Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►B

REGLAMENTO (CE) Nº 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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 364 de 20.12.2006, p. 5)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►M1	Reglamento (CE) nº 1126/2007 de la Comisión de 28 de septiembre de 2007	L 255	14	29.9.2007
►M2	Reglamento (CE) nº 565/2008 de la Comisión de 18 de junio de 2008	L 160	20	19.6.2008
►M3	Reglamento (CE) nº 629/2008 de la Comisión de 2 de julio de 2008	L 173	6	3.7.2008
►M4	Reglamento (UE) nº 105/2010 de la Comisión de 5 de febrero de 2010	L 35	7	6.2.2010
►M5	Reglamento (EU) nº 165/2010 de la Comisión de 26 de febrero de 2010	L 50	8	27.2.2010
►M6	Reglamento (UE) nº 420/2011 de la Comisión de 29 de abril de 2011	L 111	3	30.4.2011
►M7	Reglamento (UE) nº 835/2011 de la Comisión de 19 de agosto de 2011	L 215	4	20.8.2011
►M8	Reglamento (UE) nº 1258/2011 de la Comisión de 2 de diciembre de 2011	L 320	15	3.12.2011
►M9	Reglamento (UE) nº 1259/2011 de la Comisión de 2 de diciembre de 2011	L 320	18	3.12.2011
►M10	Reglamento (UE) nº 219/2012 de la Comisión de 14 de marzo de 2012	L 75	5	15.3.2012
►M11	Reglamento (UE) nº 594/2012 de la Comisión de 5 de julio de 2012	L 176	43	6.7.2012
►M12	Reglamento (UE) nº 1058/2012 de la Comisión de 12 de noviembre de 2012	L 313	14	13.11.2012
►M13	Reglamento (UE) nº 1067/2013 de la Comisión de 30 de octubre de 2013	L 289	56	31.10.2013
►M14	Reglamento (UE) nº 212/2014 de la Comisión de 6 de marzo de 2014	L 67	3	7.3.2014
►M15	Reglamento (UE) nº 362/2014 de la Comisión de 9 de abril de 2014	L 107	56	10.4.2014
►M16	Reglamento (UE) nº 488/2014 de la Comisión de 12 de mayo de 2014	L 138	75	13.5.2014
►M17	Reglamento (UE) nº 696/2014 de la Comisión de 24 de junio de 2014	L 184	1	25.6.2014
►M18	Reglamento (UE) nº 1327/2014 de la Comisión de 12 de diciembre de 2014	L 358	13	13.12.2014
►M19	Reglamento (UE) 2015/704 de la Comisión de 30 de abril de 2015	L 113	27	1.5.2015
►M20	Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión de 25 de junio de 2015	L 161	9	26.6.2015
►M21	Reglamento (UE) 2015/1006 de la Comisión de 25 de junio de 2015	L 161	14	26.6.2015

►**M22**	Reglamento (UE) 2015/1125 de la Comisión de 10 de julio de 2015	L 184	7	11.7.2015
►**M23**	Reglamento (UE) 2015/1137 de la Comisión de 13 de julio de 2015	L 185	11	14.7.2015
►**M24**	Reglamento (UE) 2015/1933 de la Comisión de 27 de octubre de 2015	L 282	11	28.10.2015
►**M25**	Reglamento (UE) 2015/1940 de la Comisión de 28 de octubre de 2015	L 283	3	29.10.2015

Rectificado por:

►**C1**	Rectificación, DO L 41 de 12.2.2013, p. 16 (1058/2012)			

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 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

(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, su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

(1) El Reglamento (CE) nº 466/2001 de la Comisión, de 8 de marzo de 2001, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios ([2]), ha sido modificado sustancialmente en muchas ocasiones. Es necesario volver a modificar el contenido máximo de determinados contaminantes a fin de tener en cuenta la nueva información y la evolución del Codex Alimentarius. Al mismo tiempo, debería clarificarse el texto cuando sea pertinente. Por consiguiente, debe sustituirse el Reglamento (CE) nº 466/2001.

(2) En interés de la salud pública, resulta esencial mantener el contenido de los contaminantes en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico.

(3) Vistas las disparidades existentes entre las legislaciones de los Estados miembros y las distorsiones de la competencia que estas pueden acarrear, es necesario tomar medidas a escala comunitaria para algunos contaminantes a fin de garantizar la unidad del mercado, respetando al mismo tiempo el principio de proporcionalidad.

(4) El contenido máximo debe establecerse a un nivel estricto que pueda conseguirse razonablemente si se aplican buenas prácticas agrícolas, pesqueras y de producción, y teniendo en cuenta el riesgo relacionado con el consumo del alimento. En el caso de los contaminantes que se consideran cancerígenos genotóxicos o en los casos en los que la exposición actual de la población o de los grupos vulnerables de la población se aproxime a la ingesta tolerable o la supere, deben establecerse contenidos máximos tan bajos como sea razonablemente posible (*as low as reasonably achievable*, ALARA). Estos planteamientos garantizan que los explotadores de empresas alimentarias apliquen, en la medida de lo posible, medidas para prevenir y reducir la contaminación, con el fin de proteger la salud pública. Además, es apropiado para la protección de la salud de los lactantes y los niños de corta edad, un grupo vulnerable, establecer los contenidos máximos más bajos que pueden conseguirse mediante una selección estricta de las materias primas utilizadas para la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad. Esta selección estricta de las materias primas también es apropiada para la producción de algunos alimentos específicos tales como el salvado para el consumo humano directo.

([1]) DO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 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 modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 199/2006 (DO L 32 de 4.2.2006, p. 32).

▼B

(5) A fin de permitir que se apliquen contenidos máximos a productos desecados, diluidos, transformados y compuestos, cuando no se hayan establecido contenidos máximos comunitarios específicos, los explotadores de empresas alimentarias deben proporcionar los factores específicos de concentración y dilución acompañados por los datos experimentales adecuados que justifiquen el factor propuesto.

(6) A fin de garantizar una protección eficaz de la salud pública, los productos que contengan contaminantes que superen los contenidos máximos no deben comercializarse como tales, ni tras su mezcla con otros productos alimenticios, ni utilizarse como ingrediente en otros alimentos.

(7) Está demostrado que la selección u otros tratamientos físicos permiten reducir el contenido de aflatoxinas de las partidas de cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos y maíz. Con el fin de minimizar las repercusiones sobre el comercio, es conveniente permitir contenidos de aflatoxinas más elevados en los productos que no se destinan al consumo humano directo o como ingrediente de productos alimenticios. En estos casos, los contenidos máximos de aflatoxinas deben establecerse teniendo en cuenta la efectividad de los tratamientos mencionados a fin de reducir el contenido de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos y maíz, a niveles inferiores a los contenidos máximos establecidos para estos productos destinados al consumo humano directo o a ser utilizados como ingrediente de productos alimenticios.

(8) A fin de permitir una aplicación eficaz de los contenidos máximos para determinados contaminantes en determinados productos alimenticios, es apropiado prever las disposiciones de etiquetado adecuadas para estos casos.

(9) Debido a las condiciones climáticas en algunos Estados miembros, es difícil garantizar que no se superen los contenidos máximos para las lechugas frescas y las espinacas frescas. Debe concederse a estos Estados miembros un período temporal para que sigan autorizando la comercialización de lechugas frescas y espinacas frescas cultivadas y destinadas al consumo en su territorio con contenidos de nitrato que superen los contenidos máximos. Los productores de lechugas y espinacas establecidos en los Estados miembros a los que se hayan concedido las autorizaciones mencionadas deberán modificar gradualmente sus métodos de cultivo aplicando las buenas prácticas agrícolas recomendadas a nivel nacional.

(10) Algunas especies de peces procedentes de la zona del Báltico pueden contener elevados niveles de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas. Un porcentaje significativo de estas especies de peces procedentes de la zona del Báltico no cumplirán los contenidos máximos y, por tanto, deberían ser excluidas de la dieta. Existen indicios de que la exclusión del pescado de la dieta podría tener una repercusión negativa en la salud en la zona del Báltico.

▼B

(11) Suecia y Finlandia disponen de un sistema que permite garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones del consumo de pescado de la zona del Báltico por los grupos de la población identificados como vulnerables, a fin de evitar riesgos potenciales de salud. Por consiguiente, es adecuado conceder una excepción a Finlandia y Suecia para poder comercializar durante un período temporal determinadas especies de peces procedentes de la zona del Báltico y destinadas al consumo en su territorio con contenidos de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas superiores a los establecidos en el presente Reglamento. Deben introducirse las medidas necesarias para garantizar que el pescado y los productos de la pesca que no cumplan los contenidos máximos no se comercialicen en otros Estados miembros. Finlandia y Suecia comunican cada año a la Comisión los resultados de los controles de los contenidos de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas en el pescado de la zona del Báltico y las medidas adoptadas para reducir la exposición humana a las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas de dicha zona.

(12) A fin de garantizar que los contenidos máximos se apliquen de forma uniforme, las autoridades competentes deben adoptar los mismos criterios de muestreo y de resultados de los análisis en toda la Comunidad. Además, es importante que los resultados analíticos se comuniquen y se interpreten de manera uniforme. Las medidas en materia de muestreo y análisis especificadas en el presente Reglamento prevén normas uniformes sobre transmisión de información y sobre interpretación.

(13) Para algunos contaminantes, los Estados miembros y las partes interesadas deben supervisar y comunicar los contenidos, así como transmitir información sobre el progreso de la aplicación de las medidas preventivas, a fin de permitir que la Comisión evalúe la necesidad de modificar las medidas existentes o de adoptar otras medidas.

(14) Cualquier contenido máximo que se adopte a escala comunitaria puede someterse a revisión a fin de tener en cuenta la evolución de los conocimientos científicos y técnicos y las mejoras de las buenas prácticas agrícolas, pesqueras y de producción.

(15) El salvado y el germen pueden comercializarse para el consumo humano directo y, por consiguiente, es conveniente establecer un contenido máximo para el deoxinivalenol y la zearalenona en estos productos.

(16) El Codex Alimentarius ha establecido recientemente un contenido máximo para el plomo en el pescado, que ha sido aceptado por la Comunidad. Por consiguiente, es pertinente modificar en consecuencia la disposición vigente relativa al plomo en el pescado.

(17) En el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal [1], se definen los alimentos de origen animal y, por consiguiente, deben modificarse en algunos casos las entradas relativas a los alimentos de origen animal con arreglo a la terminología utilizada en dicho Reglamento.

[1] DO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1662/2006 de la Comisión (DO L 320 de 18.11.2006, p. 1).

▼B

(18) Es necesario prever que los contenidos máximos para los contaminantes no se apliquen a los productos alimenticios que se hayan comercializado legalmente en la Comunidad antes de la fecha de aplicación de dichos contenidos máximos.

