



Consejo de la  
Unión Europea

Bruselas, 9 de diciembre de 2022  
(OR. en)

15886/22

**DENLEG 95**  
**FOOD 77**  
**SAN 659**

#### NOTA DE TRANSMISIÓN

---

De: Comisión Europea  
Fecha de recepción: 8 de diciembre de 2022  
A: Secretaría General del Consejo

---

N.º doc. Ción.: D084680/02

---

Asunto: REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de XXX relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006

---

Adjunto se remite a las Delegaciones el documento – D084680/02.

Adj.: D084680/02



Bruselas, **XXX**  
SANTE/12523/2015 Rev3  
(POOL/E2/2015/12523/12523R3-  
EN.docx) D084680/02  
[...] (2022) **XXX** draft

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

**de **XXX****

**relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

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

de **XXX**

**relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n.º 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios<sup>1</sup>, y en particular su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión<sup>2</sup> fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Dicho Reglamento ya ha sido modificado sustancialmente en numerosas ocasiones y, dado que debe introducirse una serie de nuevas modificaciones en él, conviene sustituirlo.
- (2) 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 caso de un posible riesgo para la salud, los contenidos máximos de contaminantes deben fijarse en un nivel lo más bajo que sea razonablemente posible (*as low as reasonably achievable*, ALARA). Este planteamiento garantiza que los explotadores de empresas alimentarias apliquen medidas para prevenir y reducir la contaminación, en la medida de lo posible, con el fin de proteger la salud pública. Además, para la protección de la salud de lactantes y niños de corta edad, que constituyen un grupo vulnerable, procede establecer los contenidos máximos más bajos que puedan alcanzarse mediante una selección estricta de las materias primas utilizadas para la fabricación de alimentos destinados a esa población, combinada, en su caso, con prácticas de fabricación específicas. Esta selección estricta de las materias primas también es adecuada para elaborar alimentos específicos cuya comercialización se destine al consumidor final, para los que se ha establecido un contenido máximo estricto con el fin de proteger a las poblaciones vulnerables.
- (3) Para garantizar una protección eficaz de la salud pública, los alimentos que contengan contaminantes que superen los contenidos máximos no solo no deben comercializarse como tales, sino que tampoco deben utilizarse como ingredientes alimentarios ni mezclarse con alimentos.

---

<sup>(1)</sup> DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

- (4) A fin de permitir la aplicación de contenidos máximos a los alimentos desecados, diluidos, transformados y compuestos para los que no se hayan establecido contenidos máximos específicos de la Unión, los explotadores de empresas alimentarias deben facilitar a las autoridades competentes los factores específicos de concentración, dilución y transformación y, en el caso de los alimentos compuestos, la proporción de ingredientes, acompañados de los datos experimentales adecuados que justifiquen los factores propuestos.
- (5) Debido a la falta de datos toxicológicos y de pruebas científicas acerca de la seguridad de los metabolitos creados mediante el proceso químico de destoxificación, procede prohibir dicho tratamiento de los alimentos.
- (6) Se reconoce que la clasificación u otros tratamientos físicos permiten reducir el contenido de contaminantes en los alimentos. A fin de reducir al mínimo los efectos sobre el comercio, procede permitir cantidades más elevadas de contaminantes para determinados productos que no se comercializan para el consumidor final ni como ingredientes alimentarios. En esos casos, el contenido máximo de contaminantes debe establecerse teniendo en cuenta la eficacia de esos tratamientos para reducir el contenido de contaminantes en los alimentos a niveles inferiores a los contenidos máximos establecidos para los productos comercializados para el consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios. Para evitar que se utilicen de forma abusiva estos contenidos máximos más elevados, conviene establecer disposiciones para la comercialización, el etiquetado y el uso de los productos en cuestión.
- (7) Algunos productos tienen usos distintos del alimentario para los que no se aplican contenidos máximos, o estos son menos estrictos, de un determinado contaminante. Para permitir la aplicación efectiva de los contenidos máximos de contaminantes en estos alimentos, procede establecer disposiciones adecuadas en materia de etiquetado para ellos.
- (8) Algunas especies de peces originarias de la región del Báltico pueden tener contenidos elevados de dioxinas, bifenilos policlorados similares a las dioxinas (DL-PCB) y bifenilos policlorados no similares a las dioxinas («PCB no similares a las dioxinas»). Una proporción significativa de estas especies de peces de la región del Báltico no cumple los contenidos máximos y, por lo tanto, quedaría excluida de la dieta si se aplicaran estos. Sin embargo, la exclusión de peces de la dieta puede tener un impacto negativo en la salud de la población de la región del Báltico.
- (9) Letonia, Finlandia y Suecia cuentan con sistemas para garantizar que los consumidores estén informados de las recomendaciones dietéticas para grupos de población identificados como vulnerables a fin de restringir el consumo de pescado procedente de la región del Báltico y evitar así riesgos para la salud. Por consiguiente, procede mantener una excepción para Letonia, Finlandia y Suecia que les permita autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final y sin límite de tiempo, de determinadas especies de peces originarias de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los establecidos en el presente Reglamento. Para que la Comisión pueda hacer un seguimiento de la situación, Letonia, Finlandia y Suecia deben seguir comunicándole anualmente las medidas que adoptan a fin de informar eficazmente a los consumidores acerca de las recomendaciones dietéticas y de garantizar que el pescado y sus productos derivados que no cumplan los contenidos máximos no se comercialicen en otros Estados miembros; asimismo, deben comunicar la eficacia de dichas medidas.

