

REGLAMENTO (CE) N° 208/2005 DE LA COMISIÓN

de 4 de febrero de 2005

por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 466/2001 en lo relativo a los hidrocarburos aromáticos policíclicos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 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,

Previa consulta al Comité científico de la alimentación humana,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (CE) n° 466/2001 de la Comisión⁽²⁾ se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, incluidos los alimentos destinados a los lactantes y los niños de corta edad descritos en la Directiva 91/321/CEE de la Comisión, de 14 de mayo de 1991, relativa a los preparados para lactantes y preparados de continuación⁽³⁾, y en la Directiva 96/5/CE de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad⁽⁴⁾.
- (2) Algunos Estados miembros han adoptado niveles máximos de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en determinados alimentos. Vistas las disparidades existentes entre los distintos Estados miembros, y las distorsiones de la competencia que éstas pueden acarrear, es necesario tomar medidas a escala comunitaria para garantizar la unicidad del mercado, respetando al mismo tiempo el principio de proporcionalidad.
- (3) En su dictamen de 4 de diciembre de 2002, el Comité científico de la alimentación humana concluyó que algunos PAH son cancerígenos genotóxicos. En pruebas de laboratorio se encontraron niveles capaces de inducir tumores experimentales varias veces más elevados que lo que cabía esperar en los alimentos para consumo. Sin embargo, habida cuenta de los efectos no relacionados con un valor de umbral de las sustancias genotóxicas, deberían reducirse en la medida de lo razonablemente posible los niveles de HAP en los alimentos.

(4) De conformidad con el Comité científico de la alimentación humana, el benzo(a)pireno puede utilizarse como marcador de la presencia y el efecto de HAP cancerígenos en los alimentos, incluidos el benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno, benzo(j)fluoranteno, benzo(k)fluoranteno, benzo(g,h,i)perileno, criseno, ciclopenta(c,d)pireno, dibenzo(a,h)antraceno, dibenzo(a,e)pireno, dibenzo(a,h)pireno, dibenzo(a,i)pireno, dibenzo(a,l)pireno, indeno(1,2,3-cd)pireno y 5-metilcriseno. Será necesario llevar a cabo un análisis más detallado de las proporciones relativas de estos HAP en los alimentos, con objeto de fundamentar la idoneidad, en una futura revisión, de mantener como marcador el benzo(a)pireno.

(5) Los HAP pueden contaminar los alimentos durante los procesos de calentamiento y secado en que los productos de la combustión están en contacto directo con éstos. Los procesos de calentamiento y secado directamente en el fuego, como los utilizados para la producción de aceites alimenticios, por ejemplo el aceite de orujo de oliva, pueden provocar altas concentraciones de HAP. Con ayuda de carbono activado puede eliminarse el benzo(a)pireno durante el proceso de refinamiento de los aceites. No está muy claro que todos los HAP en cuestión se eliminen realmente en el proceso de refinado. Deberían utilizarse métodos de producción y transformación que evitaren la contaminación inicial de los aceites con HAP.

(6) A fin de proteger la salud pública, es preciso fijar niveles máximos de benzo(a)pireno en determinados alimentos que contienen grasas y aceites, así como en alimentos sometidos a procesos de ahumado y secado susceptibles de ocasionar altos niveles de contaminación. Es necesario fijar niveles máximos específicos para los alimentos para bebés; esto se puede llevar a cabo mediante el control estricto de la fabricación y el embalaje de los preparados para lactantes, los preparados de continuación, los alimentos infantiles y los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad. También es necesario fijar niveles máximos para los alimentos expuestos a un alto nivel de contaminación medioambiental, especialmente el pescado y los productos pesqueros, contaminados, por ejemplo, a raíz de los vertidos de hidrocarburos de los barcos.

(7) En algunos alimentos, como las frutas secas y los complementos alimenticios, se ha encontrado benzo(a)pireno, pero los datos disponibles no son concluyentes por lo que se refiere a los niveles razonablemente alcanzables. Será necesario llevar a cabo una investigación ulterior a fin de aclarar los niveles razonablemente alcanzables en estos alimentos. Mientras tanto, deberán aplicarse niveles máximos de benzo(a)pireno en los ingredientes pertinentes, como los aceites y las grasas utilizados en los complementos alimenticios.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 684/2004 (DO L 106 de 15.4.2004, p. 6).

