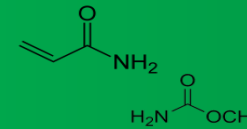




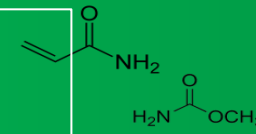
Ministero della Salute



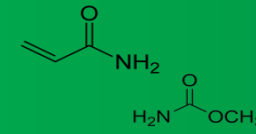
«Contaminanti agricoli» e «tossine vegetali naturali» negli alimenti di origine vegetale

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
UFFICIO 6
dott.ssa Monica CAPASSO





1. Competenze «Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione»
2. Normativa base sugli alimenti
3. Normativa sulle «sostanze indesiderabili» negli alimenti: alcuni aspetti
4. Dalla «valutazione dei rischi» alla «gestione dei rischi»: esempio «definizione di limite massimo»
5. Aggiornamento sulle attività presso i «Comitati esperti sui contaminanti» della Commissione UE
6. Recenti pareri dell'EFSA
7. Aggiornamento delle attività presso l'ufficio 6: monitoraggi conoscitivi e controlli ufficiali
8. «Rifusione» del regolamento (CE) 1881/2006



Ufficio 1 «Affari generali»

Ufficio 2 «Igiene degli alimenti ed esportazione»

Ufficio 3 « Audit»

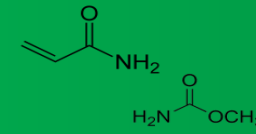
Ufficio 4 «Alimenti particolari, integratori e nuovi alimenti»

Ufficio 5 «Nutrizione e informazione ai consumatori»

Ufficio 6 «Igiene delle tecnologie alimentari» (sostanze indesiderabili negli alimenti: contaminanti agricoli, ambientali, industriali e di processo; tossine vegetali naturali)

Ufficio 7 «Sicurezza e regolamentazione dei prodotti fitosanitari»

Ufficio 8 «Sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli»



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

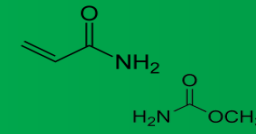
Articolo 2

Definizione di «alimento»

Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Non sono compresi: mangimi, animali vivi, vegetali prima della raccolta, medicinali, cosmetici, sostanze stupefacenti, residui e contaminanti



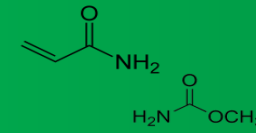
REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

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

Articolo 50

Sistema di allarme rapido

- 1. È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità.*
- 2. Qualora un membro della rete disponga di informazioni relative all'esistenza di un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi, egli trasmette immediatamente tali informazioni alla Commissione nell'ambito del sistema di allarme rapido. La Commissione trasmette immediatamente le informazioni ai membri della rete.*



**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL
PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari**

CAPO I «NORME GENERALI»

**CAPO II «OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE»**

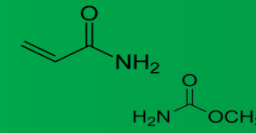
CAPO III «MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA»

CAPO IV «IMPORTAZIONI ED ESPORTAZIONI»

ALLEGATO I «PRODUZIONE PRIMARIA»

*«gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da **contaminazioni**,»....*

*«gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:
a) le misure di controllo della **contaminazione** ...»*

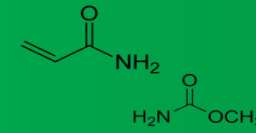


**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL
PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari**

**ALLEGATO II «REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE
APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE (DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO
I)»**

Requisiti applicabili ai prodotti alimentari

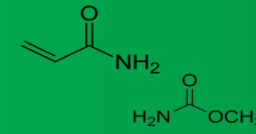
- 1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano **contaminati**.....*
- 2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la **contaminazione**.....*
- 3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.*



**REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL
CONSIGLIO
dell'8 febbraio 1993
che stabilisce procedure comunitarie
relative ai contaminanti nei prodotti
alimentari**

Articolo 2

1. Un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene contaminanti in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico.
2. I contaminanti devono essere mantenuti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere attraverso buone pratiche in tutte le fasi elencate all'articolo 1.
3. Per tutelare la salute pubblica e in applicazione del paragrafo 1, la Commissione può stabilire le tolleranze massime eventualmente necessarie per contaminanti specifici.



REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO

dell'8 febbraio 1993

che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari



REGOLAMENTO (CE) N. 194/97 DELLA COMMISSIONE

del 31 gennaio 1997

che stabilisce tenori massimi ammissibili per alcuni contaminanti presenti in prodotti alimentari



REGOLAMENTO (CE) N. 466/2001 DELLA COMMISSIONE

dell'8 marzo 2001

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



REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE

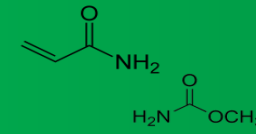
del 19 dicembre 2006

che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari



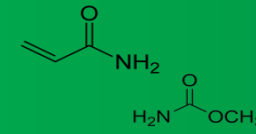
«Rifusione» del regolamento (CE) 1881/2006: **IN FUTURO**

«Definizione di un LIMITE MASSIMO quale «misura di gestione dei rischi»»



1. Parere EFSA sulla tossicità della sostanza (es dosi tossicologiche acute, croniche, ecc.),
2. Raccolta dati di presenza per la specifica sostanza negli alimenti a livello UE,
3. **Valutazione dei rischi** da parte di EFSA (tenuto conto dei «livelli di presenza» e «dei dati di consumo»),
4. Se sussiste un rischio (per semplificare: «dose assunta di contaminante/tossina vegetale» superiore alle «dosi tossicologiche di riferimento»), si definisce un LIMITE MASSIMO (tenuto conto delle dosi di tossicità della sostanza per gruppo di popolazione (es bambini), dei livelli riscontrati, delle prestazioni dei metodi analitici) quale misura di **gestione del rischio** stesso.

➔ Per le sostanze per le quali sia riconosciuto un potenziale tossicologico (es risultano definite dosi tossicologiche nei pareri EFSA), è necessario effettuare una «valutazione dei rischi» al fine di valutare la sicurezza dell'alimento (cfr *allerte* per il riscontro di sostanze in alimenti senza limiti massimi).

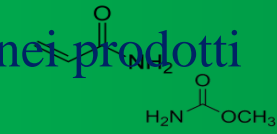


Articolo 1, comma 1 del regolamento (CEE) 315/1993:

Per «Contaminante si intende ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell’imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio, di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all’ambiente. I corpi estranei quali, ad esempio, frantumi di insetti, peli di animali e altri non rientrano nella presente definizione»

«**Tossine vegetali naturali**» o «fitotossine»: incluse nel regolamento (CE) 1881/2006 (acido erucico, acido cianidrico, alcaloidi tropanici) ma non definite. Trattasi di tossine endogene, impliciti costituenti dell’alimento, prodotte da una specie o genere vegetale quali metaboliti. -GENERAL STANDARD FOR CONTAMINANTS AND TOXINS IN FOOD AND FEED CODEX STAN 193-1995 (Revised 2016)-

Anche esse possono essere presenti in alcuni alimenti quali contaminanti.



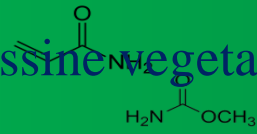
Articolo 1, comma 1 « per **contaminante** si intende ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio, di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. I corpi estranei quali, ad esempio, frantumi di insetti, peli di animali e altri non rientrano nella presente definizione»

Articolo 2, comma 1 «un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene contaminanti in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico»

Articolo 2, comma 2 «i contaminanti devono essere mantenuti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere attraverso buone pratiche in tutte le fasi elencate all'articolo 1»

Articolo 2, comma 3 «per tutelare la salute pubblica e in applicazione del paragrafo 1, la Commissione può stabilire le **tolleranze massime** eventualmente necessarie per contaminanti specifici,»

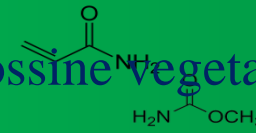
Articolo 5, comma 3 « Qualora le disposizioni comunitarie relative alle **tolleranze massime**non siano state adottate....le disposizioni nazionali sono applicabili;.....se uno Stato membro mantiene le disposizioni nazionali,.....se uno stato membro ritiene necessario adottare una nuova legislazione....»