- (10) A pesar de la aplicación de buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, los contenidos máximos actuales de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) no son asumibles en varios Estados miembros para determinadas carnes y productos cárnicos ahumados a la manera tradicional y para el pescado y los productos de la pesca ahumados a la manera tradicional, cuando las prácticas de ahumado no pueden modificarse sin alterar significativamente las características organolépticas de los alimentos. Por consiguiente, si se aplicaran contenidos máximos, estos productos ahumados al modo tradicional desaparecerían del mercado, lo que daría lugar al cierre de muchas pequeñas y medianas empresas. Tal es el caso de determinadas carnes y productos cárnicos ahumados al modo tradicional en Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Eslovaquia, Finlandia y Suecia, y de determinados pescados y productos de la pesca ahumados al modo tradicional en Letonia, Finlandia y Suecia. Por lo tanto, debe mantenerse sin límite de tiempo una excepción para la producción y el consumo locales de determinadas carnes y productos cárnicos ahumados al modo tradicional y determinados pescados y productos de la pesca ahumados al modo tradicional, únicamente en esos Estados miembros.
- (11) Los Estados miembros deben recoger y comunicar datos de los controles oficiales y de la vigilancia de los contaminantes de conformidad con los planes de control y los requisitos específicos sobre los controles oficiales de contaminantes establecidos en el Reglamento Delegado (UE) 2022/931 de la Comisión<sup>(3)</sup> y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932 de la Comisión <sup>(4)</sup>. En el caso de determinados contaminantes específicos para los que se necesitan más datos de presencia, se recomienda que los Estados miembros, los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas efectúen la vigilancia y notifiquen los datos de presencia, así como los avances en la aplicación de medidas preventivas, a fin de que la Comisión pueda evaluar la necesidad de modificar las medidas existentes o adoptar otras adicionales. Por las mismas razones, también es conveniente que los Estados miembros comuniquen a la Comisión la información que hayan recopilado en relación con otros contaminantes.
- (12) El presente Reglamento debe mantener los contenidos máximos establecidos actualmente en el Reglamento (CE) n.º 1881/2006, en su versión modificada. No obstante, a la luz de la experiencia adquirida con dicho Reglamento y con el fin de mejorar la legibilidad de las normas, procede, por una parte, evitar el uso de numerosas notas a pie de página y, por otra, aumentar las referencias al anexo I del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(5)</sup> para las definiciones de las categorías.
- (13) Asimismo, a la luz de la experiencia adquirida con dicho Reglamento y a fin de permitir una aplicación uniforme de los contenidos máximos, conviene aclarar que

---

<sup>(3)</sup> Reglamento Delegado (UE) 2022/931 de la Comisión, de 23 de marzo de 2022, que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo estableciendo normas para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos (DO L 162 de 17.6.2022, p. 7).

