

## REGLAMENTO (UE) N° 594/2012 DE LA COMISIÓN

de 5 de julio de 2012

**por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión 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 <sup>(1)</sup> y, en particular, su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión <sup>(2)</sup> se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- (2) El Reglamento (UE) n° 1259/2011 de la Comisión <sup>(3)</sup>, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006, establece nuevos contenidos máximos de PCBs no similares a las dioxinas aplicables a partir del 1 de enero de 2012. Conviene impedir que esos contenidos máximos se apliquen a los productos alimenticios comercializados con anterioridad a esa fecha.
- (3) El Reglamento (UE) n° 105/2010 de la Comisión <sup>(4)</sup>, que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006, reduce el contenido máximo de ocratoxina A permitido en las especias y propone lograrlo mediante la observancia de buenas prácticas. Para que los países productores de especias puedan tomar las pertinentes medidas preventivas y con el fin de evitar excesivas perturbaciones del comercio, dicho Reglamento también establece por un tiempo limitado un contenido máximo más elevado. Dicho Reglamento también recomienda evaluar si realmente se puede lograr un menor contenido de ocratoxina A recurriendo a las buenas prácticas en las diversas regiones productoras del mundo. Procedía realizar dicha evaluación antes de que entrara en vigor el contenido máximo de ocratoxina A. Aunque en las diversas regiones productoras del mundo se ha registrado una significativa mejora en la observancia de buenas prácticas, todavía no se ha podido conseguir de modo regular el menor contenido máximo previsto de ocratoxina A en el caso de la especie *Capsicum*. Proceda, por lo tanto, aplazar la aplicación del menor contenido máximo en el caso del *Capsicum* spp.
- (4) El gluten de trigo es un coproducto de la producción de almidón. A juzgar por las pruebas disponibles, por muy

escrupuloso que se haya sido en la observancia de las buenas prácticas en materia de almacenamiento, ya no es factible respetar el contenido máximo actual de ocratoxina A en el gluten de trigo, especialmente al final de la temporada de almacenamiento; ello obedece probablemente a las cambiantes condiciones climáticas. Proceda, por lo tanto, reducir el contenido máximo actual a un nivel que sea factible con la aplicación de buenas prácticas y que ofrezca un elevado nivel de protección de la salud humana.

- (5) A petición de la Comisión, la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó el 4 de abril de 2006 un dictamen científico actualizado sobre la presencia de la ocratoxina A en los productos alimenticios <sup>(5)</sup>; en dicho dictamen se tenían en cuenta los nuevos datos científicos y se recomendaba una ingesta semanal tolerable (*tolerable weekly intake*, TWI) de 120 ng/kg de peso corporal. Las modificaciones del contenido de ocratoxina A previstas por el presente Reglamento respetan, pues, las conclusiones del dictamen adoptado por la EFSA y siguen proporcionando un alto nivel de protección de la salud humana.
- (6) A petición de la Comisión, la EFSA aprobó el 18 de marzo de 2010 un dictamen científico relacionado con la melamina en la alimentación humana y animal <sup>(6)</sup>. Las conclusiones de dicho dictamen muestran que la exposición a la melamina puede provocar la formación de cristales en las vías urinarias. Dichos cristales causan lesiones tubulares proximales y se han observado en animales y niños debido a incidentes provocados por la adulteración de piensos y de preparados para lactantes con melamina, en algunos casos con resultado de muerte. La Comisión del Codex Alimentarius ha establecido, pues, unos contenidos máximos para la melamina en la alimentación humana y animal <sup>(7)</sup>. A efectos de protección de la salud pública, conviene incluir en el Reglamento (CE) n° 1881/2006 los niveles máximos recomendados en las conclusiones del dictamen de la EFSA.

<sup>(1)</sup> DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 364 de 20.12.2006, p. 5.

<sup>(3)</sup> DO L 320 de 3.12.2011, p. 18.

<sup>(4)</sup> DO L 35 de 6.2.2010, p. 7.

