

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► **B****REGLAMENTO (CE) N° 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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 364 de 20.12.2006, p. 5)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
► M1	Reglamento (CE) n° 1126/2007 de la Comisión de 28 de septiembre de 2007	L 255	14	29.9.2007
► M2	Reglamento (CE) n° 565/2008 de la Comisión de 18 de junio de 2008	L 160	20	19.6.2008
► M3	Reglamento (CE) n° 629/2008 de la Comisión de 2 de julio de 2008	L 173	6	3.7.2008
► M4	Reglamento (UE) n° 105/2010 de la Comisión de 5 de febrero de 2010	L 35	7	6.2.2010
► M5	Reglamento (EU) n° 165/2010 de la Comisión de 26 de febrero de 2010	L 50	8	27.2.2010
► M6	Reglamento (UE) n° 420/2011 de la Comisión de 29 de abril de 2011	L 111	3	30.4.2011
► M7	Reglamento (UE) n° 835/2011 de la Comisión de 19 de agosto de 2011	L 215	4	20.8.2011
► M8	Reglamento (UE) n° 1258/2011 de la Comisión de 2 de diciembre de 2011	L 320	15	3.12.2011
► M9	Reglamento (UE) n° 1259/2011 de la Comisión de 2 de diciembre de 2011	L 320	18	3.12.2011
► M10	Reglamento (UE) n° 219/2012 de la Comisión de 14 de marzo de 2012	L 75	5	15.3.2012
► M11	Reglamento (UE) n° 594/2012 de la Comisión de 5 de julio de 2012	L 176	43	6.7.2012
► M12	Reglamento (UE) n° 1058/2012 de la Comisión de 12 de noviembre de 2012	L 313	14	13.11.2012
► M13	Reglamento (UE) n° 1067/2013 de la Comisión de 30 de octubre de 2013	L 289	56	31.10.2013
► M14	Reglamento (UE) n° 212/2014 de la Comisión de 6 de marzo de 2014	L 67	3	7.3.2014
► M15	Reglamento (UE) n° 362/2014 de la Comisión de 9 de abril de 2014	L 107	56	10.4.2014
► M16	Reglamento (UE) n° 488/2014 de la Comisión de 12 de mayo de 2014	L 138	75	13.5.2014
► M17	Reglamento (UE) n° 696/2014 de la Comisión de 24 de junio de 2014	L 184	1	25.6.2014
► M18	Reglamento (UE) n° 1327/2014 de la Comisión de 12 de diciembre de 2014	L 358	13	13.12.2014
► M19	Reglamento (UE) 2015/704 de la Comisión de 30 de abril de 2015	L 113	27	1.5.2015
► M20	Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión de 25 de junio de 2015	L 161	9	26.6.2015
► M21	Reglamento (UE) 2015/1006 de la Comisión de 25 de junio de 2015	L 161	14	26.6.2015

► <u>M22</u>	Reglamento (UE) 2015/1125 de la Comisión de 10 de julio de 2015	L 184	7	11.7.2015
► <u>M23</u>	Reglamento (UE) 2015/1137 de la Comisión de 13 de julio de 2015	L 185	11	14.7.2015
► <u>M24</u>	Reglamento (UE) 2015/1933 de la Comisión de 27 de octubre de 2015	L 282	11	28.10.2015
► <u>M25</u>	Reglamento (UE) 2015/1940 de la Comisión de 28 de octubre de 2015	L 283	3	29.10.2015
► <u>M26</u>	Reglamento (UE) 2016/239 de la Comisión de 19 de febrero de 2016	L 45	3	20.2.2016
► <u>M27</u>	Reglamento (UE) 2017/1237 de la Comisión de 7 de julio de 2017	L 177	36	8.7.2017
► <u>M28</u>	Reglamento (UE) 2018/290 de la Comisión de 26 de febrero de 2018	L 55	27	27.2.2018
► <u>M29</u>	Reglamento (UE) 2019/1870 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019	L 289	37	8.11.2019

Rectificado por:

- **C1** Rectificación, DO L 41 de 12.2.2013, p. 16 (1058/2012)
- **C2** Rectificación, DO L 298 de 19.11.2019, p. 12 (2019/1870)



REGLAMENTO (CE) N° 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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

Artículo 1

Normas generales

1. Los productos alimenticios enumerados en el anexo no se comercializarán cuando contengan uno de los contaminantes enumerados en el mismo en una cantidad que supere el contenido máximo establecido en el anexo.
2. Los contenidos máximos especificados en el anexo se aplicarán a la parte comestible de los productos alimenticios en cuestión, salvo que en el anexo se disponga lo contrario.

Artículo 2

Productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y compuestos

1. Cuando se apliquen los contenidos máximos establecidos en el anexo a los productos alimenticios que estén desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
 - a) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución;
 - b) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de transformación;
 - c) las proporciones relativas de los ingredientes en el producto;
 - d) el límite analítico de cuantificación.
2. El explotador de la empresa alimentaria deberá comunicar y justificar los factores específicos de concentración o dilución para las operaciones de secado, dilución, transformación y/o mezcla en cuestión, o para los productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate, cuando la autoridad competente efectúe un control oficial.

Si el explotador de la empresa alimentaria no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible y con el objetivo de la máxima protección de la salud humana.

3. Los apartados 1 y 2 se aplicarán siempre que no se hayan establecido contenidos máximos comunitarios específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos.

▼ B

4. En los casos en que la legislación comunitaria no prevea contenidos máximos específicos para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados miembros podrán establecer unos niveles más rigurosos.

*Artículo 3***Prohibiciones relativas al uso, la mezcla y la detoxificación**

1. Los productos alimenticios que incumplan los contenidos máximos establecidos en el anexo no se utilizarán como ingredientes alimentarios.
2. Los productos alimenticios que cumplan los contenidos máximos establecidos en el anexo no se mezclarán con productos alimenticios que superen estos contenidos máximos.
3. Los productos alimenticios que vayan a ser sometidos a un tratamiento de selección o de otro tipo para reducir los niveles de contaminación no se mezclarán con productos alimenticios destinados al consumo humano directo ni con productos alimenticios destinados a ser utilizados como ingrediente alimentario.
4. Los productos alimenticios que contengan contaminantes enumerados en la sección 2 del anexo (micotoxinas) no serán detoxificados deliberadamente con tratamientos químicos.

