè solubile (istantaneo)	5,0	
1.2.16	Cacao in polvere	3,0	
1.2.17	Spezie essiccate, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.2.18	15	Il tenore massimo si applica anche alle miscele di spezie essiccate.

1.2.18	<i>Capsicum</i> spp (suoi frutti secchi, interi o macinati, tra cui peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna e paprica)	20	
1.2.19	Liquirizia ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> e altre specie)		
1.2.19.1	Radice di liquirizia (essiccata), anche come ingrediente per infusioni di erbe	20	
1.2.19.2	Estratto di liquirizia per l'uso negli alimenti, soprattutto nelle bevande e nella confetteria	80	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.
1.2.19.3	Prodotti di confetteria a base di liquirizia contenenti $\geq 97$ % di estratto di liquirizia sulla sostanza secca	50	
1.2.19.4	Altri prodotti di confetteria a base di liquirizia	10,0	
1.2.20	Vino <sup>(7)</sup> e vino di frutta	2,0	Compresi i vini frizzanti e i vini spumanti, esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore a 15 % vol. Il tenore massimo si applica ai prodotti a partire dal raccolto del 2005.
1.2.21	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli <sup>(8)</sup>	2,0	Il tenore massimo si applica ai prodotti a partire dal raccolto del 2005. Il tenore massimo applicabile a tali bevande è determinato in funzione della proporzione di vino e/o del mosto d'uva presente nel prodotto finito.
1.2.22	Succo d'uva, succo d'uva da concentrato, succo d'uva concentrato, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato immessi sul mercato per il consumatore finale <sup>(9)</sup>	2,0	Per il succo d'uva concentrato o il mosto d'uva concentrato il tenore massimo si applica al succo o al mosto ricostituito. Il tenore massimo si applica ai prodotti a partire dal raccolto del 2005.
1.2.23	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	0,50	Il tenore massimo si applica alla materia secca <sup>(2)</sup> del prodotto come immesso sul mercato.
1.2.24	Alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	0,50	Il tenore massimo si applica, nel caso del latte, dei prodotti a base di latte e dei prodotti analoghi, ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante), mentre, nel caso dei prodotti diversi dal latte, dai prodotti a base di latte e dai prodotti analoghi, si applica alla materia secca <sup>(2)</sup> .

1.3	<b>Patulina</b>	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
1.3.1	Succhi di frutta, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta concentrati e nettari di frutta <sup>(9)</sup>	50	Per il succo di frutta concentrato il tenore massimo si applica al succo ricostituito.
1.3.2	Bevande spiritose <sup>(10)</sup> , sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele o contenenti succo di mela	50	
1.3.3	Prodotti contenenti mele allo stato solido immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.3.4 e 1.3.5	25	Comprese la composta di mele e la purea di mele.
1.3.4	Succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(9)</sup> , etichettati e immessi sul mercato come tali	10,0	Comprese la composta di mele e la purea di mele. Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
1.3.5	Alimenti per la prima infanzia <sup>(9)</sup>	10,0	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).

1.4	<b>Deossinivalenolo</b>	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
1.4.1	Chicchi di cereali non trasformati, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.4.2 e 1.4.3	1 250	Ad eccezione dei chicchi di granturco non trasformati destinati alla molitura ad umido e del riso. Il tenore massimo si applica ai chicchi di cereali non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> .
1.4.2	Chicchi di frumento duro e di avena non trasformati	1 750	Il tenore massimo si applica ai chicchi di cereali non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> .
1.4.3	Chicchi di granturco non trasformati	1 750	Ad eccezione dei chicchi di granturco non trasformati per i quali è chiaro, attraverso ad esempio l'etichettatura o la destinazione, che sono destinati unicamente alla molitura ad umido (produzione di amido). Il tenore massimo si applica ai chicchi di granturco non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> .
1.4.4	Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, farina di cereali, semola, crusca e germe come prodotto finale immesso sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.4.7 e 1.4.8	750	Ad eccezione del riso e dei prodotti a base di riso.



1.4.5	Pasta alimentare	750	Con il termine «pasta alimentare» si intende la pasta alimentare (secca) con un contenuto di acqua di circa il 12 %.
1.4.6	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	500	Ad eccezione dei prodotti a base di riso. Compresi i piccoli prodotti da forno.
1.4.7	Prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale		
1.4.7.1	Farina di granturco non immessa sul mercato per il consumatore finale	1 250	Almeno il 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$ .
1.4.7.2	Altri prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale	750	Meno del 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$ .
1.4.8	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	200	Ad eccezione dei prodotti a base di riso. Il tenore massimo si applica alla materia secca <sup>(3)</sup> del prodotto come immesso sul mercato.

1.5	Zearalenone	Tenore massimo ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Osservazioni
1.5.1	Chicchi di cereali non trasformati, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.5.2	100	Ad eccezione dei chicchi di granturco non trasformati destinati alla molitura ad umido e del riso. Il tenore massimo si applica ai chicchi di cereali non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(4)</sup> .
1.5.2	Chicchi di granturco non trasformati	350	Ad eccezione dei chicchi di granturco non trasformati per i quali è chiaro, attraverso ad esempio l'etichettatura e la destinazione, che sono destinati unicamente alla molitura ad umido (produzione di amido). Il tenore massimo si applica ai chicchi di granturco non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(4)</sup> .
1.5.3	Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, farina di cereali, semola, crusca e germe come prodotti finali immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.5.5, 1.5.6 e 1.5.8	75	Ad eccezione del riso e dei prodotti a base di riso.
1.5.4	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.5.5	50	Ad eccezione dei prodotti a base di riso. Compresi i piccoli prodotti da forno.
1.5.5	Granturco immesso sul mercato per il consumatore finale Merende a base di granturco e cereali da colazione a base di granturco	100	

1.5.6	Prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale		
1.5.6.1	Farina di granturco non immessa sul mercato per il consumatore finale	300	Almeno il 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$ .
1.5.6.2	Altri prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale	200	Meno del 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$ .
1.5.7	Olio di granturco raffinato	400	
1.5.8	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(?)</sup>	20	Ad eccezione dei prodotti a base di riso. Il tenore massimo si applica alla materia secca <sup>(?)</sup> del prodotto come immesso sul mercato.

1.6	<b>Fumonisine</b>	Tenore massimo ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Osservazioni
		<b>Somma di B<sub>1</sub> e B<sub>2</sub></b>	Per le fumonisine i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.
1.6.1	Chicchi di granturco non trasformati	4 000	Ad eccezione dei chicchi di granturco non trasformati per i quali è chiaro, attraverso ad esempio l'etichettatura e la destinazione, che sono destinati unicamente alla molitura ad umido (produzione di amido). Il tenore massimo si applica ai chicchi di granturco non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> .
1.6.2	Granturco immesso sul mercato per il consumatore finale, prodotti di macinazione del granturco immessi sul mercato per il consumatore finale, alimenti a base di granturco immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 1.6.3 e 1.6.5	1 000	
1.6.3	Cereali da colazione a base di granturco e merende a base di granturco	800	
1.6.4	Prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale		
1.6.4.1	Farina di granturco non immessa sul mercato per il consumatore finale	2 000	Almeno il 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$ .
1.6.4.2	Altri prodotti di macinazione del granturco non immessi sul mercato per il consumatore finale	1 400	Meno del 90 %, misurato in peso, delle particelle del prodotto di macinazione presenta dimensioni $\leq 500 \mu\text{m}$ .
1.6.5	Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(?)</sup>	200	Il tenore massimo si applica alla materia secca <sup>(?)</sup> del prodotto come immesso sul mercato.

1.7	<b>Citrinina</b>	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
1.7.1	Integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso <i>Monascus purpureus</i>	100	

1.8	<b>Sclerozi della <i>Claviceps</i> spp. e alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp.</b>		
1.8.1	<b>Sclerozi della <i>Claviceps</i> spp.</b>	Tenore massimo (g/kg)	Osservazioni
			Il tenore massimo si applica ai chicchi di cereali non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> . Qualora la spazzolatura <sup>(6)</sup> debba essere effettuata in presenza di sclerozi della <i>Claviceps</i> spp. è necessario che i cereali siano prima sottoposti a una fase di pulizia. Il campionamento deve essere effettuato conformemente all'allegato I, punto B, del regolamento (CE) n. 401/2006.
1.8.1.1	Chicchi di cereali non trasformati, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 1.8.1.2	0,2	Ad eccezione di granturco e riso.
1.8.1.2	Chicchi di segale non trasformati	0,5 0,2 a decorrere dal 1° luglio 2024	
1.8.2	<b>Alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp.</b>	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
		Somma lower bound di ergocornina/ergocorninina; ergocristina/ergocristinina; ergocriptina/ergocriptinina (forma α- e β-); ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergotamina/ergotaminina	Per gli alcaloidi della <i>Claviceps</i> spp. i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.
1.8.2.1	Prodotti di macinazione di orzo, frumento, spelta e avena (con un tenore di ceneri inferiore a 900 mg/100 g nella materia secca)	100 50 a decorrere dal 1° luglio 2024	

1.8.2.2	Prodotti di macinazione di orzo, frumento, spelta e avena (con un tenore di ceneri pari o superiore a 900 mg/100 g nella materia secca) Chicchi di orzo, frumento, spelta e avena immessi sul mercato per il consumatore finale	150	
1.8.2.3	Prodotti di macinazione della segale Segale immessa sul mercato per il consumatore finale	500 250 a decorrere dal 1° luglio 2024	
1.8.2.4	Glutine di frumento	400	
1.8.2.5	Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	20	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.