<sup>(5)</sup> Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) de la EFSA, Dictamen científico sobre la ocratoxina A en los productos alimenticios, *EFSA Journal* 2006, disponible en línea: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/365.pdf>

<sup>(6)</sup> Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) de la EFSA y Comisión Técnica de Materiales en contacto con Alimentos, Enzimas, Aromatizantes y Auxiliares Tecnológicos (CEF) de la EFSA, Dictamen científico sobre la melamina en la alimentación humana y animal, *EFSA Journal* (2010), 8(4):1573, [145 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2010.1573, disponible en línea: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

<sup>(7)</sup> Informe del 33º período de sesiones del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Ginebra (Suiza), 5-9 de julio de 2010 (ALINORM 10/33/REP).

- (7) Procede, por lo tanto, modificar en consonancia el Reglamento (CE) n° 1881/2006.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

**Disposiciones de modificación**

El Reglamento (CE) n° 1881/2006 queda modificado como sigue:

- 1) Se modifica el artículo 11, párrafo primero, como sigue:

- a) se sustituye la frase introductoria por el texto siguiente:

«El presente Reglamento no se aplicará a los productos que se comercializaron antes de las fechas mencionadas en los apartados a) a f) de conformidad con las disposiciones aplicables en la fecha respectiva.»

- b) se añaden las letras e) y f) siguientes:

«e) 1 de enero de 2012 por lo que respecta a los contenidos máximos de los PCBs no similares a las dioxinas establecidos en la sección 5 del anexo,

f) 1 de enero de 2015 por lo que respecta al contenido máximo de ocratoxina A en *Capsicum* spp. establecido en el punto 2.2.11. del anexo.».

- 2) Queda modificado el anexo con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

**Entrada en vigor**

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 de la fecha en que entre en vigor excepción hecha de las disposiciones de la sección 2.2.11 del anexo, que lo serán a partir del 1 de julio de 2012.

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

Hecho en Bruselas, el 5 de julio de 2012.

*Por la Comisión*

*El Presidente*

José Manuel BARROSO

## ANEXO

Queda modificado el anexo del Reglamento (CE) n° 1881/2006 como sigue:

1) Queda modificada la sección 2.2, «Ocratoxina A», como sigue:

a) Se sustituye el punto 2.2.2 por el texto siguiente:

|         |   |      |
|---------|---|------|
| «2.2.2. | Todos los productos derivados de cereales no elaborados, incluidos los productos transformados a base de cereales y los cereales destinados al consumo humano directo a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.2.9, 2.2.10 y 2.2.13 | 3,0» |
|---------|---|------|

b) Se sustituye el punto 2.2.11 por el texto siguiente:

|          |   |  |
|----------|---|--|
| «2.2.11. | Espicias, incluidas especias desecadas  |  |
|          | <i>Piper</i> spp. (frutos de dicho género, con inclusión de la pimienta blanca y negra)   | 15 µg/kg   |
|          | <i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada)  |  |
|          | <i>Zingiber officinale</i> (jengibre)   |  |
|          | <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma)  |  |
|          | <i>Capsicum</i> spp. (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) | 30 µg/kg hasta el 31.12.2014<br>15 µg/kg a partir del 1.1.2015 |
|          | Mezclas de especias que contengan una de estas especias   | 15 µg/kg»  |

c) Se inserta el siguiente punto 2.2.13 tras el punto 2.2.12:

|          |   |      |
|----------|---|------|
| «2.2.13. | Gluten de trigo no destinado a la venta directa al consumidor | 8,0» |
|----------|---|------|

2) Se añade la siguiente sección 7, «Melamina y sus análogos estructurales»:

«Sección 7: Melamina y sus análogos estructurales

| Productos alimenticios |   | Contenido máximo (mg/kg) |
|------------------------|---|--------------------------|
| 7.1.                   | Melamina  |                          |
| 7.1.1.                 | Productos alimenticios a excepción de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación (*) | 2,5                      |
| 7.1.2.                 | Preparados en polvo para lactantes y preparados de continuación en polvo                                    | 1                        |

(\*) No se aplica el contenido máximo en el caso de los productos alimenticios cuyo contenido de melamina se pueda demostrar que es superior a 2,5 mg/kg y consecuencia del uso autorizado de ciromazina como insecticida. El contenido de melamina no superará el de ciromazina.»