<sup>(4)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932 de la Comisión, de 9 de junio de 2022, sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos, sobre el contenido adicional específico de los planes nacionales de control plurianuales y sobre disposiciones adicionales específicas para su elaboración (DO L 162 de 17.6.2022, p. 13).

<sup>(5)</sup> Reglamento (CE) n.º 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).

deben utilizarse concentraciones en el límite inferior en los casos en que se establezcan contenidos máximos para múltiples compuestos (suma de contenidos máximos), salvo que se especifique lo contrario, y conviene también aclarar las partes del cuerpo de los crustáceos a las que se aplican los contenidos máximos.

- (14) Por lo que se refiere al cadmio, procede ampliar la exención actual para la malta a todos los cereales utilizados para la producción de cerveza o destilados, siempre que los residuos restantes de los cereales no se comercialicen como alimentos, ya que el cadmio permanece principalmente en el residuo de los cereales y, por lo tanto, el contenido de cadmio en la cerveza es muy bajo.
- (15) En cuanto a los HAP, a partir de los datos analíticos disponibles y del método de producción, que mostraron que la cantidad de esas sustancias en el café instantáneo/soluble era insignificante, procede excluir el café instantáneo/soluble del límite máximo de polvos de alimentos de origen vegetal para la preparación de bebidas. Además, por lo que se refiere a los límites máximos de HAP en preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para niños de corta edad, así como en alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad, actualmente están establecidos para los productos comercializados sin distinción de la forma física del producto. Procede, por tanto, aclarar que esos límites máximos se refieren a los productos listos para su uso (comercializados como tales o previa reconstitución según las instrucciones del fabricante).
- (16) En cuanto a la melamina, el *Codex Alimentarius* ha adoptado, además de para los preparados para lactantes en polvo, un límite máximo para los preparados líquidos para lactantes, que la Unión ha aceptado. Procede, por tanto, aplicar en consecuencia ese límite máximo de melamina en los preparados para lactantes y los preparados de continuación.
- (17) Procede, en consecuencia, derogar el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.
- (18) Cuando la Comisión establece nuevos límites máximos de contaminantes en los alimentos, prevé, en su caso, medidas transitorias para que los agentes económicos puedan prepararse para la aplicación de las nuevas normas. A fin de garantizar una transición fluida entre el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 y el presente Reglamento, procede mantener las medidas transitorias relativas a los límites máximos recogidas en el presente Reglamento, que siguen siendo pertinentes.
- (19) 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*

#### *Definiciones*

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- a) «alimento», como se define en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(6)</sup>;

---

<sup>(6)</sup> Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- b) «explotador de empresa alimentaria», como se define en el artículo 3, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- c) «comercialización», como se define en el artículo 3, punto 8, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- d) «consumidor final», como se define en el artículo 3, punto 18, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- e) «transformación», como se define en el artículo 2, apartado 1, letra m) del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(7)</sup>;
- f) «productos sin transformar», como se definen en el artículo 2, apartado 1 letra n), del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y
- g) «productos transformados», como se definen en el artículo 2, apartado 1 letra o), del Reglamento (CE) n.º 852/2004.

## *Artículo 2*

### *Normas generales*

1. Los alimentos que se recogen en el anexo I no se comercializarán ni se utilizarán como materia prima en alimentos ni como ingredientes alimentarios cuando contengan un contaminante que supere el límite máximo establecido en el anexo I.
2. Los alimentos que cumplan los límites máximos establecidos en el anexo I no se mezclarán con alimentos que superen estos límites máximos.
3. Los límites máximos establecidos en el anexo I, salvo disposición en contrario en dicho anexo, se aplicarán a los alimentos comercializados y a la parte comestible del alimento de que se trate.
4. En los sistemas en que la producción y la transformación de cereales estén integradas de manera que todos los lotes entrantes se limpien, clasifiquen y transformen en un mismo establecimiento, los límites máximos se aplicarán a los cereales sin transformar de la cadena de producción en la fase anterior a la primera fase de transformación.