▼ M5*Artículo 4***Disposiciones específicas aplicables a los cacahuets y otras semillas oleaginosas, los frutos de cáscara arbóreos, las frutas pasas, el arroz y el maíz**

Los cacahuets y otras semillas oleaginosas, los frutos de cáscara arbóreos, las frutas pasas, el arroz y el maíz que incumplan los contenidos máximos de aflatoxinas establecidos en los puntos 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 y 2.1.11 del anexo podrán comercializarse a condición de que los citados productos alimenticios:

- a) no se destinen al consumo humano directo ni se utilicen como ingredientes de productos alimenticios;
- b) no superen los contenidos máximos correspondientes establecidos en los puntos 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 y 2.1.12 del anexo;
- c) se sometan a un tratamiento que incluya un proceso de selección u otro tipo de tratamiento físico, después de dicho tratamiento no superen los contenidos máximos establecidos en los puntos 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 y 2.1.11 del anexo y el tratamiento en cuestión no provoque la presencia de otros residuos nocivos;
- d) lleven una etiqueta en la que figure claramente su uso y la indicación «este producto será sometido a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir la contaminación por aflatoxinas antes del consumo humano directo o de su utilización como ingrediente de productos alimenticios». Esta indicación figurará en la etiqueta de cada bolsa, caja, etc. y en el documento de acompañamiento original. El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada bolsa, caja, etc. de dicha partida o de dicho lote y en el documento de acompañamiento original.

▼ M5*Artículo 5***Disposiciones específicas aplicables a los cacahuets y otras semillas oleaginosas, a sus productos derivados y a los cereales**

En la etiqueta de cada bolsa, caja, etc. y en el documento de acompañamiento original deberá figurar una indicación clara del uso previsto. El documento de acompañamiento deberá guardar una relación clara con la partida y, a tal fin, llevará indicado el código de identificación que figura en cada bolsa, caja, etc. que componga la partida en cuestión. Asimismo, la actividad empresarial del destinatario de la partida que figura en el documento de acompañamiento deberá ser compatible con el uso previsto.

En caso de que no exista ninguna indicación clara de que el uso previsto no sea el consumo humano, los contenidos máximos establecidos en los puntos 2.1.5 y 2.1.11 del anexo se aplicarán a todos los cacahuets y otras semillas oleaginosas, a todos sus productos derivados y a todos los cereales comercializados.

Por lo que respecta a la excepción relativa a los cacahuets y otras semillas oleaginosas para moler y la aplicación de los contenidos máximos establecidos en el punto 2.1.1 del anexo, la excepción se aplica únicamente a los envíos en cuyas etiquetas figure claramente su uso y la indicación «producto destinado a ser molido para la producción de aceite vegetal refinado». Esta indicación deberá figurar en la etiqueta de cada bolsa, caja, etc. y en el (los) documento(s) de acompañamiento original(es). El destino final deberá ser una planta de moler.

▼ B*Artículo 6***Disposiciones específicas para las lechugas**

A no ser que las lechugas cultivadas en invernadero se etiqueten como tales, se aplicarán los contenidos máximos establecidos en el anexo para las lechugas cultivadas al aire libre.

Artículo 7▼ M9**Exenciones**▼ M8▼ M9

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Finlandia, Suecia y Letonia podrán autorizar la comercialización en su mercado de salmón capturado en estado salvaje (*Salmo salar*) y productos derivados procedentes de la zona del Báltico y destinados al consumo en su territorio con contenidos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas o PCB no similares a las dioxinas superiores a los establecidos en el punto 5.3 del anexo, a condición de que se establezca un sistema para garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones al consumo de salmón capturado en estado salvaje procedente de la zona del Báltico y sus productos derivados por sectores de la población identificados como vulnerables, a fin de evitar riesgos potenciales para la salud.

▼ M9

Finlandia, Suecia y Letonia continuarán aplicando las medidas necesarias para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 5.3 del anexo no se comercialicen en otros Estados miembros.

Finlandia, Suecia y Letonia informarán anualmente a la Comisión de las medidas que hayan adoptado para informar de manera efectiva a los sectores de la población identificados como vulnerables de las recomendaciones dietéticas y garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y productos derivados que no se ajusten a los contenidos máximos no se comercialicen en otros Estados miembros. Deberán, además, aportar pruebas de la efectividad de estas medidas.

5. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en su mercado de arenque capturado en estado salvaje de más de 17 cm (*Clupea harengus*), salvelino capturado en estado salvaje (*Salvelinus* spp.), lamprea de río capturada en estado salvaje (*Lampetra fluviatilis*) y trucha capturada en estado salvaje (*Salmo trutta*) y productos derivados procedentes de la zona del Báltico y destinados al consumo en su territorio con contenidos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas o PCB no similares a las dioxinas superiores a los establecidos en el punto 5.3 del anexo, a condición de que se establezca un sistema para garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones al consumo de arenque capturado en estado salvaje de más de 17 cm, salvelino capturado en estado salvaje, lamprea de río capturada en estado salvaje y trucha capturada en estado salvaje procedentes de la zona del Báltico y sus productos derivados por sectores de la población identificados como vulnerables, a fin de evitar riesgos potenciales para la salud.

Finlandia y Suecia seguirán aplicando las medidas necesarias para garantizar que el arenque capturado en estado salvaje de más de 17 cm, el salvelino capturado en estado salvaje, la lamprea de río capturada en estado salvaje y la trucha capturada en estado salvaje y productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 5.3 del anexo no se comercialicen en otros Estados miembros.

Finlandia y Suecia informarán anualmente a la Comisión de las medidas que hayan adoptado para informar de manera efectiva a los sectores de la población identificados como vulnerables de las recomendaciones dietéticas y garantizar que el pescado y productos derivados que no se ajusten a los contenidos máximos no se comercialicen en otros Estados miembros. Deberán, además, aportar pruebas de la efectividad de estas medidas.

▼ M18

6. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovaquia, Finlandia, Suecia y el Reino Unido podrán autorizar la comercialización de carne ahumada y productos cárnicos ahumados del modo tradicional, 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 niveles 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.

▼M18

Los Estados miembros seguirán supervisando la presencia de HAP en la carne ahumada y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional y establecerán programas para aplicar buenas prácticas de ahumado, en la medida de lo posible dentro de los límites que sean económicamente viables y realizables y sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

En el plazo de tres años después de la entrada en vigor del presente Reglamento, se reexaminará la situación sobre la base de toda la información disponible, a fin de elaborar una lista de carne ahumada y productos cárnicos ahumados respecto a los cuales la excepción para la producción y el consumo locales seguirán en vigor sin límite de tiempo.

7. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovaquia, Finlandia, Suecia y el Reino Unido podrán autorizar la comercialización de pescado ahumado y productos de la pesca ahumados del modo tradicional, 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 se ajusten a los niveles 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.

Esos Estados miembros seguirán supervisando la presencia de HAP en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional, y establecerán programas para aplicar buenas prácticas de ahumado, en la medida de lo posible dentro de los límites que sean económicamente viables y realizables y sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

En el plazo de tres años después de la entrada en vigor del presente Reglamento, se reexaminará la situación sobre la base de toda la información disponible, a fin de elaborar una lista de pescado ahumado y productos de la pesca ahumados a los cuales se podría conceder una excepción para la producción y el consumo locales sin límite de tiempo.

