

REGLAMENTO (CE) Nº 472/2002 DE LA COMISIÓN
de 12 de marzo de 2002
que modifica el Reglamento (CE) nº 466/2001 por el que se fija el contenido máximo de determi-
nados contaminantes en los productos alimenticios
(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Previo consulta al Comité científico de la alimentación humana,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CEE) nº 315/93 precisa que deben establecerse contenidos máximos de contaminantes en los productos alimenticios para proteger la salud pública.
- (2) El Reglamento (CE) nº 466/2001 de la Comisión ⁽²⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 257/2002 ⁽³⁾, establece contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios que deben aplicarse a partir del 5 de abril de 2002.
- (3) Algunos Estados miembros han fijado o tienen previsto fijar contenidos máximos de aflatoxinas en las especias y de ocratoxina A en determinados productos alimenticios. A la vista de las disparidades existentes entre los Estados miembros y las distorsiones de la competencia que de éstas pueden derivarse, es necesario tomar medidas a escala comunitaria para garantizar la unicidad del mercado, respetando al mismo tiempo el principio de proporcionalidad.
- (4) Las aflatoxinas, en particular la aflatoxina B1, son sustancias carcinógenas genotóxicas. Para este tipo de sustancias, no existe ningún umbral por debajo del cual no se haya observado ningún efecto nocivo y, por lo tanto, no es posible fijar una ingesta diaria admisible. Ni los conocimientos científicos y técnicos actuales ni los progresos registrados por las técnicas de producción y almacenamiento permiten impedir por completo el desarrollo de estos mohos ni, por consiguiente, evitar totalmente la presencia de aflatoxinas en las especias. Deberían fijarse, pues, los contenidos máximos más bajos que razonablemente puedan cumplirse.
- (5) Desde que se establecieron contenidos máximos de aflatoxinas en otros productos alimenticios se han puesto a disposición los resultados de un programa coordinado de control de la presencia de aflatoxinas en las especias realizado por los Estados miembros de acuerdo con la Recomendación 97/77/CE de la Comisión, de 8 de enero de 1997, relativa a un programa coordinado de control

oficial de productos alimenticios para 1997 ⁽⁴⁾. Estos resultados ponen de manifiesto que varios tipos de especias tienen un alto contenido de aflatoxinas. Por lo tanto, es apropiado establecer contenidos máximos para los tipos de especias utilizadas en grandes cantidades y que tienen una alta incidencia de contaminación.

- (6) Los contenidos máximos deberían ser revisados y, en caso necesario, reducidos antes del 31 de diciembre de 2003 en función de las posibilidades de reducir la contaminación por aflatoxinas en las especias mediante mejoras en los métodos de producción, cosecha y almacenamiento, así como del progreso de los conocimientos científicos y técnicos.
- (7) La ocratoxina A es una micotoxina producida por diversos hongos (de las especies *Penicillium* y *Aspergillus*). Aparece de forma natural, en el mundo entero, en toda una serie de productos vegetales, tales como cereales, granos de café, cacao y frutos desecados. Se ha detectado su presencia en alimentos a base de cereales, el café, el vino, la cerveza y el zumo de uva, pero también en productos de origen animal, como los riñones de cerdo. Los estudios realizados para determinar la frecuencia y los contenidos de la ocratoxina A en alimentos y muestras de sangre humana indican que los productos alimenticios están frecuentemente contaminados.
- (8) La ocratoxina A es una micotoxina con propiedades carcinógenas, nefrotóxicas, teratógenas, inmunotóxicas y, posiblemente, neurotóxicas. También se la ha relacionado con nefropatías en los seres humanos. La ocratoxina A puede tener una larga vida media en los seres humanos.
- (9) En su dictamen sobre la ocratoxina A, de 17 de septiembre de 1998, el Comité científico de la alimentación humana consideró que sería prudente reducir todo lo posible la exposición a la ocratoxina A, garantizando que las exposiciones se sitúen más cerca del límite inferior de la horquilla de ingestas diarias tolerables, calculadas por otros organismos, de 1,2-14 ng/kg de peso corporal por día, como por ejemplo, 5 ng/kg de peso corporal por día.
- (10) Los conocimientos científicos y técnicos actuales, a pesar de los progresos registrados por las técnicas de producción y almacenamiento, no permiten impedir por completo el desarrollo de estos mohos. Por consiguiente, la ocratoxina A no puede eliminarse totalmente en los alimentos. Deberían fijarse, pues, los contenidos máximos tan bajos como razonablemente puedan alcanzarse.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 1.

⁽³⁾ DO L 41 de 13.2.2002, p. 12.

⁽⁴⁾ DO L 22 de 24.1.1997, p. 27.