(19) En lo que respecta al nitrato, las hortalizas son la fuente principal de la ingesta humana de esta sustancia. El Comité científico de la alimentación humana (CCAH) afirmó en su dictamen de 22 de septiembre de 1995 ([1]) que la ingesta total de nitrato se encuentra normalmente muy por debajo de la ingesta diaria admisible (*acceptable daily intake*, ADI) de 3,65 mg/kg de peso corporal (pc). No obstante, recomendaba que prosiguieran los esfuerzos para reducir la exposición al nitrato a través de los alimentos y el agua.

(20) Debido a que las condiciones climáticas tienen una gran influencia en los niveles de nitrato en determinadas hortalizas tales como las lechugas y las espinacas, deben establecerse, por tanto, diferentes contenidos máximos en función de la estación.

(21) En cuanto a las aflatoxinas, el CCAH afirmó en su dictamen de 23 de septiembre de 1994 que las aflatoxinas son cancerígenos genotóxicos ([2]). Con arreglo a este dictamen, es conveniente limitar el contenido total de aflatoxinas en los alimentos (la suma de las aflatoxinas B_1, B_2, G_1 y G_2), así como el contenido de aflatoxina B_1 en particular, ya que la aflatoxina B_1 es un componente mucho más tóxico que los demás. Debe estudiarse la posible reducción del actual contenido máximo para la aflatoxina M_1 en los alimentos para lactantes y niños de corta edad, en función de la evolución de los procedimientos analíticos.

(22) En lo que se refiere a la ocratoxina A (OTA), el CCAH adoptó un dictamen científico el 17 de septiembre de 1998 ([3]). Se ha efectuado una evaluación de la ingesta alimentaria de OTA por la población de la Comunidad ([4]) en el marco de la Directiva 93/5/CEE del Consejo, de 25 de febrero de 1993, relativa a la asistencia a la Comisión por parte de los Estados miembros y a su cooperación en materia de examen científico de las cuestiones relacionadas con productos alimenticios ([5]) (SCOOP). La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), a petición de la Comisión, adoptó el 4 de abril de 2006 un dictamen científico actualizado sobre la ocratoxina A en los alimentos ([6]), en el que se tiene en cuenta la nueva información científica, y estableció una ingesta semanal tolerable (*tolerable weekly intake*, TWI) de 120 ng/kg de peso corporal.

([1]) Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 38, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre los nitratos y el nitrito, p. 1-33 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf).

([2]) Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 35, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las aflatoxinas, la ocratoxina A y la patulina, p. 45-50 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_35.pdf).

([3]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre la ocratoxina A (emitido el 17 de septiembre de 1998) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html).

([4]) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.7 «Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf).

([5]) DO L 52 de 4.3.1993, p. 18.

([6]) Dictamen de la Comisión técnica de contaminantes de la cadena alimentaria de la EFSA, a petición de la Comisión, sobre la ocratoxina A en los alimentos (http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_ej365_ochratoxin_a_food_en1.pdf).

▼B

(23) A partir de estos dictámenes, es conveniente establecer contenidos máximos para cereales, productos a base de cereales, uvas pasas, café tostado, vino, zumo de uva y alimentos para lactantes y niños de corta edad, todos ellos productos que contribuyen significativamente a la exposición humana general a la OTA o a la exposición de grupos vulnerables de consumidores, como por ejemplo los niños.

(24) Se examinará a la luz del reciente dictamen científico de la EFSA la pertinencia de establecer un contenido máximo para la OTA en productos alimenticios tales como frutos secos que no sean uvas pasas, cacao y productos del cacao, especias, productos cárnicos, café verde, cerveza y regaliz, así como la revisión de los contenidos máximos vigentes, en particular para la OTA en uvas pasas y zumo de uva.

(25) En lo que respecta a la patulina, el CCAH aprobó en su reunión de 8 de marzo de 2000 una ingesta diaria tolerable máxima provisional (*provisional maximum tolerable daily intake*, PMTDI) de 0,4 μg/kg pc para la patulina ([1]).

(26) En 2001, se efectuó una tarea en el marco del sistema de cooperación científica (SCOOP) relativa a la evaluación de la ingesta diaria de patulina por la población de los Estados miembros de la UE ([2]), en el marco de la Directiva 93/5/CEE.

(27) A partir de esta evaluación, y teniendo en cuenta la PMTDI, deben establecerse contenidos máximos para la patulina en determinados productos alimenticios a fin de proteger a los consumidores contra una contaminación inaceptable. Deben reexaminarse estos contenidos máximos y, en caso necesario, deben reducirse teniendo en cuenta el progreso de los conocimientos científicos y tecnológicos y la aplicación de la Recomendación 2003/598/CE de la Comisión, de 11 de agosto de 2003, relativa a la prevención y la reducción de la contaminación por patulina del zumo de manzana y los ingredientes de zumo de manzana en otras bebidas ([3]).

(28) Por lo que se refiere a las toxinas de fusarium, el CCAH ha adoptado una serie de dictámenes en los que se evaluaban: el deoxinivalenol en diciembre de 1999 ([4]) y se establecía una ingesta diaria tolerable (TDI) de 1 μg/kg pc, la zearalenona en junio de 2000 ([5]) y se establecía una TDI temporal de 0,2 μg/kg pc, las fumonisinas en octubre de 2000 ([6]) (actualizado en abril de 2003) ([7]) y se establecía una TDI de 2 μg/kg pc, el nivalenol

([1]) Actas de la reunión nº 120 del Comité científico de la alimentación humana celebrada los días 8 y 9 de marzo de 2000 en Bruselas, Declaración recogida en acta sobre la patulina (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf).

([2]) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.8 «Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf).

([3]) DO L 203 de 12.8.2003, p. 34.

([4]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 1: Deoxinivalenol (DON) (emitido el 2 de diciembre de 1999) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf).

([5]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 2: Zearalenona (ZEA) (emitido el 22 de junio de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf).

([6]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 3: Fumonisina B_1 (FB_1) (emitido el 17 de octubre de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf).

([7]) Dictamen actualizado del Comité científico de la alimentación humana sobre la fumonisina B_1, B_2 y B_3 (emitido el 4 de abril de 2003) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf).

▼B

en octubre de 2000 ([1]) y se establecía una TDI temporal de 0,7 μg/kg pc, las toxinas T-2 y HT-2 en mayo de 2001 ([2]) y se establecía una TDI temporal combinada de 0,06 μg/kg pc, y los tricotecenos como grupo en febrero de 2002 ([3]).

(29) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, se efectuó una tarea SCOOP relativa a la recogida de datos sobre la presencia de toxinas de fusarium en los alimentos y la evaluación de la ingesta alimentaria por la población de los Estados miembros de la UE ([4]), que finalizó en septiembre de 2003.

(30) Tomando como base los dictámenes científicos y la evaluación de la ingesta alimentaria, es conveniente establecer contenidos máximos para el deoxinivalenol, la zearalenona y las fumonisinas. En lo que respecta a las fumonisinas, los resultados del control de las cosechas recientes indican que el maíz y los productos a base de maíz pueden estar muy contaminados por fumonisinas y es conveniente tomar medidas para evitar que puedan entrar en la cadena alimentaria maíz y productos a base de maíz con niveles inaceptables de contaminación.

(31) Las estimaciones de la ingesta indican que la presencia de toxinas T-2 y HT-2 puede ser preocupante para la salud pública. Por lo tanto, es necesario y altamente prioritario diseñar un método fiable y sensible, recoger más datos sobre su presencia y estudiar e investigar más los factores que influyen en la aparición de toxinas T-2 y HT-2 en los cereales y los productos a base de cereales, en particular en la avena y los productos a base de avena.

(32) La presencia simultánea de 3-acetildeoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol y fumonisina B_3 hace que no sea necesario plantearse medidas específicas con respecto a estas toxinas, ya que también protegerían a la población humana frente a una exposición inaceptable a las mismas las eventuales medidas adoptadas en relación, en particular, con el deoxinivalenol y las fumonisinas B_1 y B_2. Lo mismo sucede con el nivalenol, para el que puede observarse cierto grado de presencia simultánea con el deoxinivalenol. Además, se estima que la exposición humana al nivalenol es significativamente inferior a la TDI temporal. En cuanto a otros tricotecenos examinados en la tarea SCOOP antes mencionada, tales como el 3-acetildeoxinivalenol, el 15-acetildeoxinivalenol, la fusarenona-X, el T2-triol, el diacetoxiscirpenol, el neosolaniol, el monoacetoxiscirpenol y el verrucol, la limitada información disponible indica que no están muy extendidos y los niveles descubiertos suelen ser reducidos.

([1]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 4: Nivalenol (emitido el 19 de octubre de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf).

([2]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 5: Toxina T-2 y toxina HT-2 (adoptado el 30 de mayo de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf).

([3]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 6: Evaluación de grupo de la toxina T-2, la toxina HT-2, el nivalenol y el deoxinivalenol (adoptado el 26 de febrero de 2002) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf).

([4]) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.10 «Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States» (http://ec.europa.eu/food/fs/scoop/task3210.pdf).

▼B

(33) Las condiciones climáticas durante el crecimiento de la planta, en particular en el momento de la floración, tienen una gran influencia en el contenido de toxinas de fusarium. Sin embargo, las buenas prácticas agrícolas, mediante las cuales se reducen a un mínimo los factores de riesgo, pueden prevenir, hasta cierto punto, la contaminación por hongos del género *Fusarium*. La Recomendación 2006/583/CE de la Comisión, de 17 de agosto de 2006, sobre la prevención y la reducción de las toxinas de fusarium en los cereales y los productos a base de cereales ([1]), contiene principios generales para la prevención y la reducción de la contaminación con toxinas de fusarium (zearalenona, fumonisinas y tricotecenos) en los cereales, que deben ponerse en práctica mediante la elaboración de códigos nacionales de prácticas basados en estos principios.

(34) Deben establecerse contenidos máximos para las toxinas de fusarium en el caso de los cereales no elaborados que se comercializan para la primera fase de transformación. Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la primera fase de transformación en la medida en que no se ejerce ninguna acción física sobre el grano en sí. El descascarillado, en cambio, sí debe considerarse parte de la primera fase de transformación.

(35) Debido a que puede variar el grado en el que se eliminan las toxinas de fusarium en los cereales no elaborados mediante la limpieza y la transformación, es adecuado establecer contenidos máximos para los productos a base de cereales destinados al consumidor final, así como para los principales ingredientes de los productos alimenticios derivados de los cereales a fin de disponer de una legislación aplicable que asegure la protección de la salud pública.

(36) En relación con el maíz, todavía no se conocen con precisión todos los factores que influyen en la formación de las toxinas de fusarium, en particular la zearalenona y las fumonisinas B_1 y B_2. Por lo tanto, se concede a los explotadores de empresas alimentarias de la cadena cerealística un período de tiempo que les permita investigar las fuentes de formación de estas micotoxinas y determinar las medidas de gestión que han de tomar para evitar su presencia en la medida en que sea razonablemente posible. En caso de que no se establezcan contenidos máximos específicos basados en nueva información sobre la presencia y la formación, se propone la aplicación a partir de 2007 de contenidos máximos basados en los datos sobre presencia disponibles en la actualidad.