▼B*Artículo 8***Muestreo y análisis**

El muestreo y el análisis para el control oficial de los contenidos máximos especificados en el anexo se efectuará de conformidad con los Reglamentos (CE) n° 1882/2006 ⁽¹⁾, (CE) n° 401/2006 ⁽²⁾ y (CE) n° 1883/2006 ⁽³⁾ de la Comisión y las Directivas 2001/22/CE ⁽⁴⁾, 2004/16/CE ⁽⁵⁾ y 2005/10/CE ⁽⁶⁾ de la Comisión.

⁽¹⁾ Véase la página 25 del presente Diario Oficial.

⁽²⁾ DO L 70 de 9.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ Véase la página 32 del presente Diario Oficial.

⁽⁴⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 14. Directiva modificada por la Directiva 2005/4/CE (DO L 19 de 21.1.2005, p. 50).

⁽⁵⁾ DO L 42 de 13.2.2004, p. 16.

⁽⁶⁾ DO L 34 de 8.2.2005, p. 15.

▼ **M25***Artículo 9***Seguimiento y presentación de informes**

1. Los Estados miembros controlarán el contenido de nitratos en las hortalizas que puedan contenerlos en niveles importantes, en particular en las hortalizas de hoja verde, y comunicarán periódicamente los resultados a la EFSA.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión un resumen de las observaciones sobre aflatoxinas realizadas de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) n° 884/2014 de la Comisión ⁽¹⁾ y notificarán a la EFSA los datos sobre los distintos casos de presencia.

3. Los Estados miembros y las organizaciones profesionales interesadas comunicarán cada año a la Comisión los resultados de las investigaciones efectuadas y los progresos conseguidos en relación con la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por deoxinivalenol, zearalenona, fumonisina B₁ y B₂, y toxinas T-2 y HT-2. La Comisión pondrá estos resultados a disposición de los Estados miembros. Los datos sobre casos de presencia relacionados se notificarán a la EFSA.

4. Se recomienda encarecidamente a los Estados miembros y a las organizaciones profesionales interesadas que procedan al seguimiento de la presencia de alcaloides de cornezuelo de centeno en los cereales y productos a base de cereales.

Se recomienda encarecidamente a los Estados miembros y a las organizaciones profesionales interesadas que notifiquen a la EFSA a más tardar el 30 de septiembre de 2016 las observaciones que realicen sobre los alcaloides de cornezuelo de centeno. Dichas observaciones comprenderán datos sobre casos de presencia e información específica sobre la relación entre la presencia de esclerocios de cornezuelo de centeno y el nivel de los distintos alcaloides de esta especie.

La Comisión pondrá dichas observaciones a disposición de los Estados miembros.

5. Pueden comunicarse a la EFSA los datos sobre casos de presencia de otros contaminantes distintos de los contemplados en los apartados 1 a 4, recogidos por los Estados miembros y las organizaciones profesionales interesadas.

6. Los datos sobre casos de presencia se facilitarán a la EFSA en el formato de presentación de datos de la EFSA de conformidad con los requisitos de las Directrices de la EFSA sobre la Descripción Normalizada de Muestras (SSD) para alimentos y piensos ⁽²⁾ y con los requisitos adicionales de la EFSA en materia de información específica para determinados contaminantes específicos. Los datos sobre casos de presencia procedentes de las organizaciones profesionales interesadas podrán facilitarse a la EFSA, si procede, en un formato de presentación de datos simplificado, definido por la EFSA.

▼ **B***Artículo 10***Derogación**

Queda derogado el Reglamento (CE) n° 466/2001.

⁽¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n° 884/2014 de la Comisión, de 13 de agosto de 2014, por el que se imponen condiciones especiales a la importación desde determinados terceros países de piensos y alimentos que pueden estar contaminados por aflatoxinas y se deroga el Reglamento (CE) n° 1152/2009 (DO L 242 de 14.8.2014, p. 4).

⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>

▼B

Las referencias hechas al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento.

*Artículo 11***Medidas transitorias****▼M11**

El presente Reglamento no se aplicará a los productos que se comercializaron antes de las fechas mencionadas en los apartados a) a f) de conformidad con las disposiciones aplicables en la fecha respectiva:

a) 1 de julio de 2006 por lo que respecta a los contenidos máximos para el deoxinivalenol y la zearalenona establecidos en los puntos 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 y 2.5.7 del anexo;

▼M1

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;

▼B

c) 1 de octubre de 2007 en cuanto a los contenidos máximos para las fumonisinas B₁ y B₂ establecidos en el punto 2.6 del anexo;

d) 4 de noviembre de 2006 por lo que respecta a los contenidos máximos de la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas establecidos en la sección 5 del anexo;

▼M11

e) 1 de enero de 2012 por lo que respecta a los contenidos máximos de los PCBs no similares a las dioxinas establecidos en la sección 5 del anexo;

f) 1 de enero de 2015 por lo que respecta al contenido máximo de ocratoxina A en *Capsicum* spp. establecido en el punto 2.2.11. del anexo.

▼B

La carga de la prueba relativa a cuándo se comercializan los productos recaerá sobre el explotador de la empresa alimentaria.

*Artículo 12***Entrada en vigor y aplicación**

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

Será aplicable a partir del 1 de marzo de 2007.

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

▼ **B**

ANEXO

Contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios ⁽¹⁾▼ **M8**

Sección 1: Nitratos

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Espinacas frescas (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾		3 500
1.2	► M15 Espinacas en conserva, ultracongeladas o congeladas ◀		2 000
1.3	Lechugas frescas (<i>Lactuca sativa</i> L.) (lechugas de invernadero y cultivadas al aire libre) excepto las lechugas mencionadas en el punto 1.4	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo: lechugas cultivadas en invernadero lechugas cultivadas al aire libre	5 000 4 000
		Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre: lechugas cultivadas en invernadero lechugas cultivadas al aire libre	4 000 3 000
1.4	Lechugas del tipo «Iceberg»	Lechugas cultivadas en invernadero Lechugas cultivadas al aire libre	2 500 2 000
1.5	Rúcula (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>)	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo: Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre:	7 000 6 000
1.6	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

▼ **B**

Sección 2: Micotoxinas

▼ **M5**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1.	Aflatoxinas	B ₁	Suma de B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	M ₁
2.1.1.	Cacahuets y otras semillas oleaginosas ⁽⁴⁰⁾ que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios, con la excepción de: — los cacahuets y otras semillas oleaginosas que vayan a molerse para la producción de aceite vegetal refinado	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.2.	Almendras, pistachos y huesos de albaricoque que vayan a someterse a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	12,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—

