

REGLAMENTO (UE) Nº 488/2014 DE LA COMISIÓN**de 12 de mayo de 2014****que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 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) nº 1881/2006 de la Comisión ⁽²⁾ establece el contenido máximo de cadmio en una serie de productos alimenticios.
- (2) El 30 de enero de 2009, la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen sobre el cadmio en los alimentos ⁽³⁾. En dicho dictamen, la EFSA estableció una ingesta semanal tolerable (IST) de 2,5 µg/kg de peso corporal para el cadmio. En su «Declaración sobre la ingesta semanal tolerable de cadmio» ⁽⁴⁾, la EFSA tuvo en cuenta la reciente evaluación del riesgo llevada a cabo por el Comité mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ⁽⁵⁾ y confirmó la ingesta semanal tolerable de 2,5 µg/kg de peso corporal.
- (3) En su dictamen científico sobre el cadmio en los alimentos, la Contam llegó a la conclusión de que la exposición alimentaria media al cadmio en los países europeos se acerca o supera ligeramente la ingesta semanal tolerable de 2,5 µg/kg de peso corporal. En algunos subgrupos de la población, la ingesta semanal tolerable llega casi a duplicarse. La Contam llegó asimismo a la conclusión de que, pese a que es poco probable que se produzcan efectos negativos sobre la función renal en un individuo expuesto a dicho nivel, es necesario reducir la exposición al cadmio en la población.
- (4) Según el dictamen científico de la Contam sobre el cadmio en los alimentos, los grupos de alimentos que contribuyen en mayor grado a la exposición alimentaria al cadmio, principalmente a causa de su elevado consumo, son los cereales y los productos a base de cereales, las hortalizas, los frutos secos y las legumbres, las raíces feculentas o las patatas y la carne y los productos cárnicos. Las concentraciones más elevadas de cadmio se detectaron en productos alimenticios como las algas marinas, los peces y mariscos, el chocolate y los alimentos destinados a una alimentación especial, así como en los hongos, las semillas oleaginosas y los despojos comestibles.
- (5) En la evaluación pormenorizada de la exposición que realizó la EFSA en su informe científico «La exposición alimentaria al cadmio en la población europea» ⁽⁶⁾, que utiliza la nueva base de datos exhaustiva sobre consumo de alimentos en la que se incluye información actualizada sobre las cifras de consumo de alimentos en los diferentes Estados miembros y para los diferentes grupos de edad de la población, se ofrece más información detallada por grupo de edad sobre los productos alimenticios específicos que contribuyen a la exposición. Para los adultos, las raíces feculentas y los tubérculos, los cereales y los productos a base de cereales y las hortalizas y los productos vegetales son los que contribuyen en mayor medida a la exposición. En el caso de los niños y adolescentes, las raíces feculentas y los tubérculos, los cereales y los productos a base de cereales y el azúcar y los productos de confitería son los que contribuyen en mayor medida a la exposición, mientras que para los lactantes y los niños de corta edad los mayores contribuidores son las raíces feculentas y los tubérculos, los cereales y los productos a base de cereales, las hortalizas y los productos vegetales, la leche y los productos lácteos y los alimentos para lactantes y niños de corta edad. La evaluación pormenorizada de la exposición muestra que la exposición total es el resultado no solo de unos pocos contribuyentes principales sino de la suma de las contribuciones de una serie de grupos de alimentos diferentes.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) nº 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 de la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria sobre el cadmio en los alimentos solicitado por la Comisión Europea. *EFSA Journal* (2009) 980, pp. 1-139.

⁽⁴⁾ Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la EFSA: Dictamen científico sobre la ingesta semanal tolerable de cadmio. *EFSA Journal* 2011, 9(2):1975. [19 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2011.1975. Disponible en línea en: www.efsa.europa.eu/efsajournal

⁽⁵⁾ Serie 64 sobre Aditivos Alimentarios de la OMS, reunión nº 73 del Comité mixto FAO-OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 2011.

⁽⁶⁾ Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: Exposición alimentaria al cadmio en la población europea. *EFSA Journal* 2012, 10(1):2551. [37 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2012.2551. Disponible en línea en: www.efsa.europa.eu/efsajournal