## *Artículo 3*

### *Alimentos desecados, diluidos, transformados y compuestos*

1. Cuando en el anexo I no se establezcan límites máximos específicos de la Unión para los alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos (es decir, compuestos por más de un ingrediente), se tendrán en cuenta los siguientes aspectos al aplicar a dichos alimentos los límites máximos establecidos en el anexo I:
  - 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.

---

<sup>(7)</sup> Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

2. Cuando la autoridad competente lleve a cabo un control oficial, el explotador de empresa alimentaria facilitará y justificará los factores específicos de concentración, dilución o transformación para las operaciones de secado, dilución o transformación de que se trate, o los factores específicos de concentración, dilución o transformación de los alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos de que se trate, así como la proporción de ingredientes para las operaciones de mezcla de que se trate.

Si el explotador de empresa alimentaria no comunica el factor de concentración, dilución o transformación 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 proteger al máximo la salud humana.

3. Cuando en el anexo I no se establezcan límites máximos específicos de la Unión para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados miembros podrán establecer límites máximos más estrictos para dichos alimentos.

#### *Artículo 4* *Prohibición de la destoxificación*

Los alimentos que contengan contaminantes recogidos en el anexo I no serán destoxificados deliberadamente con tratamientos químicos.

#### *Artículo 5* *Alimentos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios*

1. Cuando en el anexo I se establezca un contenido máximo para un contaminante específicamente en lo que respecta a alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios, dichos alimentos podrán comercializarse siempre que:
  - a) no se comercialicen para el consumidor final ni se utilicen como ingredientes alimentarios;
  - b) cumplan el límite máximo establecido en el anexo I para dicho contaminante en los alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios; y
  - c) estén etiquetados y marcados de conformidad con el apartado 2.
2. La etiqueta de cada envase individual y el documento de acompañamiento original del alimento a que se refiere el apartado 1, letra c), mostrarán claramente su uso y llevarán la siguiente información: «El producto debe someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir la contaminación por [nombre del / de los contaminante(s)] antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingrediente alimentario».

El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada envase individual de dicha partida y en el documento de acompañamiento original.

3. Los alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir los niveles de contaminación no se mezclarán previamente con

alimentos comercializados para el consumidor final ni con alimentos destinados a ser utilizados como ingredientes alimentarios.

4. Los alimentos que hayan sido sometidos a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir los niveles de contaminación podrán comercializarse siempre que no se superen los límites máximos establecidos en el anexo I para los alimentos comercializados para el consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios y que el tratamiento utilizado no haya dado lugar a la presencia de otros residuos nocivos.

#### *Artículo 6*

##### *Disposiciones de etiquetado aplicables a los cacahuetes y otras semillas oleaginosas, a sus productos derivados y a los cereales*

1. La etiqueta de cada envase individual y el documento de acompañamiento original de cacahuetes, otras semillas oleaginosas, sus productos derivados y los cereales deberán indicar claramente el uso al que están destinados.

El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada envase individual de dicha partida y en el documento de acompañamiento original. La actividad empresarial del destinatario de la partida que figura en el documento de acompañamiento deberá ser compatible con el uso previsto.

2. A falta de información clara de que su uso previsto no es comercializarse como alimento, los límites máximos establecidos en el anexo I se aplicarán a todos los cacahuetes, otras semillas oleaginosas y sus productos derivados, así como a los cereales comercializados.
3. La excepción de la aplicación de los límites máximos establecidos en el anexo I para los cacahuetes y otras semillas oleaginosas destinados a molerse solo se aplicará a las partidas que:
  - a) estén etiquetadas de manera que se indique claramente el uso previsto;
  - b) lleven la siguiente indicación «Producto destinado a ser molido para la producción de aceite vegetal refinado» en la etiqueta de cada envase individual y en el documento de acompañamiento original; y
  - c) tengan una planta de molienda como destino final.