▼ **M5**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1.3.	Avellanas y nueces del Brasil que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.4.	Frutos de cáscara arbóreos, salvo los indicados en los puntos 2.1.2 y 2.1.3, que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.5.	Cacahuets y otras semillas oleaginosas ⁽⁴⁰⁾ y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes en los productos alimenticios, con la excepción de: — aceites vegetales crudos destinados a ser refinados — aceites vegetales refinados	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.6.	Almendras, pistachos y huesos de albaricoque destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios ⁽⁴¹⁾	8,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.7.	Avellanas y nueces del Brasil destinadas al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios ⁽⁴¹⁾	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	—
2.1.8.	Frutos de cáscara arbóreos, distintos de los indicados en los puntos 2.1.6 y 2.1.7, y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	—
▼ M12				
2.1.9.	► C1 Frutas desecadas, distintas de los higos secos, destinadas a ser sometidas a ◀ un proceso de selección u otro tratamiento físico, antes del consumo humano o de su uso como ingredientes de productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.10.	► C1 Frutas desecadas, distintas de los higos secos, ◀ y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	2,0	4,0	—
▼ M5				
2.1.11.	Todos los cereales y todos los productos a base de cereales, incluidos los productos de cereales transformados, salvo los productos alimenticios indicados en los puntos 2.1.12, 2.1.15 y 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Maíz y arroz que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.13.	Leche cruda ⁽⁶⁾ , leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	—	—	0,050
2.1.14.	Los siguientes tipos de especias: <i>Capsicum</i> spp. (frutas pasas de dicho género, enteras o molidas, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) <i>Piper</i> spp. (frutos de dicho género, con inclusión de la pimienta blanca y negra) <i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada) <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma) Mezclas de especias que contengan una o varias de estas especias	5,0	10,0	—

▼ **M5**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1.15.	Alimentos a base de cereales transformados y alimentos para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10	—	—
2.1.16.	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación ⁽⁴⁾ ► M20 ⁽³⁾ ◀	—	—	0,025
2.1.17.	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽¹⁰⁾ dirigidos específicamente a los lactantes	0,10	—	0,025

▼ **M12**

2.1.18.	Higos secos	6,0	10,0	—
---------	-------------	-----	------	---

▼ **B**

2.2	Ocratoxina A			
2.2.1	Cereales no elaborados	5,0		

▼ **M11**

2.2.2.	Todos los productos derivados de cereales no elaborados, incluidos los productos transformados a base de cereales y los cereales destinados al consumo humano directo a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.2.9, 2.2.10 y 2.2.13	3,0		
--------	---	-----	--	--

▼ **B**

2.2.3	Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas)	10,0		
2.2.4	Café tostado en grano y café tostado molido, excluido el café soluble	5,0		
2.2.5	Café soluble (café instantáneo)	10,0		
2.2.6	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⁾		
2.2.7	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas ⁽¹³⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.8	Zumo de uva, zumo de uva concentrado reconstituido, néctar de uva, mosto de uva y mosto de uva concentrado reconstituido, destinados al consumo humano directo ⁽¹⁴⁾	2,0 ⁽¹²⁾		
2.2.9	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,50		
2.2.10	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽¹⁰⁾ dirigidos específicamente a los lactantes	0,50		

▼ **M23**

2.2.11.	Espicias, incluidas especias desecadas <i>Piper</i> spp. (frutos de dicho género, con inclusión de la pimienta blanca y negra) <i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada) <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma) <i>Capsicum</i> spp. (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) Mezclas de especias que contengan una de estas especias	15 µg/kg		
		20 µg/kg		
		15 µg/kg		

▼B

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (µg/kg)
▼M4		
2.2.12.	Regaliz (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> y otras especies)	
2.2.12.1.	Raíz de regaliz, ingrediente para infusiones	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extracto de regaliz ⁽⁴²⁾ , para uso alimentario, especialmente en bebidas y confitería	80 µg/kg
▼M11		
2.2.13.	Gluten de trigo no destinado a la venta directa al consumidor	8,0
▼B		
2.3	Patulina	
2.3.1	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Bebidas espirituosas ⁽¹⁵⁾ , sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o que contengan zumo de manzana	50
2.3.3	Productos sólidos elaborados con manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados al consumo directo a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.3.4 y 2.3.5	25
2.3.4	Zumo de manzana y productos sólidos elaborados a base de manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados a los lactantes y niños de corta edad ⁽¹⁶⁾ y vendidos y etiquetados como tales ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Alimentos infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0
▼M1		
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 ⁽³⁷⁾	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	Fraciones 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⁾

▼ **M1**

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenidos máximos (µg/kg)
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 ⁽³⁷⁾	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	Fumonisinás	Suma de B ₁ y B ₂
2.6.1	Maíz no elaborado ⁽¹⁸⁾ , excepto el destinado a molienda por vía húmeda ⁽³⁷⁾	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⁾

▼ **M1**

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenidos máximos (µg/kg)
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	Fraciones 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	Fraciones 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⁾

▼ **B**

2.7	Toxinas T-2 y HT-2 ⁽¹⁷⁾	Suma de toxinas T-2 y HT-2
2.7.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾ y productos a base de cereales	

▼ **M14**

2.8	Citrinina	
2.8.1	Complementos alimenticios a base de arroz fermentado con levadura roja <i>Monascus purpureus</i>	2 000 (*)

▼ **M25**

2.9	Esclerocios de cornezuelo de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno	
2.9.1	Esclerocios de cornezuelo de centeno	
2.9.1.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾ , excepto el maíz y el arroz	0,5 g/kg (*)
2.9.2	Alcaloides de cornezuelo de centeno (**)	
2.9.2.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾ , excepto el maíz y el arroz	— (***)
2.9.2.2	Productos de la molienda de cereales, excepto productos de la molienda del maíz y del arroz	— (***)
2.9.2.3	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales, cereales para desayuno y pasta	— (***)
2.9.2.4	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	— (***)

▼ **B**

Sección 3: Metales

▼ **M20**

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1	Plomo	
3.1.1	Leche cruda ⁽⁶⁾ , leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	0,020
3.1.2	Preparados para lactantes y preparados de continuación	
	comercializados en polvo ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	0,050
	comercializados líquidos ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	0,010
3.1.3	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾ distintos de los indicados en 3.1.5	0,050

▼ **M20**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1.4	Alimentos para usos médicos especiales ⁽³⁾ destinados específicamente a para lactantes y niños de corta edad	
	comercializados en polvo ⁽²⁹⁾	0,050
	comercializados líquidos ⁽²⁹⁾	0,010
3.1.5	Bebidas para lactantes y niños de corta edad vendidas como tales, distintas de las mencionadas en 3.1.2 y 3.1.4,	
	comercializadas líquidas o para ser reconstituidas siguiendo las instrucciones del fabricante, incluidos los zumos de frutas ⁽⁴⁾	0,030
	para ser preparadas mediante infusión o decocción ⁽²⁹⁾	1,50
3.1.6	Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral ⁽⁶⁾	0,10
3.1.7	Despojos de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral ⁽⁶⁾	0,50
3.1.8	Carne de pescado ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.9	Cefalópodos ⁽⁵²⁾	0,30
3.1.10	Crustáceos ⁽²⁶⁾ ⁽⁴⁴⁾	0,50
3.1.11	Moluscos bivalvos ⁽²⁶⁾	1,50
3.1.12	Cereales y legumbres secas	0,20
3.1.13	Hortalizas excluidas las de hoja del género <i>Brassica</i> , salsifíes, hortalizas de hoja y hierbas frescas, setas, algas marinas y hortalizas de fruto ⁽²⁷⁾ ⁽⁵³⁾	0,10
3.1.14	Hortalizas de hoja del género <i>Brassica</i> , hortalizas de hoja excluidas las hierbas frescas y las setas siguientes: <i>Agaricus bisporus</i> (champiñón), <i>Pleurotus ostreatus</i> (seta de ostra) y <i>Lentinula edodes</i> (seta shiitake) ⁽²⁷⁾	0,30
3.1.15	Hortalizas de fruto	
	Maíz dulce ⁽²⁷⁾	0,10
	distintas del maíz dulce ⁽²⁷⁾	0,05
3.1.16	Frutas, excluidos los arándanos, las grosellas, las bayas de saúco y los madroños ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.17	Arándanos, grosellas, bayas de saúco y madroños ⁽²⁷⁾	0,20

