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

►**B**

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 77 de 16.3.2001, p. 1)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 2375/2001 del Consejo de 29 de noviembre de 2001	L 321	1	6.12.2001
►**M2**	Reglamento (CE) nº 221/2002 de la Comisión de 6 de febrero de 2002	L 37	4	7.2.2002
►**M3**	Reglamento (CE) nº 257/2002 de la Comisión de 12 de febrero de 2002	L 41	12	13.2.2002
►**M4**	Reglamento (CE) nº 472/2002 de la Comisión de 12 de marzo de 2002	L 75	18	16.3.2002
►**M5**	Reglamento (CE) nº 563/2002 de la Comisión de 2 de abril de 2002	L 86	5	3.4.2002
►**M6**	Reglamento (CE) nº 1425/2003 de la Comisión de 11 de agosto de 2003	L 203	1	12.8.2003
►**M7**	Reglamento (CE) nº 2174/2003 de la Comisión de 12 de diciembre de 2003	L 326	12	13.12.2003

Rectificado por:

►**C1** Rectificación, DO L 304 de 21.11.2001, p. 30 (466/2001)

►**C2** Rectificación, DO L 80 de 23.3.2002, p. 42 (472/2002)

►**C3** Rectificación, DO L 155 de 14.6.2002, p. 63 (563/2002)

▼B

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

(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, el apartado 3 de su artículo 2,

Previa consulta con el Comité científico de alimentación humana (SCF),

Considerando lo siguiente:

(1) Con objeto de proteger la salud pública, el Reglamento (CEE) nº 315/93 dispone el establecimiento de contenidos máximos en relación con ciertos contaminantes en los productos alimenticios. Estos contenidos máximos han de recogerse en una lista comunitaria no exhaustiva en la que se podrán incluir los valores límite para el mismo contaminante en distintos productos alimenticios. Podrá hacerse referencia a los métodos de toma de muestras y de análisis aplicables.

(2) El Reglamento (CE) nº 194/97 de la Comisión, de 31 de enero de 1997, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios ([2]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1566/1999 ([3]), ha sido modificado sustancialmente varias veces. Dado que deberán introducirse otras modificaciones en aras de la claridad, dicho Reglamento deberá ser refundido.

(3) En interés de la salud pública, resulta esencial mantener el contenido de contaminantes en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico. Siempre que sea posible, la presencia de contaminantes debe reducirse cuidadosamente mediante buenas prácticas agrícolas o de producción, con el fin de alcanzar un nivel más alto de protección de la salud, especialmente para los grupos más sensibles de la población.

(4) Vistas las disparidades existentes entre las legislaciones de los Estados miembros en lo que se refiere a los contenidos máximos de contaminantes en determinados alimentos, y las distorsiones de la competencia que éstas pueden acarrear, es necesario tomar medidas a escala comunitaria para garantizar la unicidad del mercado, respetando al mismo tiempo el principio de proporcionalidad.

(5) Los Estados miembros deben adoptar las medidas de vigilancia oportunas en relación con la presencia de contaminantes en los productos alimenticios.

(6) Hasta ahora, la legislación comunitaria no ha establecido contenidos máximos para los contaminantes en los productos alimenticios destinados a lactantes y niños de corta edad a los que se refieren la Directiva 91/321/CEE de la Comisión ([4]), cuya última modificación la constituye la Directiva 1999/50/CE ([5]), y la Directiva 96/5/CE de la Comisión ([6]), cuya última

([1]) DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.
([2]) DO L 31 de 1.2.1997, p. 48.
([3]) DO L 184 de 17.7.1999, p. 17.
([4]) DO L 175 de 4.7.1991, p. 35.
([5]) DO L 139 de 2.6.1999, p. 29.
([6]) DO L 49 de 28.2.1996, p. 17.

▼B

modificación la constituye la Directiva 1999/39/CE [1]. Previa consulta del Comité científico de alimentación humana, deberán establecerse cuanto antes contenidos máximos específicos para dichos productos alimenticios. Mientras tanto, los contenidos establecidos en el presente Reglamento deberán aplicarse también a dichos productos alimenticios cuando la legislación nacional no haya fijado contenidos más rigurosos.

(7) Los ingredientes de los productos alimenticios utilizados para la producción de productos alimenticios compuestos de varios ingredientes deberán respetar los contenidos máximos establecidos en el presente Reglamento antes de su adición al producto alimenticio compuesto, a fin de evitar su dilución.

(8) Las hortalizas son la principal fuente de ingesta humana de nitratos. En su dictamen de 22 de septiembre de 1995, el SCF estableció que la ingesta total de nitratos se sitúa generalmente muy por debajo del nivel de la ingesta diaria aceptable, pero recomendó que se prosiguieran los esfuerzos para reducir la exposición a los nitratos a través de los alimentos y el agua, puesto que los nitratos pueden convertirse en nitritos y nitrosaminas, e instó a que se adoptaran buenas prácticas agrícolas para garantizar que los contenidos de nitratos se mantengan en el nivel más bajo que sea razonablemente posible. El SCF subrayó que la preocupación por la presencia de nitratos no debe impedir un aumento del consumo de hortalizas, ya que éstas tienen una función nutritiva esencial y desempeñan un importante papel en la protección de la salud.

(9) Medidas específicas dirigidas a introducir un mejor control de las fuentes de nitratos, sumadas a códigos de buenas prácticas agrícolas, podrían ayudar a reducir los contenidos de nitratos en las hortalizas. No obstante, las condiciones climáticas también influyen sobre los contenidos de nitratos de determinadas hortalizas, por lo que deberán fijarse diferentes contenidos máximos de nitratos para las hortalizas en función de la estación. Las condiciones climáticas varían mucho en las diferentes partes de la Comunidad. Por consiguiente, durante un período transitorio deberá permitirse que los Estados miembros autoricen la puesta en circulación de lechugas y espinacas producidas y destinadas a ser consumidas en su territorio con un contenido de nitratos superior al establecido en los puntos 1.1 y 1.3 del anexo I, siempre que dicho contenido siga siendo aceptable desde el punto de vista de la salud pública.

(10) Los productores de lechugas y espinacas establecidos en los Estados miembros a los que se haya concedido la autorización antes mencionada deberán modificar gradualmente sus métodos de cultivo aplicando las buenas prácticas agrícolas recomendadas a nivel nacional, con el fin de respetar, al término de un período transitorio, los contenidos máximos fijados a escala comunitaria. Convendría fijar lo antes posible una serie de valores comunes.

(11) Los contenidos fijados para la lechuga y las espinacas deberán revisarse y, en su caso, reducirse antes del 1 enero de 2002. Esta revisión se basará en los controles efectuados por los Estados miembros y en la aplicación de los códigos de buenas prácticas agrícolas para establecer los contenidos máximos tan bajos como sea razonablemente posible.

(12) Las actividades de control de los niveles de nitrato en las lechugas y espinacas y la aplicación de buenas prácticas agrícolas deberán efectuarse utilizando medios proporcionados al objetivo establecido, los resultados obtenidos de controles anteriores y, particularmente, teniendo en cuenta los riesgos y la experiencia adquirida. Se supervisará atentamente la aplicación de códigos de buenas prácticas agrícolas en algunos Estados miembros, por lo que es conveniente que los Estados miembros comuniquen anualmente los resultados de sus

[1] DO L 124 de 18.5.1999, p. 8.

▼B

controles e informen acerca de las medidas adoptadas y la evolución con respecto a la aplicación de los códigos de buenas prácticas agrícolas para reducir los contenidos de nitrato, y que se produzca anualmente un intercambio de puntos de vista con los Estados miembros sobre estos informes.

(13) Se han fijado límites más bajos para las lechugas cultivadas al aire libre que para las lechugas cultivadas en invernadero y, para permitir un control eficaz, a falta de un etiquetado preciso, los límites establecidos para las lechugas cultivadas al aire libre deberán aplicarse también a las lechugas cultivadas en invernadero.

(14) Las aflatoxinas son micotoxinas producidas por determinadas especies de *Aspergillus* que se desarrollan cuando los niveles de temperatura y humedad son elevados. Las aflatoxinas son sustancias carcinógenas genotóxicas y pueden estar presentes en un gran número de productos alimenticios. Para este tipo de sustancias, no existe ningún umbral por debajo del cual no se hayan observado efectos nocivos. Por lo tanto, no es pertinente fijar una dosis diaria tolerable. El estado actual de los conocimientos científicos y técnicos y de las mejoras en las prácticas de producción y almacenamiento no permite eliminar completamente el desarrollo de estos mohos y, por consiguiente, la presencia de aflatoxinas en los productos alimenticios. Por lo tanto, conviene fijar los límites en el nivel más bajo posible.

(15) Deben fomentarse los esfuerzos para mejorar las condiciones de producción, cosecha y almacenamiento con el fin de reducir el desarrollo de mohos. El grupo de las aflatoxinas incluye diferentes compuestos cuya toxicidad y presencia en los productos alimenticios varían. La aflatoxina B1 es, con diferencia, el compuesto más tóxico. Por razones de seguridad, conviene limitar el contenido total en aflatoxinas de los productos alimenticios (compuestos B1, B2, G1 y G2) y el contenido en alfatoxina B1. La aflatoxina M1 es un producto procedente de la metabolización de la aflatoxina B1, presente en la leche y en los productos lácteos procedentes de animales que hayan consumido alimentos contaminados. Aunque la aflatoxina M1 está considerada como una sustancia carcinógena genotóxica menos peligrosa que la aflatoxina B1, es necesario evitar su presencia en la leche y en los productos lácteos destinados al consumo humano y, en particular, a los niños de corta edad.

(16) Está demostrado que los métodos de selección u otros tratamientos físicos permiten reducir el contenido de aflatoxinas de los cacahuetes, los frutos de cáscara y los frutos secos. Con el fin de minimizar las repercusiones sobre el comercio, conviene admitir contenidos de aflatoxinas más elevados en los productos en cuestión cuando no se destinan al consumo directo o como ingrediente de los productos alimenticios. En estos casos, los contenidos de aflatoxinas han sido fijados teniendo en cuenta las posibilidades actuales de los tratamientos mencionados para los cacahuetes, los frutos de cáscara y los frutos secos respectivamente, y la necesidad de respetar, después del tratamiento, los contenidos máximos fijados para estos productos destinados al consumo humano directo o a ser utilizados como ingredientes de los productos alimenticios. En el caso de los cereales, no puede descartarse que los métodos de selección u otros tratamientos físicos puedan reducir el nivel de contaminación por aflatoxinas. Para poder comprobar la eficacia real de estos métodos y, en caso necesario, fijar los límites máximos específicos para los cereales brutos, está previsto aplicar, durante un período determinado, los contenidos máximos previstos en el anexo I sólo para los cereales y los productos derivados de su transformación destinados al consumo humano directo o como ingrediente de los productos alimenticios. A falta de datos que justifiquen la fijación de un límite máximo específico para los cereales brutos, al final de un plazo determinado, el límite previsto para los cereales y los productos derivados de su transformación destinados al consumo humano directo o como

▼B

ingrediente de los productos alimenticios se aplicará igualmente a los cereales brutos.

(17) Para lograr un control eficaz del cumplimiento de los diferentes límites fijados para los productos en cuestión, es necesario conocer el destino exacto mediante un etiquetado adecuado. Los productos que presentan contenidos en aflatoxinas más elevados que los contenidos máximos fijados no deben ser puestos en circulación, mezclados con productos conformes ni utilizados como ingrediente de los productos alimenticios. De conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CEE) nº 315/93, los Estados miembros pueden mantener los contenidos máximos en aflatoxinas que hayan fijado para determinados productos alimenticios siempre que no se haya adoptado ninguna disposición comunitaria al respecto.