Articolo 1 del regolamento CE 1881/2006 *«I prodotti alimentari elencati nell'allegato non sono commercializzati se contengono uno dei contaminanti elencati nell'allegato in una quantità superiore al tenore massimo indicato nell'allegato medesimo.»*

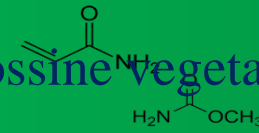
Articolo 2 del reg.1881/2006 «Prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti»

1. *«Nell'applicare i tenori massimi di cui all'allegato ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti, si tiene conto di quanto segue:*
 - a) *modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione o di diluizione;*
 - b) *modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla trasformazione;*
 - c) *le proporzioni degli ingredienti;*
2. *I fattori specifici di concentrazione o diluizione vengono forniti e motivati dall'OSA quando l'autorità competente effettua un controllo ufficiale. Se l'OSA non fornisce il fattore di concentrazione o diluizione necessario o se l'autorità competente ritiene tale fattore inidoneo alla luce della motivazione adottata, è l'autorità stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili, perseguendo nel contempo la massima protezione della salute pubblica».*



Articolo 3 del regolamento CE n.1881/2006. Divieti in materia di uso, miscelazione e detossificazione

1. «I prodotti alimentari non conformi ai tenori massimi di cui all'allegato non possono essere utilizzati come ingredienti alimentari».
2. «I prodotti alimentari conformi ai tenori massimi di cui all'allegato non possono essere miscelati con prodotti alimentari in cui tali tenori massimi siano superati.»
4. «I prodotti alimentari contenenti i contaminanti di cui alla parte 2 dell'allegato (Micotossine) non possono essere sottoposti a detossificazione mediante trattamenti chimici.»



Allegato: Tenori massimi nei prodotti alimentari

Sezione 1: Nitrato

Sezione 2: Micotossine

Sezione 3: Metalli

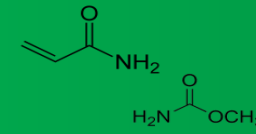
Sezione 4: 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD), Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo

Sezione 5: Diossine e PCB

Sezione 6: IPA (idrocarburi policiclici aromatici)

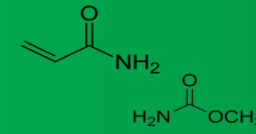
Sezione 7: Melamina e analoghi strutturali

Sezione 8: Tossine vegetali naturali (alcaloidi del tropano, acido cianidrico, acido erucico)



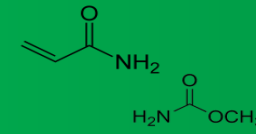
Limiti massimi per «erbe», «integratori alimentari» di cui al regolamento (CE) 1881/2006:

- ✓ «**ocratossina A**»: (*Glycyrrhiza glabra*, *Glycyrrhiza gonfia* e altre specie) nella «radice di liquirizia per infusi» e negli «estratti di liquirizia» (*Glycyrrhiza glabra*, *Glycyrrhiza gonfia* e altre specie)
- ✓ «**citrinina**» negli integratori a base di riso rosso fermentato con lievito rosso *Monascus purpureus spp*
- ✓ «**piombo**» negli integratori alimentari
- ✓ «**mercurio**» negli integratori alimenti
- ✓ «**cadmio**» negli integratori alimentari
- ✓ «**idrocarburi policiclici aromatici**» negli «integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati», negli «integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati», nelle «erbe aromatiche essiccate»



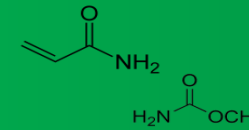
- ✓ **ACIDO ERUCICO**: Riduzione degli attuali limiti massimi (per oli/grassi vegetali; alimenti che li contengono; alimenti per l'infanzia) con alcune eccezioni (preparati a base di senape)
- ✓ Definizione di limiti massimi per i 12 **ALCALOIDI DELL'ERGOT** per i prodotti di macinazione dei cereali
- ✓ Definizione di limiti massimi per 21 **ALCALOIDI PIRROLIZIDINICI** * (tè, infusi, integratori alimentari, miele, integratori a base di polline)
- ✓ Riduzione dell'attuale limite massimo della **CITRININA** negli integratori a base di riso rosso fermentato con *Monascus purpureus* sulla base dei dati di controllo (da 2000 µg/kg a 500 µg/kg)

*Alcaloidi pirrolizidinici

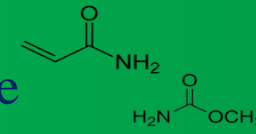


Alcaloidi pirrolizidinici: recente aggiornamento (luglio 2017) del parere EFSA sui rischi di esposizione a tali sostanze nel miele, tè, erbe per infusi ed integratori alimentari. Al Comitato permanente (**aprile 2018**) è stata concordata la definizione di limiti massimi per la somma di 17 alcaloidi (proposti da EFSA): *intermedine/lycopsamine, intermedine-N-oxide/lycopsamine-N-oxide, senecionine/senecivernine, senecionine-N-oxide/senecivernine-N-oxide, seneciphylline, seneciphylline-N-oxide, retrorsine, retrorsine-N-oxide, echimidine, echimidine-N-oxide, lasiocarpine, lasiocarpine-N-oxide, and senkirkine*

e di altri 4 alcaloidi per la relativa alta presenza in alcuni alimenti in particolare (erbe per infusi, tè: *europine, europine-N-oxide; heliotrine, heliotrine-N-oxide;*



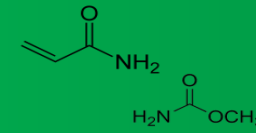
- ✓ Definizione di limiti massimi per l'**OCRATOSSINA A** in alimenti attualmente non compresi nel regolamento (CE) 1881/2006 (es frutta secca, frutta a guscio, erbe per infusi, tè)
- ✓ Valutazione sulla necessità di introdurre nella norma altri **ALCALOIDI DEL TROPANO** (attualmente atropina e scopolamina) e altri alimenti (attualmente alimenti per l'infanzia a base di specifici cereali): es «calistegine» a seguito del parere EFSA (EFSA Journal 2018:16(2):5160)
- ✓ Inizio della discussione sulla possibilità di definire limiti massimi per alcune tossine *ALTERNARIA SPP* (*alternariolo*, *monometiletere-alternariolo*, *acido tenuazonico*, *tentossina*) in alimenti a base di cereali, semi oleosi, pomodoro e derivati



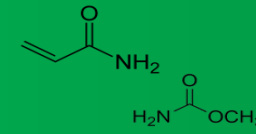
Forme modificate: “metaboliti della micotossina di partenza (DON, ZEA, FUMO, T-2 e HT-2, NIV)” formate ad es. nei vegetali, nei funghi stessi, ecc.