2	<b>Tossine vegetali</b>		
2.1	<b>Acido erucico, compreso l'acido erucico legato nei lipidi</b>	Tenore massimo (g/kg)	Osservazioni
2.1.1	Oli e grassi vegetali immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 2.1.2	20,0	
2.1.2	Olio di camelina, olio di senape e olio di borragine	50,0	Se autorizzato dall'autorità competente, il tenore massimo non si applica all'olio di senape prodotto e consumato a livello locale.
2.1.3	Senape (condimento)	35,0	

2.2	<b>Alcaloidi tropanici</b>	Tenore massimo (µg/kg)		Osservazioni
		<b>Atropina</b>	<b>Scopolamina</b>	
2.2.1	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> contenenti miglio, sorgo, grano saraceno, granturco o relativi prodotti derivati	1,0	1,0	I prodotti derivati si riferiscono ai prodotti contenenti almeno l'80 % di tali prodotti a base di cereali. Il campionamento per il controllo del rispetto del tenore massimo deve essere effettuato conformemente alle norme di cui all'allegato I, punto J, del regolamento (CE) n. 401/2006. Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.

		<b>Somma di atropina e scopolamina</b>	Per la somma di atropina e scopolamina, i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.
2.2.2	Chicchi di miglio e di sorgo non trasformati	5,0	Il tenore massimo si applica ai chicchi di cereali non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> .
2.2.3	Chicchi di granturco non trasformati	15	Ad eccezione dei chicchi di granturco non trasformati per i quali è chiaro, attraverso ad esempio l'etichettatura e la destinazione, che sono destinati unicamente alla molitura ad umido (produzione di amido) e dei chicchi di granturco non trasformati per pop corn. Il tenore massimo si applica ai chicchi di granturco non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> .
2.2.4	Chicchi di grano saraceno non trasformati	10	Il tenore massimo si applica ai chicchi di grano saraceno non trasformati immessi sul mercato precedentemente alla prima trasformazione <sup>(6)</sup> .
2.2.5	Granturco per pop corn Miglio, sorgo e granturco immessi sul mercato per il consumatore finale Prodotti di macinazione del miglio, del sorgo e del granturco	5,0	
2.2.6	Grano saraceno immesso sul mercato per il consumatore finale Prodotti di macinazione del grano saraceno	10	
2.2.7	Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe (prodotti essiccati), ad eccezione dei prodotti di cui al punto 2.2.8	25	Per «infusioni di erbe (prodotto essiccato)» si intendono: — infusioni di erbe (prodotto essiccato) ottenute da fiori, foglie, steli, radici e qualsiasi altra parte della pianta (in bustine o sfuse) impiegate per la preparazione di infusioni di erbe (prodotto liquido); e — infusioni di erbe solubili. Per gli estratti in polvere occorre applicare un fattore di concentrazione pari a 4.

2.2.8	Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe (prodotti essiccati) esclusivamente di semi di anice	50	Per «infusioni di erbe (prodotto essiccato)» si intendono: — infusioni di erbe (prodotto essiccato) ottenute da fiori, foglie, steli, radici e qualsiasi altra parte della pianta (in bustine o sfuse) impiegate per la preparazione di infusioni di erbe (prodotto liquido); e — infusioni di erbe solubili. Per gli estratti in polvere occorre applicare un fattore di concentrazione pari a 4.
2.2.9	Infusioni di erbe (prodotto liquido)	0,20	

2.3	<b>Acido cianidrico, compreso l'acido cianidrico combinato con glicosidi cianogenetici</b>	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
2.3.1	Semi di lino non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati non immessi sul mercato per il consumatore finale	250	I tenori massimi non si applicano ai semi oleosi destinati alla pressatura e alla raffinazione di olio, purché i semi oleosi pressati restanti non siano immessi sul mercato come alimenti. Nel caso in cui i semi oleosi pressati restanti siano immessi sul mercato come alimenti, si applicano i tenori massimi tenendo conto dell'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
2.3.2	Semi di lino non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale	150	Il tenore massimo non si applica ai semi di lino non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale in piccole quantità laddove l'avvertenza «Da consumarsi previa cottura. Non consumare crudi!» figura nel campo visivo principale dell'etichetta (utilizzando la dimensione dei caratteri specifica) <sup>(1)</sup> . I semi di lino non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati che presentano l'avvertenza devono rispettare il tenore massimo di cui al punto 2.3.1.
2.3.3	Mandorle non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato per il consumatore finale	35	Il tenore massimo non si applica alle mandorle amare non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato per il consumatore finale in piccole quantità laddove l'avvertenza «Da consumarsi previa cottura. Non consumare crude!» figura nel campo visivo principale dell'etichetta (utilizzando la dimensione dei caratteri specifica) <sup>(1)</sup> .
2.3.4	Semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale	20,0	L'operatore che immette sul mercato semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati per il consumatore finale deve dimostrare, su richiesta dell'autorità competente, che il prodotto commercializzato rispetta il tenore massimo.

2.3.5	Radice di manioca (fresca, pelata)	50,0	
2.3.6	Farina di manioca e farina di tapioca	10,0	

2.4	Alcaloidi pirrolizidinici	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
		<p>Il tenore massimo si riferisce alla somma lower bound dei 21 alcaloidi pirrolizidinici seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— intermedina/licopsamina, intermedina N-ossido/licopsamina N-ossido, senecionina/senecivernina, senecionina N-ossido/senecivernina N-ossido, senecifillina, senecifillina N-ossido, retrorsina, retrorsina N-ossido, echimidina, echimidina N-ossido, lasiocarpina, lasiocarpina N-ossido, senchirchina, europina, europina N-ossido, eliotrina ed eliotrina N-ossido</li> <li>e degli ulteriori 14 alcaloidi pirrolizidinici seguenti, di cui si sa che possono coeluire con uno o più dei 21 alcaloidi pirrolizidinici identificati sopra, ricorrendo ad alcuni metodi di analisi attualmente utilizzati:</li> <li>— indicina, echinatina, rinderina (possibile coeluizione con licopsamina/intermedina), indicina N-ossido, echinatina N-ossido, rinderina N-ossido (possibile coeluizione con licopsamina N-ossido/intermedina N-ossido), integerrimina (possibile coeluizione con senecivernina/senecionina), integerrimina N-ossido (possibile coeluizione con senecivernina N-ossido/senecionina N-ossido), eliosupina (possibile coeluizione con echimidina), eliosupina N-ossido (possibile coeluizione con echimidina N-ossido), spartioidina (possibile coeluizione con senecifillina), spartioidina N-ossido (possibile coeluizione con senecifillina N-ossido), usaramina (possibile coeluizione con retrorsina), usaramina N-ossido (possibile coeluizione con retrorsina N-ossido).</li> </ul> <p>Gli alcaloidi pirrolizidinici identificabili singolarmente e separatamente con i metodi di analisi utilizzati devono essere quantificati e inclusi nella somma.</p>	<p>Per gli alcaloidi pirrolizidinici i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.</p>