- (6) Se han establecido contenidos máximos de cadmio en una amplia gama de alimentos, incluidos los cereales, las hortalizas, la carne, el pescado, los mariscos, los despojos y los complementos alimenticios. Por lo que respecta a algunos productos alimenticios que contribuyen de manera importante a la exposición de determinados grupos de población (productos de chocolate y de cacao y alimentos para lactantes y niños de corta edad) todavía no se han establecido contenidos máximos. Es necesario, por lo tanto, establecer contenidos máximos de cadmio para estos productos alimenticios.
- (7) El contenido máximo de contaminantes se fija con arreglo al principio Alara («tan bajo como sea razonablemente posible»), tanto para los productos para los que ya existen contenidos máximos (por ejemplo, hortalizas, carne, pescado, mariscos, despojos y complementos alimenticios), como para los productos para los que se fijen contenidos máximos nuevos (tales como los productos de cacao y de chocolate), utilizando datos de presencia y pautas de consumo alimentario de los ciudadanos de la Unión Europea.
- (8) El chocolate y el cacao en polvo que se venden al consumidor final pueden contener niveles elevados de cadmio y constituyen una importante fuente de exposición humana. A menudo son consumidos por niños, por ejemplo, como chocolate o como cacao en polvo edulcorado utilizado en las bebidas a base de cacao. Al establecer el contenido máximo de cadmio, es preciso tener en cuenta los datos sobre presencia para los distintos tipos de chocolate y para el cacao en polvo que se venden al consumidor final. Dado que los niveles de cadmio en los productos de cacao están relacionados con su contenido de cacao, conviene establecer distintos niveles máximos de cadmio para los productos con diferentes porcentajes de cacao. De este modo se garantizará que los chocolates con un porcentaje superior de cacao también cumplen los niveles máximos.
- (9) En algunas regiones de países productores de cacao, los niveles de cadmio en el suelo pueden ser naturalmente elevados. Por lo tanto, los datos sobre presencia en los productos de cacao y de chocolate procedentes de países con niveles muy elevados de cadmio en el suelo debe tenerse en cuenta a la hora de establecer el contenido máximo de cadmio.
- (10) Los preparados para lactantes y los preparados de continuación contribuyen significativamente a la exposición al cadmio en lactantes y niños de corta edad. Los preparados para lactantes y los preparados de continuación fabricados a partir de proteínas de soja o una mezcla de estas con proteínas de leche de vaca pueden contener niveles de cadmio superiores a los de los productos lácteos, ya que la soja absorbe naturalmente el cadmio del suelo. Los preparados a base de soja son una alternativa importante para lactantes que padecen intolerancia a la lactosa, por lo que es necesario garantizar un abastecimiento suficiente en el mercado. Resulta, por lo tanto, adecuado establecer un contenido máximo más elevado para los productos a base de soja.
- (11) Los alimentos elaborados a base de cereales y otros alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad constituyen una importante fuente de exposición al cadmio para este grupo de edad. Por lo tanto, debe establecerse un contenido máximo de cadmio particular para los alimentos elaborados a base de cereales y otros alimentos infantiles.
- (12) La reducción de la exposición de un grupo de consumidores muy vulnerables podría lograrse mediante el establecimiento de un contenido máximo para algunas categorías de productos alimenticios destinados a una alimentación especial (por ejemplo, alimentos destinados a usos médicos especiales para lactantes). No obstante, en ausencia de datos para justificar dicho contenido máximo, es necesario recabar datos sobre presencia con vistas al posible establecimiento de un contenido máximo específico en el futuro.
- (13) Para determinadas hortalizas (salsifíes, apio, chirivías y rábanos picantes), el cumplimiento del contenido máximo vigente es difícil y los datos de presencia facilitados por los Estados miembros ponen de manifiesto que los niveles naturales de base son más elevados y comparables con los de los apionabos. Ya que el consumo de estos productos es bajo y los efectos de la exposición humana son insignificantes, procede aumentar el contenido máximo de cadmio para las chirivías, los salsifíes, el apio y los rábanos rusticanos para equipararlo al de los apionabos.
- (14) Determinadas especies de peces están excluidas actualmente del contenido máximo por defecto para el pescado de 0,05 mg/kg. Para las especies de pescado bonito (*Sarda sarda*), mojarra (*Diplodus vulgaris*), anguila (*Anguilla anguilla*), lisa (*Mugil labrosus labrosus*), jurel (*Trachurus species*), emperador (*Luvarus imperialis*), sardina (*Sardinops species*) y acedía o lenguadillo (*Dicologlossa cuneata*) los nuevos datos sobre presencia indican que la exención ya no es necesaria, y que el contenido máximo por defecto puede cumplirse si se aplican buenas prácticas de pesca. Por consiguiente, ya no son necesarios contenidos máximos específicos para dichas especies de pescado.
- (15) En cuanto a la melva (*Auxis species*), la anchoa (*Engraulis species*) y el pez espada (*Xiphias gladius*), los nuevos datos sobre presencia indican que es posible cumplir un contenido máximo más bajo si se aplican buenas prácticas de pesca. Por lo tanto, procede adaptar los contenidos máximos para dichas especies de peces.

- (16) Para la sardina (*Sardina pilchardus*) y el bichique (*Sicyopterus lagocephalus*), los datos sobre presencia indican que es difícil respetar los contenidos máximos vigentes, ya que los niveles naturales de base pueden ser más elevados. Para ambas especies de pescado, el consumo es bajo y presenta efectos insignificantes en la exposición humana. Conviene, por tanto, establecer contenidos máximos más elevados para estas dos especies de pescado a fin de garantizar el abastecimiento del mercado.
- (17) Por consiguiente, procede modificar el Reglamento (CE) n° 1881/2006 en consecuencia.
- (18) Los Estados miembros y los operadores de empresa alimentaria deben disponer de tiempo para adaptarse a los nuevos contenidos máximos establecidos en el presente Reglamento con respecto a los productos de cacao y a los alimentos para lactantes y niños de corta edad. Por consiguiente, conviene aplazar la fecha de aplicación de los contenidos máximos para dichos productos.
- (19) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento (CE) n° 1881/2006 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