- ✓ EFSA (Contam panel) decise di valutare le esposizioni ai contaminanti sia sulle “**micotossine di partenza**” che come “**forme modificate**” in quanto queste ad es possono essere idrolizzate nella micotossina di partenza.
 - ✓ Definizione di **valori guida sanitari di gruppo**.
1. *Risks to human and animal health related to the presence of deoxynivalenol and its acetylated and modified forms in food and feed* (EFSA Journal 2017;15(9):4718)
 2. *Appropriateness to set a group health-based guidance value for fumonisins and their modified forms* (EFSA Journal 2018;16(2):5172)
 3. *Risks to human and animal health related to the presence of deoxynivalenol and its acetylated and modified forms in food and feed* EFSA Journal 2017;15(9):4718
 4. *Appropriateness to set a group health-based guidance value for zearalenone and its modified forms* (EFSA Journal 2016;14(4):4425)
 5. *Appropriateness to set a group health based guidance value for T2 and HT2 toxin and its modified forms* (EFSA Journal 2017: 15(1):4655)
 6. *Human and animal dietary exposure to T-2 and HT-2 toxin* (EFSA Journal 2017;15(1):4655)

➡ **Attività future:** definizione di limiti massimi che includono le forme modificate e per i quali saranno utilizzati «i valori guida sanitari di gruppo» come riferimento



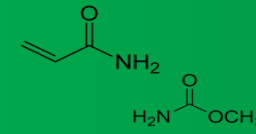
- ✓ Definizione di limiti massimi per «**alcuni cannabinoidi**»: E' in corso il monitoraggio di cui alla RACCOMANDAZIONE (UE) 2016/2115 DELLA COMMISSIONE per il **Δ^9 -tetraidrocannabinolo**, **dei suoi precursori e di altri derivati della cannabis negli alimenti** derivati dalla canapa e negli alimenti contenenti canapa o ingredienti derivati dalla canapa.



1. **Monitoraggi conoscitivi** di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti non comprese nel regolamento (CE) 1881/2006 ai fini della valutazione dei rischi di esposizione. Anno 2017.

- ✓ Dati di monitoraggio relativi alle seguenti sostanze non presenti nella norma: tossine T-2/HT-2; alcaloidi dell'ergot, alcaloidi pirrolizidinici, THC e altri cannabinoidi in alimenti di origine vegetale;
- ✓ Dati di monitoraggio relativi alle seguenti sostanze per alimenti non presenti nella norma: micotossine, alcaloidi del tropano, nitrati
- ✓ **Risultati preliminari e non definitivi**: gran parte dei campioni non sono stati quantizzati (inferiori al LOQ del metodo di analisi). Gli *alcaloidi pirrolizidinici* rappresentano le sostanze riscontrate, in alcuni alimenti (tè, infusi vegetali), con livelli notevolmente superiori rispetto ai LOQ del metodo analitico. Seguirà valutazione dei rischi da parte dell'ISS.

Definizione di una linea guida, in collaborazione con l'Istituto superiore di sanità, per la valutazione dei rischi di esposizione alle succitate sostanze, destinata alle Autorità territoriali competenti per i campionamenti degli alimenti al fine di una preliminare valutazione dei rischi. Fase attuale: decisione per la «gestione dei rischi»;

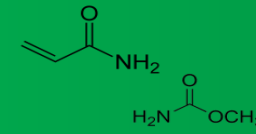


2. Controlli ufficiali, anno 2017, : raccolta di dati di campionamento analisi su **micotossine**, ed anche sugli **alcaloidi del tropano**, sull'**acido erucico** e sui **nitrati** negli alimenti di origine vegetale.

- ✓ **Risultati preliminari e non definitivi**: in generale numero ridotto di alimenti non conformi (**afatossina M1**: latte, formaggi; **afatossina B1 e totale**: frutta a guscio, **nitrati**: spinaci, **fumonisine**: farine di mais, **ocratossina**: spezie, liquirizia) e gran parte degli alimenti non quantizzati (inferiori al limite di quantificazione del metodo analitico). Seguirà valutazione dei rischi da parte dell'ISS.



