



Bruselas, 23 de julio de 2026
(OR. en)

12131/26

DENLEG 81
FOOD 109
SAN 610

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Comisión Europea
Fecha de recepción:	22 de julio de 2026
A:	Secretaría General del Consejo
N.º doc. Ción.:	D115270/02
Asunto:	REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de XXX por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo relativo a los límites máximos de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales en los alimentos

Adjunto se remite a las delegaciones el documento D115270/02.

Adj.: D115270/02



COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, **XXX**
PLAN/2023/2345
(POOL/E2/2023/2345/2345-EN.docx)
D115270/02
[...] (2026) **XXX**

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de **XXX**

**por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo relativo a los límites máximos
de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales en los alimentos**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de **XXX**

por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo relativo a los límites máximos de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales en los alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n.º 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios¹, y en particular su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión² se fijan los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- (2) Los hidrocarburos de aceites minerales («MOH» en sus siglas en inglés) son compuestos químicos que contienen entre 10 y 50 átomos de carbono y se derivan principalmente del petróleo crudo, pero también se producen de forma sintética a partir del carbón, el gas natural y la biomasa. Los hidrocarburos de aceites minerales pueden contaminar los alimentos de muchas maneras, como ocurre con los lubricantes de la maquinaria que se utiliza para la cosecha y la producción de alimentos, los coadyuvantes tecnológicos, como los agentes desmoldeantes o los aglomerantes de polvo, los aditivos para alimentos o piensos, los materiales en contacto con alimentos o con la contaminación medioambiental. Los hidrocarburos de aceites minerales se dividen en dos tipos principales: los hidrocarburos saturados de aceites minerales («MOSH» en sus siglas en inglés) y los hidrocarburos aromáticos de aceites minerales («MOAH» en sus siglas en inglés).
- (3) En 2012, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») adoptó un dictamen científico sobre los hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos³. La Autoridad llegó a la conclusión de que los grupos de sustancias que componen los hidrocarburos de aceites minerales pueden repercutir en la salud humana de forma muy variada. Los MOAH pueden actuar como carcinógenos genotóxicos, mientras que algunos MOSH pueden acumularse en el tejido humano y tener efectos adversos en el hígado. Por tanto, la exposición a los MOSH y los MOAH procedentes de los alimentos puede tener repercusiones negativas.

¹ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/1993/315/oj>.

² Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (DO L 119 de 5.5.2023, p. 103, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj>).

³ Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) de la EFSA, *Scientific Opinion on mineral oil hydrocarbons in food* [«Dictamen científico sobre los hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos», documento en inglés], *EFSA Journal* 2012;10(6):2704, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2012.2704>.

- (4) A fin de comprender mejor la presencia relativa de los MOSH y los MOAH en los productos alimenticios que contribuyen en gran medida a la exposición alimentaria, la Comisión, mediante su Recomendación (UE) 2017/84⁴, aconsejó a los Estados miembros que llevaran a cabo un seguimiento de la presencia de hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos y los materiales en contacto con alimentos, contando con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, así como de los fabricantes, transformadores y distribuidores de materiales en contacto con alimentos y de otras partes interesadas. Además, recomendó que, en caso de detectarse hidrocarburos de aceites minerales en alimentos, se llevaran a cabo investigaciones para determinar las fuentes de la contaminación y se aplicasen medidas para evitar su presencia en ellos.
- (5) Teniendo en cuenta los nuevos datos de la presencia de estos compuestos que se han recogido a raíz de la Recomendación (UE) 2017/84 y de la nueva información científica, la Autoridad adoptó el 12 de julio de 2023 una evaluación del riesgo actualizada sobre los hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos⁵.
- (6) La Autoridad llegó a la conclusión de que si bien los MOSH pueden acumularse en varios órganos, la exposición alimentaria actual a estos hidrocarburos no plantea problemas para la salud humana en ninguna categoría de edad. En cambio, llegó a la conclusión de que la presencia de MOAH con tres o más anillos aromáticos puede vincularse a la genotoxicidad y la carcinogenicidad. Debido a la falta de información toxicológica sobre los efectos de los MOAH con uno o dos anillos aromáticos, y a la presencia en la dieta de MOAH con tres o más anillos aromáticos, la exposición total a estos hidrocarburos supone un riesgo potencial para la salud humana.
- (7) Por consiguiente, conviene fijar límites máximos de MOAH en los alimentos para velar por un nivel de protección elevado de la salud humana. Estos límites máximos deben aplicarse con independencia de la fuente de la contaminación, lo cual implica que deben aplicarse a las contaminaciones que se encontraran previamente en las materias primas o los ingredientes o a las que tuvieran lugar durante el proceso de producción, transporte o envasado. También deben aplicarse a la contaminación de los alimentos debida al uso de aditivos alimentarios o a materiales en contacto con alimentos autorizados que estén contaminados.
- (8) A partir de los datos relativos a la presencia de MOAH y de las investigaciones sobre las fuentes de contaminación de los alimentos con estos hidrocarburos, se ha puesto de manifiesto que, en la mayoría de los alimentos, es evitable la presencia de concentraciones cuantificables de MOAH. Por consiguiente, siguiendo el principio de determinar el valor más bajo que pueda alcanzarse razonablemente, deben fijarse los límites máximos, en la medida de lo posible, en el límite de cuantificación. No obstante, en el caso de los alimentos para los que se haya demostrado que no pueden alcanzarse concentraciones inferiores al límite de cuantificación, aun cuando se apliquen buenas prácticas, deben establecerse límites máximos por encima del límite de cuantificación. En el caso de estos alimentos, deben establecerse plazos claros para seguir reduciendo

⁴ Recomendación (UE) 2017/84 de la Comisión, de 16 de enero de 2017, sobre la vigilancia de hidrocarburos de aceites minerales en alimentos y en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (DO L 12 de 17.1.2017, p. 95, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reco/2017/84/oj>).