2.4.1	Foglie di borragine (fresche, congelate) immesse sul mercato per il consumatore finale	750	Fatte salve le disposizioni nazionali più restrittive vigenti in alcuni Stati membri riguardo all'immissione sul mercato di piante contenenti alcaloidi pirrolizidinici.
2.4.2	Erbe essiccate, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 2.4.3	400	Fatte salve le disposizioni nazionali più restrittive vigenti in alcuni Stati membri riguardo all'immissione sul mercato di piante contenenti alcaloidi pirrolizidinici.
2.4.3	Borragine, levistico, maggiorana e origano (prodotto essiccato) e miscele composte esclusivamente di tali erbe essiccate	1 000	Fatte salve le disposizioni nazionali più restrittive vigenti in alcuni Stati membri riguardo all'immissione sul mercato di piante contenenti alcaloidi pirrolizidinici.
2.4.4	Tè ( <i>Camellia sinensis</i> ) e tè aromatizzati <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) (prodotto essiccato), ad eccezione dei tè e dei tè aromatizzati di cui al punto 2.4.5	150	Per i tè con frutta secca e con erbe essiccate si applica l'articolo 3. Per «tè ( <i>Camellia sinensis</i> ) (prodotto essiccato)» si intende: — tè ( <i>Camellia sinensis</i> ) (prodotto essiccato) ottenuto da foglie, steli e fiori essiccati (in bustina o sfuso) impiegato per la preparazione di tè (prodotto liquido); e — tè solubili. Per gli estratti di tè in polvere occorre applicare un fattore di concentrazione pari a 4.
2.4.5	Tè ( <i>Camellia sinensis</i> ), tè aromatizzati <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe (prodotti essiccati) destinate ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	75	Per i tè con frutta secca e con erbe essiccate si applica l'articolo 3.
2.4.6	Tè ( <i>Camellia sinensis</i> ), tè aromatizzati <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusioni di erbe (prodotto liquido) destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1,0	Per i tè con frutta secca e con erbe essiccate si applica l'articolo 3.
2.4.7	Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe (prodotti essiccati), ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 2.4.5 e 2.4.8	200	Per «infusioni di erbe (prodotto essiccato)» si intendono: — infusioni di erbe (prodotto essiccato) ottenute da fiori, foglie, steli, radici e qualsiasi altra parte della pianta (in bustine o sfuse) impiegate per la preparazione di infusioni di erbe (prodotto liquido); e



			<p>— infusioni di erbe solubili. Per gli estratti in polvere occorre applicare un fattore di concentrazione pari a 4.</p> <p>Fatte salve le disposizioni nazionali più restrittive vigenti in alcuni Stati membri riguardo all'immissione sul mercato di piante contenenti alcaloidi pirrolizidinici.</p>
2.4.8	Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni (prodotti essiccati) di rooibos, anice ( <i>Pimpinella anisum</i> ), melissa, camomilla, timo, menta piperita, verbena odorosa e miscele composte esclusivamente di tali erbe essiccate, ad eccezione delle infusioni di erbe di cui al punto 2.4.5	400	<p>Per «infusioni di erbe (prodotto essiccato)» si intendono:</p> <p>— infusioni di erbe (prodotto essiccato) ottenute da fiori, foglie, steli, radici e qualsiasi altra parte della pianta (in bustine o sfuse) impiegate per la preparazione di infusioni di erbe (prodotto liquido); e</p> <p>— infusioni di erbe solubili. Per gli estratti in polvere occorre applicare un fattore di concentrazione pari a 4.</p>
2.4.9	Cumino	400	
2.4.10	Integratori alimentari contenenti preparazioni botaniche <sup>(13)</sup> tra cui gli estratti, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 2.4.11	400	<p>Il tenore massimo si applica agli integratori alimentari come immessi sul mercato.</p> <p>Fatte salve le disposizioni nazionali più restrittive vigenti in alcuni Stati membri riguardo all'immissione sul mercato di piante contenenti alcaloidi pirrolizidinici.</p>
2.4.11	Integratori alimentari a base di polline Polline e prodotti a base di polline	500	Il tenore massimo si applica agli integratori alimentari come immessi sul mercato.

2.5	Alcaloidi oppiacei	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
			<p>Per gli alcaloidi oppiacei i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.</p> <p>Il tenore massimo si riferisce alla somma di morfina e codeina, dove al tenore di codeina è applicato un fattore di 0,2. Il tenore massimo si riferisce pertanto alla somma di morfina + 0,2 × codeina.</p>

2.5.1	Semi di papavero interi, macinati o moliti immessi sul mercato per il consumatore finale	20	
2.5.2	Prodotti da forno contenenti semi di papavero o relativi prodotti trasformati	1,50	<p>I prodotti da forno comprendono anche salatini e snack pronti al consumo a base di farina.</p> <p>I relativi prodotti trasformati si riferiscono ai prodotti contenenti almeno l'80 % di prodotti da semi di papavero.</p> <p>L'operatore del settore alimentare che fornisce i semi di papavero all'operatore del settore alimentare che fabbrica i prodotti da forno deve fornire le informazioni necessarie a consentire al fabbricante dei prodotti da forno di immettere sul mercato prodotti che rispettano il tenore massimo. Tali informazioni devono comprendere, se del caso, dati analitici.</p>

2.6	<b>Equivalenti di delta-9-tetraidrocannabinolo (<math>\Delta^9</math>-THC)</b>	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
			<p>Per gli equivalenti di delta-9-tetraidrocannabinolo (<math>\Delta^9</math>-THC) i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.</p> <p>Il tenore massimo si riferisce alla somma di delta-9-tetraidrocannabinolo (<math>\Delta^9</math>-THC) e di acido delta-9-tetraidrocannabinolico (<math>\Delta^9</math>-THCA), espressa in <math>\Delta^9</math>-THC.</p> <p>Un fattore di 0,877 è applicato al tenore di <math>\Delta^9</math>-THCA e il tenore massimo si riferisce alla somma di <math>\Delta^9</math>-THC + 0,877 × <math>\Delta^9</math>-THCA (nel caso di una determinazione e quantificazione separate di <math>\Delta^9</math>-THC e <math>\Delta^9</math>-THCA).</p>
2.6.1	Semi di canapa	3,0	
2.6.2	Semi di canapa macinati, semi di canapa (parzialmente) disoleati e altri prodotti trasformati dei semi di canapa, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 2.6.3	3,0	I prodotti trasformati dei semi di canapa sono trasformati esclusivamente a partire da semi di canapa.
2.6.3	Olio di semi di canapa	7,5	

3	Metalli e altri elementi		
3.1	Piombo	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
3.1.1	Frutta		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.1.1	Mirtilli rossi, ribes a grappoli, bacche di sambuco e frutti del corbezzolo	0,20	
3.1.1.2	Frutta diversa da mirtilli rossi, ribes a grappoli, bacche di sambuco e frutti del corbezzolo	0,10	
3.1.2	Ortaggi a radice e tubero		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.2.1	Ortaggi a radice e tubero, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.1.2.2 e 3.1.2.3	0,10	Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate.
3.1.2.2	Zenzero fresco e curcuma fresca	0,80	
3.1.2.3	Salsefrica	0,30	
3.1.3	Ortaggi a bulbo	0,10	Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.4	Ortaggi a frutto		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.4.1	Ortaggi a frutto, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.1.4.2	0,050	
3.1.4.2	Granturco dolce	0,10	
3.1.5	Cavoli		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.5.1	Cavoli diversi da quelli di cui al punto 3.1.5.2	0,10	
3.1.5.2	Cavoli a foglia	0,30	
3.1.6	Ortaggi a foglia, esclusi le erbe fresche e i fiori commestibili	0,30	Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.

3.1.7	Legumi	0,10	Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.8	Ortaggi a stelo	0,10	Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.9	Funghi		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.1.9.1	I funghi coltivati seguenti: prataioli ( <i>Agaricus bisporus</i> ) orecchioni ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) shitake ( <i>Lentinula edodes</i> )	0,30	
3.1.9.2	Funghi selvatici	0,80	
3.1.10	Legumi da granella	0,20	
3.1.11	Cereali	0,20	
3.1.12	Spezie essiccate		
3.1.12.1	Spezie da semi	0,90	
3.1.12.2	Spezie da frutti	0,60	
3.1.12.3	Spezie da corteccia	2,0	
3.1.12.4	Spezie da radici e rizomi	1,50	
3.1.12.5	Spezie da boccioli	1,0	
3.1.12.6	Spezie da pistilli di fiori	1,0	
3.1.13	Carni di bovini, ovini, suini e pollame <sup>(2)</sup> , ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.1.14	0,10	Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.1.14	Frattaglie <sup>(2)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.1.14.1	di bovini e ovini	0,20	
3.1.14.2	di suini	0,15	
3.1.14.3	di pollame	0,10	
3.1.15	Prodotti della pesca <sup>(2)</sup> e molluschi bivalvi <sup>(2)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco.