#### *Artículo 7*

##### *Excepciones al artículo 2*

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, Letonia, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos para el consumidor final, dentro de los límites de su cuota anual establecida en el Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>8</sup>, de salmón (*Salmo salar*) capturado en estado salvaje y sus productos, originarios de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los límites establecidos en el punto 4.1.5 del anexo I, a condición de que:

---

<sup>(8)</sup> Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, sobre la política pesquera común, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1954/2003 y (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, y se derogan los Reglamentos (CE) n.º 2371/2002 y (CE) n.º 639/2004 del Consejo y la Decisión 2004/585/CE del Consejo (DO L 354 de 28.12.2013, p. 22).

- a) exista un sistema para garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas nacionales relativas a las restricciones al consumo por grupos de población identificados como vulnerables de salmón capturado en estado salvaje procedente de la región del Báltico y de sus productos derivados, a fin de evitar posibles riesgos para la salud;
  - b) Letonia, Finlandia y Suecia continúen aplicando las medidas necesarias para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y sus productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 4.1.5 del anexo I no se comercialicen en otros Estados miembros;
  - c) Letonia, Finlandia y Suecia comuniquen anualmente a la Comisión las medidas que hayan adoptado para informar eficazmente a los consumidores acerca de las recomendaciones dietéticas y para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y sus productos derivados que no cumplan los límites máximos no se comercialicen en otros Estados miembros, y faciliten pruebas de la eficacia de dichas medidas.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, dentro de los límites de su cuota anual establecida en el Reglamento (UE) n.º 1380/2013, de arenque del Báltico capturado en estado salvaje de más de 17 cm (*Clupea harengus membras*), 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 sus productos derivados originarios de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los límites establecidos en el punto 4.1.5 del anexo I, a condición de que:
- a) exista un sistema para garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas nacionales relativas a las restricciones al consumo por grupos de población identificados como vulnerables de arenque del Báltico 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 región del Báltico y de sus productos derivados, a fin de evitar posibles riesgos para la salud;
  - b) Finlandia y Suecia continúen aplicando las medidas necesarias para garantizar que el arenque del Báltico 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 de sus productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 4.1.5 del anexo I no se comercialicen en otros Estados miembros;
  - c) Finlandia y Suecia comuniquen anualmente a la Comisión las medidas que hayan adoptado para informar eficazmente a los grupos de población identificados como vulnerables acerca de las recomendaciones dietéticas y para garantizar que el pescado y sus productos derivados que no cumplan los límites máximos no se comercialicen en otros Estados miembros, y faciliten pruebas de la eficacia de dichas medidas.
3. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final,

de la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al límite establecido en el punto 5.1.6 del anexo I, siempre que esos productos no contengan más de 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:

- a) Irlanda, España, Croacia, Chipre, Polonia y Portugal: carne y productos cárnicos ahumados del modo tradicional;
- b) Letonia: carne de cerdo ahumada, carne de pollo ahumada en caliente, salchichas ahumadas en caliente y carne de caza ahumada en caliente del modo tradicional;
- c) Eslovaquia: carne ahumada del modo tradicional y salada, bacón ahumado del modo tradicional y salchicha ahumada del modo tradicional (klobása), entendiéndose que el ahumado tradicional se hace con humo producido al quemar leña (truncos, serrín o astillas) en un ahumadero;
- d) Finlandia: carne y productos cárnicos ahumados en caliente del modo tradicional;
- e) Suecia: carne y productos cárnicos ahumados sobre brasas de leña u otros materiales vegetales.