(18) La absorción de plomo puede constituir un grave riesgo para la salud pública. El plomo puede provocar un retraso del desarrollo mental e intelectual de los niños y causar hipertensión y enfermedades cardiovasculares en los adultos. En los últimos diez años, los contenidos de plomo de los productos alimenticios se redujeron sensiblemente porque aumentó la sensibilización ante el problema sanitario que puede representar el plomo, por los esfuerzos realizados para reducir la emisión de plomo en su origen y por los progresos en la garantía de calidad de los análisis químicos. En su dictamen de 19 de junio de 1992, el SCF establecía que el contenido medio de plomo en los productos alimenticios no parece ser causa de alarma pero que debe proseguirse la acción a largo plazo con el objetivo de continuar reduciendo los contenidos medios de plomo en los productos alimenticios. Por consiguiente, los contenidos máximos deben ser lo más bajos posible.

(19) El cadmio puede acumularse en el cuerpo humano y provocar afecciones renales, alteraciones óseas y fallos del aparato reproductor. No puede descartarse que actúe como carcinógeno. En su dictamen de 2 de junio de 1995, el SCF 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 ►C1 ingesta ◄ humana de cadmio. Por consiguiente, deben fijarse contenidos máximos lo más bajos que sea razonablemente posible.

(20) El metilmercurio puede provocar alteraciones del desarrollo normal del cerebro de los lactantes y, a niveles más elevados, puede causar modificaciones neurológicas en los adultos. El mercurio contamina principalmente el pescado y los productos de la pesca. A fin de proteger la salud pública, en la Decisión 93/351/CEE de la Comisión [1] se establecen los contenidos máximos de mercurio para los productos de la pesca. En aras de la transparencia, las medidas pertinentes establecidas por dicha Decisión deberán trasladarse al presente Reglamento y deberán actualizarse. Los contenidos deberán ser lo más bajos que sea razonablemente posible, teniendo en cuenta que, por razones fisiológicas, determinadas especies concentran el mercurio en sus tejidos con más facilidad que otras.

(21) El 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) se origina durante el procesado de los alimentos en ciertas condiciones. En particular, puede producirse durante la producción del ingrediente alimenticio «proteína vegetal hidrolizada», que se obtiene mediante el método de hidrólisis ácida (PVH ácida). En los últimos años, gracias a un ajuste de los procedimientos de producción, se ha conseguido una disminución significativa del 3-MCPD en este producto. Recientemente, varios Estados miembros han detectado asimismo altos contenidos de 3-MCPD en algunas muestras de salsa de soja. Para establecer buenas prácticas de producción y proteger la salud de los consumidores, deberían

[1] DO L 144 de 16.6.1993, p. 23.

▼B

fijarse niveles máximos de 3-MCPD. En su dictamen de 16 de diciembre de 1994, que fue confirmado el 12 de junio de 1997, el SCF aconsejó que el 3-MCPD sea considerado como carcinógeno genotóxico, y que los residuos de 3-MCPD en los productos alimenticios no sean detectables. Estudios toxicológicos recientes ponen de manifiesto que la sustancia actúa como carcinógeno no genotóxico *in vivo*.

(22) Los niveles máximos de 3-MCPD establecidos en el anexo I están basados en el dictamen del SCF. Éste volverá a evaluar la toxicidad del 3-MCPD a la luz de nuevos estudios. Tan pronto el SCF emita el nuevo dictamen habrá que analizar de nuevo si los niveles máximos son los adecuados. 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.

(23) Todo contenido máximo que se adopte a escala comunitaria deberá ser sometido a revisión periódicamente en función de la evolución de los conocimientos científicos y técnicos y del perfeccionamiento de las prácticas agrícolas o de producción, con el fin de lograr una continua reducción de los contenidos.

(24) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de productos alimenticios.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. Los productos alimenticios mencionadas en el anexo I no deberán presentar, en el momento de su puesta en circulación, un contenido de contaminantes superior al indicado en el citado anexo.

▼M1

1 bis. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, se autorizará a Suecia y Finlandia a que, durante un período transitorio que finalizará el 31 de diciembre de 2006, pongan en el mercado pescado originario de la zona del Báltico, destinado al consumo en sus territorios, cuyo contenido de dioxina sea superior al que se fija en el punto 5.2 de la sección 5 del anexo I, siempre que dispongan de un sistema que garantice que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones al consumo de pescado de la zona del Báltico por parte de grupos vulnerables identificados de la población para evitar riesgos potenciales de salud.

Las solicitudes futuras de esta excepción se considerarán en el marco de la revisión de la sección 5 del anexo I que se dispone en el apartado 3 del artículo 5.

Finlandia y Suecia comunicarán a la Comisión, el 31 de diciembre de cada año a más tardar, los resultados de sus controles de los niveles de dioxina en el pescado de la zona del Báltico e informarán de las medidas adoptadas para reducir la exposición humana a las dioxinas del pescado de dicha región.

▼B

2. Los contenidos máximos especificados en el anexo I serán aplicables a las partes comestibles de los productos alimenticios citados.

3. Los métodos de análisis y de toma de muestras aplicables serán los establecidos en el anexo I.

Artículo 2

1. En el caso de productos, distintos a los citados en el apartado 1 del artículo 4, secados, diluidos, transformados o compuestos de más

▼B

de un ingrediente, el contenido máximo aplicable será el fijado en el anexo I, teniendo en cuenta, respectivamente:

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; y

d) el límite analítico de cuantificación.

El primer párrafo se aplicará siempre que no se hayan establecido contenidos máximos para estos productos desecados, diluidos, transformados o compuestos.

2. Los contenidos máximos especificados en el anexo I se aplicarán también a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad a los que se refieren las Directivas 91/321/CEE y 96/5/CE cuando la legislación nacional no haya fijado niveles más rigurosos para los productos alimenticios especificados, teniendo en cuenta los cambios de concentración del contaminante causados por los procesos de secado, dilución o transformación, y las concentraciones relativas de los ingredientes en el producto. A más tardar el 5 de abril de 2004 se establecerán contenidos máximos específicos para dichos productos alimenticios.

3. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 3 y en el apartado 3 del artículo 4, se prohíbe el uso de productos que no cumplan los contenidos máximos establecidos en el anexo I como ingredientes alimenticios para la producción de alimentos compuestos de varios ingredientes.

Artículo 3

▼M5

1. Los Estados miembros podrán, en caso justificado, autorizar durante un período de transición la puesta en circulación de lechugas y espinacas frescas producidas y destinadas a ser consumidas en su territorio con un contenido de nitratos superior al fijado en los puntos 1.1, 1.3 y 1.4 del anexo, siempre que se apliquen códigos de buenas prácticas agrícolas con el fin de ajustarse gradualmente a los contenidos fijados en el presente Reglamento.

Este período de transición,

a) en relación con las lechugas, finalizará el 1 de enero de 2005;

b) por lo que se refiere a las espinacas, su duración se revisará a más tardar el 1 de enero de 2005.

Los Estados miembros comunicarán cada año a la Comisión y a los demás Estados miembros las medidas que han tomado para la aplicación del primer subapartado.

▼B

2. Los Estados miembros comunicarán anualmente a la Comisión, antes del 30 de junio, los resultados de sus controles y notificarán las medidas adoptadas y los avances obtenidos en la aplicación y mejora de los códigos de buenas prácticas agrícolas para reducir los contenidos de nitrato en las lechugas y espinacas. Dicha información incluirá también los datos en los que se hayan basado sus códigos de buenas prácticas agrícolas.

3. Los Estados miembros que no apliquen el apartado 1 deberán controlar los niveles de nitrato en las lechugas y espinacas y aplicar buenas prácticas agrícolas utilizando medios proporcionados al objetivo establecido y teniendo en cuenta los resultados obtenidos en controles anteriores, especialmente a la luz de los riesgos y la experiencia adquirida.

▼B

Artículo 4

1. Los límites máximos de aflatoxinas aplicables a los productos citados en los puntos 2.1.1.1 y 2.1.2.1 del anexo I serán igualmente aplicables a los productos derivados de su transformación, siempre que no se hayan establecido límites máximos específicos al respecto.

2. ►M4 Por lo que respecta a las aflatoxinas y a la ocratoxina A en los productos mencionados en los puntos 2.1 y 2.2 del anexo I, estará prohibido: ◄

a) mezclar productos conformes con los contenidos máximos fijados en el anexo I con productos no conformes, o mezclar productos que vayan a ser sometidos a un proceso de selección u otros métodos físicos con productos destinados al consumo humano directo o como ingrediente de productos alimenticios;

b) utilizar productos no conformes con los contenidos máximos establecidos en los puntos 2.1.1.1, 2.1.2.1 ►M4 , 2.1.3, 2.1.4, 2.2.1 y 2.2.2 ◄ del anexo I como ingrediente para la fabricación de otros productos alimenticios;

c) descontaminar productos mediante tratamientos químicos.

▼M7

3. Los cacahuetes, frutos de cáscara y frutos secos no conformes con los contenidos máximos de aflatoxinas establecidos en el punto 2.1.1.1 del anexo I y el maíz no conforme con los contenidos máximos establecidos en el punto 2.1.2.1 de dicho anexo podrán ser puestos en circulación a condición de que:

a) no se destinen al consumo humano directo ni se usen como ingrediente de productos alimenticios,

b) sean conformes con los contenidos máximos establecidos para los cacahuetes en el punto 2.1.1.2 del anexo I, para los frutos de cáscara y frutos secos en el punto 2.1.1.3 del anexo I, y para el maíz en el punto 2.1.2.3. del anexo I,

c) sean sometidos a un tratamiento posterior de selección u otros métodos físicos, de forma que después de dicho tratamiento no superen los límites máximos establecidos en los puntos 2.1.1.1 y 2.1.2.1 del anexo I y que el tratamiento mismo no provoque otros residuos nocivos,

d) estén etiquetados de forma que se demuestre claramente su destino, incluida la indicación «producto destinado a ser sometido obligatoriamente a un tratamiento de selección u otros métodos físicos con objeto de reducir el nivel de contaminación de aflatoxinas antes de su consumo humano o su utilización como ingrediente de productos alimenticios».

▼M1

Artículo 4 bis

Por lo que se refiere a las dioxinas en los productos citados en la sección 5 del anexo I, se prohibirá:

a) mezclar productos que cumplan los contenidos máximos con productos que superen dichos contenidos máximos;

b) utilizar productos no conformes con los contenidos máximos como ingrediente para la fabricación de otros productos alimenticios.

▼B

Artículo 5

1. Sobre la base de los resultados obtenidos en los controles efectuados por los Estados miembros para comprobar el cumplimiento de los contenidos máximos de nitratos establecidos en la sección 1 del anexo I, los informes relativos a la aplicación y mejora de los códigos de buenas prácticas agrícolas para reducir los contenidos de nitrato y la evaluación de los datos en los que los Estados miembros hayan basado sus buenas prácticas agrícolas, la Comisión llevará a cabo, cada cinco

▼B

años y, por primera vez, antes del 1 enero de 2002, una revisión de los contenidos máximos con el objetivo de reducir dichos contenidos.

2. Sobre la base de nuevos datos científicos y de los resultados obtenidos en los controles efectuados por los Estados miembros para controlar el cumplimiento de los contenidos máximos de metales pesados y de 3-MCPD establecidos en las secciones 3 y 4 del anexo I, la Comisión llevará a cabo, cada cinco años y, por primera vez antes del 5 de abril de 2003, una revisión de los contenidos máximos con el objetivo de garantizar un alto nivel de protección de la salud de los consumidores.

▼M4

2 *bis*. La Comisión revisará los contenidos máximos de aflatoxinas establecidos en el punto 2.1.4 de la sección 2 del anexo I, para el 31 de diciembre de 2003 a más tardar, y, si procede, los reducirá para tomar en consideración los avances en los conocimientos científicos y técnicos.