3.1.15.1	Muscolo di pesce	0,30	Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.1.15.2	Cefalopodi	0,30	Il tenore massimo si applica all'animale senza visceri.
3.1.15.3	Crostacei	0,50	Il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome; è pertanto escluso il cefalotorace dei crostacei. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.1.15.4	Molluschi bivalvi	1,50	Nel caso del <i>Pecten maximus</i> , il tenore massimo si applica unicamente al muscolo adduttore e alla gonade. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.1.16	Latte crudo <sup>(?)</sup> , latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	0,020	Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.1.17	Miele	0,10	
3.1.18	Grassi e oli	0,10	Comprese le materie grasse del latte.
3.1.19	Succhi di frutta, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta concentrati e nettari di frutta <sup>(?)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Per il succo di frutta concentrato il tenore massimo si applica al succo ricostituito.
3.1.19.1	esclusivamente da bacche e da altri piccoli frutti	0,05	
3.1.19.2	diversi da quelli ottenuti esclusivamente da bacche e da altri piccoli frutti, comprese le miscele	0,03	
3.1.20	Vini <sup>(?)</sup> , sidro, sidro di pere e vini di frutta		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Compresi i vini frizzanti e i vini spumanti, esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore a 15 % vol.
3.1.20.1	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2001 al 2015	0,20	
3.1.20.2	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2016 al 2021	0,15	

3.1.20.3	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2022 in poi	0,10	
3.1.21	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli <sup>(8)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.1.21.1	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2001 al 2015	0,20	
3.1.21.2	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2016 al 2021	0,15	
3.1.21.3	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2022 in poi	0,10	
3.1.22	Vini liquorosi ottenuti da uve <sup>(7)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.1.22.1	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2022 in poi	0,15	
3.1.23	Sali		
3.1.23.1	Sali, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.1.23.2	1,0	
3.1.23.2	I sali non raffinati seguenti: «fior di sale» e «sale grigio», che sono raccolti manualmente da paludi saline con fondo argilloso	2,0	
3.1.24	Formule per lattanti, formule di proseguimento <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.1.24.1	immesse sul mercato in polvere	0,020	
3.1.24.2	immesse sul mercato allo stato liquido	0,010	
3.1.25	Bevande destinate ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia etichettate e immesse sul mercato come tali, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.1.24 e 3.1.27		
3.1.25.1	immesse sul mercato allo stato liquido o da ricostituire secondo le istruzioni del fabbricante	0,020	Compresi i succhi di frutta. Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso.
3.1.25.2	da preparare mediante infusione o decozione	0,50	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.1.26	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali per lattanti e bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> , ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.1.25	0,020	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.1.27	Alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.

3.1.27.1	immessi sul mercato in polvere	0,020	
3.1.27.2	immessi sul mercato allo stato liquido	0,010	
3.1.28	Integratori alimentari	3,0	
<b>Cadmio</b>			
3.2		Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
3.2.1	Frutta e frutta a guscio		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.1.1	Frutta, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.2.1.2, 3.2.1.3 e 3.2.1.4	0,050	
3.2.1.2	Agrumi, pomacee, drupacee, olive da tavola, kiwi, banane, manghi, papaie e ananas	0,020	
3.2.1.3	Bacche e piccoli frutti, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.1.4	0,030	
3.2.1.4	Lamponi	0,040	
3.2.1.5	Frutta a guscio		I tenori massimi non si applicano alla frutta a guscio destinata alla pressatura e alla raffinazione di olio, purché la frutta a guscio pressata restante non sia immessa sul mercato come alimento. Nel caso in cui la frutta a guscio pressata restante sia immessa sul mercato come alimento, si applicano i tenori massimi, tenendo conto dell'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.1.5.1	Frutta a guscio, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.1.5.2	0,20	
3.2.1.5.2	Pinoli	0,30	
3.2.2	Ortaggi a radice e tubero		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.2.1	Ortaggi a radice e tubero, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.2.2.2, 3.2.2.3, 3.2.2.4, 3.2.2.5 e 3.2.2.6	0,10	Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate.
3.2.2.2	Bietole	0,060	
3.2.2.3	Sedano rapa	0,15	
3.2.2.4	Rafano, pastinaca, salsefrica	0,20	

3.2.2.5	Ravanelli	0,020	
3.2.2.6	Tuberi e radici tropicali, prezzemolo a grossa radice, rape	0,050	
3.2.3	Ortaggi a bulbo		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.3.1	Ortaggi a bulbo, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.3.2	0,030	
3.2.3.2	Aglione	0,050	
3.2.4	Ortaggi a frutto		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.4.1	Ortaggi a frutto, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.4.2	0,020	
3.2.4.2	Melanzane	0,030	
3.2.5	Cavoli		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.5.1	Cavoli, ad eccezione dei prodotti elencati al punto 3.2.5.2	0,040	
3.2.5.2	Cavoli a foglia	0,10	
3.2.6	Ortaggi a foglia ed erbe		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.6.1	Ortaggi a foglia, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.6.2	0,10	
3.2.6.2	Foglie di spinaci e simili, plantule di senape ed erbe fresche	0,20	
3.2.7	Legumi	0,020	Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.8	Ortaggi a stelo		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.8.1	Ortaggi a stelo, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.2.8.2 e 3.2.8.3	0,030	
3.2.8.2	Sedani	0,10	



3.2.8.3	Porri	0,040	
3.2.9	Funghi		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Il tenore massimo si applica dopo il lavaggio e la separazione della parte commestibile.
3.2.9.1	Funghi coltivati, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.9.2	0,050	
3.2.9.2	Orecchioni ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) Shitake ( <i>Lentinula edodes</i> )	0,15	
3.2.9.3	Funghi selvatici	0,50	
3.2.10	Legumi da granella e proteine derivate da legumi da granella		
3.2.10.1	Legumi da granella, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.10.2	0,040	
3.2.10.2	Proteine derivate da legumi da granella	0,10	
3.2.11	Semi oleosi		I tenori massimi non si applicano ai semi oleosi destinati alla pressatura e alla raffinazione di olio, purché i semi oleosi pressati restanti non siano immessi sul mercato come alimenti. Nel caso in cui i semi oleosi pressati restanti siano immessi sul mercato come alimenti, si applicano i tenori massimi, tenendo conto dell'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.11.1	Semi oleosi, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.2.11.2, 3.2.11.3, 3.2.11.4, 3.2.11.5 e 3.2.11.6	0,10	
3.2.11.2	Semi di colza	0,15	
3.2.11.3	Arachidi e semi di soia	0,20	
3.2.11.4	Semi di senape	0,30	
3.2.11.5	Semi di lino e semi di girasole	0,50	
3.2.11.6	Semi di papavero	1,20	
3.2.12	Cereali		I tenori massimi non si applicano ai cereali impiegati per la produzione di birra o distillati, purché il residuo di cereali restante non sia immesso sul mercato come alimento. Nel caso in cui il residuo di cereali restante sia immesso sul mercato come alimento, si applicano i tenori massimi, tenendo conto dell'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.12.1	Cereali, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.2.12.2, 3.2.12.3, 3.2.12.4 e 3.2.12.5	0,10	
3.2.12.2	Orzo e segale	0,050	

3.2.12.3	Riso, quinoa, crusca di frumento e glutine di frumento	0,15	
3.2.12.4	Frumento duro ( <i>Triticum durum</i> )	0,18	
3.2.12.5	Germe di frumento	0,20	
3.2.13	Prodotti di origine animale <sup>(2)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.2.13.1	Carni di bovini, ovini, suini e pollame	0,050	Ad eccezione delle frattaglie.
3.2.13.2	Carne equina	0,20	Ad eccezione delle frattaglie.
3.2.13.3	Fegato di bovini, ovini, suini, pollame ed equini	0,50	
3.2.13.4	Reni di bovini, ovini, suini, pollame ed equini	1,0	
3.2.14	Prodotti della pesca <sup>(2)</sup> e molluschi bivalvi <sup>(2)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.2.14.1	Muscolo di pesce, ad eccezione delle specie di cui ai punti 3.2.14.2, 3.2.14.3 e 3.2.14.4	0,050	Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.14.2	Muscolo dei pesci seguenti: sgombro (specie <i>Scomber</i> ) tonno e tonnetto (specie <i>Thunnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , specie <i>Euthynnus</i> ) ghiozzo oceanico ( <i>Sicyopterus lagocephalus</i> )	0,10	Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.14.3	Muscolo di tombarello (specie <i>Auxis</i> )	0,15	Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.14.4	Muscolo dei pesci seguenti: acciuga (specie <i>Engraulis</i> ) pesce spada ( <i>Xiphias gladius</i> ) sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25	Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.14.5	Crostacei	0,50	Il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome; è pertanto escluso il cefalotorace dei crostacei. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.