(37) Habida cuenta de los bajos niveles de contaminación con toxinas de fusarium descubiertos en el arroz, no se proponen cantidades máximas para el arroz o los productos a base de arroz.

(38) Debe efectuarse, antes del 1 de julio de 2008, una revisión de los niveles máximos de deoxinivalenol, zearalenona y fumonisinas B_1 y B_2, así como de la pertinencia de establecer un nivel máximo para las toxinas T-2 y HT-2 en cereales y productos a base de cereales, teniendo en cuenta el progreso de los conocimientos científicos y tecnológicos de estas toxinas en los alimentos.

([1]) DO L 234 de 29.8.2006, p. 35.

▼B

(39) Por lo que se refiere al plomo, el CCAH adoptó un dictamen el 19 de junio de 1992 ([1]) en el que aprueba la ingesta semanal tolerable provisional (*provisional tolerable weekly intake*, PTWI) de 25 μg/kg pc propuesta por la OMS en 1986. El CCAH concluyó en su dictamen que el nivel medio en los productos alimenticios no parece ser motivo de preocupación inmediata.

(40) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, se efectuó en 2004 la tarea SCOOP 3.2.11 sobre la evaluación de la exposición en la dieta al arsénico, el cadmio, el plomo y el mercurio de la población de los Estados miembros de la UE ([2]). Habida cuenta de esta evaluación y del dictamen emitido por el CCAH, es conveniente tomar medidas para reducir, en la medida de lo posible, la presencia de plomo en los alimentos.

(41) En cuanto al cadmio, el CCAH aprobó en su dictamen de 2 de junio de 1995 ([3]) la PTWI de 7 μg/kg pc y recomendó que se realizaran mayores esfuerzos para reducir la exposición al cadmio en la dieta, puesto que los productos alimenticios son la principal fuente de ingesta humana de cadmio. Se efectuó una evaluación de la exposición en la dieta en la tarea SCOOP 3.2.11. Habida cuenta de esta evaluación y del dictamen emitido por el CCAH, es conveniente tomar medidas para reducir, en la medida de lo posible, la presencia de cadmio en los alimentos.

(42) En relación con el mercurio, la EFSA adoptó el 24 de febrero de 2004 un dictamen sobre el mercurio y el metilmercurio en los alimentos ([4]) y aprobó una ingesta semanal tolerable provisional de 1,6 μg/kg pc. El metilmercurio es la forma química más preocupante y puede representar más del 90 % del mercurio total en pescado y marisco. Teniendo en cuenta el resultado de la tarea SCOOP 3.2.11, la EFSA llegó a la conclusión de que los niveles de mercurio descubiertos en los alimentos que no son pescado ni marisco eran menos preocupantes. Las formas de mercurio presentes en estos otros alimentos son principalmente diferentes del metilmercurio y, por tanto, se considera que presentan un menor riesgo.

(43) Además del establecimiento de contenidos máximos, las recomendaciones específicas a los consumidores son un enfoque adecuado en el caso del metilmercurio para proteger a los grupos vulnerables de la población. Por tanto, en respuesta a esta necesidad, se ha introducido en el sitio web de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea una nota informativa sobre el metilmercurio en el pescado y los productos de la pesca ([5]). Asimismo, varios Estados miembros han efectuado recomendaciones pertinentes a su población sobre este asunto.

([1]) Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 32, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana *The potential risk to health presented by lead in food and drink*, p. 7. (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf).

([2]) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.11 «Assessment of dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf).

([3]) Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 36, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre el cadmio, p. 67-70 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf).

([4]) Dictamen sobre el mercurio y el metilmercurio en los alimentos emitido por la Comisión técnica de contaminantes de la cadena alimentaria de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), a petición de la Comisión (adoptado el 24 de febrero de 2004) (http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf).

([5]) http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf

▼B

(44) En lo que respecta al estaño inorgánico, el CCAH concluyó en su dictamen de 12 de diciembre de 2001 ([1]) que unos niveles de estaño inorgánico de 150 mg/kg en las bebidas enlatadas y de 250 mg/kg en otros alimentos enlatados pueden provocar irritación gástrica en algunos individuos.

(45) A fin de proteger la salud pública contra este riesgo sanitario, es necesario establecer contenidos máximos para el estaño inorgánico en los alimentos enlatados y las bebidas enlatadas. Hasta que se disponga de datos sobre la sensibilidad de los lactantes y los niños de corta edad al estaño inorgánico en los alimentos, es necesario, con carácter preventivo, proteger la salud de este grupo vulnerable de la población y establecer unos contenidos máximos más bajos.

(46) En cuanto al 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), el CCAH adoptó el 30 de mayo de 2001 un dictamen científico sobre esta sustancia en los alimentos ([2]), por el que se actualiza su dictamen de 16 de diciembre de 1994 ([3]) a partir de la nueva información científica, y estableció una ingesta diaria tolerable (TDI) de 2 μg/kg pc para el 3-MCPD.

(47) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, se efectuó y se finalizó en junio de 2004 la tarea SCOOP sobre recogida y cotejo de datos sobre los niveles de 3-MCPD y sustancias relacionadas en los productos alimenticios ([4]). Las fuentes principales de 3-MCPD en la ingesta alimentaria eran la salsa de soja y los productos a base de salsa de soja. Algunos otros alimentos consumidos en grandes cantidades, tales como el pan y los fideos, también contribuían significativamente a la ingesta en algunos países debido a su elevado consumo y no a que existiera una elevada presencia de 3-MCPD en estos alimentos.

(48) En consecuencia, deben establecerse contenidos máximos para el 3-MCPD en la proteína vegetal hidrolizada (PVH) y la salsa de soja teniendo en cuenta el riesgo relacionado con el consumo de estos alimentos. Se pide a los Estados miembros que examinen otros productos alimenticios en los que pudiera detectarse la presencia de 3-MCPD, con el fin de sopesar la necesidad de establecer contenidos máximos para otros productos alimenticios.

(49) Por lo que respecta a las dioxinas y los PCBs, el CCAH adoptó el 30 de mayo de 2001 un dictamen sobre las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas en los alimentos ([5]), en el que se

([1]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre los riesgos graves que presenta el estaño en los alimentos enlatados (adoptado el 12 de diciembre de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf).

([2]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) por el que se actualiza el dictamen del CCAH de 1994 (adoptado el 30 de mayo de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf).

([3]) Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 36, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), p. 31-34 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf).

([4]) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.9 «Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf).

([5]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre la evaluación de riesgo de las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en los alimentos. Actualización basada en la nueva información científica disponible desde la adopción del dictamen del CCAH de 22 de noviembre de 2000 (adoptado el 30 de mayo de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf).

▼B

actualiza su dictamen de 22 de noviembre de 2000 ([1]) por el que se establece una ingesta semanal tolerable (TWI) de 14 pg de equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQT-OMS)/kg pc para las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas.

(50) El término dioxinas a que se refiere el presente Reglamento abarca un grupo de 75 policlorodibenzo-p-dioxinas (PCDD) y 135 policlorodibenzofuranos (PCDF) congéneres, de los cuales 17 entrañan riesgos toxicológicos. Los policlorobifenilos (PCBs) son un grupo de 209 congéneres diferentes que puede clasificarse en dos categorías en función de sus propiedades toxicológicas: 12 de ellos presentan propiedades toxicológicas similares a las de las dioxinas, por lo que se los conoce generalmente con el nombre de PCBs similares a las dioxinas. Los demás PCBs, que no presentan esta toxicidad similar a las dioxinas, poseen un perfil toxicológico diferente.

(51) Cada congénere del grupo de las dioxinas o del grupo de los PCBs similares a las dioxinas presenta un nivel de toxicidad diferente. A fin de poder sintetizar la toxicidad de estas sustancias diferentes, se ha introducido el concepto de factores de equivalencia tóxica (FET), que facilita la evaluación del riesgo y los controles reglamentarios. Ello significa que los resultados analíticos relativos a cada uno de los congéneres del grupo de las dioxinas y de los congéneres del grupo de los PCBs similares a las dioxinas de importancia toxicológica se expresan en una unidad cuantificable, a saber, el equivalente tóxico de TCDD (EQT).

(52) Las estimaciones de exposición que tienen en cuenta la tarea SCOOP sobre la evaluación de la ingesta alimentaria de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas por la población de los Estados miembros de la UE, concluidas en junio de 2000 ([2]), indican que un porcentaje considerable de la población de la Comunidad tiene una ingesta alimentaria que supera la TWI.

(53) Desde un punto de vista toxicológico, cualquier nivel que se fije debería aplicarse tanto a las dioxinas como a los PCBs similares a las dioxinas; sin embargo, en 2001 solo se fijaron contenidos máximos a nivel comunitario para las dioxinas, pero no para los PCBs similares a las dioxinas, dada la escasez de datos disponibles en aquellos momentos sobre la prevalencia de PCBs similares a las dioxinas. Sin embargo, desde 2001 se dispone de más datos sobre la presencia de PCBs similares a las dioxinas, por lo que se han establecido en 2006 contenidos máximos para la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas, ya que se trata del enfoque más adecuado desde un punto de vista toxicológico. A fin de garantizar una transición fluida, además de los contenidos fijados para la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas, durante un período transitorio deben seguirse aplicando los contenidos de dioxinas existentes. Durante este período transitorio, los productos alimenticios deben respetar tanto los contenidos máximos de dioxinas como los contenidos máximos relativos a la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas. El 31 de diciembre de 2008 se contemplará la posibilidad de prescindir de los contenidos máximos de dioxinas separados.

([1]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre la evaluación de riesgo de las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en los alimentos (adoptado el 22 de noviembre de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf).

([2]) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.5 «Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States» (http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf).

▼B

(54) En la Recomendación 2006/88/CE de la Comisión, de 6 de febrero de 2006, relativa a la reducción de la presencia de dioxinas, furanos y PCBs en los piensos y los alimentos ([1]), se fijaron umbrales de intervención con vistas a estimular un planteamiento proactivo para reducir la presencia de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas en la alimentación de las personas y de los animales. Estos umbrales de intervención deben ser un instrumento para las autoridades competentes y los operadores a fin de destacar los casos en los que es apropiado determinar la fuente de contaminación y tomar medidas para su reducción o eliminación. Puesto que las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas provienen de fuentes distintas, se fijan umbrales de intervención separados para las dioxinas, por un lado, y para los PCBs similares a las dioxinas, por el otro. Se ha adoptado un planteamiento proactivo para reducir activamente las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas en los alimentos y los piensos, por lo que los contenidos máximos aplicables deben revisarse en un plazo de tiempo definido, con el objetivo de establecer contenidos más bajos. En consecuencia, no más tarde del 31 de diciembre de 2008 se estudiará la posibilidad de reducir significativamente los contenidos máximos para la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas.

(55) Los operadores deben realizar esfuerzos para incrementar su capacidad de eliminar las dioxinas, los furanos y los PCBs similares a las dioxinas del aceite marino. El contenido significativamente inferior, que se examinará no más tarde del 31 de diciembre de 2008, estará basado en las posibilidades técnicas del procedimiento de descontaminación más eficaz.

(56) Por lo que se refiere al establecimiento de contenidos máximos para otros productos alimenticios no más tarde del 31 de diciembre de 2008, se prestará especial atención a la necesidad de fijar contenidos máximos más bajos de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas en los alimentos para lactantes y niños de corta edad, a la luz de los datos de control obtenidos en el marco de los programas de control de las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas en alimentos para lactantes y niños de corta edad de 2005, 2006 y 2007.

(57) En cuanto a los hidrocarburos aromáticos policíclicos, el CCAH concluyó en su dictamen de 4 de diciembre de 2002 ([2]) que algunos hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) son cancerígenos genotóxicos. El Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA) efectuó en 2005 una evaluación del riesgo sobre los HAP y estimó unos márgenes de exposición (*Margins of Exposure*, MOE) para ellos como base para sus orientaciones sobre los compuestos que son a la vez genotóxicos y cancerígenos ([3]).

(58) De conformidad con el CCAH, 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,

([1]) DO L 42 de 14.2.2006, p. 26.

([2]) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre los riesgos que presentan para la salud humana los hidrocarburos aromáticos policíclicos en los alimentos (emitido el 4 de diciembre de 2002) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf).

([3]) *Evaluación de determinados contaminantes en los alimentos*. Informe del Comité mixto FAO-OMS de expertos en aditivos alimentarios, reunión nº 64, Roma, 8-17 de febrero de 2005, p. 1-6 y p. 61-81.
WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 (http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf).

▼B

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. Es preciso 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. Además, debe analizarse el benzo(c)fluoreno con arreglo a una recomendación del JECFA.

(59) Los HAP pueden contaminar los alimentos durante los procesos de ahumado, y de calentamiento y secado, en que los productos de la combustión están en contacto directo con estos. Además, la contaminación medioambiental puede provocar la contaminación con HAP, en particular en peces y productos de la pesca.

(60) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, en 2004 se efectuó una tarea SCOOP específica sobre la recogida de datos de presencia de HAP en los alimentos ([1]). Se descubrieron contenidos elevados en frutos secos, aceite de orujo de oliva, pescado ahumado, aceite de pepitas de uva, productos cárnicos ahumados, moluscos frescos, especias/salsas y condimentos.

(61) A fin de proteger la salud pública, es preciso fijar contenidos 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. También es necesario fijar contenidos máximos para los alimentos expuestos a un alto nivel de contaminación medioambiental, especialmente el pescado y los productos de la pesca, contaminados, por ejemplo, a raíz de los vertidos de hidrocarburos de los barcos.

(62) Se ha descubierto benzo(a)pireno en algunos alimentos, tales como los frutos secos y los complementos alimenticios, pero los datos disponibles no son concluyentes sobre qué contenidos pueden alcanzarse razonablemente. Será necesario llevar a cabo una nueva investigación a fin de aclarar los contenidos que son razonablemente alcanzables en estos alimentos. Mientras tanto, deberán aplicarse contenidos máximos de benzo(a)pireno en los ingredientes pertinentes, como los aceites y las grasas utilizados en los complementos alimenticios.

(63) Deben examinarse como muy tarde el 1 de abril de 2007 los contenidos máximos de HAP y la pertinencia de establecer un contenido máximo de HAP en la manteca de cacao, teniendo en cuenta los progresos de los conocimientos científicos y tecnológicos sobre la presencia de benzo(a)pireno y otros HAP cancerígenos en los alimentos.

(64) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

([1]) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.12 «Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-12_final_report_pah_en.pdf).

▼B

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Normas generales

1. Los productos alimenticios enumerados en el anexo no se comercializarán cuando contengan uno de los contaminantes enumerados en el mismo en una cantidad que supere el contenido máximo establecido en el anexo.

2. Los contenidos máximos especificados en el anexo se aplicarán a la parte comestible de los productos alimenticios en cuestión, salvo que en el anexo se disponga lo contrario.

Artículo 2

Productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y compuestos

1. Cuando se apliquen los contenidos máximos establecidos en el anexo a los productos alimenticios que estén desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

a) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución;

b) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de transformación;

c) las proporciones relativas de los ingredientes en el producto;

d) el límite analítico de cuantificación.

2. El explotador de la empresa alimentaria deberá comunicar y justificar los factores específicos de concentración o dilución para las operaciones de secado, dilución, transformación y/o mezcla en cuestión, o para los productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate, cuando la autoridad competente efectúe un control oficial.

Si el explotador de la empresa alimentaria no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible y con el objetivo de la máxima protección de la salud humana.

3. Los apartados 1 y 2 se aplicarán siempre que no se hayan establecido contenidos máximos comunitarios específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos.

4. En los casos en que la legislación comunitaria no prevea contenidos máximos específicos para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados miembros podrán establecer unos niveles más rigurosos.

Artículo 3

Prohibiciones relativas al uso, la mezcla y la detoxificación

1. Los productos alimenticios que incumplan los contenidos máximos establecidos en el anexo no se utilizarán como ingredientes alimentarios.

2. Los productos alimenticios que cumplan los contenidos máximos establecidos en el anexo no se mezclarán con productos alimenticios que superen estos contenidos máximos.

▼B

3. Los productos alimenticios que vayan a ser sometidos a un tratamiento de selección o de otro tipo para reducir los niveles de contaminación no se mezclarán con productos alimenticios destinados al consumo humano directo ni con productos alimenticios destinados a ser utilizados como ingrediente alimentario.

4. Los productos alimenticios que contengan contaminantes enumerados en la sección 2 del anexo (micotoxinas) no serán detoxificados deliberadamente con tratamientos químicos.

▼M5

Artículo 4

Disposiciones específicas aplicables a los cacahuetes y otras semillas oleaginosas, los frutos de cáscara arbóreos, las frutas pasas, el arroz y el maíz

Los cacahuetes y otras semillas oleaginosas, los frutos de cáscara arbóreos, las frutas pasas, el arroz y el maíz que incumplan los contenidos máximos de aflatoxinas establecidos en los puntos 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 y 2.1.11 del anexo podrán comercializarse a condición de que los citados productos alimenticios:

a) no se destinen al consumo humano directo ni se utilicen como ingredientes de productos alimenticios;

b) no superen los contenidos máximos correspondientes establecidos en los puntos 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 y 2.1.12 del anexo;

c) se sometan a un tratamiento que incluya un proceso de selección u otro tipo de tratamiento físico, después de dicho tratamiento no superen los contenidos máximos establecidos en los puntos 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 y 2.1.11 del anexo y el tratamiento en cuestión no provoque la presencia de otros residuos nocivos;

d) lleven una etiqueta en la que figure claramente su uso y la indicación «este producto será sometido a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir la contaminación por aflatoxinas antes del consumo humano directo o de su utilización como ingrediente de productos alimenticios». Esta indicación figurará en la etiqueta de cada bolsa, caja, etc. y en el documento de acompañamiento original. El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada bolsa, caja, etc. de dicha partida o de dicho lote y en el documento de acompañamiento original.

Artículo 5

Disposiciones específicas aplicables a los cacahuetes y otras semillas oleaginosas, a sus productos derivados y a los cereales

En la etiqueta de cada bolsa, caja, etc. y en el documento de acompañamiento original deberá figurar una indicación clara del uso previsto. El documento de acompañamiento deberá guardar una relación clara con la partida y, a tal fin, llevará indicado el código de identificación que figura en cada bolsa, caja, etc. que componga la partida en cuestión. Asimismo, la actividad empresarial del destinatario de la partida que figura en el documento de acompañamiento deberá ser compatible con el uso previsto.

▼M5

En caso de que no exista ninguna indicación clara de que el uso previsto no sea el consumo humano, los contenidos máximos establecidos en los puntos 2.1.5 y 2.1.11 del anexo se aplicarán a todos los cacahuetes y otras semillas oleaginosas, a todos sus productos derivados y a todos los cereales comercializados.

Por lo que respecta a la excepción relativa a los cacahuetes y otras semillas oleaginosas para moler y la aplicación de los contenidos máximos establecidos en el punto 2.1.1 del anexo, la excepción se aplica únicamente a los envíos en cuyas etiquetas figure claramente su uso y la indicación «producto destinado a ser molido para la producción de aceite vegetal refinado». Esta indicación deberá figurar en la etiqueta de cada bolsa, caja, etc. y en el (los) documento(s) de acompañamiento original(es). El destino final deberá ser una planta de moler.

▼B

Artículo 6

Disposiciones específicas para las lechugas

A no ser que las lechugas cultivadas en invernadero se etiqueten como tales, se aplicarán los contenidos máximos establecidos en el anexo para las lechugas cultivadas al aire libre.

Artículo 7

▼M9

Exenciones

▼M8

_____

▼M9

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Finlandia, Suecia y Letonia podrán autorizar la comercialización en su mercado de salmón capturado en estado salvaje (*Salmo salar*) y productos derivados procedentes de la zona del Báltico y destinados al consumo en su territorio con contenidos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas o PCB no similares a las dioxinas superiores a los establecidos en el punto 5.3 del anexo, a condición de que se establezca un sistema para garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones al consumo de salmón capturado en estado salvaje procedente de la zona del Báltico y sus productos derivados por sectores de la población identificados como vulnerables, a fin de evitar riesgos potenciales para la salud.

Finlandia, Suecia y Letonia continuarán aplicando las medidas necesarias para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 5.3 del anexo no se comercialicen en otros Estados miembros.

Finlandia, Suecia y Letonia informarán anualmente a la Comisión de las medidas que hayan adoptado para informar de manera efectiva a los sectores de la población identificados como vulnerables de las recomendaciones dietéticas y garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y productos derivados que no se ajusten a los contenidos máximos no se comercialicen en otros Estados miembros. Deberán, además, aportar pruebas de la efectividad de estas medidas.

▼M9

5. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en su mercado de arenque capturado en estado salvaje de más de 17 cm (*Clupea harengus*), salvelino capturado en estado salvaje (*Salvelinus* spp.), lamprea de río capturada en estado salvaje (*Lampetra fluviatilis*) y trucha capturada en estado salvaje (*Salmo trutta*) y productos derivados procedentes de la zona del Báltico y destinados al consumo en su territorio con contenidos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas o PCB no similares a las dioxinas superiores a los establecidos en el punto 5.3 del anexo, a condición de que se establezca un sistema para garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones al consumo de arenque capturado en estado salvaje de más de 17 cm, salvelino capturado en estado salvaje, lamprea de río capturada en estado salvaje y trucha capturada en estado salvaje procedentes de la zona del Báltico y sus productos derivados por sectores de la población identificados como vulnerables, a fin de evitar riesgos potenciales para la salud.

Finlandia y Suecia seguirán aplicando las medidas necesarias para garantizar que el arenque capturado en estado salvaje de más de 17 cm, el salvelino capturado en estado salvaje, la lamprea de río capturada en estado salvaje y la trucha capturada en estado salvaje y productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 5.3 del anexo no se comercialicen en otros Estados miembros.

Finlandia y Suecia informarán anualmente a la Comisión de las medidas que hayan adoptado para informar de manera efectiva a los sectores de la población identificados como vulnerables de las recomendaciones dietéticas y garantizar que el pescado y productos derivados que no se ajusten a los contenidos máximos no se comercialicen en otros Estados miembros. Deberán, además, aportar pruebas de la efectividad de estas medidas.

▼M18

6. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovaquia, Finlandia, Suecia y el Reino Unido podrán autorizar la comercialización de carne ahumada y productos cárnicos ahumados del modo tradicional, ahumados en su territorio y destinados al consumo en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al establecido en el punto 6.1.4 del anexo, siempre que esos productos se ajusten a los niveles máximos aplicables antes del 1 de septiembre de 2014, es decir, 5,0 µg/kg de benzo(a)pireno y 30,0 µg/kg de la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.

Los Estados miembros seguirán supervisando la presencia de HAP en la carne ahumada y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional y establecerán programas para aplicar buenas prácticas de ahumado, en la medida de lo posible dentro de los límites que sean económicamente viables y realizables y sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

En el plazo de tres años después de la entrada en vigor del presente Reglamento, se reexaminará la situación sobre la base de toda la información disponible, a fin de elaborar una lista de carne ahumada y productos cárnicos ahumados respecto a los cuales la excepción para la producción y el consumo locales seguirán en vigor sin límite de tiempo.

▼M18

7. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovaquia, Finlandia, Suecia y el Reino Unido podrán autorizar la comercialización de pescado ahumado y productos de la pesca ahumados del modo tradicional, ahumados en su territorio y destinados al consumo en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al establecido en el punto 6.1.5 del anexo, siempre que esos productos se ajusten a los niveles máximos aplicables antes del 1 de septiembre de 2014, es decir, 5,0 µg/kg de benzo(a)pireno y 30,0 µg/kg de la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno.

Esos Estados miembros seguirán supervisando la presencia de HAP en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional, y establecerán programas para aplicar buenas prácticas de ahumado, en la medida de lo posible dentro de los límites que sean económicamente viables y realizables y sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

En el plazo de tres años después de la entrada en vigor del presente Reglamento, se reexaminará la situación sobre la base de toda la información disponible, a fin de elaborar una lista de pescado ahumado y productos de la pesca ahumados a los cuales se podría conceder una excepción para la producción y el consumo locales sin límite de tiempo.

▼B

Artículo 8

Muestreo y análisis

El muestreo y el análisis para el control oficial de los contenidos máximos especificados en el anexo se efectuará de conformidad con los Reglamentos (CE) nº 1882/2006 ([1]), (CE) nº 401/2006 ([2]) y (CE) nº 1883/2006 ([3]) de la Comisión y las Directivas 2001/22/CE ([4]), 2004/16/CE ([5]) y 2005/10/CE ([6]) de la Comisión.

▼M25

Artículo 9

Seguimiento y presentación de informes

1. Los Estados miembros controlarán el contenido de nitratos en las hortalizas que puedan contenerlos en niveles importantes, en particular en las hortalizas de hoja verde, y comunicarán periódicamente los resultados a la EFSA.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión un resumen de las observaciones sobre aflatoxinas realizadas de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) nº 884/2014 de la Comisión ([7]) y notificarán a la EFSA los datos sobre los distintos casos de presencia.

([1]) Véase la página 25 del presente Diario Oficial.
([2]) DO L 70 de 9.3.2006, p. 12.
([3]) Véase la página 32 del presente Diario Oficial.
([4]) DO L 77 de 16.3.2001, p. 14. Directiva modificada por la Directiva 2005/4/CE (DO L 19 de 21.1.2005, p. 50).
([5]) DO L 42 de 13.2.2004, p. 16.
([6]) DO L 34 de 8.2.2005, p. 15.
([7]) Reglamento de Ejecución (UE) nº 884/2014 de la Comisión, de 13 de agosto de 2014, por el que se imponen condiciones especiales a la importación desde determinados terceros países de piensos y alimentos que pueden estar contaminados por aflatoxinas y se deroga el Reglamento (CE) nº 1152/2009 (DO L 242 de 14.8.2014, p. 4).

▼M25

3. Los Estados miembros y las organizaciones profesionales interesadas comunicarán cada año a la Comisión los resultados de las investigaciones efectuadas y los progresos conseguidos en relación con la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por deoxinivalenol, zearalenona, fumonisina B_1 y B_2, y toxinas T-2 y HT-2. La Comisión pondrá estos resultados a disposición de los Estados miembros. Los datos sobre casos de presencia relacionados se notificarán a la EFSA.

4. Se recomienda encarecidamente a los Estados miembros y a las organizaciones profesionales interesadas que procedan al seguimiento de la presencia de alcaloides de cornezuelo de centeno en los cereales y productos a base de cereales.

Se recomienda encarecidamente a los Estados miembros y a las organizaciones profesionales interesadas que notifiquen a la EFSA a más tardar el 30 de septiembre de 2016 las observaciones que realicen sobre los alcaloides de cornezuelo de centeno. Dichas observaciones comprenderán datos sobre casos de presencia e información específica sobre la relación entre la presencia de esclerocios de cornezuelo de centeno y el nivel de los distintos alcaloides de esta especie.

La Comisión pondrá dichas observaciones a disposición de los Estados miembros.

5. Pueden comunicarse a la EFSA los datos sobre casos de presencia de otros contaminantes distintos de los contemplados en los apartados 1 a 4, recogidos por los Estados miembros y las organizaciones profesionales interesadas.

6. Los datos sobre casos de presencia se facilitarán a la EFSA en el formato de presentación de datos de la EFSA de conformidad con los requisitos de las Directrices de la EFSA sobre la Descripción Normalizada de Muestras (SSD) para alimentos y piensos ([1]) y con los requisitos adicionales de la EFSA en materia de información específica para determinados contaminantes específicos. Los datos sobre casos de presencia procedentes de las organizaciones profesionales interesadas podrán facilitarse a la EFSA, si procede, en un formato de presentación de datos simplificado, definido por la EFSA.

▼B

Artículo 10

Derogación

Queda derogado el Reglamento (CE) nº 466/2001.

Las referencias hechas al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 11

Medidas transitorias

▼M11

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:

([1]) http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm

▼B

a) 1 de julio de 2006 por lo que respecta a los contenidos máximos para el deoxinivalenol y la zearalenona establecidos en los puntos 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 y 2.5.7 del anexo;

▼M1

b) 1 de octubre de 2007, en lo que se refiere a los contenidos máximos para el deoxinivalenol y la zearalenona establecidos en los puntos 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 y 2.5.10 del anexo;

▼B

c) 1 de octubre de 2007 en cuanto a los contenidos máximos para las fumonisinas B_1 y B_2 establecidos en el punto 2.6 del anexo;

d) 4 de noviembre de 2006 por lo que respecta a los contenidos máximos de la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas establecidos en la sección 5 del anexo;

▼M11

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.

▼B

La carga de la prueba relativa a cuándo se comercializan los productos recaerá sobre el explotador de la empresa alimentaria.

Artículo 12

Entrada en vigor y aplicación

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 marzo de 2007.

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

▼B

ANEXO

Contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios [1]

▼M8

Sección 1: Nitratos

Productos alimenticios [1]		Contenidos máximos (mg NO_3/kg)	
1.1	Espinacas frescas *(Spinacia oleracea)* [2]		3 500
1.2	►M15 Espinacas en conserva, ultracongeladas o congeladas ◄		2 000
1.3	Lechugas frescas (*Lactuca sativa* L.) (lechugas de invernadero y cultivadas al aire libre) excepto las lechugas mencionadas en el punto 1.4	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo: lechugas cultivadas en invernadero lechugas cultivadas al aire libre Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre: lechugas cultivadas en invernadero lechugas cultivadas al aire libre	 5 000 4 000 4 000 3 000
1.4	Lechugas del tipo «Iceberg»	Lechugas cultivadas en invernadero Lechugas cultivadas al aire libre	2 500 2 000
1.5	Rúcula *(Eruca sativa, Diplotaxis* sp., *Brassica tenuifolia, Sisymbrium tenuifolium)*	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo: Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre:	7 000 6 000
1.6	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad [3] [4]		200

▼B

Sección 2: Micotoxinas

Productos alimenticios [1]		Contenidos máximos (µg/kg)		
▼M5 2.1.	**Aflatoxinas**	B_1	Suma de B_1, B_2, G_1 y G_2	M_1
2.1.1.	Cacahuetes y otras semillas oleaginosas [40] que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios, con la excepción de: — los cacahuetes y otras semillas oleaginosas que vayan a molerse para la producción de aceite vegetal refinado	8,0 [5]	15,0 [5]	—
2.1.2.	Almendras, pistachos y huesos de albaricoque que vayan a someterse a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	12,0 [5]	15,0 [5]	—

▼M5

	Productos alimenticios (1)	Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1.3.	Avellanas y nueces del Brasil que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	8,0 (5)	15,0 (5)	
2.1.4.	Frutos de cáscara arbóreos, salvo los indicados en los puntos 2.1.2 y 2.1.3, que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	5,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.5.	Cacahuetes y otras semillas oleaginosas (40) y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes en los productos alimenticios, con la excepción de: — aceites vegetales crudos destinados a ser refinados — aceites vegetales refinados	2,0 (5)	4,0 (5)	—
2.1.6.	Almendras, pistachos y huesos de albaricoque destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios (41)	8,0 (5)	10,0 (5)	—
2.1.7.	Avellanas y nueces del Brasil destinadas al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios (41)	5,0 (5)	10,0 (5)	
2.1.8.	Frutos de cáscara arbóreos, distintos de los indicados en los puntos 2.1.6 y 2.1.7, y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios	2,0 (5)	4,0 (5)	—

▼M12

2.1.9.	►C1 Frutas desecadas, distintas de los higos secos, destinadas a ser sometidas 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.	►C1 Frutas desecadas, distintas 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	—

▼M5

2.1.11.	Todos los cereales y todos los productos a base de cereales, incluidos los productos de cereales transformados, salvo los productos alimenticios indicados en los puntos 2.1.12, 2.1.15 y 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Maíz y arroz que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.13.	Leche cruda (6), leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	—	—	0,050
2.1.14.	Los siguientes tipos de especias: *Capsicum* spp. (frutas pasas de dicho género, enteras o molidas, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) *Piper* spp. (frutos de dicho género, con inclusión de la pimienta blanca y negra) *Myristica fragrans* (nuez moscada) *Zingiber officinale* (jengibre) *Curcuma longa* (cúrcuma) Mezclas de especias que contengan una o varias de estas especias	5,0	10,0	—