- (11) Los cereales y los productos a base de cereales son los que más contribuyen a la ingesta diaria de ocratoxina A. La prevención reviste una importancia vital para evitar, en todo lo posible, la contaminación y proteger al consumidor. Resulta oportuno fijar los contenidos máximos para los cereales y los productos a base de cereales en un nivel razonablemente asequible, siempre y cuando se tomen medidas preventivas para evitar la contaminación en todos los eslabones de la cadena de producción y comercialización.
- (12) Se ha detectado un alto nivel de contaminación en las uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas). Las personas que consumen gran cantidad de uvas pasas, especialmente los niños, ingieren altos contenidos de ocratoxina A. Si bien sería apropiado establecer por el momento un contenido máximo que fuese tecnológicamente alcanzable, es absolutamente necesario mejorar las prácticas para reducir la contaminación.
- (13) Se ha observado también la presencia de ocratoxina A en el café, el vino, la cerveza, el zumo de uva, el cacao y las especias. Los Estados miembros y las partes interesadas (como las organizaciones profesionales) deberían realizar una serie de estudios e investigaciones para definir los distintos factores que intervienen en la formación de ocratoxina A y determinar las medidas de prevención que conviene tomar para reducir su presencia en los citados productos alimenticios. En lo que respecta a estos productos, es absolutamente necesario procurar que se lleven a cabo las oportunas investigaciones y se tomen todas las medidas preventivas posibles para reducir al máximo el contenido de ocratoxina A, a la espera de fijar límites máximos con arreglo al principio ALARA («tan bajo como razonablemente sea posible», en sus siglas inglesas). Si no se realizan esfuerzos para reducir el contenido de ocratoxina A en determinados productos, será necesario fijar un contenido máximo en dichos productos con vistas a proteger la salud pública, sin que se pueda evaluar la viabilidad tecnológica.
- (14) El Reglamento (CE) n° 466/2001 debería modificarse en consecuencia.
- (15) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 466/2001 se modificará como sigue:

- 1) El apartado 2 del artículo 4 se modificará de la manera siguiente:
 - a) la frase introductoria se sustituirá por la siguiente: «Por lo que respecta a las aflatoxinas y a la ocratoxina A en los productos mencionados en los puntos 2.1 y 2.2 del anexo I, estará prohibido:»;
 - b) en la letra b), «y 2.1.3» se sustituirá por «, 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 y 2.2.2».
- 2) En el artículo 5 se insertará el apartado 2 bis siguiente:

«2 bis. La Comisión revisará los contenidos máximos de aflatoxinas establecidos en el punto 2.1.4 de la sección 2 del anexo I, para el 31 de diciembre de 2003 a más tardar, y, si procede, los reducirá para tomar en consideración los avances en los conocimientos científicos y técnicos.

La Comisión revisará las disposiciones de los puntos 2.2.2 y 2.2.3 de la sección 2 del anexo I, para el 31 de diciembre de 2003 a más tardar, por lo que respecta al contenido máximo de ocratoxina A en las uvas pasas y con vistas a introducir un contenido máximo de ocratoxina A en el café verde y tostado y los productos a base de café, el vino, la cerveza, el zumo de uva, el cacao y los productos a base de cacao y las especias, atendiendo a las investigaciones realizadas y las medidas preventivas aplicadas para reducir la presencia de ocratoxina A en dichos productos.

A tal fin, los Estados miembros y las partes interesadas deberán comunicar cada año a la Comisión los resultados de las investigaciones realizadas y los avances registrados en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por ocratoxina A.».
- 3) El anexo I se modificará como dispone el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el décimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento se aplicará a partir del 5 de abril de 2002.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 12 de marzo de 2002.

Por la Comisión
David BYRNE
Miembro de la Comisión

ANEXO

En la sección 2 (Micotoxinas) del anexo I del Reglamento (CE) nº 466/2001 se añadirá el texto siguiente:

Productos	Aflatoxinas: contenidos máximos admitidos (µg/kg)			Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
	B ₁	B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂	M ₁		
«2.1.4. Los siguientes tipos de especias: — <i>Capsicum</i> spp. (frutos desecados, enteros o triturados, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) — <i>Piper</i> spp. (frutos, con inclusión de la pimienta blanca y negra) — <i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada) — <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) — <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma)	5	10	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE»

«Producto	Contenido máximo (µg/kg o ppb)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.2. OCRATOXINA A			
2.2.1. Cereales (incluyendo el arroz y el alforfón) y productos derivados de los mismos			
2.2.1.1. Cereales en grano sin transformar (incluido el arroz sin transformar y el alforfón)	5	Directiva 2002/27/CE de la Comisión (*)	Directiva 2002/27/CE
2.2.1.2. Productos derivados de los cereales (incluidos los productos transformados a base de cereales y los cereales en grano destinados al consumo humano directo)	3	Directiva 2002/27/CE	Directiva 2002/27/CE
2.2.2. Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas)	10	Directiva 2002/27/CE	Directiva 2002/27/CE
2.2.3. Café verde y tostado y productos del café, vino, cerveza, zumo de uva, cacao y productos del cacao y especias	—		

(*) DO L 75 de 16.3.2002, p. 44.»