⁽³⁾ DO L 175 de 4.7.1991, p. 35. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/14/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 37).

⁽⁴⁾ DO L 49 de 28.2.1996, p. 17. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/13/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 33).

- (8) Así pues, procede modificar el Reglamento (CE) n° 466/2001.
- (9) 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 anexo I del Reglamento (CE) n° 466/2001 se modificará con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de abril de 2005.

El presente Reglamento no será aplicable a los productos comercializados antes del 1 de abril de 2005 de conformidad con las disposiciones aplicables. La carga de la prueba relativa a cuándo se comercializan los productos recaerá sobre el operador económico de la empresa alimentaria.

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

Hecho en Bruselas, el 4 de febrero de 2005.

Por la Comisión
Markos KYPRIANOU
Miembro de la Comisión

ANEXO

En el anexo I del Reglamento (CE) n° 466/2001, se añadirá una sección 7 con el siguiente texto:

«**Sección 7: Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)**»

Producto	Contenido máximo (µg/kg de peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
7.1. Benzo(a)pireno ⁽¹⁾			
7.1.1. Aceites y grasas destinados al consumo humano directo o como ingrediente de los productos alimenticios ⁽²⁾	2,0	Directiva 2005/10/CE (*)	Directiva 2005/10/CE
7.1.2. Productos alimenticios destinados a lactantes y niños de corta edad			
7.1.2.1. Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾			
7.1.2.2. Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación ⁽⁴⁾	1,0	Directiva 2005/10/CE	Directiva 2005/10/CE
7.1.2.3. Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ⁽⁵⁾ dirigidos específicamente a los lactantes			
7.1.3. Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	5,0	Directiva 2005/10/CE	Directiva 2005/10/CE
7.1.4. Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados ⁽⁶⁾ , excluidos los moluscos bivalvos	5,0	Directiva 2005/10/CE	Directiva 2005/10/CE
7.1.5. Carne de pescado ⁽⁷⁾ , no ahumada	2,0	Directiva 2005/10/CE	Directiva 2005/10/CE
7.1.6. Crustáceos y cefalópodos, no ahumados	5,0	Directiva 2005/10/CE	Directiva 2005/10/CE
7.1.7. Moluscos bivalvos	10,0	Directiva 2005/10/CE	Directiva 2005/10/CE

(*) Véase la página 15 del presente Diario Oficial.

⁽¹⁾ El benzo(a)pireno, en relación con el cual se recogen en una lista los niveles máximos, se utiliza como marcador de la presencia y el efecto de HAP cancerígenos. En consecuencia, estas medidas facilitan la total armonización de los HAP en los alimentos de la lista en todos los Estados miembros. Antes del 1 de abril de 2007, la Comisión revisará los niveles máximos de HAP en las categorías de alimentos registrados, teniendo en cuenta la evolución de los conocimientos científicos y tecnológicos relativos a la presencia de benzo(a)pireno y otros HAP cancerígenos en los alimentos.

⁽²⁾ La manteca de cacao no está incluida en esta categoría, si bien se están llevando a cabo investigaciones sobre la presencia de benzo(a)pireno en la misma. Esta excepción se revisará antes del 1 de abril de 2007.

⁽³⁾ Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 96/5/CE. Los niveles máximos hacen referencia al producto comercializado.

⁽⁴⁾ Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 91/321/CEE. Los niveles máximos hacen referencia al producto comercializado.

⁽⁵⁾ Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en el apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 1999/21/CE. Los niveles máximos hacen referencia al producto comercializado.

⁽⁶⁾ Pescado y productos de la pesca tal como se definen en las categorías b), c) y f) de la lista incluida en el artículo 1 del Reglamento (CE) n° 104/2000.

⁽⁷⁾ Pescado tal como se define en la categoría a) de la lista incluida en el artículo 1 del Reglamento (CE) n° 104/2000.»