Rifusione del regolamento (CE) 1881/2006 (1)



REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO

dell'8 febbraio 1993

che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari



REGOLAMENTO (CE) N. 194/97 DELLA COMMISSIONE

del 31 gennaio 1997

che stabilisce tenori massimi ammissibili per alcuni contaminanti presenti in prodotti alimentari



REGOLAMENTO (CE) N. 466/2001 DELLA COMMISSIONE

dell'8 marzo 2001

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



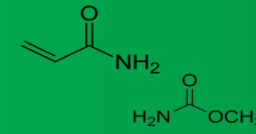
REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE

del 19 dicembre 2006

che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari



«Rifusione» del regolamento (CE) 1881/2006



COMMISSION REGULATION (EU) .../...

of **XXX**

setting maximum levels for certain contaminants in food

(Text with EEA relevance)

THE EUROPEAN COMMISSION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union,

Having regard to Council Regulation (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food¹, and in particular Article 2(3) thereof,

Whereas:

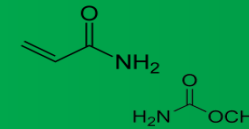
- (1) Commission Regulation (EC) No 1881/2006² has been amended substantially many times. The text should, where appropriate, be revised and clarified. Regulation (EC) No 1881/2006 should therefore be replaced.
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)

- ✓ Migliorare la leggibilità
- ✓ Standardizzare la terminologia
- ✓ Restituire chiarezza e coerenza

Intervento sui «considerandi», sull' «articolato» e sull' «allegato» del regolamento (CE) 1881/2006.

Allegato riformulato in:

- ✓ ALLEGATO I: tenori massimi
 - introduzione di categorie per le sezioni es. «Contaminanti di processo», «Sostanze organiche persistenti»
 - aggiunta di «Osservazioni»
- ✓ ALLEGATO II: definizioni

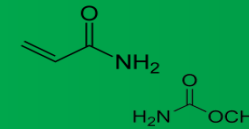


ANNEX I

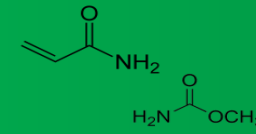
Maximum levels for certain contaminants in food

1	Mycotoxins			
1.1	Aflatoxins	Maximum levels (µg/kg)		Remarks
		B1	Sum of B1, B2, G1 and G2	M1
				For the sum of aflatoxins, lower bound concentrations are calculated on the assumption that all the values below the limit of quantification are zero.
2	Inherent plant toxins			
2.1	Erucic acid	Maximum levels (g/kg)		Remarks
				The maximum level applies to the level of erucic acid calculated on the total level of fatty acids in the component in food
3	Nitrate	Maximum levels (mg NO₃/kg)		
3.1	Fresh spinach (<i>Spinacia oleracea</i>)	3 500		The maximum level does not apply for fresh spinach to be subjected to processing and which is directly transported in bulk from field to processing plant.

Rifusione del regolamento (CE) 1881/2006 (2) : Allegato I



4	Metals and other elements		
4.1	Lead	Maximum levels (mg/kg)	Remarks
4.1.1	Vegetables	0,10	Except products listed in 4.1.2, 4.1.3, other fungi tl mentioned in 4.1.2, seaweed and fresh herbs. For potatoes the maximum level applies to peeled potato
5	Persistent Organic Pollutants		
5.1	Dioxins and PCBs	Maximum levels	Remarks
6	Processing contaminants		
6.1	Polycyclic aromatic hydrocarbons	Maximum levels (µg/kg)	Remarks
7	Melamine	Maximum levels (mg/kg)	Remarks



Probabilmente l'Annex II sarà eliminato e le definizioni introdotte come note a piè pagina (Comitato esperti, Febbraio 2016)

ANNEX II

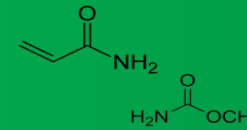
Definitions

A. FOOD DEFINITIONS

Food category	Relevant foods /food groups	As defined and/or described in	Remarks
Food of animal origin other than fishery products and aquaculture products	Eggs Fat Kidney Liver Meat Raw milk Offal Meat products Gelatine Collagen	Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin (OJ L 139, 30.4.2004,p.55)	



Ministero della Salute



Grazie per l'attenzione