▼ **M20**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1.18	Grasas y aceites, incluida la grasa láctea	0,10
3.1.19	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas	
	exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas ⁽¹⁴⁾	0,05
	de frutas distintas de las bayas y otras frutas pequeñas ⁽¹⁴⁾	0,03
3.1.20	Vino (incluido el vino espumoso y excluido el vino de licor), sidra, perada y vino de frutas ⁽¹¹⁾	
	producidos desde la cosecha de frutas de 2001 hasta la cosecha de frutas de 2015	0,20
	producidos a partir de la cosecha de frutas de 2016	0,15
3.1.21	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas ⁽¹³⁾	
	producidos desde la cosecha de frutas de 2001 hasta la cosecha de frutas de 2015	0,20
	producidos a partir de la cosecha de frutas de 2016	0,15
3.1.22	Complementos alimenticios ⁽³⁹⁾	3,0
3.1.23	Miel	0,10

▼ **M16**

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 <i>shiitake</i>)	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

▼ M16

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
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

▼ **M16**

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.2.19	Preparados para lactantes y preparados de continuación ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽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

▼ **B**3.3 **Mercurio**▼ **M6**

3.3.1	Productos de la pesca ⁽²⁶⁾ y carne de pescado ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , excluidas las especies enumeradas en el punto 3.3.2. El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen ⁽⁴⁴⁾ . En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.	0,50
-------	---	------

▼ **M3**

3.3.2.	Carne de los siguientes pescados ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : rape (<i>Lophius species</i>) perro del norte (<i>Anarhichas lupus</i>) bonito (<i>Sarda sarda</i>) anguila (<i>Anguilla species</i>) reloj (<i>Hoplostethus species</i>) cabezudo (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) fletán (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) rosada del Cabo (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) gallo (<i>Lepidorhombus species</i>) salmonete (<i>Mullus species</i>) rosada chilena (<i>Genypterus blacodes</i>) lucio (<i>Esox lucius</i>) tasarte (<i>Orcynopsis unicolor</i>)	1,0
--------	---	-----

▼ **M3**

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
	capellán (<i>Trisopterus minutus</i>) pailona (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) raya (<i>Raja species</i>) gallineta nórdica (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) pez vela (<i>Istiophorus platypterus</i>) pez cinto (<i>Lepidopus caudatus</i>), sable negro (<i>Aphanopus carbo</i>) besugo o aligote (<i>Pagellus species</i>) tiburón (todas las especies) escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) esturión (<i>Acipenser species</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	
3.3.3.	Complementos alimenticios ⁽³⁹⁾	0,10

▼ **B**

3.4	Estaño (inorgánico)	
3.4.1	Alimentos enlatados diferentes de las bebidas	200
3.4.2	Bebidas enlatadas, incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras	100
3.4.3	Alimentos infantiles enlatados y alimentos enlatados elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, excepto productos deshidratados y en polvo ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Preparados para lactantes y preparados de continuación enlatados (incluida la leche para lactantes y la leche de continuación), excepto productos deshidratados y en polvo ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Alimentos dietéticos enlatados destinados a usos médicos especiales ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽²⁹⁾ específicamente destinados a los lactantes, excepto productos deshidratados y en polvo	50

▼ **M21**

3.5	Arsénico (inorgánico) ⁽⁵⁰⁾ ⁽⁵¹⁾	
3.5.1	Arroz elaborado (arroz pulido o blanco), no sancochado	0,20
3.5.2	Arroz sancochado y arroz descascarado	0,25
3.5.3	Tortitas, obleas, galletitas y pasteles de arroz	0,30
3.5.4	Arroz destinado a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾	0,10

▼ **M28**

Sección 4: 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y sus ésteres glicidílicos de ácidos grasos

	Productos alimenticios ⁽¹⁾	Contenido máximo (µg/kg)
4.1.	3-monocloropropanodiol (3-MCPD)	
4.1.1.	Proteína vegetal hidrolizada ⁽³⁰⁾	20

▼ **M28**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenido máximo (µg/kg)
4.1.2.	Salsa de soja ⁽³⁰⁾	20
4.2.	Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol	
4.2.1.	Aceites y grasas vegetales introducidos en el mercado para el consumidor final o para su uso como ingrediente en alimentos, con excepción de los alimentos mencionados en el punto 4.2.2	1 000
4.2.2.	Aceites y grasas vegetales destinados a la producción de alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾	500
4.2.3.	Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a los lactantes y niños de corta edad (en polvo) ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	75 hasta el 30.6.2019 50 a partir del 1.7.2019
4.2.4.	Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a los lactantes y niños de corta edad (líquidos) ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	10,0 hasta el 30.6.2019 6,0 a partir del 1.7.2019

▼ **M9***Sección 5: Dioxinas y PCB ⁽³¹⁾*

Productos alimenticios		Contenido máximo		
		Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ⁽³²⁾	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) ⁽³²⁾	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6) ⁽³²⁾
5.1	Carne y productos cárnicos (excluidos los despojos no comestibles) de los siguientes animales ⁽⁶⁾ :			
	— bovinos y ovinos	2,5 pg/g grasa ⁽³³⁾	4,0 pg/g grasa ⁽³³⁾	40 ng/g grasa ⁽³³⁾
	— aves de corral	1,75 pg/g grasa ⁽³³⁾	3,0 pg/g grasa ⁽³³⁾	40 ng/g grasa ⁽³³⁾
	— cerdos	1,0 pg/g grasa ⁽³³⁾	1,25 pg/g grasa ⁽³³⁾	40ng/g grasa ⁽³³⁾
▼ M13				
5.2	Hígado de animales terrestres mencionados en el punto 5.1, salvo ovinos y productos derivados	0,30 pg/g peso en fresco	0,50 pg/g peso en fresco	3,0 ng/g peso en fresco

▼ **M13**

Productos alimenticios		Contenido máximo		
		Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ⁽³²⁾	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) ⁽³²⁾	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6) ⁽³²⁾
	Hígado de ovinos y productos derivados	1,25 pg/g peso en fresco	2,00 pg/g peso en fresco	3,0 ng/g peso en fresco

▼ **M19**

5.3	<p>Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾, excepto:</p> <ul style="list-style-type: none"> — las anguilas capturadas en estado salvaje, — la mielga (<i>Squalus acanthias</i>) capturada en estado salvaje — pescado de agua dulce capturado en estado salvaje, excepto las especies de peces diádromos capturadas en agua dulce, — el hígado de pescado y productos derivados, — aceites marinos. <p>El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen ⁽⁴⁴⁾. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.</p>	3,5 pg/g de peso en fresco	6,5 pg/g de peso en fresco	75 ng/g de peso en fresco
-----	---	----------------------------	----------------------------	---------------------------

▼ **M9**

5.4	Carne de pescado de agua dulce capturado en estado salvaje, excepto las especies de peces diádromos capturadas en agua dulce, y productos derivados ⁽²⁵⁾	3,5 pg/g peso en fresco	6,5 pg/g peso en fresco	125 ng/g peso en fresco
-----	---	-------------------------	-------------------------	-------------------------

▼ **M19**

5.4 bis	Carne de mielga (<i>Squalus acanthias</i>) capturada en estado salvaje y productos derivados ⁽³⁴⁾	3,5 pg/g de peso en fresco	6,5 pg/g de peso en fresco	200 ng/g de peso en fresco
---------	--	----------------------------	----------------------------	----------------------------

▼ **M9**

5.5	Carne de anguila capturada en estado salvaje (<i>Anguilla anguilla</i>) y productos derivados	3,5 pg/g peso en fresco	10,0 pg/g peso en fresco	300 ng/g peso en fresco
5.6	Hígado de pescado y sus productos derivados, excluidos los aceites marinos mencionados en el punto 5.7	—	20,0 pg/g peso en fresco ⁽³⁸⁾	200 ng/g peso en fresco ⁽³⁸⁾
5.7	Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos destinados al consumo humano)	1,75 pg/g grasa	6,0 pg/g grasa	200 ng/g grasa
5.8	Leche cruda ⁽⁶⁾ y productos lácteos ⁽⁶⁾ , incluida la grasa láctea	2,5 pg/g grasa ⁽³³⁾	5,5 pg/g grasa ⁽³³⁾	40 ng/g grasa ⁽³³⁾
5.9	Huevos de gallina y ovoproductos ⁽⁶⁾	2,5 pg/g grasa ⁽³³⁾	5,0 pg/g grasa ⁽³³⁾	40 ng/g grasa ⁽³³⁾

▼ **M9**

Productos alimenticios		Contenido máximo		
		Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ⁽³²⁾	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) ⁽³²⁾	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6) ⁽³²⁾
5.10	Grasa de los animales siguientes: — bovinos y ovinos, — aves de corral, — cerdos.	2,5 pg/g grasa	4,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa
		1,75 pg/g grasa	3,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa
		1,0 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa	40 ng/g grasa
5.11	Mezcla de grasas de origen animal	1,5 pg/g grasa	2,50 pg/g grasa	40 ng/g grasa
5.12	Aceites y grasas vegetales	0,75 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa	40 ng/g grasa
5.13	Alimentos para lactantes y niños de corta edad ⁽⁴⁾	0,1 pg/g peso en fresco	0,2 pg/g peso en fresco	1,0 ng/g peso en fresco

▼ **M22***Sección 6: Hidrocarburos aromáticos policíclicos*

Productos alimenticios		Contenidos máximos (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	Benzo(a)pireno	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Aceites y grasas (excluida la manteca de cacao y el aceite de coco) destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingrediente de productos alimenticios	2,0	10,0
▼ M24			
6.1.2	Granos de cacao y productos derivados, con excepción de los productos mencionados en el punto 6.1.11	5,0 µg/kg de grasa a partir del 1.4.2013	35,0 µg/kg de grasa desde el 1.4.2013 hasta el 31.3.2015 30,0 µg/kg de grasa a partir del 1.4.2015
▼ M22			
6.1.3	Aceite de coco destinado al consumo humano directo o a ser usado como ingrediente de productos alimenticios	2,0	20,0
6.1.4	Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	5,0 hasta el 31.8.2014 2,0 a partir del 1.9.2014	30,0 desde el 1.9.2012 hasta el 31.8.2014 12,0 a partir del 1.9.2014

▼ **M22**

Productos alimenticios		Contenidos máximos (µg/kg)	
6.1.5	Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , excluidos los productos pesqueros enumerados en los puntos 6.1.6 y 6.1.7. El contenido máximo para los crustáceos ahumados se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen ⁽⁴⁴⁾ . En el caso de los cangrejos ahumados y crustáceos similares ahumados (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.	5,0 hasta el 31.8.2014 2,0 a partir del 1.9.2014	30,0 desde el 1.9.2012 hasta el 31.8.2014 12,0 a partir del 1.9.2014
6.1.6	Espadines ahumados y espadines ahumados en conserva ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Sprattus sprattus</i>); arenques del Báltico ahumados ≤ 14 cm de longitud y arenques del Báltico ahumados en conserva ≤ 14 cm de longitud ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Clupea harengus membras</i>); katsuobushi (bonito seco, <i>Katsuwonus pelamis</i>); moluscos bivalvos (frescos, refrigerados o congelados) ⁽²⁶⁾ ; carnes tratadas térmicamente y productos cárnicos tratados térmicamente ⁽⁴⁶⁾ , vendidos al consumidor final	5,0	30,0
6.1.7	Moluscos bivalvos ⁽³⁶⁾ (ahumados)	6,0	35,0
6.1.8	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.10	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ► M20 ⁽³⁾ ◀ ⁽²⁹⁾ dirigidos específicamente a los lactantes	1,0	1,0
▼ M24			
6.1.11	Fibra de cacao y productos derivados de la fibra de cacao destinados a ser utilizados como ingredientes en alimentos	3,0	15,0
6.1.12	Chips de plátano	2,0	20,0
6.1.13	Complementos alimenticios que contengan sustancias botánicas y sus preparados ⁽³⁹⁾ (*****) (*****) Complementos alimenticios que contengan propóleo, jalea real o espirulina y sus preparados ⁽³⁹⁾	10,0	50,0
6.1.14	Hierbas secas	10,0	50,0
6.1.15	Espicias secas, excepto el cardamomo y el <i>Capsicum</i> spp. ahumado	10,0	50,0

▼ **M11***Sección 7: Melamina y sus análogos estructurales*

Productos alimenticios		Contenido máximo (mg/kg)
7.1.	Melamina	
7.1.1.	Productos alimenticios a excepción de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación ⁽⁴⁸⁾	2,5
7.1.2.	Preparados en polvo para lactantes y preparados de continuación en polvo	1