3.2.14.6	Molluschi bivalvi	1,0	Nel caso del <i>Pecten maximus</i> , il tenore massimo si applica unicamente al muscolo adduttore e alla gonade. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.14.7	Cefalopodi	1,0	Il tenore massimo si applica all'animale senza visceri. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.2.15	Prodotti di cacao e di cioccolato <sup>(14)</sup>		
3.2.15.1	Cioccolato al latte contenente < 30 % di sostanza secca totale di cacao	0,10	
3.2.15.2	Cioccolato contenente < 50 % di sostanza secca totale di cacao; cioccolato al latte contenente ≥ 30 % di sostanza secca totale di cacao	0,30	
3.2.15.3	Cioccolato contenente ≥ 50 % di sostanza secca totale di cacao	0,80	
3.2.15.4	Cacao in polvere immesso sul mercato per il consumatore finale o come ingrediente nel cacao zuccherato in polvere o cioccolato in polvere immesso sul mercato per il consumatore finale (bevande al cacao)	0,60	
3.2.16	Sale	0,50	
3.2.17	Formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.2.17.1	immessi sul mercato in polvere e a base di proteine di latte vaccino o di idrolizzati proteici di latte vaccino	0,010	
3.2.17.2	immessi sul mercato allo stato liquido e a base di proteine di latte vaccino o di idrolizzati proteici di latte vaccino	0,005	
3.2.17.3	immessi sul mercato in polvere e a base di isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,020	
3.2.17.4	immessi sul mercato allo stato liquido e a base di isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,010	
3.2.18	Formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.2.18.1	immesse sul mercato in polvere e a base di isolati proteici vegetali diversi dagli isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,020	

3.2.18.2	immesse sul mercato allo stato liquido e a base di isolati proteici vegetali diversi dagli isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,010	
3.2.19	Bevande destinate ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia etichettate e immesse sul mercato come tali, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.2.17 e 3.2.18		
3.2.19.1	immesse sul mercato allo stato liquido o da ricostituire secondo le istruzioni del fabbricante	0,020	Compresi i succhi di frutta. Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso.
3.2.20	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	0,040	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.2.21	Integratori alimentari		
3.2.21.1	Integratori alimentari, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 3.2.21.2	1,0	
3.2.21.2	Integratori alimentari costituiti almeno per l'80 % da alghe marine essiccate, da prodotti derivati da alghe marine o da molluschi bivalvi essiccati <sup>(2)</sup>	3,0	
3.3	<b>Mercurio</b>	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
3.3.1	Prodotti della pesca <sup>(2)</sup> e molluschi bivalvi <sup>(2)</sup>		Il tenore massimo si applica al peso fresco. Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
3.3.1.1	Crostacei, molluschi e muscolo di pesce, ad eccezione delle specie di cui ai punti 3.3.1.2 e 3.3.1.3	0,50	Per i crostacei il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome; è pertanto escluso il cefalotorace dei crostacei. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici. Nel caso del <i>Pecten maximus</i> , il tenore massimo si applica unicamente al muscolo adduttore e alla gonade.

3.3.1.2	<p>Muscolo di pesce dei pesci seguenti:  pagello mafrone (<i>Pagellus acarne</i>)  pesce sciabola nero (<i>Aphanopus carbo</i>)  occhialone (<i>Pagellus bogaraveo</i>)  palamita (<i>Sarda sarda</i>)  pagello fragolino (<i>Pagellus erythrinus</i>)  tirsite (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>)  ippoglosso (specie <i>Hippoglossus</i>)  abadeco del Sudafrica (<i>Genypterus capensis</i>)  marlin (specie <i>Makaira</i>)  rombo del genere <i>Lepidorhombus</i> (specie <i>Lepidorhombus</i>)  ruvetto (<i>Ruvettus pretiosus</i>)  pesce specchio atlantico (<i>Hoplostethus atlanticus</i>)  abadeco (<i>Genypterus blacodes</i>)  luccio (specie <i>Esox</i>)  palamita bianca (<i>Orcynopsis unicolor</i>)  cappellano (specie <i>Trisopterus</i>)  triglia di fango (<i>Mullus barbatus barbatus</i>)  granatiere di roccia (<i>Coryphaenoides rupestris</i>)  pesce vela del Pacifico (specie <i>Istiophorus</i>)  pesce sciabola (<i>Lepidopus caudatus</i>)  sgombro serpente (<i>Gempylus serpens</i>)  storione (specie <i>Acipenser</i>)  triglia di scoglio (<i>Mullus surmuletus</i>)  tonno e tonnetto (specie <i>Thunnus</i>, specie <i>Euthynnus</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>)  squali (tutte le specie)  pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>)</p>	1,0	
3.3.1.3	<p>Cefalopodi  Gasteropodi marini  Muscolo dei pesci seguenti:  acciuga (specie <i>Engraulis</i>)  merluzzo dell'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)  merluzzo bianco (<i>Gadus morhua</i>)  aringa (<i>Clupea harengus</i>)  pangasio basa (<i>Pangasius bocourti</i>)  carpa (specie appartenenti alla famiglia Cyprinidae)  limanda (<i>Limanda limanda</i>)  sgombro (specie <i>Scomber</i>)  passera pianuzza (<i>Platichthys flesus</i>)  passera di mare (<i>Pleuronectes platessa</i>)  spratto (<i>Sprattus sprattus</i>)  siluro gigante (<i>Pangasianodon gigas</i>)  merluzzo giallo (<i>Pollachius pollachius</i>)</p>	0,30	Per i cefalopodi il tenore massimo si applica all'animale senza visceri.

	merluzzo carbonaro ( <i>Pollachius virens</i> ) salmone e trota (specie <i>Salmo</i> e specie <i>Oncorhynchus</i> , ad eccezione di <i>Salmo trutta</i> ) sardina (specie <i>Dussumieria</i> , specie <i>Sardina</i> , specie <i>Sardinella</i> e specie <i>Sardinops</i> ) sogliola ( <i>Solea Solea</i> ) Pangasio ipofalmo ( <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> ) Merlano ( <i>Merlangius merlangus</i> )		
3.3.2	Integratori alimentari	0,10	
3.3.3	Sale	0,10	
3.4	<b>Arsenico</b>	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
		Arsenico inorganico [somma di As <sup>(III)</sup> e As <sup>(V)</sup> ]	I tenori massimi di arsenico inorganico si applicano ai prodotti di cui ai punti da 3.4.1 a 3.4.4.
3.4.1	Cereali e prodotti a base di cereali		Riso, riso semigreggio, riso lavorato e riso parboiled come definito nella norma del Codex 198-1995.
3.4.1.1	Riso lavorato non parboiled (riso brillato o bianco)	0,15	
3.4.1.2	Riso parboiled e riso semigreggio	0,25	
3.4.1.3	Farina di riso	0,25	
3.4.1.4	Cialde di riso, cialdine di riso, cracker di riso, dolci di riso, fiocchi di riso e riso soffiato da colazione	0,30	
3.4.1.5	Riso destinato alla produzione di alimenti per i lattanti e i bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	0,10	
3.4.1.6	Bevande analcoliche a base di riso	0,030	
3.4.2	Formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.

3.4.2.1	immessi sul mercato in polvere	0,020	
3.4.2.2	immessi sul mercato allo stato liquido	0,010	
3.4.3	Alimenti per la prima infanzia <sup>(3)</sup>	0,020	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.4.4	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta <sup>(9)</sup>	0,020	
		Arsenico totale	Il tenore massimo di arsenico totale si applica ai prodotti di cui al punto 3.4.5.
3.4.5	Sale	0,50	

3.5	<b>Stagno (inorganico)</b>	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
3.5.1	Alimenti in scatola, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4 e 3.5.5	200	Il tenore massimo si applica al peso fresco.
3.5.2	Bibite in lattina, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 3.5.3, 3.5.4 e 3.5.5	100	Il tenore massimo si applica al peso fresco. Compresi i succhi di frutta e i succhi di ortaggi.
3.5.3	Formule in scatola per lattanti, formule in scatola di proseguimento <sup>(3)</sup> e formule in scatola per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>	50	Esclusi i prodotti in scatola essiccati e i prodotti in scatola in polvere. Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.5.4	Alimenti in scatola per la prima infanzia e alimenti in scatola trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	50	Esclusi i prodotti in scatola essiccati e i prodotti in scatola in polvere. Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
3.5.5	Alimenti in scatola a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	50	Esclusi i prodotti in scatola essiccati e i prodotti in scatola in polvere. Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.