▼M5

	Productos alimenticios (1)	Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1.15.	Alimentos a base de cereales transformados y alimentos para lactantes y niños de corta edad (3) (7)	0,10	—	—
2.1.16.	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación (4) ►M20 (3) ◄	—	—	0,025
2.1.17.	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ►M20 (3) ◄ (10) dirigidos específicamente a los lactantes	0,10	—	0,025
▼M12 2.1.18.	Higos secos	6,0	10,0	—
▼B 2.2	**Ocratoxina A**			
2.2.1	Cereales no elaborados	5,0		
▼M11 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 2.2.3	Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas)	10,0		
2.2.4	Café tostado en grano y café tostado molido, excluido el café soluble	5,0		
2.2.5	Café soluble (café instantáneo)	10,0		
2.2.6	Vino (incluidos los vinos espumosos y excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol.) y vino de frutas (11)	2,0 (12)		
2.2.7	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (13)	2,0 (12)		
2.2.8	Zumo de uva, zumo de uva concentrado reconstituido, néctar de uva, mosto de uva y mosto de uva concentrado reconstituido, destinados al consumo humano directo (14)	2,0 (12)		
2.2.9	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (3) (7)	0,50		
2.2.10	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ►M20 (3) ◄ (10) dirigidos específicamente a los lactantes	0,50		
▼M23 2.2.11.	Especias, incluidas especias desecadas			
	Piper spp. (frutos de dicho género, con inclusión de la pimienta blanca y negra) *Myristica fragrans* (nuez moscada) *Zingiber officinale* (jengibre) *Curcuma longa* (cúrcuma)	15 µg/kg		
	Capsicum spp. (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)	20 µg/kg		
	Mezclas de especias que contengan una de estas especias	15 µg/kg		

▼B

	Productos alimenticios (1)	Contenidos máximos (µg/kg)
▼M4		
2.2.12.	Regaliz (*Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflata* y otras especies)	
2.2.12.1.	Raíz de regaliz, ingrediente para infusiones	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extracto de regaliz (42), para uso alimentario, especialmente en bebidas y confitería	80 µg/kg
▼M11		
2.2.13.	Gluten de trigo no destinado a la venta directa al consumidor	8,0
▼B		
2.3	**Patulina**	
2.3.1	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas (14)	50
2.3.2	Bebidas espirituosas (15), sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o que contengan zumo de manzana	50
2.3.3	Productos sólidos elaborados con manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados al consumo directo a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.3.4 y 2.3.5	25
2.3.4	Zumo de manzana y productos sólidos elaborados a base de manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados a los lactantes y niños de corta edad (16) y vendidos y etiquetados como tales (4)	10,0
2.3.5	Alimentos infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad (3) (4)	10,0
▼M1		
2.4	**Deoxinivalenol** (17)	
2.4.1	Cereales no elaborados (18) (19) que no sean trigo duro, avena y maíz	1 250
2.4.2	Trigo duro y avena no elaborados (18) (19)	1 750
2.4.3	Maíz no elaborado (18), excepto el destinado a molienda por vía húmeda (37)	1 750 (20)
2.4.4	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.4.7, 2.4.8 y 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (seca) (22)	750
2.4.6	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno	500
2.4.7	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (3) (7)	200
2.4.8	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, clasificadas en los códigos NC 1103 13 u 1103 20 40, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	750 (20)

▼M1

Productos alimenticios ([1])		Contenidos máximos (µg/kg)
2.4.9	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, clasificadas en el código NC 1102 20, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	1 250 ([20])
2.5	**Zearalenona** ([17])	
2.5.1	Cereales no elaborados ([18]) ([19]) distintos del maíz	100
2.5.2	Maíz no elaborado ([18]), excepto el destinado a molienda por vía húmeda ([37])	350 ([20])
2.5.3	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 y 2.5.10	75
2.5.4	Aceite de maíz refinado	400 ([20])
2.5.5	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno, excluidos los aperitivos de maíz y los cereales para el desayuno a base de maíz	50
2.5.6	Maíz destinado al consumo humano directo, aperitivos de maíz y cereales para el desayuno a base de maíz	100 ([20])
2.5.7	Alimentos elaborados a base de cereales (excluidos los alimentos elaborados a base de maíz) y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ([3]) ([7])	20
2.5.8	Alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad ([3]) ([7])	20 ([20])
2.5.9	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, clasificadas en los códigos NC 1103 13 u 1103 20 40, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	200 ([20])
2.5.10	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, clasificadas en el código NC 1102 20, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	300 ([20])
2.6	**Fumonisinas**	Suma de B_1 y B_2
2.6.1	Maíz no elaborado ([18]), excepto el destinado a molienda por vía húmeda ([37])	4 000 ([23])
2.6.2	Maíz y alimentos a base de maíz destinados al consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.6.3 y 2.6.4	1 000 ([23])

▼M1

	Productos alimenticios ([1])	Contenidos máximos (µg/kg)
2.6.3	Cereales para el desayuno a base de maíz y aperitivos de maíz	800 ([23])
2.6.4	Alimentos elaborados a base de maíz y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ([3]) ([7])	200 ([23])
2.6.5	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, clasificadas en los códigos NC 1103 13 u 1103 20 40, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	1 400 ([23])
2.6.6	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula < 500 micras, clasificadas en el código NC 1102 20, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula < 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	2 000 ([23])

▼B

2.7	**Toxinas T-2 y HT-2** ([17])	Suma de toxinas T-2 y HT-2
2.7.1	Cereales no elaborados ([18]) y productos a base de cereales	

▼M14

2.8	**Citrinina**	
2.8.1	Complementos alimenticios a base de arroz fermentado con levadura roja *Monascus purpureus*	2 000 (*)

▼M25

2.9	**Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno**	
2.9.1	Esclerocios de cornezuelo de centeno	
2.9.1.1	Cereales no elaborados ([18]), excepto el maíz y el arroz	0,5 g/kg (*)
2.9.2	Alcaloides de cornezuelo de centeno (**)	
2.9.2.1	Cereales no elaborados ([18]), excepto el maíz y el arroz	— (***)
2.9.2.2	Productos de la molienda de cereales, excepto productos de la molienda del maíz y del arroz	— (***)
2.9.2.3	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales, cereales para desayuno y pasta	— (***)
2.9.2.4	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	— (***)

▼B

Sección 3: Metales

	Productos alimenticios ([1])	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)

▼M20

3.1	Plomo	
3.1.1	Leche cruda ([6]), leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	0,020
3.1.2	Preparados para lactantes y preparados de continuación	
	comercializados en polvo ([3]) ([29])	0,050
	comercializados líquidos ([3]) ([29])	0,010
3.1.3	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ([3]) ([29]) distintos de los indicados en 3.1.5	0,050

▼**M20**

Productos alimenticios ([1])		Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1.4	Alimentos para usos médicos especiales ([3]) destinados específicamente a para lactantes y niños de corta edad	
	comercializados en polvo ([29])	0,050
	comercializados líquidos ([29])	0,010
3.1.5	Bebidas para lactantes y niños de corta edad vendidas como tales, distintas de las mencionadas en 3.1.2 y 3.1.4,	
	comercializadas líquidas o para ser reconstituidas siguiendo las instrucciones del fabricante, incluidos los zumos de frutas ([4])	0,030
	para ser preparadas mediante infusión o decocción ([29])	1,50
3.1.6	Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral ([6])	0,10
3.1.7	Despojos de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral ([6])	0,50
3.1.8	Carne de pescado ([24]) ([25])	0,30
3.1.9	Cefalópodos ([52])	0,30
3.1.10	Crustáceos ([26]) ([44])	0,50
3.1.11	Moluscos bivalvos ([26])	1,50
3.1.12	Cereales y legumbres secas	0,20
3.1.13	Hortalizas excluidas las de hoja del género *Brassica*, salsifíes, hortalizas de hoja y hierbas frescas, setas, algas marinas y hortalizas de fruto ([27]) ([53])	0,10
3.1.14	Hortalizas de hoja del género *Brassica*, hortalizas de hoja excluidas las hierbas frescas y las setas siguientes: *Agaricus bisporus* (champiñón), *Pleurotus ostreatus* (seta de ostra) y *Lentinula edodes* (seta shiitake) ([27])	0,30
3.1.15	Hortalizas de fruto	
	Maíz dulce ([27])	0,10
	distintas del maíz dulce ([27])	0,05
3.1.16	Frutas, excluidos los arándanos, las grosellas, las bayas de saúco y los madroños ([27])	0,10
3.1.17	Arándanos, grosellas, bayas de saúco y madroños ([27])	0,20

▼M20

	Productos alimenticios (1)	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1.18	Grasas y aceites, incluida la grasa láctea	0,10
3.1.19	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas	
	exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas (14)	0,05
	de frutas distintas de las bayas y otras frutas pequeñas (14)	0,03
3.1.20	Vino (incluido el vino espumoso y excluido el vino de licor), sidra, perada y vino de frutas (11)	
	producidos desde la cosecha de frutas de 2001 hasta la cosecha de frutas de 2015	0,20
	producidos a partir de la cosecha de frutas de 2016	0,15
3.1.21	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (13)	
	producidos desde la cosecha de frutas de 2001 hasta la cosecha de frutas de 2015	0,20
	producidos a partir de la cosecha de frutas de 2016	0,15
3.1.22	Complementos alimenticios (39)	3,0
3.1.23	Miel	0,10

▼M16

3.2	**Cadmio**	
3.2.1	Hortalizas y frutas, excluidas las hortalizas de raíz y tubérculo, las hortalizas de hoja, las hierbas frescas, las hortalizas de hoja del género *Brassica,* los tallos jóvenes las setas y las algas marinas (27)	0,050
3.2.2	Hortalizas de raíz y tubérculo (excluidos los apionabos, las chirivías, los salsifíes y los rábanos rusticanos), tallos jóvenes (excluido el apio) (27). En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas	0,10
3.2.3	Hortalizas de hoja, hierbas frescas, hortalizas de hoja del género *Brassica,* apio, apionabos, chirivías, salsifíes, rábanos rusticanos y las siguientes setas (27): *Agaricus bisporus* (champiñón), *Pleurotus ostreatus* (seta de ostra) y *Lentinula edodes* (seta *shiitake*)	0,20
3.2.4	Setas, excluidas las enumeradas en el punto 3.2.3 (27)	1,0
3.2.5	Cereales, excluidos el trigo y el arroz	0,10

▼M16

	Productos alimenticios ([1])	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.2.6	— Granos de trigo, granos de arroz — Salvado de trigo y germen de trigo para el consumo directo — Habas de soja	0,20
3.2.7	Productos específicos de cacao y chocolate enumerados a continuación ([49]):	
	— chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 %	0,10 a partir del 1 de enero de 2019
	— chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 %	0,30 a partir del 1 de enero de 2019
	— chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 50 %	0,80 a partir del 1 de enero de 2019
	— cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0,60 a partir del 1 de enero de 2019
3.2.8	Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral ([6])	0,050
3.2.9	Carne de caballo, excluidos los despojos ([6])	0,20
3.2.10	Hígado de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos ([6])	0,50
3.2.11	Riñones de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos ([6])	1,0
3.2.12	Carne de pescado ([24]) ([25]), excluidas las especies enumeradas en los puntos 3.2.13, 3.2.14 y 3.2.15	0,050
3.2.13	Carne de los siguientes pescados ([24]) ([25]): caballa (*Scomber species*), atún (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*) y bichique (*Sicyopterus lagocephalus*)	0,10
3.2.14	Carne de los siguientes pescados ([24]) ([25]): melva *(Auxis species)*	0,15
3.2.15	Carne de los siguientes pescados ([24]) ([25]): anchoa (*Engraulis species*), pez espada (*Xiphias gladius*) y sardina (*Sardina pilchardus*)	0,25
3.2.16	Crustáceos ([26]): carne de los apéndices y del abdomen ([44]). En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (*Brachyura* y *Anomura*), la carne de los apéndices	0,50
3.2.17	Moluscos bivalvos ([26])	1,0
3.2.18	Cefalópodos (sin vísceras) ([26])	1,0