⁵ Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) de la EFSA, *Scientific Opinion on an update of the risk assessment of mineral oil hydrocarbons in food* [«Dictamen científico sobre una evaluación del riesgo actualizada de los hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos», documento en inglés], EFSA Journal 2023;21(9):8215, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2023.8215>.

los límites máximos, con objeto de que los explotadores de empresas alimentarias sigan esforzándose por determinar y aplicar medidas de mitigación destinadas a reducir la contaminación.

- (9) Dado que los estudios han demostrado que hay una transferencia limitada de MOAH a partir del té seco y de las infusiones de hierbas secas que no sean té instantáneo o infusiones instantáneas de hierbas que se añadan a una bebida caliente, no debe aplicarse ningún límite máximo a dicho té seco e infusiones de hierbas, a menos que se utilicen como ingredientes alimentarios.
- (10) De conformidad con el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (UE) 2023/915, los límites máximos que se han establecido en el anexo I de dicho Reglamento también se aplican a los alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, tomando en consideración el factor de transformación adecuado. Al aplicarse el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (UE) 2023/915 para calcular los límites máximos aplicables a los MOAH, podrían obtenerse unos límites máximos inferiores al límite de cuantificación. En tales casos, el límite máximo aplicable debe aumentarse hasta alcanzar el límite de cuantificación factible. En el caso del té seco y de las infusiones de hierbas secas distintas del té instantáneo o de las infusiones instantáneas de hierbas, en las que se utilizan especias o hierbas secas, no debe aplicarse el límite máximo calculado de conformidad con el artículo 3 del Reglamento (UE) 2023/915 a menos que el té o las infusiones de hierbas se utilicen como ingredientes alimentarios.
- (11) Dado que el presente Reglamento establece límites máximos específicos que serán aplicables a partir del 1 de enero de 2030 a los alimentos transformados y compuestos en los que se hayan utilizado ingredientes sujetos a límites máximos, este aumento del límite máximo aplicable hasta alcanzar el límite de cuantificación solo debe estar vigente hasta el 31 de diciembre de 2029.
- (12) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (UE) 2023/915 en consecuencia.
- (13) Teniendo en cuenta que determinados productos alimenticios contemplados en el presente Reglamento tienen una vida útil larga o pueden transformarse en productos que la tengan, debe permitirse que permanezcan en el mercado los productos alimenticios comercializados legalmente antes de la fecha de aplicación del límite máximo hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad.
- (14) Asimismo, debe preverse un plazo razonable para que los explotadores de empresas alimentarias puedan adaptarse a los límites máximos establecidos en el presente Reglamento.
- (15) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (UE) 2023/915 se modifica como sigue:

- 1) En el artículo 3, se añaden los apartados siguientes:
 - «4. Hasta el 31 de diciembre de 2029, al calcular el límite máximo aplicable a los hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH) de conformidad con el presente artículo, se aplicarán las normas siguientes:

- a) en caso de que el límite máximo calculado de conformidad con el presente artículo sea inferior al límite de cuantificación de 0,50 mg/kg en los alimentos con un contenido declarado de grasa o aceite; si no se ha declarado dicho contenido, se aumentará el límite máximo a 0,50 mg/kg cuando la autoridad competente haya determinado un límite de grasa o aceite inferior al 4 %;
 - b) en caso de que el límite máximo calculado de conformidad con el presente artículo sea inferior al límite de cuantificación de 1,0 mg/kg en los alimentos con un contenido declarado de grasa o aceite; si no se ha declarado dicho contenido, se aumentará el límite máximo a 1,0 mg/kg cuando la autoridad competente haya determinado un límite de grasa o aceite entre el 4 % y el 50 %;
 - c) en caso de que el límite máximo calculado de conformidad con el presente artículo sea inferior al límite de cuantificación de 2,0 mg/kg en los alimentos con un contenido declarado de grasa o aceite; si no se ha declarado dicho contenido, se aumentará el límite máximo a 2,0 mg/kg cuando la autoridad competente haya determinado un límite de grasa o aceite superior al 50 %.
5. En el caso de los MOAH presentes en el té o las infusiones de hierbas que no sean té instantáneo o infusiones instantáneas de hierbas, no se calculará ningún límite máximo de conformidad con el presente artículo, a menos que el té o la infusión de hierbas se utilicen como ingredientes alimentarios.».
- 2) El artículo 10, apartado 1, se modifica como sigue:
- a) Se sustituye la frase introductoria por el texto siguiente:
«Los alimentos comercializados legalmente antes de las fechas mencionadas en las letras a) a u) podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad:».
 - b) Se añade la letra siguiente:
«u) 1 de enero de 2027 por lo que respecta a los límites máximos de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales establecidos en el punto 5.5 del anexo I o, en caso de que figure en ese punto una fecha de aplicación específica, hasta esa fecha.».
- 3) El anexo I se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2027.

Hecho en Bruselas, el

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN