

## II

(Actos no legislativos)

## REGLAMENTOS

## REGLAMENTO (UE) 2020/1255 DE LA COMISIÓN

de 7 de septiembre de 2020

**por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional y en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional, y se establece un contenido máximo de HAP en los polvos de alimentos de origen vegetal utilizados para la preparación de bebidas**

(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> establece el contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los productos alimenticios, en particular la carne y los productos cárnicos ahumados y el pescado y los productos de la pesca ahumados.
- (2) De conformidad con dicho Reglamento, los contenidos máximos de HAP deben fijarse al nivel más bajo que sea razonablemente posible alcanzar (principio ALARA) con unas buenas prácticas agrícolas, pesqueras y de fabricación. En 2011, los datos relativos al pescado ahumado y a la carne ahumada pusieron de manifiesto que era posible alcanzar unos contenidos máximos más bajos. No obstante, en algunos casos eran necesarias adaptaciones de la tecnología de ahumado. Por lo tanto, para la carne y los productos cárnicos ahumados y el pescado y los productos de la pesca ahumados se concedió un período transitorio de tres años antes de que, a partir del 1 de septiembre de 2014, fueran aplicables los contenidos máximos más bajos.
- (3) Sin embargo, a pesar de la aplicación de buenas prácticas de ahumado, en 2014 se constató que no era posible alcanzar contenidos más bajos de HAP en Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovaquia, Finlandia, Suecia y el Reino Unido para determinados casos de carne y productos cárnicos ahumados del modo tradicional y en Irlanda, Letonia, Rumanía, Finlandia, Suecia y el Reino Unido para determinados casos de pescado y productos de la pesca ahumados del modo tradicional. En esos casos, las adaptaciones de las prácticas de ahumado para ajustarse a contenidos máximos de HAP más bajos no eran factibles sin modificar de forma significativa las características organolépticas del alimento.
- (4) Sobre la base de las consideraciones anteriores y de conformidad con el artículo 7, apartados 6 y 7, del Reglamento (CE) n.º 1881/2006, se concedió a los Estados miembros afectados una excepción temporal a la aplicación de contenidos máximos de HAP más bajos a partir del 1 de septiembre de 2014 para la comercialización de carne y productos cárnicos o de pescado y productos de la pesca ahumados en su territorio del modo tradicional y destinados al consumo en su territorio. Los contenidos máximos aplicables antes del 1 de septiembre de 2014

<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).

siguieron aplicándose a esos productos ahumados. La excepción se aplicó en general a la totalidad de la carne y los productos cárnicos ahumados, y a la totalidad del pescado y los productos de la pesca ahumados, sin especificar nombres de productos alimenticios.

- (5) De conformidad con el artículo 7, apartados 6 y 7, del Reglamento (CE) n.º 1881/2006, los respectivos Estados miembros han seguido supervisando la presencia de HAP en tales productos y han establecido programas para aplicar buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible. La situación se reevaluó en 2018 sobre la base de información pormenorizada facilitada por los Estados miembros afectados, en particular datos de supervisión de la presencia de HAP en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional y en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional, así como información sobre la aplicación de buenas prácticas de ahumado y los cambios en las características organolépticas. Tras una detenida evaluación de la información, se llegó a la conclusión de que no podían alcanzarse contenidos de HAP más bajos cambiando las prácticas de ahumado dentro de los límites de lo económicamente viable y realizable sin perder las características organolépticas típicas por lo que respecta a determinadas carnes y productos cárnicos ahumados del modo tradicional en Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Eslovaquia, Finlandia y Suecia, y a determinados pescados y productos de la pesca ahumados del modo tradicional en Letonia, Finlandia y Suecia. Por lo tanto, debe concederse una excepción sin límite de tiempo para la producción y el consumo locales de determinadas carnes y productos cárnicos y determinados pescados y productos de la pesca ahumados del modo tradicional en estos Estados miembros.
- (6) Además, se ha comprobado que determinados polvos de origen vegetal utilizados para la preparación de bebidas presentan contenidos elevados de HAP debido a unas prácticas de secado inadecuadas. Dado que los HAP son carcinógenos genotóxicos, es necesario establecer un contenido máximo para los HAP en tales polvos, que pueda alcanzarse aplicando buenas prácticas de secado, con el objetivo de garantizar un elevado nivel de protección de la salud humana.
- (7) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en consecuencia.
- (8) 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

### Modificaciones del Reglamento (CE) n.º 1881/2006

El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 se modifica como sigue:

- 1) En el artículo 7, los apartados 6 y 7 se sustituyen por el texto siguiente:

«6. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización de la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio y destinados al consumo en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al establecido en el punto 6.1.4 del anexo, siempre que esos productos se ajusten a los contenidos máximos aplicables antes del 1 de septiembre de 2014, es decir, 5,0 µg/kg de benzo(a)pireno y 30,0 µg/kg de la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno:

- Irlanda, España, Croacia, Chipre, Polonia y Portugal: carne y productos cárnicos ahumados del modo tradicional,
- 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,
- 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 (troncos, serrín o astillas) en un ahumadero,
- Finlandia: carne y productos cárnicos ahumados en caliente del modo tradicional,
- 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 del presente apartado y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

7. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización del pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio y destinados al consumo en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al establecido en el punto 6.1.5 del anexo, siempre que esos productos ahumados se ajusten a los contenidos máximos aplicables antes del 1 de septiembre de 2014, es decir, 5,0 µg/kg de benzo(a)pireno y 30,0 µg/kg de la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno:

- Letonia: pescado ahumado en caliente del modo tradicional,
- Finlandia: peces pequeños y productos de la pesca elaborados a partir de peces pequeños ahumados en caliente del modo tradicional,
- Suecia: pescado y productos de la pesca 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 el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional mencionados en el párrafo primero del presente apartado y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.»

- 2) El anexo se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

#### *Artículo 2*

Los productos alimenticios enumerados en el anexo del presente Reglamento que hayan sido introducidos en el mercado legalmente antes de su entrada en vigor podrán seguir comercializándose hasta el 28 de marzo de 2021.

#### *Artículo 3*

### **Entrada en vigor y aplicación**

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 7 de septiembre de 2020.

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

## ANEXO

En la sección 6 del anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006, tras la entrada 6.1.15 (Especias secas, excepto el cardamomo y el *Capsicum* spp. ahumado), se añade la entrada siguiente:

|         |   |      |      |
|---------|---|------|------|
| «6.1.16 | Polvos de alimentos de origen vegetal para la preparación de bebidas, excepto los productos contemplados en las entradas 6.1.2 y 6.1.11 (*) | 10,0 | 50,0 |
|---------|---|------|------|

(\*) Se considera “preparación de bebidas” la utilización de polvos finamente molidos que se incorporan a las bebidas mediante batido.».