▼M16

	Productos alimenticios ([1])	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.2.19	Preparados para lactantes y preparados de continuación ►M20 ([3]) ◄ ([29]):	
	— preparados en polvo para lactantes elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas	0,010 a partir del 1 de enero de 2015
	— preparados líquidos para lactantes elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas	0,005 a partir del 1 de enero de 2015
	— preparados en polvo para lactantes elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca	0,020 a partir del 1 de enero de 2015
	— preparados líquidos para lactantes elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca	0,010 a partir del 1 de enero de 2015
3.2.20	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ([3]) ([29])	0,040 a partir del 1 de enero de 2015
3.2.21	Complementos alimenticios ([39]) excluidos los complementos alimenticios enumerados en el punto 3.2.22	1,0
3.2.22	Complementos alimenticios ([39]) compuestos exclusiva o principalmente de algas marinas desecadas, de productos a base de algas marinas o de moluscos bivalvos desecados	3,0
▼B		
3.3	**Mercurio**	
▼M6		
3.3.1	Productos de la pesca ([26]) y carne de pescado ([24]) ([25]), excluidas las especies enumeradas en el punto 3.3.2. El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen ([44]). En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (*Brachyura* y *Anomura*), se aplica a la carne de los apéndices.	0,50
▼M3		
3.3.2.	Carne de los siguientes pescados ([24]) ([25]): rape (*Lophius species*) perro del norte (*Anarhichas lupus*) bonito (*Sarda sarda*) anguila (*Anguilla species*) reloj (*Hoplostethus species*) cabezudo (*Coryphaenoides rupestris*) fletán (*Hippoglossus hippoglossus*) rosada del Cabo (*Genypterus capensis*) marlin (*Makaira species*) gallo (*Lepidorhombus species*) salmonete (*Mullus species*) rosada chilena (*Genypterus blacodes*) lucio (*Esox lucius*) tasarte (*Orcynopsis unicolor*)	1,0

▼M3

	Productos alimenticios (1)	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
	capellán (*Trisopterus minutus*) pailona (*Centroscymnus coelolepis*) raya (*Raja species*) gallineta nórdica (*Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus*) pez vela (*Istiophorus platypterus*) pez cinto (*Lepidopus caudatus*), sable negro (*Aphanopus carbo*) besugo o aligote (*Pagellus species*) tiburón (todas las especies) escolar (*Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens*) esturión (*Acipenser species*) pez espada (*Xiphias gladius*) atún (*Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis*)	
3.3.3.	Complementos alimenticios (39)	0,10

▼B

3.4	**Estaño (inorgánico)**	
3.4.1	Alimentos enlatados diferentes de las bebidas	200
3.4.2	Bebidas enlatadas, incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras	100
3.4.3	Alimentos infantiles enlatados y alimentos enlatados elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, excepto productos deshidratados y en polvo (3) (29)	50
3.4.4	Preparados para lactantes y preparados de continuación enlatados (incluida la leche para lactantes y la leche de continuación), excepto productos deshidratados y en polvo ►M20 (3) ◄ (29)	50
3.4.5	Alimentos dietéticos enlatados destinados a usos médicos especiales ►M20 (3) ◄ (29) específicamente destinados a los lactantes, excepto productos deshidratados y en polvo	50

▼M21

3.5	**Arsénico (inorgánico)** (50) (51)	
3.5.1	Arroz elaborado (arroz pulido o blanco), no sancochado	0,20
3.5.2	Arroz sancochado y arroz descascarado	0,25
3.5.3	Tortitas, obleas, galletitas y pasteles de arroz	0,30
3.5.4	Arroz destinado a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad (3)	0,10

▼B

Sección 4: 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)

	Productos alimenticios (1)	Contenidos máximos (µg/kg)
4.1	Proteína vegetal hidrolizada (30)	20
4.2	Salsa de soja (30)	20

▼M9

Sección 5: Dioxinas y PCB (31)

	Productos alimenticios	Contenido máximo		
		Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS) (32)	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB-OMS) (32)	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6) (32)
5.1	Carne y productos cárnicos (excluidos los despojos no comestibles) de los siguientes animales (6):			
	— bovinos y ovinos	2,5 pg/g grasa (33)	4,0 pg/g grasa (33)	40 ng/g grasa (33)
	— aves de corral	1,75 pg/g grasa (33)	3,0 pg/g grasa (33)	40 ng/g grasa (33)
	— cerdos	1,0 pg/g grasa (33)	1,25 pg/g grasa (33)	40ng/g grasa (33)
▼M13				
5.2	Hígado de animales terrestres mencionados en el punto 5.1, salvo ovinos y productos derivados	0,30 pg/g peso en fresco	0,50 pg/g peso en fresco	3,0 ng/g peso en fresco
	Hígado de ovinos y productos derivados	1,25 pg/g peso en fresco	2,00 pg/g peso en fresco	3,0 ng/g peso en fresco
▼M19				
5.3	Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados (25) (34), excepto: — las anguilas capturadas en estado salvaje, — la mielga (*Squalus acanthias*) capturada en estado salvaje — pescado de agua dulce capturado en estado salvaje, excepto las especies de peces diádromos capturadas en agua dulce, — el hígado de pescado y productos derivados, — aceites marinos. El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen (44). En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (*Brachyura y Anomura*), se aplica a la carne de los apéndices.	3,5 pg/g de peso en fresco	6,5 pg/g de peso en fresco	75 ng/g de peso en fresco
▼M9				
5.4	Carne de pescado de agua dulce capturado en estado salvaje, excepto las especies de peces diádromos capturadas en agua dulce, y productos derivados (25)	3,5 pg/g peso en fresco	6,5 pg/g peso en fresco	125 ng/g peso en fresco
▼M19				
5.4 *bis*	Carne de mielga (*Squalus acanthias*) capturada en estado salvaje y productos derivados (34)	3,5 pg/g de peso en fresco	6,5 pg/g de peso en fresco	200 ng/g de peso en fresco

▼M19

	Productos alimenticios	Contenido máximo		
		Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ([32])	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) ([32])	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6) ([32])
▼M9				
5.5	Carne de anguila capturada en estado salvaje (*Anguilla anguilla*) y productos derivados	3,5 pg/g peso en fresco	10,0 pg/g peso en fresco	300 ng/g peso en fresco
5.6	Hígado de pescado y sus productos derivados, excluidos los aceites marinos mencionados en el punto 5.7	—	20,0 pg/g peso en fresco ([38])	200 ng/g peso en fresco ([38])
5.7	Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos destinados al consumo humano)	1,75 pg/g grasa	6,0 pg/g grasa	200 ng/g grasa
5.8	Leche cruda ([6]) y productos lácteos ([6]), incluida la grasa láctea	2,5 pg/g grasa ([33])	5,5 pg/g grasa ([33])	40 ng/g grasa ([33])
5.9	Huevos de gallina y ovoproductos ([6])	2,5 pg/g grasa ([33])	5,0 pg/g grasa ([33])	40 ng/g grasa ([33])
5.10	Grasa de los animales siguientes:			
	— bovinos y ovinos,	2,5 pg/g grasa	4,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa
	— aves de corral,	1,75 pg/g grasa	3,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa
	— cerdos.	1,0 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa	40 ng/g grasa
5.11	Mezcla de grasas de origen animal	1,5 pg/g grasa	2,50 pg/g grasa	40 ng/g grasa
5.12	Aceites y grasas vegetales	0,75 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa	40 ng/g grasa
5.13	Alimentos para lactantes y niños de corta edad ([4])	0,1 pg/g peso en fresco	0,2 pg/g peso en fresco	1,0 ng/g peso en fresco

▼M22

Sección 6: Hidrocarburos aromáticos policíclicos

	Productos alimenticios	Contenidos máximos (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	Benzo(a)pireno	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno ([45])
6.1.1	Aceites y grasas (excluida la manteca de cacao y el aceite de coco) destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingrediente de productos alimenticios	2,0	10,0

▼M22

Productos alimenticios		Contenidos máximos (µg/kg)	
6.1.2	Granos de cacao y productos derivados	5,0 µg/kg de grasa a partir del 1.4.2013	35,0 µg/kg de grasa desde el 1.4.2013 hasta el 31.3.2015 30,0 µg/kg de grasa a partir del 1.4.2015
6.1.3	Aceite de coco destinado al consumo humano directo o a ser usado como ingrediente de productos alimenticios	2,0	20,0
6.1.4	Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	5,0 hasta el 31.8.2014 2,0 a partir del 1.9.2014	30,0 desde el 1.9.2012 hasta el 31.8.2014 12,0 a partir del 1.9.2014
6.1.5	Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados ([25]) ([36]), excluidos los productos pesqueros enumerados en los puntos 6.1.6 y 6.1.7. El contenido máximo para los crustáceos ahumados se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen ([44]). En el caso de los cangrejos ahumados y crustáceos similares ahumados (*Brachyura* y *Anomura*), se aplica a la carne de los apéndices.	5,0 hasta el 31.8.2014 2,0 a partir del 1.9.2014	30,0 desde el 1.9.2012 hasta el 31.8.2014 12,0 a partir del 1.9.2014
6.1.6	Espadines ahumados y espadines ahumados en conserva ([25]) ([47]) (*Sprattus sprattus*); arenques del Báltico ahumados ≤ 14 cm de longitud y arenques del Báltico ahumados en conserva ≤ 14 cm de longitud ([25]) ([47]) (*Clupea harengus membras*); katsuobushi (bonito seco, *Katsuwonus pelamis*); moluscos bivalvos (frescos, refrigerados o congelados) ([26]); carnes tratadas térmicamente y productos cárnicos tratados térmicamente ([46]), vendidos al consumidor final	5,0	30,0
6.1.7	Moluscos bivalvos ([36]) (ahumados)	6,0	35,0
6.1.8	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ([3]) ([29])	1,0	1,0
6.1.9	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación ►M20 ([3]) ◄ ([29])	1,0	1,0
6.1.10	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ►M20 ([3]) ◄ ([29]) dirigidos específicamente a los lactantes	1,0	1,0
6.1.11	Fibra de cacao y productos derivados de la fibra de cacao destinados a ser utilizados como ingredientes en alimentos	3,0	15,0

▼M24

▼M11

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 ([48])	2,5
7.1.2.	Preparados en polvo para lactantes y preparados de continuación en polvo	1

▼M17

Sección 8: Toxinas vegetales inherentes

Productos alimenticios ([1])		Contenido máximo en g/kg
8.1	Ácido erúcico	
8.1.1	Aceites y grasas vegetales	50 (**)
8.1.2	Alimentos con adición de aceites y grasas vegetales, con excepción de los productos alimenticios mencionados en el punto 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Preparados para lactantes y preparados de continuación ►M20 ([3]) ◄	10 (**)

▼B

►M14 (*) El contenido máximo debe revisarse antes del 1 de enero de 2016 a la luz de la información sobre la exposición a la citrinina procedente de otros productos alimenticios y de información actualizada sobre la toxicidad de la citrinina, en particular por lo que respecta a los riesgos de carcinogenicidad y genotoxicidad. ◄

►M17 (**) El contenido máximo hace referencia al contenido de ácido erúcico, calculado sobre su contenido total de ácidos grasos en la fase grasa de los alimentos. ◄

►M25 (***) El muestreo se realizará de conformidad con el punto B del anexo I del Reglamento (CE) nº 401/2006 de la Comisión (DO L 70 de 9.3.2006, p. 12).