▼ **M17***Sección 8: Toxinas vegetales inherentes*▼ **M29**▼ **C2**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenido máximo (g/kg)
8.1.	Ácido erúxico, incluido el ácido erúxico presente en grasas	
8.1.1.	Aceites y grasas vegetales comercializados al consumidor final o para su uso como ingredientes alimentarios, a excepción del aceite de camelina, el aceite de mostaza y el aceite de borraja	20,0
8.1.2.	Aceite de camelina, aceite de mostaza ⁽⁵⁶⁾ y aceite de borraja	50,0
8.1.3.	Mostaza (condimento)	35,0

▼ **M26**

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenido máximo (µg/kg)	
8.2	Alcaloides tropánicos (*****)		
		Atropina	Escopolamina
8.2.1	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad que contengan mijo, sorgo, alforfón o sus productos derivados ⁽²⁹⁾	1,0 µg/kg	1,0 µg/kg

▼ **M29**▼ **C2**

8.3.	Ácido cianhídrico, incluido el ácido cianhídrico presente en los glucósidos cianogénicos	
8.3.1.	Huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final ⁽⁵⁴⁾ ⁽⁵⁵⁾	20,0

▼ **B**

- **M14** (*) El contenido máximo debe revisarse antes del 1 de enero de 2016 a la luz de la información sobre la exposición a la citrulina procedente de otros productos alimenticios y de información actualizada sobre la toxicidad de la citrulina, en particular por lo que respecta a los riesgos de carcinogenicidad y genotoxicidad. ◀
- **M17** (**) El contenido máximo hace referencia al contenido de ácido erúxico, calculado sobre su contenido total de ácidos grasos en la fase grasa de los alimentos. ◀
- **M25** (***) El muestreo se realizará de conformidad con el punto B del anexo I del Reglamento (CE) n° 401/2006 de la Comisión (DO L 70 de 9.3.2006, p. 12).

El análisis se efectuará mediante examen microscópico.

▼ **B**

(****) Suma de doce alcaloides de cornezuolo: ergocristina/ergocristinina; ergotamina/ergotaminina; ergocriptina/ergocriptinina; ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergocornina/ergocorninina.

(*****) Antes del 1 de julio de 2017 se estudiarán para estas categorías pertinentes de alimentos unos contenidos máximos adecuados y factibles, que ofrezcan un elevado nivel de protección de la salud humana. ◀

► **M26** (*****) Los alcaloides tropánicos a que se hace referencia son la atropina y la escopolamina. La atropina es la mezcla racémica de (-)-hiosciamina y (+)-hiosciamina; de ellos, solo el enantiómero (-)-hiosciamina presenta actividad anticolinérgica. Los contenidos máximos se han establecido para la atropina y para escopolamina, ya que por motivos analíticos no siempre es posible distinguir entre los enantiómeros de la hiosciamina. ◀

► **M24** (*****) Los preparados botánicos son preparados que se obtienen de productos vegetales (por ejemplo, plantas enteras, partes de plantas, plantas fragmentadas o cortadas) mediante diversos procesos (por ejemplo, prensado, extracción, fraccionamiento, destilación, concentración, secado o fermentación). Esta definición incluye las plantas trituradas o en polvo, las partes de plantas, las algas, los hongos, los líquenes, las tinturas, los extractos, los aceites esenciales (excepto los aceites vegetales contempladas en el punto 6.1.1), los zumos exprimidos y los exudados tratados.

(*****) El contenido máximo no se aplica a los complementos alimenticios que contengan aceites vegetales. Los aceites vegetales utilizados como ingredientes en los complementos alimenticios deben respetar el contenido máximo establecido en el punto 6.1.1. ◀

(¹) En lo que respecta a las frutas, las hortalizas y los cereales, se hace referencia a los productos alimenticios enumerados en la categoría pertinente tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (DO L 70 de 16.3.2005, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 178/2006 (DO L 29 de 2.2.2006, p. 3). Esto significa, entre otras cosas, que el alforfón (*Fagopyrum* spp.) está incluido dentro de los «cereales» y que sus productos derivados están incluidos dentro de los «productos a base de cereales». ► **M3** El contenido máximo para las frutas no se aplica a los frutos de cáscara. ◀

(²) El contenido máximo no se aplica a las espinacas frescas que vayan a ser sometidas a transformación y que se transporten directamente a granel desde el campo a la planta de transformación.

► **M20** (³) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (UE) n° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) n° 41/2009 y (CE) n° 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◀

(⁴) El contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).

(⁵) ► **M5** El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuetes y de los frutos de cáscara arbóreos. Si los cacahuetes y los frutos de cáscara arbóreos se analizan «con su cáscara», en el cálculo del contenido de aflatoxinas se considerará que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible, salvo en el caso de las nueces del Brasil. ◀

(⁶) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

(⁷) El contenido máximo hace referencia a la materia seca, que se determina de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n° 401/2006.

► **M20** ————— ◀

(¹⁰) En el caso de la leche y los productos lácteos, el contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche y los productos lácteos, a la materia seca. La materia seca se determina de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n° 401/2006.

► **M20** (¹¹) Vino y vinos espumosos tal como se definen en el Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671). ◀

(¹²) El contenido máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.

► **M20** (¹³) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (UE) n° 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 1601/91 del Consejo (DO L 84 de 20.3.2014, p. 14).

El contenido máximo de ocratoxina A aplicable a estas bebidas está en función de la proporción de vino o mosto de uva presente en el producto acabado. ◀

(¹⁴) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 58).