1. Los contenidos máximos de cadmio establecidos en los puntos 3.2.19 y 3.2.20 del anexo del Reglamento (CE) n° 1881/2006, modificados por el presente Reglamento, se aplicarán a partir del 1 de enero de 2015. Los productos alimenticios que no cumplan dichos niveles máximos y que se hayan comercializado legalmente en el mercado antes del 1 de enero de 2015 podrán seguir comercializándose después de esa fecha hasta su fecha de duración mínima o su fecha de caducidad.
2. Los niveles máximos de cadmio establecidos en el punto 3.2.7 del anexo del Reglamento (CE) n° 1881/2006, modificados por el presente Reglamento, se aplicarán a partir del 1 de enero de 2019. Los productos alimenticios que no cumplan dichos niveles máximos y que se hayan comercializado legalmente en el mercado antes del 1 de enero de 2019 podrán seguir comercializándose después de esa fecha hasta su fecha de duración mínima o su fecha de caducidad.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al 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 12 de mayo de 2014.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

El anexo del Reglamento (CE) n° 1881/2006 queda modificado como sigue:

1) La subsección 3.2 (Cadmio) se sustituye por el texto siguiente:

«3.2.	Cadmio	
3.2.1.	Hortalizas y frutas, excluidas las hortalizas de raíz y tubérculo, las hortalizas de hoja, las hierbas frescas, las hortalizas de hoja del género <i>Brassica</i> , los tallos jóvenes las setas y las algas marinas ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.2.	Hortalizas de raíz y tubérculo (excluidos los apionabos, las chirivías, los salsifíes y los rábanos rusticanos), tallos jóvenes (excluido el apio) ⁽²⁷⁾ . En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas	0,10
3.2.3.	Hortalizas de hoja, hierbas frescas, hortalizas de hoja del género <i>Brassica</i> , apio, apionabos, chirivías, salsifíes, rábanos rusticanos y las siguientes setas ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champiñón), <i>Pleurotus ostreatus</i> (seta de ostra) y <i>Lentinula edodes</i> (seta shiitake)	0,20
3.2.4.	Setas, excluidas las enumeradas en el punto 3.2.3 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.5.	Cereales, excluidos el trigo y el arroz	0,10
3.2.6.	— Granos de trigo, granos de arroz — Salvado de trigo y germen de trigo para el consumo directo — Habas de soja	0,20
3.2.7.	Productos específicos de cacao y chocolate enumerados a continuación ⁽⁴⁹⁾ : — chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 % — chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 % — chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 50 % — cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0,10 a partir del 1 de enero de 2019 0,30 a partir del 1 de enero de 2019 0,80 a partir del 1 de enero de 2019 0,60 a partir del 1 de enero de 2019
3.2.8.	Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral ⁽⁶⁾	0,050
3.2.9.	Carne de caballo, excluidos los despojos ⁽⁶⁾	0,20
3.2.10.	Hígado de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos ⁽⁶⁾	0,50
3.2.11.	Riñones de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos ⁽⁶⁾	1,0
3.2.12.	Carne de pescado ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , excluidas las especies enumeradas en los puntos 3.2.13, 3.2.14 y 3.2.15	0,050
3.2.13.	Carne de los siguientes pescados ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : caballa (<i>Scomber species</i>), atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) y bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0,10
3.2.14.	Carne de los siguientes pescados ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : melva (<i>Auxis species</i>)	0,15

3.2.15.	Carne de los siguientes pescados ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : anchoa (<i>Engraulis species</i>), pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) y sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25
3.2.16.	Crustáceos ⁽²⁶⁾ : carne de los apéndices y del abdomen ⁽⁴⁴⁾ . En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), la carne de los apéndices	0,50
3.2.17.	Moluscos bivalvos ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.18.	Cefalópodos (sin vísceras) ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.19.	Preparados para lactantes y preparados de continuación ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾ : — preparados en polvo para lactantes elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas — preparados líquidos para lactantes elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas — preparados en polvo para lactantes elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca — preparados líquidos para lactantes elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca	0,010 a partir del 1 de enero de 2015 0,005 a partir del 1 de enero de 2015 0,020 a partir del 1 de enero de 2015 0,010 a partir del 1 de enero de 2015
3.2.20.	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	0,040 a partir del 1 de enero de 2015
3.2.21.	Complementos alimenticios ⁽³⁹⁾ excluidos los complementos alimenticios enumerados en el punto 3.2.22	1,0
3.2.22.	Complementos alimenticios ⁽³⁹⁾ compuestos exclusiva o principalmente de algas marinas desecadas, de productos a base de algas marinas o de moluscos bivalvos desecados	3,0»

2) En la nota (26) se añade la frase siguiente: «En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.».

3) Se añade la siguiente nota:

«(49): En el caso de los productos específicos de cacao y de chocolate, se aplican las definiciones establecidas en los puntos A2, A3 y A4 del anexo I de la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de junio de 2000, relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados al consumo humano (DO L 197 de 3.8.2000, p. 19).».