

REGLAMENTO (UE) 2019/1870 DE LA COMISIÓN**de 7 de noviembre de 2019****que modifica y corrige el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido erúxico y ácido cianhídrico en determinados 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.º 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.º 1881/2006 de la Comisión ⁽²⁾ fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, incluido el ácido erúxico en determinados productos alimenticios.
- (2) El 21 de septiembre de 2016, la Comisión Técnica Científica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen científico sobre la presencia de ácido erúxico en los piensos y alimentos ⁽³⁾. La EFSA estableció una ingesta diaria tolerable (IDT) de ácido erúxico de 7 mg/kg de peso corporal (pc) por día. Se detectó que los lactantes y otros niños con niveles de exposición alimentaria por encima de la IDT presentaban el nivel de exposición más alto. Esto puede suponer un indicio de riesgo para los jóvenes con alta exposición al ácido erúxico.
- (3) Los datos sobre la presencia de ácido erúxico en aceites y grasas vegetales indican que, generalmente, se puede reducir su contenido mediante la aplicación de buenas prácticas, como por ejemplo la utilización de variedades con bajo contenido en ácido erúxico. Por lo tanto, conviene reducir el contenido máximo en los aceites vegetales, con excepción del aceite de camelina, el aceite de mostaza y el aceite de borraja, al contenido establecido por el Codex Alimentarius para el aceite de colza con bajo contenido de ácido erúxico ⁽⁴⁾.
- (4) En el caso del aceite de camelina, el aceite de mostaza y el aceite de borraja, se han aportado pruebas que demuestran que no es posible alcanzar un contenido más bajo mediante la aplicación de buenas prácticas, puesto que no existen variedades de estas especies cuyos aceites vegetales extraídos de estas plantas presenten un contenido de ácido erúxico inferior al contenido máximo que se ha propuesto para los demás aceites vegetales. Por lo tanto, y dado que estos aceites no tienen el mismo impacto en la exposición humana que otros aceites vegetales, el contenido máximo de ácido erúxico en aceite de camelina, aceite de mostaza y aceite de borraja debe seguir siendo el mismo. Asimismo, para evitar el cierre de pequeñas empresas y microempresas en determinados Estados miembros, conviene excluir de la aplicación del contenido máximo al aceite de mostaza producido y consumido a escala local en pequeñas cantidades, con la aprobación de las autoridades competentes.
- (5) Dado que el contenido máximo en aceites y grasas vegetales también se aplica a los aceites vegetales que se utilizan como ingredientes alimentarios, no es necesario establecer un contenido máximo de ácido erúxico en alimentos con adición de aceites y grasas vegetales.
- (6) Dada la alta concentración de ácido erúxico en la mostaza, existe un riesgo importante de exposición al ácido erúxico mediante el consumo de este alimento. Por lo tanto, conviene establecer un contenido máximo de ácido erúxico en la mostaza.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 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 (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

⁽³⁾ EFSA Journal 2016;14(11):4593.

⁽⁴⁾ Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999), Codex Alimentarius.

- (7) El Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión ⁽⁵⁾ establece los contenidos máximos de ácido erúxico en los preparados para lactantes y los preparados de continuación. En aras de la claridad, procede suprimir el contenido máximo de ácido erúxico en preparados para lactantes y preparados de continuación que se establece en el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.
- (8) En el Reglamento (UE) 2017/1237 de la Comisión ⁽⁶⁾ no se fija una unidad de medida para el contenido máximo de ácido cianhídrico. Por lo tanto, procede corregir este error con el fin de aportar seguridad jurídica.
- (9) Por lo tanto, el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 debe modificarse en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006 se modifica de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006 se corrige de conformidad con el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

Los productos alimenticios que figuran en el anexo del presente Reglamento que se hayan comercializado legalmente antes de la entrada en vigor del presente Reglamento podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de duración mínima o de caducidad.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 7 de noviembre de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽⁵⁾ Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, que complementa el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad (DO L 25 de 2.2.2016, p. 1).

⁽⁶⁾ Reglamento (UE) 2017/1237 de la Comisión, de 7 de julio de 2017, que modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006, en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en los huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final (DO L 177 de 8.7.2017, p. 36).

ANEXO I

En la sección 8 del anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006, la entrada 8.1 se sustituye por el texto siguiente:

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenido máximo (g/kg)
«8.1.	Ácido erúxico, incluido el ácido erúxico presente en grasas	
8.1.1.	Aceites y grasas vegetales comercializados al consumidor final o para su uso como ingredientes alimentarios, a excepción del aceite de camelina, el aceite de mostaza y el aceite de borraja	20,0
8.1.2.	Aceite de camelina, aceite de mostaza(*) y aceite de borraja	50,0
8.1.3.	Mostaza (condimento)	35,0

(1) Con la aceptación de la autoridad competente, el contenido máximo no se aplicará al aceite de mostaza producido y consumido a escala local.».

ANEXO II

En la sección 8 del anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006, la entrada 8.3 se sustituye por el texto siguiente:

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenido máximo (mg/kg)
«8.3.	Ácido cianhídrico, incluido el ácido cianhídrico presente en los glucósidos cianogénicos	
8.3.1.	Huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final ⁽¹⁾ ⁽²⁾	20,0

⁽¹⁾ "Productos sin transformar", según la definición del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

⁽²⁾ "Comercialización" y "consumidor final", según se definen en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).».