



Consejo de la
Unión Europea

Bruselas, 4 de abril de 2022
(OR. fr)

7883/22

DENLEG 24
FOOD 22
SAN 207

NOTA DE TRANSMISIÓN

De: Comisión Europea
Fecha de recepción: 30 de marzo de 2022
A: Secretaría General del Consejo

N.º doc. Ción.: D079362/03

Asunto: REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de XXX por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en determinados productos alimenticios

Adjunto se remite a las Delegaciones el documento – D079362/03.

Adj.: D079362/03



Bruselas, **XXX**
SANTE/10002/2022
(POOL/E2/2022/10002/10002-EN.docx)
D079362/03
[...] (2022) **XXX** draft

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

de **XXX**

por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en determinados productos alimenticios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

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

de **XXX**

por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en determinados productos alimenticios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión² fija contenidos máximos de determinados contaminantes, incluido el ácido cianhídrico, en los productos alimenticios.
- (2) El ácido cianhídrico es una sustancia altamente tóxica. Aunque no está presente en los alimentos a niveles toxicológicamente relevantes, se libera cuando los alimentos derivados de vegetales que contienen glucósidos cianogénicos son masticados o transformados de otro modo y dichos glucósidos entran en contacto con hidrolasas. Dado que el ácido cianhídrico se forma siempre como una mezcla de ácido no disociado y de iones de cianuro disociados, el valor orientativo por criterios de salud se calcula para esta mezcla, denominada «cianuro».
- (3) En 2019, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») adoptó una actualización del dictamen científico sobre la evaluación de los riesgos para la salud relacionados con la presencia de glucósidos cianogénicos en los alimentos distintos de los huesos de albaricoque crudos³. La Autoridad concluyó que la dosis aguda de referencia de 20 µg de cianuro/kg de peso corporal (pc) no debe producir efectos adversos agudos. Si se consumen determinados alimentos con altos niveles de glucósidos cianogénicos, como las semillas de lino, las almendras y la mandioca, la dosis aguda de referencia de cianuro podría superarse. Conviene, por tanto, establecer contenidos máximos de ácido cianhídrico, incluido el ácido cianhídrico fijado en glucósidos cianogénicos, en estos alimentos. Cuando las semillas de lino trituradas se consumen tal cual, la biodisponibilidad del ácido cianhídrico y los niveles de exposición humana a esa sustancia son mayores que cuando las semillas de lino se

¹ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

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

³ Dictamen científico «Evaluation of the health risks related to the presence of cyanogenic glycosides in foods other than raw apricot kernels», *EFSA Journal*, vol. 17, n.º 4, Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, 2019, 78 pp., <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5662>.

consumen enteras o se tratan térmicamente. Por tanto, deben fijarse contenidos más estrictos para las semillas de lino enteras, que pueden ser trituradas por el consumidor antes del consumo, y las semillas de lino trituradas comercializadas para el consumidor final y destinadas a ser consumidas crudas.

- (4) Por consiguiente, deben fijarse contenidos máximos de ácido cianhídrico en determinados productos alimenticios para garantizar un alto nivel de protección de la salud humana.
- (5) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en consecuencia.
- (6) A fin de que los agentes económicos puedan prepararse para las nuevas normas establecidas por el presente Reglamento, conviene disponer un plazo razonable hasta que los nuevos contenidos máximos sean aplicables. También conviene establecer un período transitorio para los productos alimenticios comercializados legalmente antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

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

Artículo 2

Los productos alimenticios que figuran en el anexo comercializados legalmente antes del 1 de enero de 2023 podrán seguir comercializándose hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad.

Artículo 3

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 2023.

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*