Dichos Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias afectados seguirán supervisando la presencia de HAP en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional mencionados en el párrafo primero y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final, del pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al límite establecido en el punto 5.1.7 del anexo I, siempre que esos productos ahumados no contengan más de 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:

- a) Letonia: pescado ahumado en caliente del modo tradicional;
- b) Finlandia: peces pequeños y productos de la pesca elaborados a partir de peces pequeños ahumados en caliente del modo tradicional;
- c) Suecia: pescado y productos de la pesca ahumados sobre brasas de leña u otros materiales vegetales.

Esos Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias afectados seguirán supervisando la presencia de HAP en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional mencionados en el párrafo primero y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de esos productos.

#### *Artículo 8*

#### *Seguimiento y presentación de informes*

1. Los Estados miembros y las partes interesadas comunicarán a la Comisión, a más tardar el 1 de julio de 2023, los resultados de las investigaciones llevadas a cabo y los

progresos realizados en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo en el centeno y los productos de la molienda del centeno, y por alcaloides de cornezuelo en los productos de la molienda de granos de cebada, trigo, espelta y avena.

Los Estados miembros y las partes interesadas notificarán anualmente a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») los datos sobre casos de presencia de esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo en el centeno y los productos de la molienda del centeno, así como de alcaloides de cornezuelo en los productos de la molienda de granos de cebada, trigo, espelta y avena.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, cuando así se les solicite, las investigaciones realizadas y las fuentes pertinentes señaladas a raíz de las recomendaciones de la Comisión para el control de la presencia de contaminantes en los alimentos y los avances en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación.
3. Los Estados miembros notificarán a la Autoridad los datos de presencia que hayan recopilado sobre contaminantes distintos de los mencionados en el apartado 1. Los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas podrán presentar dichos datos a la Autoridad.
4. Los Estados miembros, los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas facilitarán a la Autoridad los datos de presencia de conformidad con los requisitos de notificación de la Autoridad.

#### *Artículo 9 Derogación*

Queda derogado el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo II.

#### *Artículo 10 Medidas transitorias*

1. Los alimentos comercializados legalmente antes de las fechas mencionadas en las letras a) a k) podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad:
  - a) 19 de septiembre de 2021 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides tropánicos en alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad que contengan maíz o sus productos derivados, establecidos en el punto 2.2.1 del anexo I;
  - b) 1 de enero de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo establecidos en el punto 1.8 del anexo I;
  - c) 3 de mayo de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de mercurio establecidos en el punto 3.3 del anexo I;
  - d) 1 de julio de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides del opio establecidos en el punto 2.5 del anexo I;
  - e) 1 de septiembre de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides tropánicos establecidos en los puntos 2.2.2 a 2.2.9 del anexo I;

- f) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de ocratoxina A establecidos en el punto 1.2 del anexo I;
  - g) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de ácido cianhídrico establecidos en el punto 2.3 del anexo I;
  - h) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de la suma de  $\Delta^9$ -THC y  $\Delta^9$ -THCA establecidos en el punto 2.6 del anexo I;
  - i) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos para la suma de dioxinas y para la suma de dioxinas y DL-PCB establecidos en los puntos 4.1.1, 4.1.2, 4.1.11 y 4.1.12 del anexo I;
  - j) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de la suma de sustancias perfluoroalquiladas establecidos en el punto 4.2 del anexo I;
  - k) *[Oficina de Publicaciones, añádase la fecha de entrada en vigor de SANTE/10384/2021]* por lo que respecta a los límites máximos de arsénico establecidos en el punto 3.4 del anexo I.
2. Los alimentos comercializados legalmente antes del 1 de julio de 2022 podrán permanecer en el mercado hasta el 31 de diciembre de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides pirrolizidínicos establecidos en el punto 2.4 del anexo I.
3. La carga de la prueba relativa a cuándo se comercializaron legalmente los productos recaerá sobre el explotador de la empresa alimentaria.

#### *Artículo 11*

##### *Entrada en vigor*

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

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

Hecho en Bruselas, el

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
*Ursula VON DER LEYEN*