La Comisión revisará las disposiciones de los puntos 2.2.2 y 2.2.3 de la sección 2 del anexo I, para el 31 de diciembre de 2003 a más tardar, por lo que respecta al contenido máximo de ocratoxina A en las uvas pasas y con vistas a introducir un contenido máximo de ocratoxina A en el café verde y tostado y los productos a base de café, el vino, la cerveza, el zumo de uva, el cacao y los productos a base de cacao y las especias, atendiendo a las investigaciones realizadas y las medidas preventivas aplicadas para reducir la presencia de ocratoxina A en dichos productos.

A tal fin, los Estados miembros y las partes interesadas deberán comunicar cada año a la Comisión los resultados de las investigaciones realizadas y los avances registrados en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por ocratoxina A.

▼M1

3. La Comisión revisará la sección 5 del anexo I por primera vez el 31 de diciembre de 2004, a más tardar, a la luz de los nuevos datos de que se disponga sobre la presencia de dioxinas y PCB similares a las dioxinas, especialmente a fin de aplicar también a estos últimos los contenidos máximos que se fijen.

La sección 5 del anexo I será revisada de nuevo el 31 de diciembre de 2006, a más tardar, con el fin de reducir significativamente los contenidos máximos y, eventualmente, fijar contenidos máximos para otros productos alimenticios.

▼M6

4. La Comisión revisará, a más tardar el 30 de junio de 2005, los contenidos máximos de patulina establecidos en los puntos 2.3.1 y 2.3.2 de la sección 2 del anexo I con objeto de reducirlos para tener en cuenta los avances en los conocimientos científicos y técnicos, así como la aplicación del Código de prácticas elaborado por el *Codex Alimentarius* con vistas a la reducción de la contaminación por patulina en el zumo de manzana y en los ingredientes de zumo de manzana en otras bebidas.

▼B

Artículo 6

El Reglamento (CE) nº 194/97 quedará derogado a partir del 5 de abril de 2002.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán como referencias al presente Reglamento y se interpretarán conforme al cuadro de correspondencias recogido en el anexo II.

Artículo 7

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 5 de abril de 2002. Las secciones 3 (metales pesados) y 4 (3-MCPD) del anexo I no se aplicarán a productos que

▼B

hayan sido introducidos legalmente en el mercado comunitario antes de esta fecha.

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

▼B

ANEXO I

CONTENIDOS MÁXIMOS DE DETERMINADOS CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Sección 1: Nitratos (1)

▼M5

Producto	Contenido máximo (mg NO_3/kg)		Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
1.1. Espinacas frescas (2) *(Spinacia oleracea)*	Recogidas entre el 1 de noviembre y el 31 de marzo:	3 000	Directiva 79/700/CEE de la Comisión (4)	
	Recogidas entre el 1 de abril y el 31 de octubre:	2 500		
1.2. Espinacas en conserva, refrigeradas o congeladas		2 000	Directiva 79/700/CEE	
1.3. Lechuga fresca *(Lactuca sativa L.)* (lechugas de invernadero y cultivadas al aire libre) excepto las lechugas mencionadas en el punto 1.4.	Recogidas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo:		Directiva 79/700/CEE. No obstante, el número mínimo de unidades por muestra de laboratorio es 10	
	— lechugas cultivadas en invernadero	4 500 (5)		
	— lechugas cultivadas al aire libre	4 000 (5)		
	Recogidas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre:			
	— lechugas cultivadas en invernadero	3 500 (5)		
	— lechugas cultivadas al aire libre	2 500 (5)		
1.4. Lechugas del tipo «Iceberg» (27)	Lechugas cultivadas en invernadero	2 500 (5)	Directiva 79/700/CEE. No obstante, el número mínimo de unidades por muestra de laboratorio es 10	
	Lechugas cultivadas al aire libre	2 000 (5)		

Sección 2: Micotoxinas

Producto	Contenido máximo (µg/kg)			Método de toma de muestras	Criterios de realización de los métodos de análisis
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
▼M7 2.1. AFLATOXINAS					
2.1.1. Cacahuetes, frutos de cáscara y frutos secos					
2.1.1.1. Cacahuetes, frutos de cáscara y frutos secos y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	2,0 (6)	4,0 (6)	—	Directiva 98/53/CE de la Comisión (7)	Directiva 98/53/CE
2.1.1.2. Cacahuetes destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes en los productos alimenticios	8,0 (6)	15,0 (6)	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.1.3. Frutos de cáscara y frutos secos destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes en los productos alimenticios	5,0 (6)	10,0 (6)	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2. Cereales (incluido el alforfón, *Fagopyrum sp.*)					
2.1.2.1. Cereales (incluido el alforfón, *Fagopyrum sp.*) 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	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2.2. Cereales (incluido el alforfón, *Fagopyrum sp.*), salvo el maíz, destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes en los productos alimenticios	2,0	4,0	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

▼M7

Producto	Contenido máximo (µg/kg)			Método de toma de muestras	Criterios de realización de los métodos de análisis
	B_1	$B_1 + B_2 + G_1 + G_2$	M_1		
2.1.2.3. Maíz destinado a ser sometido a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingrediente en los productos alimenticios	5,0	10,0	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.3. Leche [leche cruda, leche para la fabricación de productos lácteos y leche tratada térmicamente tal como se establece en la Directiva 92/46/CEE del Consejo ([10]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 806/2003 ([11])]	—	—	0,05	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.4. Los siguientes tipos de especias: — *Capsicum spp.* (frutos desecados, enteros o triturados, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) — *Piper spp.* (frutos, con inclusión de la pimienta blanca y negra) — *Myristica fragrans* (nuez moscada) — *Zingiber officinale* (jengibre) — Curcuma longa (cúrcuma)	5,0	10,0	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

▼M4

Producto	Contenido máximo (µg/kg o ppb)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.2. OCRATOXINA A			
2.2.1. Cereales (incluindo el arroz y el alforfón) y productos derivados de los mismos			
2.2.1.1. Cereales en grano sin transformar (incluido el arroz sin transformar y el alforfón)	5	►C2 Directiva 2002/26/CE ◄ de la Comisión ([26])	►C2 Directiva 2002/26/CE ◄
2.2.1.2. Productos derivados de los cereales (incluidos los productos transformados	3	►C2 Directiva 2002/26/CE ◄	►C2 Directiva 2002/26/CE ◄

▼M4

Producto	Contenido máximo (µg/kg o ppb)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
a base de cereales y los cereales en grano destinados al consumo humano directo)			
2.2.2. Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas)	10	►C2 Directiva 2002/26/CE ◄	►C2 Directiva 2002/26/CE ◄
2.2.3. Café verde y tostado y productos del café, vino, cerveza, zumo de uva, cacao y productos del cacao y especias	—		

▼M6

Productos	Patulina: contenidos máximos (µg/kg o ppb)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.3. PATULINA			
2.3.1. — Zumos de frutas, en particular zumo de manzana, e ingredientes de zumos de frutas en otras bebidas ([36]), incluido el néctar de frutas — Zumo de frutas concentrado ([36]) una vez reconstituido según las instrucciones del fabricante	50,0	Directiva 2003/78/CE	Directiva 2003/78/CE
2.3.2. Bebidas espirituosas ([37]), sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o que contengan zumo de manzana	50,0	Directiva 2003/78/CE	Directiva 2003/78/CE
2.3.3. Productos sólidos elaborados con manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados al consumo directo	25,0	Directiva 2003/78/CE	Directiva 2003/78/CE
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 ([38]) y vendidos y etiquetados como tales	10,0 ([39])	Directiva 2003/78/CE	Directiva 2003/78/CE

▼M6

Productos	Patulina: contenidos máximos (µg/kg o ppb)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
— Demás alimentos infantiles ([40])			

▼B

Sección 3: Metales pesados

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
3.1. PLOMO (Pb)			
3.1.1. Leche de vaca (leche cruda, leche para la fabricación de productos lácteos y leche tratada térmicamente tal como se establece en la Directiva 92/46/CEE)	0,02	Directiva 2001/22/CE de la Comisión ([12])	Directiva 2001/22/CE
3.1.2. Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 91/321/CEE ([13])	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.3. Carne de animales bovinos, ovejas, cerdos y aves de corral tal como se define en la letra a) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE del Consejo ([14]), modificada en último término por la Directiva 95/23/CE ([15]), y en el apartado 1 del artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE del Consejo ([16]), modificada en último término por la Directiva 97/79/CE ([17]), excluidos los despojos tal como se define en la letra e) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE y en el apartado 5 del artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.3.1. ►C1 Despojos comestibles de vacas, ovejas, cerdos y aves de corral, tal como se define en la letra e) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE, y en el apartado 5 del artículo 2 de la Directiva 71/118/CE ◄	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼B

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
▼M2 3.1.4. Carne de pescado ([25]) tal como se define en las categorías a), b) y e) de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo (DO L 17 de 21.1.2000, p. 22), excluidas las especies de peces que se recogen en el punto 3.1.4.1.	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.4.1. Carne ([25]) de acedia *(Dicologoglossa cuenata)*, anguila *(Anguilla anguilla)*, atún *(Thunnus spp.)*, bacoreta *(Euthynnus spp.)*, baila *(Dicentrarchus punctatus)*, bonito *(Sarda, sarda)*, jurel *(Trachurus trachurus)*, lisa *(Mugil labrosus labrosus)*, mojarra *(Diplodus vulgaris)*, roncador *(Pomadasys benneti)*, sardina *(Sardina pilchardus)*, sardinops *(Sardinops spp.)*	0,4	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼B 3.1.5. Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼M2 3.1.6. Moluscos bivalvos	1,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼B 3.1.7. Cefalópodos (sin vísceras)	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.8. Cereales (incluido el alforfón), verduras y legumbres secas	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.9. Las hortalizas tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 90/642/CEE del	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
Consejo ([19]), modificada en último término por la Directiva 2000/48/CE de la Comisión ([20]), excluidas las del género *Brassica*, las hortalizas de hoja, las hierbas frescas y todas las setas. En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas			
3.1.9.1. Hortalizas del género *Brassica*, hortalizas de hoja y todas las setas cultivadas	0,3	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.10. Frutas, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 90/642/CEE, excluidas las bayas y frutas pequeñas.	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.10.1. Bayas y frutas pequeñas, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 90/642/CEE	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.11. Grasas y aceites, incluida la grasa láctea	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.12. Zumos de frutas, zumos concentrados de frutas (para su consumo directo) y néctares de frutas tal como se definen en la Directiva 93/77/CEE del Consejo ([21])	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.1.13. Vinos, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo ([22]) (incluidos los vinos espumosos y excluidos los vinos de licor), vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas tal como se definen en el Reglamento (CEE) nº 1601/91 ([23]), y las sidras, peradas y vinos de frutas. El contenido máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de fruta de 2001 en adelante	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
3.2. CADMIO (Cd)			
3.2.1. ►C1 Carne de animales bovinos, ovejas, cerdos y aves de corral tal ◄ como se define en la letra a) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE y en el apartado 1 del artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE, excluidos los despojos tal como se define en la letra e) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE y en el apartado 5) del artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.2. Carne de caballo	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.3. Hígado de vaca, oveja, cerdo y aves de corral	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.4. Riñones de vaca, oveja, cerdo y aves de corral	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼M2 3.2.5. Carne de pescado ([25]) tal como se define en las categorías a), b) y e) de la lista del artículo 1 dal Reglamento (CE) nº 104/2000 excluidas, las especies de peces que se recogen en el punto 3.2.5.1.	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.5.1. Carne ([25]) de acedia *(Dicologoglossa cuenata)*, anguila *(Anguilla anguilla)*, atún *(Thunnus spp.)*, bacoreta *(Euthynnus spp.)*, bonito *(Sarda, sarda)*, boquerón *(Engraulis encrasicolus)*, emperador *(Luvarus imperialis)*, jurel *(Trachurus trachurus)*, lisa *(Mugil labrosus labrosus)*, mojarra *(Diplodus vulgaris)*,	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼M2

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
sardina *(Sardina pilchardus)*, sardinops *(Sardinops spp.)*			
3.2.6. Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la carne de la cabeza y el tórax del bogavante y otros grandes crustáceos similares *(Nephropidae y Palinuridae)*	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼B 3.2.7. Moluscos bivalvos	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.8. Cefalópolos (sin vísceras)	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.9. Cereales, excluido el salvado y el germen (de cualquier cereal), el grano de trigo y el arroz	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.9.1. Salvado y germen (de cualquier cereal), grano de trigo y arroz	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.10. Habas de soja	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11. Las hortalizas y frutas tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 90/642/CEE, excluidas las hortalizas de hoja, las hierbas aromáticas frescas, todas las setas, los tallos jóvenes, las hortalizas de raíz y las patatas	0,05	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11.1. Las hortalizas de hoja, las hierbas aromáticas frescas, los apionabos y todas las setas cultivadas	0,2	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
3.2.11.2. Tallos jóvenes, hortalizas de raíz y patatas, excluidos los apionabos. En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas	0,1	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼B

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
3.3. MERCURIO			
3.3.1. Productos de la pesca, excepto los contemplados en el punto 3.3.1.1	0,5	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
▼M2			
3.3.1.1. anguila *Anguilla spp.)*, atún *(Thunnus spp.)*, bacoreta *(Euthynnus spp.)*, bonito *(Sarda, sarda)*, escolar negro *(Lepidocybium favobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens)*, espadilla *(Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo)*, esturión *(Acipenser spp.)*, fletán *(Hippoglossus hippoglossus)*, gallineta nórdica *(Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus)*, granadero *(Coryphaenoides rupestris)*, lucio *(Esox lucius)*, marlin *(Makaira spp.)*, maruca azul *(Molva dipterygia)*, mero *(Dicentrarchus labrax)*, pailona *(Centroscymnes coelolepis)*, perro del norte *(Anarhichas lupus)*, pez espada *(Xiphias gladius)*, pez vela *(Istiophorus platypterus)*, rape *(Lophius spp.)*, raya *(Raja spp.)*, reloj anaranjado *(Hoplostethus atlanticus)*, tasarte *(Orcynopsis unicolor)*,	1,0	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼M2

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
tiburón *(todas las especies)*			

▼B

Sección 4: 3-monocloropropanodiol (3-MCPD)

Producto	Contenido máximo (mg/kg)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
4.1. Proteína vegetal hidrolizada ([24])	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE
4.2. Salsa de soja ([24])	0,02	Directiva 2001/22/CE	Directiva 2001/22/CE

▼M1

Sección 5: Dioxina (suma de policlorodibenzo-para-dioxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQT-OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización [FET-OMS, 1997]

Productos	Contenidos máximos (PCDD + PCDF) ([28]) (pg EQT PCDD/F-OMS/g de grasa o producto)	Método de toma de muestras	Criterios de realización de los métodos de análisis
5.1.1. Carne y productos a base de carne ([31]) procedentes de			
— Rumiantes (bovinos y ovinos)	3 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29]) ([30])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
— Aves de corral y caza de cría	2 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29]) ([30])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
— Cerdos	1 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29]) ([30])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
5.1.2. Hígado y productos derivados	6 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29]) ([30])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
5.2. Carne de pescado y productos de la pesca ([32]) y productos derivados	4 pg EQT PCDD/F-OMS/g peso en fresco ([29])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
5.3. Leche ([33]) y productos lácteos, incluida la grasa láctea	3 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29]) ([30])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
5.4. Huevos de gallina y ovoproductos ([34]) ([35])	3 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29]) ([30])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)

▼M1

Productos	Contenidos máximos (PCDD + PCDF) ([28]) (pg EQT PCDD/F-OMS/g de grasa o producto)	Método de toma de muestras	Criterios de realización de los métodos de análisis
5.5. Aceites y grasas			
— Grasas animales			
— de rumiantes	3 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
— de aves de corral y caza de cría	2 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
— de cerdos	1 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
— grasas animales mezcladas	2 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
— Aceites vegetales	0,75 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)
— Aceite de pescado destinado al consumo humano	2 pg EQT PCDD/F-OMS/g grasa ([29])	Directiva 2001/…/CE (*)	Directiva 2001/…/CE (*)

▼B

([1]) Esta sección ya se incluía en el Reglamento (CE) nº 194/97 y se recoge aquí sin modificaciones.

►M5 ([2]) Los niveles máximos para las espinacas frescas no se aplican a las espinacas frescas destinadas a ser sometidas a transformación y que serán transportadas directamente del campo a la instalación procesadora. ◄

►M5 ——— ◄

([4]) DO L 207 de 15.8.1979, p. 26.

([5]) A falta de etiquetado adecuado, en el que se indique el método de producción, se aplica el límite establecido para las lechugas cultivadas al aire libre.

([6]) Los límites máximos se aplican a la parte comestible de los cacahuetes, frutos de cáscara y frutos secos. ►C1 Si se analizan los frutos con la cáscara, para el cálculo del contenido de aflatoxina, se asumirá que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible. ◄

([7]) DO L 201 de 17.7.1998, p. 93.

►M3 ——— ◄

►M7 ——— ◄

([10]) DO L 268 de 14.9.1992, p. 1.

►M7 ([11]) DO L 122 de 16.5.2003, p. 1. ◄

([12]) Véase la página 14 del presente Diario Oficial.

([13]) Los contenidos máximos se aplican al producto tal como se presenta listo para su consumo o reconstituido de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

([14]) DO 121 de 29.7.1964, p. 2012.

([15]) DO L 243 de 11.10.1995, p. 7.

([16]) DO L 55 de 8.3.1971, p. 23.

([17]) DO L 24 de 30.1.1998, p. 31.

([18]) DO L 17 de 21.1.2000, p. 22.

([19]) DO L 350 de 14.12.1990, p. 71.

([20]) DO L 197 de 3.8.2000, p. 26.

([21]) DO L 244 de 30.9.1993, p. 23.

([22]) DO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

([23]) DO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

([24]) El contenido máximo corresponde al producto líquido que contenga un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un contenido máximo de ►C1 0,05 mg/kg ◄ en la materia seca. El nivel deberá ajustarse proporcionalmente en función del contenido en materia seca de los productos.

►M2 ([25]) Si el pez está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pez entero. ◄

►M4 ([26]) ►C2 DO L 75 de 16.3.2002, p. 38. ◄ ◄

►M5 ([27]) Definido en el Reglamento (CE) nº 1543/2001 de la Comisión, de 27 de julio de 2001, por el que se establecen las normas de comercialización de las lechugas y escarolas (DO L 203 de 28.7.2001, p. 9). ◄

►M1 (*) Directiva de la Comisión que debe ser adoptada antes del 1 de julio de 2002.

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

(29) Estos contenidos máximos se revisarán por primera vez el 31 de diciembre de 2004, a más tadar, a la luz de los nuevos datos de que se disponga sobre la presencia de dioxinas y PCB similares a las dioxinas, especialmente a fin de aplicar a estos últimos los contenidos máximos que se fijen y, posteriormente, el 31 de diciembre de 2006, a más tardar, a fin de reducir significativamente dichos contenidos máximos.

(30) Los contenidos máximos no son aplicables para los alimentos que contengan < 1 % de grasa.

(31) Carne de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caza de cría, tal como se define en la letra a) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE del Consejo (DO 121 de 29.7.1964, p. 2012/64), cuya última modificación la constituye la Directiva 95/23/CE (DO L 243 de 11.10.1995, p. 7), y en el apartado 1 del artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE del Consejo (DO L 55 de 8.3.1971, p. 23), cuya última modificación la constituye la Directiva 97/79/CE (DO L 24 de 30.1.1998, p. 31) y el apartado 2 del artículo 2 de la Directiva 91/495/CEE del Consejo (DO L 268 de 24.9.1991, p. 41), cuya última modificación la constituye la Directiva 94/65/CE (DO L 368 de 31.12.1994, p. 10), excluidos los despojos comestibles tal como se definen en la letra e) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE y el apartado 5 del artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE.

(32) Carne de pescado y productos de la pesca 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 del Consejo (DO L 17 de 21.1.2000, p. 22). El nivel máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura de los cangrejos y los cefalópodos sin vísceras.

(33) Leche [leche cruda, leche para la fabricaciónde productos lácteos y leche tratada térmicamente, tal como sedefine en la Directiva 92/46/CEE del Consejo (DO L 268 de 14.9.1992, p. 1), cuya última modificación la constituye la Directiva 96/23/CE del Consejo (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10)].

(34) Huevos de gallina y ovoproductos tal como se definen en el artículo 2 de la Directiva 89/437/CEE del Consejo (DO L 212 de 22.7.1989, p. 87), cuya última modificación la constituye la Directiva 96/23/CE del Consejo (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10).

(35) Los huevos de gallinas camperas o huevos de gallinas criadas en parque, tal como se definen en el artículo 18 del Reglamento (CEE) nº 1274/91 de la Comisión (DO L 121 de 16.5.1991, p. 11), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1651/2001 de la Comisión (DO L 220 de 15.8.2001, p. 5), tienen que cumplir el contenido máximo fijado a partir del 1 de enero de 2004. ◄

►M6 (36) Zumos de fruta, incluidos los zumos de fruta a base de concentrado, zumo de frutas concentrado y néctar de frutas tal como se definen en los anexos 1 y 2 de 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).

(37) Bebidas espirituosas tal como se definen en el artículo 1 del 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), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3378/94 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 366 de 31.12.1994, p. 1).

(38) Lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 91/321/CEE de la Comisión, de 14 de mayo de 1991, relativa a los preparados para lactantes y preparados de continuación (DO L 175 de 4.7.1991, p. 35), cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/14/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 37) y en el artículo 1 de la Directiva 96/5/CE de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (DO L 49 de 28.2.1996, p. 17), cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/13/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 33).

(39) El método de análisis será validado mediante la realización, a nivel internacional, de un ensayo conjunto interlaboratorios antes del 1 de noviembre de 2003 a fin de demostrar que el nivel de 10 µg/kg de patulina puede determinarse con fiabilidad. En caso de que antes del 1 de noviembre no pueda demostrarse que es posible determinar con fiabilidad el nivel de 10 µg/kg de patulina, se aplicará el nivel de 25 µg/kg.

(40) Alimentos infantiles tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 96/5/CE de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (DO L 49 de 28.2.1996, p. 17), cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/13/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 33). ◄

▼**M1**

ANEXO II

CUADRO DE CORRESPONDENCIA

(Este Reglamento)	El Reglamento (CE) nº 194/97
—	Artículo 1
Apartado 1 del artículo 1	Letra a) del apartado 1 del artículo 2
Apartado 1 del artículo 2	Letra b) del apartado 1 del artículo 2
Apartado 1 del artículo 2	Letra c) del apartado 1 del artículo 2
Apartado 1 del artículo 3	Apartado 2 del artículo 2
Apartado 1 del artículo 3	Apartado 3 del artículo 2
Apartado 2 del artículo 4	Apartado 4 del artículo 2
Apartado 3 del artículo 4	Apartado 5 del artículo 2
Apartado 2 del artículo 3	Primer apartado del artículo 3
Apartado 3 del artículo 3	Segundo apartado del artículo 3
Apartado 1 del artículo 5	Tercer apartado del artículo 3
Apartado 1 del artículo 3	Artículo 4
Anexo, I. Sección 1, «Nitratos»	Anexo, I. Contaminantes agrícolas, punto 1, «Nitratos»
Anexo, I. Sección 2, «Micotoxinas»	Anexo, I. Contaminantes agrícolas, punto 2, «Micotoxinas»
—	Anexo, II. «Otros contaminantes»