

REGLAMENTO (CE) Nº 1126/2007 DE LA COMISIÓN

de 28 de septiembre de 2007

que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios por lo que se refiere a las toxinas de *Fusarium* en el maíz y los productos del maíz

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios ⁽²⁾, establece límites máximos para determinadas toxinas de *Fusarium* en determinados productos alimenticios.
- (2) El contenido máximo debe establecerse a un nivel estricto que pueda conseguirse razonablemente si se aplican buenas prácticas agrícolas y de producción, y teniendo en cuenta el riesgo relacionado con el consumo del alimento.
- (3) Las condiciones climáticas durante el crecimiento de la planta, en particular en el momento de la floración, tienen una gran influencia en el contenido de toxinas de *Fusarium*. Sin embargo, las buenas prácticas agrícolas, mediante las cuales se reducen a un mínimo los factores de riesgo, pueden prevenir, hasta cierto punto, la contaminación por hongos del género *Fusarium*. La Recomendación 2006/583/CE de la Comisión, de 17 de agosto de 2006, sobre la prevención y la reducción de las toxinas de *Fusarium* en los cereales y los productos a base de cereales ⁽³⁾, contiene principios generales para la prevención y la reducción de la contaminación con toxinas de *Fusarium* (zearalenona, fumonisinas y tricotecenos) en los cereales, que deben ponerse en práctica mediante la elaboración de códigos nacionales de prácticas basados en estos principios.
- (4) En 2005 se establecieron niveles máximos de toxinas de *Fusarium* en los cereales y los productos de los cereales, incluidos el maíz y los productos del maíz. En relación con el maíz, todavía no se conocían con precisión todos los factores que influyen en la formación de las toxinas de *Fusarium*, en particular la zearalenona y las fumonisinas B₁ y B₂. Por eso se previó no aplicar los niveles máximos para el maíz y los productos del maíz hasta el 1 de julio de 2007, en el caso del deoxinivalenol y la zearalenona, y hasta el 1 de octubre de 2007 en el de las fumonisinas B₁ y B₂, salvo que antes de esas fechas se modificaran los límites máximos sobre la base de nuevas informaciones sobre su aparición y génesis. Por eso se concedió a los explotadores de empresas alimentarias de la cadena de cereales un período de tiempo que les permitiera investigar las fuentes de formación de estas micotoxinas y determinar las medidas de gestión necesarias para evitar su presencia en la medida en que sea razonablemente posible.
- (5) Tomando en consideración la nueva información recogida desde 2005, procede modificar tanto los niveles máximos para el maíz y los productos del maíz como la fecha de aplicación de los mismos.
- (6) Desde hace poco se cuenta con información que demuestra que, debido a las condiciones climáticas, en las cosechas de 2005 y 2006 se han observado niveles más altos en el maíz, principalmente de zearalenona y fumonisinas, y en menor medida de deoxinivalenol, que en las cosechas de 2003 y 2004. Esto significa que en determinadas condiciones climáticas no es posible alcanzar los niveles previstos para el maíz de zearalenona y fumonisinas, aunque se apliquen medidas preventivas en la medida de lo posible. Esto requiere modificar los niveles máximos para evitar la perturbación del mercado, a la vez que se mantiene un elevado nivel de protección de la salud pública garantizando que la exposición de las personas se mantenga significativamente por debajo del valor orientativo recomendado para la salud.
- (7) Para garantizar una correcta y adecuada aplicación de estos niveles máximos, procede también que se apliquen a todo el maíz y todos los productos del maíz recolectados en una temporada, por lo que la fecha de aplicación debe reflejar el comienzo de la campaña de comercialización del año siguiente de la cosecha. Dado que en Europa la recolección del maíz suele comenzar a mediados de septiembre y prolongarse hasta finales de octubre, procede tomar el 1 de octubre de 2007 como fecha de aplicación.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO L 364 de 20.12.2006, p. 5.

⁽³⁾ DO L 234 de 29.8.2006, p. 35.

(8) Por todo lo indicado, el presente Reglamento debería ser de aplicación a partir del 1 de julio de 2007.

(9) Además, también hay que proceder a algunas pequeñas modificaciones de carácter técnico.

(10) Es preciso establecer que el nivel máximo no se aplica al maíz no transformado destinado a su molienda por vía húmeda (producción de almidón). Existen datos científicos de que, independientemente de los contenidos de toxinas de *Fusarium* en el maíz no transformado, estas toxinas no se detectaron en el almidón de maíz, o solo a niveles desdéniables. Pese a ello, y para proteger la salud pública y la sanidad animal, los explotadores de empresas alimentarias del sector de la molienda por vía húmeda deberán ejercer un control estricto de los subproductos de este proceso destinados a la alimentación animal, para verificar que cumplen los valores orientativos mencionados en la Recomendación 2006/576/CE de la Comisión, de 17 de agosto de 2006, sobre la presencia de deoxinivalenol, zearalenona, ocratoxina A, toxinas T-2 y HT-2 y fumonisinas en productos destinados a la alimentación animal ⁽⁴⁾.

(11) Con la molienda en seco, del mismo lote de maíz no transformado se producen fragmentos de diferentes tamaños de partícula. Hay datos científicos que demuestran que las fracciones de menor tamaño de partícula contienen un nivel más elevado de toxinas de *Fusarium* que las fracciones de mayor tamaño de partícula. Estas fracciones se clasifican según su tamaño en distintas secciones de la nomenclatura combinada, de acuerdo con el porcentaje que pasa por un tamiz con abertura de malla de 500 micras. Conviene establecer diferentes límites máximos para las fracciones de molienda mayores y menores de 500 micras para reflejar los niveles de contaminación de las diferentes fracciones.

(12) 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 Reglamento (CE) nº 1881/2006 se modifica como sigue:

1) En el artículo 11, el texto de la letra b) se sustituye por el texto siguiente:

«b) 1 de octubre de 2007, en lo que se refiere a los contenidos máximos para el deoxinivalenol y la zearalenona establecidos en los puntos 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 y 2.5.10 del anexo;».

2) La sección 2 del anexo queda modificada como sigue:

a) las entradas deoxinivalenol (2.4), zearalenona (2.5) y fumonisinas (2.6) se sustituyen por las del anexo del presente Reglamento;

b) el texto de la nota 20 se sustituye por «El contenido máximo se aplicará a partir del 1 de octubre de 2007.»;

c) se suprime la nota 21.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de julio de 2007.

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

Hecho en Bruselas, el 28 de septiembre de 2007.

Por la Comisión

Markos KYPRIANOU

Miembro de la Comisión

⁽⁴⁾ DO L 229 de 23.8.2006, p. 7.

ANEXO

«2.4	Deoxinivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ que no sean trigo duro, avena y maíz	1 250
2.4.2	Trigo duro y avena no elaborados ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Maíz no elaborado ⁽¹⁸⁾ , excepto el destinado a molienda por vía húmeda (*)	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.4.7, 2.4.8 y 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (seca) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno	500
2.4.7	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200
2.4.8	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, clasificadas en los códigos NC 1103 13 u 1103 20 40 , y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, clasificadas en el código NC 1102 20, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	Zearalenona ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ distintos del maíz	100
2.5.2	Maíz no elaborado ⁽¹⁸⁾ , excepto el destinado a molienda por vía húmeda (*)	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 y 2.5.10	75
2.5.4	Aceite de maíz refinado	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno, excluidos los aperitivos de maíz y los cereales para el desayuno a base de maíz	50
2.5.6	Maíz destinado al consumo humano directo, aperitivos de maíz y cereales para el desayuno a base de maíz	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Alimentos elaborados a base de cereales (excluidos los alimentos elaborados a base de maíz) y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾

2.5.9	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, clasificadas en los códigos NC 1103 13 u 1103 20 40, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, clasificadas en el código NC 1102 20, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	Fumonisinias	Suma de B ₁ y B ₂
2.6.1	Maíz no elaborado ⁽¹⁸⁾ , excepto el destinado a molienda por vía húmeda ^(*)	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Maíz y alimentos a base de maíz destinados al consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.6.3 y 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Cereales para el desayuno a base de maíz y aperitivos de maíz	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Alimentos elaborados a base de maíz y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, clasificadas en los códigos NC 1103 13 u 1103 20 40, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula < 500 micras, clasificadas en el código NC 1102 20, y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula < 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾

^(*) La excepción se aplica únicamente al maíz del que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que está únicamente destinado a su molienda por vía húmeda (producción de almidón).»