El análisis se efectuará mediante examen microscópico.

(****) Suma de doce alcaloides de cornezuelo: ergocristina/ergocristinina; ergotamina/ergotaminina; ergocriptina/ergocriptinina; ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergocornina/ergocorninina.

(*****) Antes del 1 de julio de 2017 se estudiarán para estas categorías pertinentes de alimentos unos contenidos máximos adecuados y factibles, que ofrezcan un elevado nivel de protección de la salud humana.. ◄

([1]) En lo que respecta a las frutas, las hortalizas y los cereales, se hace referencia a los productos alimenticios enumerados en la categoría pertinente tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (DO L 70 de 16.3.2005, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 178/2006 (DO L 29 de 2.2.2006, p. 3). Esto significa, entre otras cosas, que el alforfón (*Fagopyrum* spp.) está incluido dentro de los «cereales» y que sus productos derivados están incluidos dentro de los «productos a base de cereales». ►M3 El contenido máximo para las frutas no se aplica a los frutos de cáscara. ◄

([2]) El contenido máximo no se aplica a las espinacas frescas que vayan a ser sometidas a transformación y que se transporten directamente a granel desde el campo a la planta de transformación.

►M20 ([3]) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) nº 41/2009 y (CE) nº 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◄

([4]) El contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).

([5]) ►M5 El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuetes y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuetes y los frutos de cáscara arbóreos se analizan «con su cáscara», en el cálculo del contenido de aflatoxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil. ◄

([6]) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

([7]) El contenido máximo hace referencia a la materia seca, que se determina de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 401/2006.

►M20 ——————— ◄

([10]) En el caso de la leche y los productos lácteos, el contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche y los productos lácteos, a la materia seca. La materia seca se determina de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 401/2006.

►M20 ([11]) Vino y vinos espumosos tal como se definen en el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671). ◄

▼B

([12]) El contenido máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.

►M20 ([13]) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (UE) nº 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo (DO L 84 de 20.3.2014, p. 14).

El contenido máximo de ocratoxina A aplicable a estas bebidas está en función de la proporción de vino o mosto de uva presente en el producto acabado. ◄

([14]) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 58).

([15]) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo, de 29 de mayo de 1989, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas (DO L 160 de 12.6.1989, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Protocolo relativo a las condiciones y al procedimiento de admisión de la República de Bulgaria y de Rumanía a la Unión Europea.

►M20 ([16]) Lactantes y niños de corta edad tal como se definen en el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) nº 41/2009 y (CE) nº 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◄

([17]) A los efectos de la aplicación de los contenidos máximos de deoxinivalenol, zearalenona y toxinas T-2 y HT-2 establecidos en los puntos 2.4, 2.5 y 2.7, el arroz no se incluye en los «cereales» y los productos a base de arroz no se incluyen en los «productos a base de cereales».

►M25 ([18]) El contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados comercializados para una primera fase de transformación.

Por «primera fase de transformación» se entiende cualquier tratamiento físico o térmico, distinto del secado, al que se somete el grano o su superficie. Los procedimientos de limpieza, incluido el descascarillado, de selección y de secado no se consideran «primera fase de transformación» si el grano entero permanece intacto tras la limpieza y la selección.

El descascarillado consiste en limpiar los cereales cepillándolos y/o frotándolos con energía.

En caso de que se aplique el descascarillado en presencia de esclerocios de cornezuelo, los cereales deben ser objeto de una primera fase de limpieza antes del descascarillado. El descascarillado, efectuado en combinación con un aspirador de polvo, va seguido de una selección por color antes de la molienda.

Por sistemas integrados de producción y transformación se entienden los sistemas mediante los cuales todos los lotes de cereales que entran se limpian, seleccionan y transforman en el mismo establecimiento. En tales sistemas integrados de producción y transformación, el contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados tras la limpieza y la selección, pero antes de la primera fase de transformación.

Los explotadores de empresas alimentarias deben garantizar el cumplimiento a través de su sistema APPCC mediante el cual se establece y se lleva a cabo en este punto de control crítico un procedimiento eficaz de seguimiento. ◄

([19]) El contenido máximo se aplica a los cereales cosechados y aceptados, a partir de la campaña de comercialización 2005/06, con arreglo al Reglamento (CE) nº 824/2000 de la Comisión, de 19 de abril de 2000, por el que se establecen los procedimientos de aceptación de los cereales por los organismos de intervención y los métodos de análisis para la determinación de la calidad (DO L 100 de 20.4.2000, p. 31). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1068/2005 (DO L 174 de 7.7.2005, p. 65).

►M1 ([20]) El contenido máximo se aplicará a partir del 1 de octubre de 2007. ◄

►M1 ——————— ◄

([22]) Por pasta (seca) se entiende pasta con un contenido de agua de aproximadamente el 12 %.

([23]) El contenido máximo se aplicará a partir del 1 de octubre de 2007.

([24]) Pescado enumerado en esta categoría, tal como se define en la categoría a), excluido el hígado de pescado contemplado en el código NC 0302 70 00, de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo (DO L 17 de 21.1.2000, p. 22). Reglamento modificado en último lugar por el Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión (DO L 236 de 23.9.2003, p. 33). En caso de productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplicará el artículo 2, apartados 1 y 2.

([25]) Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

►M22 ([26]) Productos alimenticios incluidos en las categorías c) e i) de la lista del anexo I del Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) nº 1184/2006 y (CE) nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo (DO L 354 de 28.12.2013, p. 1), según proceda (especies enumeradas en la entrada correspondiente). En caso de productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplicará el artículo 2, apartados 1 y 2. En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas. ◄

([27]) El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.

►M20 ——————— ◄

([29]) El contenido máximo hace referencia al producto comercializado.

▼B

(30) El contenido máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un contenido máximo de 50 µg/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este contenido en función del contenido de materia seca de los productos.

(31) ►M9 Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)]. FET fijados por la OMS a fines de la evaluación del riesgo para la salud humana, basados en las conclusiones de la reunión de expertos de la Organización Mundial de la Salud (OMS)-Programa internacional de protección frente a los productos químicos (IPCS, por sus siglas en inglés) que se celebró en Ginebra en junio de 2005 [*Martin van den Berg et al., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences* 93 (2), 223–241 (2006)].

Congéneres	Valor FET	Congéneres	Valor FET
Dibenzo-p-dioxinas («PCDD»)		**PCB «similares a las dioxinas» PCB no-orto + PCB mono-orto**	
2,3,7,8-TCDD	1	*PCB no-orto*	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
Dibenzofuranos («PCDF»)		*PCB mono-orto*	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abreviaturas empleadas: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = hexa; «Hp» = hepta; «O» = octo; «CDD» = clorodibenzodioxina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenilo. ◄

(32) Concentraciones del límite superior: las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detección son iguales a este límite.

(33) ►M9 El contenido máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplicará a los productos alimenticios con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el contenido máximo aplicable será el contenido en función del producto correspondiente al contenido en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del contenido máximo establecido en función de las materias grasas, utilizando la siguiente fórmula:

El contenido máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = contenido máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02. ◄

►M2 (34) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías a), b), c), e) y f) de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 104/2000, excluido el hígado de pescado mencionado en el punto 5.11. ◄

►M7 ——————— ◄

►M22 (36) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías b), c) e i) de la lista del anexo I del Reglamento (UE) nº 1379/2013. ◄

►M1 (37) La excepción se aplica únicamente al maíz del que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que está únicamente destinado a su molienda por vía húmeda (producción de almidón). ◄

►M2 (38) Para el hígado de pescado en conserva, el contenido máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata destinado al consumo ◄

►M3 (39) El contenido máximo se aplica al complemento alimenticio comercializado. ◄

▼B

►M5 (40) Las semillas oleaginosas clasificadas con los códigos NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206 y 1207 y los productos derivados clasificados con el código NC 1208; las semillas de melón corresponden al código ex 1207 99.

(41) En el caso de que los productos derivados/transformados lo sean exclusivamente o casi exclusivamente a partir de los frutos de cáscara arbóreos en cuestión, se les aplicarán también los contenidos máximos establecidos en relación con dichos frutos. En los demás casos, los productos derivados/transformados estarán sujetos al artículo 2, apartados 1 y 2. ◄

►M4 (42) El contenido máximo se aplica al extracto puro y no diluido, obtenido a razón de 1 kg de extracto por cada 3 a 4 kg de raíz de regaliz. ◄

►M6 (43) El contenido máximo de hortalizas de hoja no se aplica a las hierbas frescas [que entran dentro del código 0256000 del anexo I del Reglamento (CE) nº 396/2005]. ◄

►M20 (44) Carne de los apéndices y del abdomen. El cefalotórax de los crustáceos queda excluido de esta definición. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (*Brachyura* y *Anomura*): carne de los apéndices. ◄

►M7 (45) Las concentraciones del límite inferior se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de las cuatro sustancias por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.

(46) La carne y los productos cárnicos que se han sometido a un tratamiento térmico que puede dar lugar a la formación de HAP, es decir, únicamente parrilla y barbacoa.

(47) En el caso de los productos en conserva, se analizará todo el contenido de la lata. En cuanto al contenido máximo de la totalidad del producto compuesto, se aplicará el artículo 2, apartado 1, letra c), y apartado 2. ◄

►M11 (48) 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. ◄

►M16 (49) En el caso de los productos específicos de cacao y de chocolate, se aplican las definiciones establecidas en los puntos A2, A3 y A4 del anexo I de la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de junio de 2000, relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados al consumo humano (DO L 197 de 3.8.2000, p. 19). ◄

►M21 (50) Suma de As(III) y As(V).

(51) Arroz, arroz descascarado, arroz elaborado y arroz sancochado, con arreglo a la definición de la norma del Codex 198-1995. ◄

►M20 (52) El contenido máximo hace referencia al animal vendido sin vísceras.

(53) En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas. ◄