

REGLAMENTO (UE) N° 1058/2012 DE LA COMISIÓN

de 12 de noviembre de 2012

por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de aflatoxinas en los higos secos

(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 ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios ⁽²⁾, establece los contenidos máximos de aflatoxina B₁ y de aflatoxinas totales (aflatoxinas B₁ + G₁ + B₂ + G₂) en una serie de productos alimenticios.
- (2) Es necesario modificar el contenido máximo de aflatoxinas en los higos secos a fin de tener en cuenta la evolución del Codex Alimentarius, la información nueva sobre en qué medida puede evitarse la presencia de aflatoxinas con la aplicación de buenas prácticas y los nuevos datos científicos sobre la variación en el riesgo para la salud entre distintos contenidos máximos hipotéticos de aflatoxina B₁ y de aflatoxinas totales en diferentes productos alimenticios.
- (3) El Codex Alimentarius estableció un contenido de 10 µg/kg de aflatoxinas totales en los higos secos «listos para el consumo» ⁽³⁾. El contenido máximo se basa en la evaluación llevada a cabo por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su reunión n° 68 sobre el impacto de la exposición y el riesgo para la salud de diferentes contenidos máximos hipotéticos de aflatoxinas en las almendras, las nueces de Brasil, las avellanas, los pistachos y los higos secos ⁽⁴⁾. En lo que respecta a los higos secos, el Comité llegó a la conclusión de que, cualquiera que fuera el escenario hipotético con respecto a los contenidos máximos, no habría ninguna consecuencia significativa en la exposición

alimentaria total a las aflatoxinas. Se demostró que aplicando buenas prácticas era posible llegar a un contenido total de 10 µg/kg de aflatoxinas.

- (4) El Codex Alimentarius solo estableció un contenido máximo de aflatoxinas totales debido a las grandes variaciones observadas en el cociente entre la aflatoxina B₁ y el total de aflatoxinas por causa de diversos factores (campana, variedad, clima, etc.). Sin embargo, dado que la aflatoxina B₁ es el carcinógeno más potente, la legislación de la UE ha establecido un contenido máximo más bajo específico para la aflatoxina B₁, además del total de aflatoxinas. El contenido total de aflatoxinas es la suma de las aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂. Conviene, por tanto, que el contenido máximo establecido para la aflatoxina B₁ se corresponda con el establecido para el total de aflatoxinas. El contenido de aflatoxina B₁ correspondiente se determinó utilizando los datos recogidos sobre la presencia de aflatoxinas en los higos secos desde 2005. De este cálculo se desprende claramente que el cociente de aflatoxina B₁ y de aflatoxinas totales es, por término medio, de 0,6 en lugar de la anterior presunción de que la concentración de aflatoxina B₁ es, por término medio, de aproximadamente el 50 % del contenido total de aflatoxinas.
- (5) Los resultados de la mencionada evaluación del JEFCA sobre los efectos en la exposición entre los diferentes contenidos máximos en los higos secos fueron confirmados por una evaluación actualizada de la exposición ⁽⁵⁾ realizada por la Unidad de Vigilancia Alimentaria y Química de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que estimó que, en diferentes supuestos de exposición, el aumento de la exposición alimentaria a la aflatoxina era del 0,15 % al 0,26 % para un contenido máximo de aflatoxinas totales en los higos secos de 10 µg/kg en comparación con 4 µg/kg. De la estimación previa de la EFSA sobre esta cuestión ⁽⁶⁾ cabe deducir que tal incremento no tendría un efecto negativo en la salud pública. Es conveniente, por tanto, sustituir el

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ DO L 364 de 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos (CODEX STAN 193-1995) http://www.codexalimentarius.net/download/standards/17/CXS_193e.pdf.

⁽⁴⁾ OMS *Food additive series: 59. Safety evaluation of certain food additives and contaminants* <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/monographs/en/index.html>

⁽⁵⁾ Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, *Effect on dietary exposure of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for dried figs. Supporting Publications 2012:EN-311*. [6 pp.]. Disponible en línea en: www.efsa.europa.eu/publications.

⁽⁶⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Contaminantes en la Cadena Alimentaria (CONTAM) en relación con el aumento potencial del riesgo para la salud de los consumidores debido a un posible incremento de los contenidos máximos de aflatoxinas presentes en las almendras, las avellanas, los pistachos y sus productos derivados <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/446.pdf> Consecuencias para la salud pública de un aumento del contenido total de aflatoxinas de 4 µg/kg a 10 µg/kg en los frutos de cáscara distintos de las almendras, avellanas y pistachos. Declaración de la Comisión Técnica de Contaminantes en la Cadena Alimentaria <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1168.pdf>.

contenido máximo aplicable actualmente en la Unión por el contenido máximo del Codex para las aflatoxinas totales en los higos secos y el correspondiente contenido máximo para la aflatoxina B₁ y modificar el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en consecuencia.

- (6) Puesto que la Comisión del Codex Alimentarius no ha establecido un contenido máximo de aflatoxinas totales en los higos secos distintos de los higos secos «listos para el consumo», conviene mantener el actual contenido máximo establecido en la Unión para las aflatoxinas totales en este tipo de higos y adaptar únicamente el contenido de aflatoxina B₁ de los mismos a fin de tener en cuenta los datos más recientes sobre el cociente entre la concentración de aflatoxina B₁ y la de aflatoxinas totales en los higos secos.

- (7) 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

El anexo del Reglamento (CE) n° 1881/2006 queda modificado con arreglo al 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*.

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

Hecho en Bruselas, el 12 de noviembre de 2012.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

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

- 1) En la sección 2, las entradas 2.1.9 y 2.1.10 se sustituyen por las siguientes:

«2.1.9	Frutos secos, distintos de los higos secos, destinados a ser sometidos a un proceso de selección u otro tratamiento físico, antes del consumo humano o de su uso como ingredientes de productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.10	Frutos secos, distintos de los higos secos, y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	2,0	4,0	—»

- 2) En la sección 2, se añade la siguiente entrada 2.1.18

«2.1.18	Higos secos	6,0	10,0	—»
---------	-------------	-----	------	----