4	Inquinanti organici persistenti alogenati				
4.1	Diossine e PCB	Tenore massimo			Osservazioni
		Somma di diossine (pg OMS-PCDD/F-TEQ/g) <sup>(15)</sup>	Somma di PCB diossina-simili (pg OMS-PCDD/F-PCB-TEQ/g) <sup>(15)</sup>	Somma di PCB non diossina-simili (ng/g) <sup>(15)</sup>	La somma di PCB non diossina-simili comprende PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 e PCB 180 (ICES - 6). I tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni upper bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori dei vari congeneri inferiori al limite di quantificazione siano pari al limite di quantificazione.
4.1.1	Carni e prodotti a base di carne, ad eccezione delle frattaglie commestibili e dei prodotti di cui ai punti 4.1.3 e 4.1.4 <sup>(2)</sup>				I tenori massimi espressi in rapporto al grasso non si applicano agli alimenti contenenti < 2 % di grassi. Per gli alimenti contenenti 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 alimento contenente il 2 % di grassi, calcolato a partire dal tenore massimo fissato in rapporto al grasso, secondo la formula seguente: tenore massimo espresso in funzione del prodotto per gli alimenti contenenti meno del 2 % di grassi = tenore massimo espresso in rapporto al grasso per questi alimenti × 0,02.
4.1.1.1	di bovini, ovini e caprini	2,5 pg/g di grasso	4,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.1.2	di suini	1,0 pg/g di grasso	1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.1.3	di pollame	1,75 pg/g di grasso	3,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.1.4	di equini	5,0 pg/g di grasso	10,0 pg/g di grasso	-	
4.1.1.5	di coniglio	1,0 pg/g di grasso	1,5 pg/g di grasso	-	
4.1.1.6	di cinghiale ( <i>Sus scrofa</i> )	5,0 pg/g di grasso	10,0 pg/g di grasso	-	
4.1.1.7	di selvaggina da penna	2,0 pg/g di grasso	4,0 pg/g di grasso	-	
4.1.1.8	di cervo	3,0 pg/g di grasso	7,5 pg/g di grasso	-	



4.1.2	Fegato e prodotti da esso derivati				
4.1.2.1	di bovini, caprini, suini, pollame ed equini	0,30 pg/g di peso fresco	0,50 pg/g di peso fresco	3,0 ng/g di peso fresco	
4.1.2.2	di ovini	1,25 pg/g di peso fresco	2,00 pg/g di peso fresco	3,0 ng/g di peso fresco	
4.1.2.3	di selvaggina da penna	2,5 pg/g di peso fresco	5,0 pg/g di peso fresco	-	
4.1.3	Grasso				
4.1.3.1	di bovini e ovini	2,5 pg/g di grasso	4,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.3.2	di suini	1,0 pg/g di grasso	1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.3.3	di pollame	1,75 pg/g di grasso	3,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.4	Miscele di grassi animali	1,5 pg/g di grasso	2,50 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.5	Prodotti della pesca <sup>(2)</sup> e molluschi bivalvi <sup>(2)</sup> , ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 4.1.6, 4.1.7, 4.1.8, 4.1.9 e 4.1.10	3,5 pg/g di peso fresco	6,5 pg/g di peso fresco	75 ng/g di peso fresco	Per il pesce il tenore massimo si applica al muscolo. Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Per i crostacei il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome; è pertanto escluso il cefalotorace dei crostacei.
4.1.6	Muscolo di pesce d'acqua dolce selvatico e prodotti derivati	3,5 pg/g di peso fresco	6,5 pg/g di peso fresco	125 ng/g di peso fresco	Ad eccezione delle specie di pesce diadrome catturate in acqua dolce e i prodotti derivati. Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.
4.1.7	Muscolo di spinarolo ( <i>Squalus acanthias</i> ) selvatico e prodotti derivati	3,5 pg/g di peso fresco	6,5 pg/g di peso fresco	200 ng/g di peso fresco	

4.1.8	Muscolo di anguilla selvatica ( <i>Anguilla anguilla</i> ) e prodotti derivati	3,5 pg/g di peso fresco	10,0 pg/g di peso fresco	300 ng/g di peso fresco	
4.1.9	Fegato di pesce e prodotti da esso derivati, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 4.1.10	-	20,0 pg/g di peso fresco	200 ng/g di peso fresco	Per il fegato di pesce in scatola il tenore massimo si applica all'intero contenuto commestibile della scatola.
4.1.10	Oli di organismi marini (olio estratto dal corpo del pesce, dal suo fegato e oli di altri organismi marini immessi sul mercato per il consumatore finale)	1,75 pg/g di grasso	6,0 pg/g di grasso	200 ng/g di grasso	
4.1.11	Latte crudo <sup>(2)</sup> e prodotti lattiero caseari <sup>(2)</sup>	2,0 pg/g di grasso	4,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	Compreso il grasso del burro. I tenori massimi espressi in rapporto al grasso non si applicano agli alimenti contenenti < 2 % di grassi. Per gli alimenti contenenti 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 alimento contenente il 2 % di grassi, calcolato a partire dal tenore massimo fissato in rapporto al grasso, secondo la formula seguente: tenore massimo espresso in funzione del prodotto per gli alimenti contenenti meno del 2 % di grassi = tenore massimo espresso in rapporto al grasso per questi alimenti × 0,02.
4.1.12	Uova e ovoprodotti, ad eccezione delle uova di oche <sup>(2)</sup>	2,5 pg/g di grasso	5,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	I tenori massimi espressi in rapporto al grasso non si applicano agli alimenti contenenti < 2 % di grassi. Per gli alimenti contenenti 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 alimento contenente il 2 % di grassi, calcolato a partire dal tenore massimo fissato in rapporto al grasso, secondo la formula seguente: tenore massimo espresso in funzione del prodotto per gli alimenti contenenti meno del 2 % di grassi = tenore massimo espresso in rapporto al grasso per questi alimenti × 0,02.
4.1.13	Oli e grassi vegetali	0,75 pg/g di grasso	1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso	
4.1.14	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	0,1 pg/g di peso fresco	0,2 pg/g di peso fresco	1,0 ng/g di peso fresco	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).

4.2	Sostanze perfluoroalchiliche	Tenore massimo (µg/kg)					Osservazioni
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Somma di PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS	<p>Il tenore massimo si applica al peso fresco.</p> <p>PFOS: acido perfluorooctansulfonico</p> <p>PFOA: acido perfluorooctanoico</p> <p>PFNA: acido perfluorononanoico</p> <p>PFHxS: acido perfluoroesano sulfonico</p> <p>Per PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS e la loro somma, il tenore massimo si riferisce alla somma degli stereoisomeri lineari e ramificati, indipendentemente dalla separazione cromatografica.</p> <p>Per la somma di PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS, i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.</p>
4.2.1	Carni e frattaglie commestibili <sup>(2)</sup>						
4.2.1.1	Carni di bovini, suini e pollame	0,30	0,80	0,20	0,20	1,3	
4.2.1.2	Carni di ovini	1,0	0,20	0,20	0,20	1,6	
4.2.1.3	Frattaglie di bovini, ovini, suini e pollame	6,0	0,70	0,40	0,50	8,0	
4.2.1.4	Carne di selvaggina, ad eccezione della carne di orso	5,0	3,5	1,5	0,60	9,0	
4.2.1.5	Frattaglie di selvaggina, ad eccezione delle frattaglie di orso	50	25	45	3,0	50	
4.2.2	Prodotti della pesca <sup>(2)</sup> e molluschi bivalvi <sup>(2)</sup>						Nel caso degli alimenti essiccati, diluiti, trasformati e/o composti si applica l'articolo 3, paragrafi 1 e 2.
4.2.2.1	Carne di pesci						Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.
4.2.2.1.1	Muscolo di pesce, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 4.2.2.1.2 e 4.2.2.1.3 Muscolo dei pesci di cui ai punti 4.2.2.1.2 e 4.2.2.1.3, se destinato alla produzione di alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia	2,0	0,20	0,50	0,20	2,0	

4.2.2.1.2	Muscolo dei seguenti pesci, se non destinato alla produzione di alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia: aringa del Baltico ( <i>Clupea harengus membras</i> ) palamita (specie <i>Sarda</i> e <i>Orcynopsis</i> ) bottatrice ( <i>Lota lota</i> ) spratto ( <i>Sprattus sprattus</i> ) passera ( <i>Platichthys flesus</i> e <i>Glyptocephalus cynoglossus</i> ) cefalo ( <i>Mugil cephalus</i> ) suri/sugarelli ( <i>Trachurus trachurus</i> ) luccio (specie <i>Esox</i> ) platessa (specie <i>Pleuronectes</i> e <i>Lepidopsetta</i> ) sardina (specie <i>Sardina</i> ) spigola (specie <i>Dicentrarchus</i> ) pesce gatto di mare (specie <i>Silurus</i> e <i>Pangasius</i> ) lampreda di mare ( <i>Petromyzon marinus</i> ) tinca ( <i>Tinca tinca</i> ) coregone bianco ( <i>Coregonus albula</i> e <i>Coregonus vandesius</i> ) <i>Phosichthys argenteus</i> salmone selvatico e trota selvatica (specie <i>Salmo</i> e <i>Oncorhynchus</i> selvatiche) lupo di mare (specie <i>Anarhichas</i> )	7,0	1,0	2,5	0,20	8,0	
-----------	---	-----	-----	-----	------	-----	--