▼ **B**

- (15) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CEE) n° 1576/89 del Consejo, de 29 de mayo de 1989, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas (DO L 160 de 12.6.1989, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Protocolo relativo a las condiciones y al procedimiento de admisión de la República de Bulgaria y de Rumanía a la Unión Europea.
- **M20** (16) Lactantes y niños de corta edad tal como se definen en el Reglamento (UE) n° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) n° 41/2009 y (CE) n° 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◀
- (17) A los efectos de la aplicación de los contenidos máximos de deoxivalenol, zearalenona y toxinas T-2 y HT-2 establecidos en los puntos 2.4, 2.5 y 2.7, el arroz no se incluye en los «cereales» y los productos a base de arroz no se incluyen en los «productos a base de cereales».
- **M25** (18) El contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados comercializados para una primera fase de transformación. Por «primera fase de transformación» se entiende cualquier tratamiento físico o térmico, distinto del secado, al que se somete el grano o su superficie. Los procedimientos de limpieza, incluido el descascarillado, de selección y de secado no se consideran «primera fase de transformación» si el grano entero permanece intacto tras la limpieza y la selección. El descascarillado consiste en limpiar los cereales cepillándolos y/o frotándolos con energía. En caso de que se aplique el descascarillado en presencia de esclerocios de cornezuelo, los cereales deben ser objeto de una primera fase de limpieza antes del descascarillado. El descascarillado, efectuado en combinación con un aspirador de polvo, va seguido de una selección por color antes de la molienda. Por sistemas integrados de producción y transformación se entienden los sistemas mediante los cuales todos los lotes de cereales que entran se limpian, seleccionan y transforman en el mismo establecimiento. En tales sistemas integrados de producción y transformación, el contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados tras la limpieza y la selección, pero antes de la primera fase de transformación. Los explotadores de empresas alimentarias deben garantizar el cumplimiento a través de su sistema APPCC mediante el cual se establece y se lleva a cabo en este punto de control crítico un procedimiento eficaz de seguimiento. ◀
- (19) El contenido máximo se aplica a los cereales cosechados y aceptados, a partir de la campaña de comercialización 2005/06, con arreglo al Reglamento (CE) n° 824/2000 de la Comisión, de 19 de abril de 2000, por el que se establecen los procedimientos de aceptación de los cereales por los organismos de intervención y los métodos de análisis para la determinación de la calidad (DO L 100 de 20.4.2000, p. 31). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1068/2005 (DO L 174 de 7.7.2005, p. 65).
- **M1** (20) El contenido máximo se aplicará a partir del 1 de octubre de 2007. ◀
- **M1** ————— ◀
- (22) Por pasta (seca) se entiende pasta con un contenido de agua de aproximadamente el 12 %.
- (23) El contenido máximo se aplicará a partir del 1 de octubre de 2007.
- (24) Pescado enumerado en esta categoría, tal como se define en la categoría a), excluido el hígado de pescado contemplado en el código NC 0302 70 00, de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo (DO L 17 de 21.1.2000, p. 22). Reglamento modificado en último lugar por el Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión (DO L 236 de 23.9.2003, p. 33). En caso de productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplicará el artículo 2, apartados 1 y 2.
- (25) Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.
- **M22** (26) Productos alimenticios incluidos en las categorías c) e i) de la lista del anexo I del Reglamento (UE) n° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) n° 1184/2006 y (CE) n° 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo (DO L 354 de 28.12.2013, p. 1), según proceda (especies enumeradas en la entrada correspondiente). En caso de productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplicará el artículo 2, apartados 1 y 2. En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas. ◀
- (27) El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.
- **M20** ————— ◀
- (29) El contenido máximo hace referencia al producto comercializado.
- (30) El contenido máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un contenido máximo de 50 µg/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este contenido en función del contenido de materia seca de los productos.
- (31) ► **M9** Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)]. FET fijados por la OMS a fines de la evaluación del riesgo para la salud humana, basados en las conclusiones de la reunión de expertos de la Organización Mundial de la Salud (OMS)-Programa internacional de protección frente a los productos químicos (IPCS, por sus siglas en inglés) que se celebró en Ginebra en junio de 2005 [*Martin van den Berg et al., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences* 93 (2), 223–241 (2006)].

▼ **B**

Congéneres	Valor FET	Congéneres	Valor FET
Dibenzo-p-dioxinas («PCDD»)		PCB «similares a las dioxinas» PCB no-orto + PCB mono-orto	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>PCB no-orto</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	<i>PCB mono-orto</i>	
OCDD	0,0003	PCB 105	0,00003
Dibenzofuranos («PCDF»)		PCB 114	0,00003
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 118	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 123	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 156	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abreviaturas empleadas: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = hexa; «Hp» = hepta; «O» = octo; «CDD» = clorodibenzodioxina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenilo. ◀

(32) Concentraciones del límite superior: las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detección son iguales a este límite.

(33) ► **M9** El contenido máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplicará a los productos alimenticios con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el contenido máximo aplicable será el contenido en función del producto correspondiente al contenido en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del contenido máximo establecido en función de las materias grasas, utilizando la siguiente fórmula:

El contenido máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = contenido máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02. ◀

► **M2** (34) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías a), b), c), e) y f) de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) n° 104/2000, excluido el hígado de pescado mencionado en el punto 5.11. ◀

► **M7** ————— ◀

► **M22** (36) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías b), c) e i) de la lista del anexo I del Reglamento (UE) n° 1379/2013. ◀

► **M1** (37) 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). ◀

► **M2** (38) Para el hígado de pescado en conserva, el contenido máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata destinado al consumo ◀

► **M3** (39) El contenido máximo se aplica al complemento alimenticio comercializado. ◀

► **M5** (40) Las semillas oleaginosas clasificadas con los códigos NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206 y 1207 y los productos derivados clasificados con el código NC 1208; las semillas de melón corresponden al código ex 1207 99.

▼ **B**

- (⁴¹) En el caso de que los productos derivados/transformados lo sean exclusivamente o casi exclusivamente a partir de los frutos de cáscara arbóreos en cuestión, se les aplicarán también los contenidos máximos establecidos en relación con dichos frutos. En los demás casos, los productos derivados/transformados estarán sujetos al artículo 2, apartados 1 y 2. ◀
- ▶ **M14** (⁴²) El contenido máximo se aplica al extracto puro y no diluido, obtenido a razón de 1 kg de extracto por cada 3 a 4 kg de raíz de regaliz. ◀
- ▶ **M6** (⁴³) El contenido máximo de hortalizas de hoja no se aplica a las hierbas frescas [que entran dentro del código 0256000 del anexo I del Reglamento (CE) n° 396/2005]. ◀
- ▶ **M20** (⁴⁴) Carne de los apéndices y del abdomen. El cefalotórax de los crustáceos queda excluido de esta definición. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (*Brachyura* y *Anomura*): carne de los apéndices. ◀
- ▶ **M7** (⁴⁵) Las concentraciones del límite inferior se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de las cuatro sustancias por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
- (⁴⁶) La carne y los productos cárnicos que se han sometido a un tratamiento térmico que puede dar lugar a la formación de HAP, es decir, únicamente parrilla y barbacoa.
- (⁴⁷) En el caso de los productos en conserva, se analizará todo el contenido de la lata. En cuanto al contenido máximo de la totalidad del producto compuesto, se aplicará el artículo 2, apartado 1, letra c), y apartado 2. ◀
- ▶ **M11** (⁴⁸) No se aplica el contenido máximo en el caso de los productos alimenticios cuyo contenido de melamina se pueda demostrar que es superior a 2,5 mg/kg y consecuencia del uso autorizado de ciromazina como insecticida. El contenido de melamina no superará el de ciromazina. ◀
- ▶ **M16** (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). ◀
- ▶ **M21** (⁵⁰) Suma de As(III) y As(V).
- (⁵¹) Arroz, arroz descascarado, arroz elaborado y arroz sancocado, con arreglo a la definición de la norma del Codex 198-1995. ◀
- ▶ **M20** (⁵²) El contenido máximo hace referencia al animal vendido sin vísceras.
- (⁵³) En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas. ◀
- ▶ **M27** (⁵⁴) «Productos sin transformar», según la definición del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).
- (⁵⁵) «Comercialización» y «consumidor final», según se definen en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1). ◀
- ▶ **M29** (⁵⁶) ▶ **C2** Con la aceptación de la autoridad competente, el contenido máximo no se aplicará al aceite de mostaza producido y consumido a escala local. ◀ ◀