

REGLAMENTO (UE) 2022/1370 DE LA COMISIÓN**de 5 de agosto de 2022****por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ocratoxina A 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 alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión ⁽²⁾ fija contenidos máximos de determinados contaminantes, incluida la ocratoxina A, en los productos alimenticios.
- (2) La ocratoxina A es una micotoxina producida de forma natural por hongos de los géneros *Aspergillus* y *Penicillium* y se encuentra como contaminante en una amplia variedad de alimentos, como los cereales y los productos a base de cereales, los granos de café, las frutas desecadas, el vino y el zumo de uva, las especias y el regaliz. La ocratoxina A se forma durante el secado al sol y el almacenamiento de los cultivos. La formación puede evitarse aplicando buenas prácticas de secado y almacenamiento.
- (3) En 2020, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad») adoptó una actualización del dictamen científico sobre la ocratoxina A en los alimentos ⁽³⁾. La Autoridad consideró que no procedía establecer un valor orientativo recomendado para la salud para la ocratoxina A y que, por consiguiente, la ingesta semanal tolerable de 120 ng por kilogramo de peso corporal, establecida por la Autoridad en 2006, ya no es válida. Asimismo, concluyó que los márgenes calculados de exposición a los efectos cancerígenos de la ocratoxina A indican un posible problema de salud para determinados grupos de consumidores.
- (4) El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 ya estableció el contenido máximo de ocratoxina A para determinados alimentos. Teniendo en cuenta que la ocratoxina A se ha encontrado en alimentos para los que todavía no se ha establecido un contenido máximo y que contribuyen a la exposición humana a la ocratoxina A, conviene fijar un contenido máximo también para estos alimentos, como los frutos secos distintos de las uvas pasas, determinados productos de regaliz, las hierbas secas, determinados ingredientes para infusiones, determinadas semillas oleaginosas, los pistachos y el cacao en polvo. Aunque es necesario aclarar en mayor medida la relación entre el contenido de ocratoxina A en la malta y en las bebidas no alcohólicas a base de malta, así como en los dátiles secos y el jarabe de dátil, también es conveniente establecer ya un contenido máximo en las bebidas no alcohólicas a base de malta y el jarabe de dátil. Teniendo también en cuenta los datos disponibles sobre la presencia de esta sustancia, conviene reducir el contenido máximo vigente de ocratoxina A en determinados alimentos, como los productos de panadería, las uvas pasas, el café tostado y el café soluble. Además, las disposiciones vigentes relativas a la ocratoxina A en determinadas especias se han ampliado a todas las especias. En el caso del queso y el jamón, es conveniente realizar un seguimiento adicional de la presencia de ocratoxina A antes de establecer el contenido máximo.
- (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.

⁽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⁾ «Scientific Opinion on the risk assessment of ochratoxin A in food» [Dictamen científico sobre la evaluación del riesgo de la ocratoxina A en los alimentos], *EFSA Journal* 2020;18(5):6113, 150 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6113>.

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 5 de agosto de 2022.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

En la sección 2 del anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006, la entrada 2.2 se sustituye por el texto siguiente:

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenido máximo (µg/kg)
«2.2	Ocratoxina A	
2.2.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾	5,0
2.2.2	Todos los productos derivados o elaborados a partir de cereales no elaborados, con excepción de los productos alimenticios que figuran en los puntos 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.12 y 2.2.13 Cereales comercializados para el consumidor final	3,0
2.2.3	Productos de panadería, aperitivos de cereales y cereales para el desayuno	2,0
	— productos que no contengan semillas oleaginosas, frutos de cáscara ni frutas desecadas	4,0
	— productos que contengan al menos un 20 % de uvas pasas secas o higos secos — otros productos que contengan semillas oleaginosas, frutos de cáscara o frutas desecadas	3,0
2.2.4	Bebidas no alcohólicas a base de malta	3,0
2.2.5	Gluten de trigo no comercializado para el consumidor final	8,0
2.2.6	Frutas desecadas	8,0
	— uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas) e higos secos	2,0
	— otras frutas desecadas	
2.2.7	Jarabe de dátil	15
2.2.8	Café tostado	3,0
	— café tostado en grano y café tostado molido, excluido el café soluble	
	— café soluble (café instantáneo)	5,0
2.2.9	Vino (incluidos los vinos espumosos y excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol.) y vino de frutas ⁽¹¹⁾	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.10	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.11	Zumo de uva, zumo de uva concentrado reconstituido, néctar de uva, mosto de uva y mosto de uva concentrado reconstituido, comercializados para el consumidor final ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾
2.2.12	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y alimentos infantiles ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50
2.2.13	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽¹⁰⁾	0,50
2.2.14	Espicias, incluidas especias desecadas, excepto <i>Capsicum spp.</i>	15
	<i>Capsicum spp.</i> (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)	20
	Mezclas de especias	15
2.2.15	Regaliz (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> y otras especies)	20
	— raíz de regaliz, incluido como ingrediente para infusiones	
	— extracto de regaliz ⁽⁴²⁾ , para uso alimentario, especialmente en bebidas y confitería	80
	— productos de confitería a base de regaliz con ≥ 97 % de extracto de regaliz en base seca	50
	— otros productos de confitería a base de regaliz	10,0

2.2.16	Hierbas secas	10,0
2.2.17	Jengibre para su uso en infusiones	15
	Raíces de malvavisco, raíces de diente de león y azahar, para su uso en infusiones o en sucedáneos del café	20
2.2.18	Semillas de girasol, semillas de calabaza, semillas de melón y de sandía, semillas de cáñamo, semillas de soja	5,0
2.2.19	Pistachos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingrediente de alimentos	10,0
	Pistachos comercializados para el consumidor final o para su uso como ingrediente de productos alimenticios	5,0
2.2.20	Cacao en polvo	3,0».