4.2.2.1.3	Muscolo dei seguenti pesci, se non destinato alla produzione di alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia: acciuga (specie <i>Engraulis</i> ) barbo ( <i>Barbus barbus</i> ) abramide (specie <i>Abramis</i> ) salmerino (specie <i>Salvelinus</i> ) anguilla (specie <i>Anguilla</i> ) luccioperca (specie <i>Sander</i> ) pesce persico ( <i>Perca fluviatilis</i> ); triotto rosso ( <i>Rutilus rutilus</i> ) sperlano (specie <i>Osmerus</i> ) coregone (specie <i>Coregonus</i> diverse dalle specie di cui al punto 4.2.2.1.2)	35	8,0	8,0	1,5	45	
4.2.2.2	Crostacei e molluschi bivalvi	3,0	0,70	1,0	1,5	5,0	Per i crostacei il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome; è pertanto escluso il cefalotorace dei crostacei. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici. Nel caso del <i>Pecten maximus</i> , il tenore massimo si applica unicamente al muscolo adduttore e alla gonade. Per i crostacei in scatola il tenore massimo si applica all'intero contenuto della scatola. Per quanto riguarda il tenore massimo dell'intero prodotto composito si applica l'articolo 3, paragrafo 1, lettera c), e paragrafo 2.
4.2.3	Uova	1,0	0,30	0,70	0,30	1,7	

5	Contaminanti da processo			
5.1	Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	Tenore massimo (µg/kg)		Osservazioni
		Benzo(a)pirene	Somma di IPA: benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene	Per la somma degli IPA i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori delle quattro sostanze inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.
5.1.1	Chips di banana	2,0	20,0	
5.1.2	Alimenti di origine vegetale in polvere per la preparazione di bevande, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 5.1.4 e 5.1.5	10,0	50,0	La preparazione di bevande si riferisce all'uso di polveri finemente macinate aggiunte alle bevande. Ad eccezione del caffè istantaneo o solubile.
5.1.3	Erbe essiccate	10,0	50,0	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
5.1.4	Semi di cacao e prodotti derivati, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 5.1.5	5,0 µg/kg di grasso	30,0 µg/kg di grasso	Compreso il burro di cacao.
5.1.5	Fibra di cacao e prodotti derivati dalla fibra di cacao, destinati a essere impiegati come ingredienti di alimenti	3,0	15,0	La fibra di cacao è un prodotto specifico ottenuto dal guscio dei semi di cacao e contiene tenori di IPA superiori a quelli dei prodotti ottenuti dai frammenti dei semi di cacao. La fibra di cacao e i prodotti derivati sono prodotti intermedi nella catena di produzione e sono impiegati come ingredienti nella preparazione di alimenti a basso contenuto calorico e alto contenuto di fibre.
5.1.6	Carni e prodotti a base di carne affumicati	2,0	12,0	
5.1.7	Prodotti della pesca affumicati <sup>(2)</sup> , ad eccezione dei prodotti di cui al punto 5.1.8	2,0	12,0	Per il pesce il tenore massimo si applica al muscolo. Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. Per i crostacei affumicati il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome; è pertanto escluso il cefalotorace dei crostacei. Nel caso dei granchi e dei crostacei analoghi affumicati ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) si applica al muscolo delle appendici.

5.1.8	Spratti affumicati e spratti affumicati in scatola ( <i>Sprattus sprattus</i> ) Aringa del Baltico affumicata di lunghezza ≤ 14 cm e aringa del Baltico affumicata in scatola di lunghezza ≤ 14 cm ( <i>Clupea harengus membras</i> ) Katsuobushi (tonnetto striato essiccato, <i>Katsuwonus pelamis</i> ) Molluschi bivalvi <sup>(2)</sup> (freschi, refrigerati o congelati) Carne e prodotti a base di carne trattati termicamente e immessi sul mercato per il consumatore finale	5,0	30,0	Qualora i pesci siano destinati a essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce. La carne e i prodotti a base di carne sottoposti a un trattamento termico che potrebbe risultare nella formazione di IPA, vale a dire cottura alla griglia. Per i prodotti in scatola il tenore massimo si applica all'intero contenuto della scatola. Per quanto riguarda il tenore massimo dell'intero prodotto composito si applica l'articolo 3, paragrafo 1, lettera c), e paragrafo 2.
5.1.9	Molluschi bivalvi affumicati <sup>(2)</sup>	6,0	35,0	
5.1.10	Spezie essiccate	10,0	50,0	Ad eccezione di cardamomo e <i>Capsicum</i> spp. affumicato. Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
5.1.11	Oli e grassi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti	2,0	10,0	Ad eccezione del burro di cacao e dell'olio di cocco. Il tenore massimo si applica agli oli vegetali impiegati come ingredienti di integratori alimentari.
5.1.12	Olio di cocco immesso sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingrediente di alimenti	2,0	20,0	
5.1.13	Formule per lattanti, formule di proseguimento <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>	1,0	1,0	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
5.1.14	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	1,0	1,0	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
5.1.15	Alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	1,0	1,0	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
5.1.16	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati <sup>(13)</sup> Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati	10,0	50,0	Il tenore massimo non si applica agli integratori alimentari contenenti oli vegetali. Per gli oli vegetali impiegati come ingredienti di integratori alimentari, cfr. punto 5.1.11.

5.2	<b>3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD)</b>	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
5.2.1	Proteina vegetale idrolizzata	20	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.
5.2.2	Salsa di soia	20	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.

5.3	<b>Somma di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD) e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD</b>	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
			Per la somma di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD) e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, i tenori massimi si riferiscono alle concentrazioni lower bound, che sono calcolate ipotizzando che tutti i valori inferiori al limite di quantificazione siano pari a zero.
5.3.1	Oli e grassi vegetali, oli di pesce e oli di altri organismi marini, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 5.3.2, immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti, che rientrano nelle categorie seguenti:		Ad eccezione degli oli di oliva vergini (?).
5.3.1.1	oli e grassi di cocco, granturco, colza, girasole, soia, palmisti e oli di oliva (composti da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini) e miscele di oli e grassi con oli e grassi appartenenti solo a tale categoria	1 250	Ad eccezione degli oli di oliva vergini (?).
5.3.1.2	altri oli vegetali, oli di pesce e oli di altri organismi marini e miscele di oli e grassi con oli e grassi appartenenti solo a tale categoria	2 500	Compresi gli oli di sansa di oliva.
5.3.1.3	miscele di oli e grassi appartenenti ai prodotti di cui ai punti 5.3.1.1 e 5.3.1.2	-	Gli oli e i grassi impiegati come ingredienti per la miscela devono rispettare il tenore massimo stabilito per l'olio e il grasso. Pertanto il tenore della somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD nella miscela, non deve superare il tenore calcolato conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera c).



			Nel caso in cui la composizione quantitativa non sia nota all'autorità competente e all'operatore del settore alimentare, che non produce la miscela, il tenore della somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri degli acidi grassi espressi come 3-MCPD nella miscela non deve in alcun caso superare i 2 500 µg/kg.
5.3.2	Oli e grassi vegetali, oli di pesce e oli di altri organismi marini destinati alla produzione di alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	750	Se il prodotto è una miscela di diversi oli o grassi di origine botanica identica o diversa, il tenore massimo si applica alla miscela. Gli oli e i grassi impiegati come ingredienti per la miscela devono rispettare il tenore massimo stabilito per l'olio e il grasso al punto 5.3.1.
5.3.3	Formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
5.3.3.1	immessi sul mercato in polvere	125	
5.3.3.2	immessi sul mercato allo stato liquido	15	

5.4	<b>Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo</b>	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
5.4.1	Oli e grassi vegetali, oli di pesce e oli di altri organismi marini immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di alimenti, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 5.4.2	1 000	Ad eccezione degli oli di oliva vergini <sup>(7)</sup> .
5.4.2	Oli e grassi vegetali, oli di pesce e oli di altri organismi marini destinati alla produzione di alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	500	Se il prodotto è una miscela di diversi oli o grassi di origine botanica identica o diversa, il tenore massimo si applica alla miscela. Gli oli e i grassi impiegati come ingredienti per la miscela devono rispettare il tenore massimo stabilito per l'olio e il grasso al punto 5.4.1.
5.4.3	Formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
5.4.3.1	immessi sul mercato in polvere	50	
5.4.3.2	immessi sul mercato allo stato liquido	6,0	

6	Altri contaminanti		
6.1	Nitrati	Tenore massimo (mg NO <sub>3</sub> /kg)	
6.1.1	Spinaci freschi ( <i>Spinacia oleracea</i> )	3 500	Il tenore massimo non si applica agli spinaci freschi destinati alla trasformazione che vengono direttamente trasportati in blocco dal campo allo stabilimento di trasformazione.
6.1.2	Spinaci in conserva, surgelati o congelati	2 000	
6.1.3	Lattuga fresca ( <i>Lactuca sativa</i> L.), ad eccezione dei prodotti di cui al punto 6.1.4		
6.1.3.1	Lattuga in coltura protetta, raccolta fra il 1° ottobre e il 31 marzo	5 000	La lattuga in coltura protetta deve essere etichettata come tale; altrimenti si applica il tenore massimo di cui al punto 6.1.3.2.
6.1.3.2	Lattuga coltivata in campo aperto, raccolta tra il 1° ottobre e il 31 marzo	4 000	
6.1.3.3	Lattuga in coltura protetta, raccolta tra il 1° aprile e il 30 settembre	4 000	La lattuga in coltura protetta deve essere etichettata come tale; altrimenti si applica il tenore massimo di cui al punto 6.1.3.4.
6.1.3.4	Lattuga coltivata in campo aperto, raccolta tra il 1° aprile e il 30 settembre	3 000	
6.1.4	Lattuga di tipo «Iceberg»		Compresa la lattuga di tipo «Grazer Krauthäuptl».
6.1.4.1	Lattuga in coltura protetta	2 500	La lattuga in coltura protetta deve essere etichettata come tale; altrimenti si applica il tenore massimo di cui al punto 6.1.4.2.
6.1.4.2	Lattuga coltivata in campo aperto	2 000	
6.1.5	Ruola ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )		
6.1.5.1	raccolta tra il 1° ottobre e il 31 marzo	7 000	
6.1.5.2	raccolta tra il 1° aprile e il 30 settembre	6 000	
6.1.6	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup>	200	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).

6.2	<b>Melamina</b>	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
6.2.1	Alimenti, ad eccezione dei prodotti di cui al punto 6.2.2	2,5	Il tenore massimo non si applica agli alimenti per i quali può essere dimostrato che il livello di melamina superiore a 2,5 mg/kg è una conseguenza dell'uso autorizzato della ciromazina come insetticida. Il livello di melamina non deve superare il livello di ciromazina.
6.2.2	Formule per lattanti, formule di proseguimento <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>		Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.
6.2.2.1	immesse sul mercato in polvere	1,0	
6.2.2.2	immesse sul mercato allo stato liquido	0,15	

6.3	<b>Perclorato</b>	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
6.3.1	Frutta e ortaggi, ad eccezione dei prodotti di cui ai punti 6.3.1.1 e 6.3.1.2	0,05	
6.3.1.1	<i>Cucurbitaceae</i> e cavoli ricci	0,10	
6.3.1.2	Ortaggi a foglia ed erbe	0,50	
6.3.2	Tè ( <i>Camellia sinensis</i> ) (prodotto essiccato) Infusioni di erbe e frutta (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe e frutta (prodotti essiccati)	0,75	Per «infusioni di erbe (prodotto essiccato)» si intendono: — infusioni di erbe (prodotto essiccato) ottenute da fiori, foglie, steli, radici e qualsiasi altra parte della pianta (in bustine o sfuse) impiegate per la preparazione di infusioni di erbe (prodotto liquido); e — infusioni di erbe solubili. Per gli estratti in polvere occorre applicare un fattore di concentrazione pari a 4.
6.3.3	Formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia <sup>(3)</sup> e formule per bambini nella prima infanzia <sup>(4)</sup>	0,01	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
6.3.4	Alimenti per la prima infanzia <sup>(3)</sup>	0,02	Il tenore massimo si applica ai prodotti pronti per l'uso (immessi sul mercato come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
6.3.5	Alimenti trasformati a base di cereali <sup>(3)</sup>	0,01	Il tenore massimo si applica al prodotto come immesso sul mercato.

- (<sup>1</sup>) La frutta, la frutta a guscio, gli ortaggi, i cereali, i semi oleosi e le spezie elencati nelle categorie di appartenenza di cui all'allegato I del 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). Ai fini del presente regolamento la frutta a guscio non è coperta dal tenore massimo fissato per la frutta.
- (<sup>2</sup>) Alimenti quali definiti all'allegato I del 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 139 del 30.4.2004, pag. 55).
- (<sup>3</sup>) Alimento quale definito all'articolo 2 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).
- (<sup>4</sup>) Per «formule per bambini nella prima infanzia» si intendono bevande a base di latte e prodotti analoghi a base di proteine destinati ai bambini nella prima infanzia. Tali prodotti non rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 609/2013 [Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio relativa alle formule per bambini nella prima infanzia (COM(2016) 169 final)] <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?qid=1620902871447&uri=CELEX%3A52016DC0169>.
- (<sup>5</sup>) La materia secca è determinata conformemente al regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione, del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12).
- (<sup>6</sup>) Per «prima trasformazione» si intendono tutti i trattamenti fisici o termici dei chicchi, diversi dall'essiccazione. La pulizia, comprese le procedure di spazzolatura, cernita (cernita per colore, se opportuno) ed essiccazione, non sono considerate «prima trasformazione» se l'intero chicco rimane intatto dopo la pulizia e la cernita. Per «spazzolatura» si intende la pulizia dei cereali spazzolandoli e/o strofinandoli vigorosamente e nel rimuovere le polveri (ad esempio mediante aspirazione). La spazzolatura può essere seguita da una cernita per colore prima della molitura.
- (<sup>7</sup>) Alimenti quali definiti all'allegato VII, parti II e VIII, del 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).
- (<sup>8</sup>) Alimenti quali definiti all'articolo 3 del 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).
- (<sup>9</sup>) Alimenti quali definiti nella 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).
- (<sup>10</sup>) Alimenti quali definiti all'articolo 2 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2019, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008 (GU L 130 del 17. 5. 2019, pag. 1).
- (<sup>11</sup>) La dimensione dei caratteri quale specificata all'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).
- (<sup>12</sup>) Per «tè aromatizzato» si intende tè con un «aroma» o con un «ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti» quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34).

- (<sup>13</sup>) Le preparazioni botaniche destinate a essere impiegate per gli integratori alimentari sono 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). Nelle preparazioni botaniche rientrano piante triturate o polverizzate, parti di piante, alghe, funghi, licheni, tinture, estratti, oli essenziali (diversi dagli oli e dai grassi vegetali, ad eccezione del burro e dell'olio di cocco, destinati al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di alimenti), succhi ottenuti per spremitura ed essudati lavorati.
- (<sup>14</sup>) Per «prodotti di cacao e di cioccolato» si intendono i prodotti quali definiti 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).
- (<sup>15</sup>) OMS-TEQ: la somma di diossine [policlorodibenzo-p-diossine (PCDD) e policlorodibenzofurani (PCDF)] e la somma di diossine e policlorobifenili diossina-simili (PCB) sono calcolate utilizzando i fattori di tossicità equivalente dell'OMS (OMS-TEF) ed espresse in equivalenti di tossicità dell'OMS (OMS-TEQ). Gli OMS-TEF per la valutazione dei rischi per l'uomo si basano sulle conclusioni della riunione di esperti dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) del Programma internazionale sulla sicurezza delle sostanze chimiche (IPCS) tenutasi 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]).

Congenero	Valore TEF	Congenero	Valore TEF
Diossine		PCB «diossina-simili»	
<i>Dibenzo-p-diossine (PCDD)</i>		<i>PCB non orto-sostituiti</i>	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 81	0,0003
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
		<i>PCB mono-orto-sostituiti</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003

Congenero	Valore TEF	Congenero	Valore TEF
Diossine		PCB «diossina-simili»	
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
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» = clorodibenzodiossina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenile

## ALLEGATO II

## Tavola di concordanza di cui all'articolo 9

Regolamento (CE) n. 1881/2006	Presente regolamento
Articolo 1	Articolo 2
Articolo 2, paragrafi 1, 2 e 3	Articolo 3, paragrafi 1, 2 e 3
Articolo 2, paragrafo 4	Articolo 3, paragrafo 3
Articolo 3, paragrafi 1 e 2	Articolo 2, paragrafi 1 e 2
Articolo 3, paragrafo 3	Articolo 5, paragrafo 3
Articolo 3, paragrafo 4	Articolo 4
Articolo 4	Articolo 5
Articolo 5	Articolo 6
Articolo 6	Allegato I, punti 6.1.3.1, 6.1.3.3 e 6.1.4.1
Articolo 7	Articolo 7
Articolo 8	-
Articolo 9	Articolo 8
Articolo 10	Articolo 9
Articolo 11	Articolo 10
Articolo 12	Articolo 11
Allegato	Allegato I