

**REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN****de 25 de abril de 2023****relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n.º 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión <sup>(2)</sup> fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Dicho Reglamento ya ha sido modificado sustancialmente en numerosas ocasiones y, dado que debe introducirse una serie de nuevas modificaciones en él, conviene sustituirlo.
- (2) El límite máximo debe establecerse a un nivel estricto que pueda conseguirse razonablemente si se aplican buenas prácticas agrícolas, pesqueras y de producción, y teniendo en cuenta el riesgo relacionado con el consumo del alimento. En caso de un posible riesgo para la salud, los límites máximos de contaminantes deben fijarse en un nivel lo más bajo que sea razonablemente posible (*as low as reasonably achievable*, ALARA). Este planteamiento garantiza que los explotadores de empresas alimentarias apliquen medidas para prevenir y reducir la contaminación, en la medida de lo posible, con el fin de proteger la salud pública. Además, para la protección de la salud de lactantes y niños de corta edad, que constituyen un grupo vulnerable, procede establecer los límites máximos más bajos que puedan alcanzarse mediante una selección estricta de las materias primas utilizadas para la fabricación de alimentos destinados a esa población, combinada, en su caso, con prácticas de fabricación específicas. Esta selección estricta de las materias primas también es adecuada para elaborar alimentos específicos cuya comercialización se destine al consumidor final, para los que se ha establecido un límite máximo estricto con el fin de proteger a las poblaciones vulnerables.
- (3) Para garantizar una protección eficaz de la salud pública, los alimentos que contengan contaminantes que superen los límites máximos no solo no deben comercializarse como tales, sino que tampoco deben utilizarse como ingredientes alimentarios ni mezclarse con alimentos.
- (4) A fin de permitir la aplicación de límites máximos a los alimentos desecados, diluidos, transformados y compuestos para los que no se hayan establecido límites máximos específicos de la Unión, los explotadores de empresas alimentarias deben facilitar a las autoridades competentes los factores específicos de concentración, dilución y transformación y, en el caso de los alimentos compuestos, la proporción de ingredientes, acompañados de los datos experimentales adecuados que justifiquen los factores propuestos.
- (5) Debido a la falta de datos toxicológicos y de pruebas científicas acerca de la seguridad de los metabolitos creados mediante el proceso químico de destoxificación, procede prohibir dicho tratamiento de los alimentos.
- (6) Se reconoce que la clasificación u otros tratamientos físicos permiten reducir el contenido de contaminantes en los alimentos. A fin de reducir al mínimo los efectos sobre el comercio, procede permitir cantidades más elevadas de contaminantes para determinados productos que no se comercializan para el consumidor final ni como ingredientes alimentarios. En esos casos, el límite máximo de contaminantes debe establecerse teniendo en cuenta la eficacia de esos tratamientos para reducir el contenido de contaminantes en los alimentos a niveles inferiores a los límites máximos establecidos para los productos comercializados para el consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios. Para evitar que se utilicen de forma abusiva estos límites máximos más elevados, conviene establecer disposiciones para la comercialización, el etiquetado y el uso de los productos en cuestión.

<sup>(1)</sup> DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

- (7) Algunos productos tienen usos distintos del alimentario para los que no se aplican límites máximos, o estos son menos estrictos, de un determinado contaminante. Para permitir la aplicación efectiva de los límites máximos de contaminantes en estos alimentos, procede establecer disposiciones adecuadas en materia de etiquetado para ellos.
- (8) Algunas especies de peces originarias de la región del Báltico pueden tener contenidos elevados de dioxinas, bifenilos policlorados similares a las dioxinas (DL-PCB) y bifenilos policlorados no similares a las dioxinas («PCB no similares a las dioxinas»). Una proporción significativa de estas especies de peces de la región del Báltico no cumple los límites máximos y, por lo tanto, quedaría excluida de la dieta si se aplicaran estos. Sin embargo, la exclusión de peces de la dieta puede tener un impacto negativo en la salud de la población de la región del Báltico.
- (9) Letonia, Finlandia y Suecia cuentan con sistemas para garantizar que los consumidores finales estén informados de las recomendaciones dietéticas para grupos de población identificados como vulnerables a fin de restringir el consumo de pescado procedente de la región del Báltico y evitar así riesgos para la salud. Por consiguiente, procede mantener una excepción para Letonia, Finlandia y Suecia que les permita autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final y sin límite de tiempo, de determinadas especies de peces originarias de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los establecidos en el presente Reglamento. Para que la Comisión pueda hacer un seguimiento de la situación, Letonia, Finlandia y Suecia deben seguir comunicándole anualmente las medidas que adoptan a fin de informar eficazmente a los consumidores finales acerca de las recomendaciones dietéticas y de garantizar que el pescado y sus productos derivados que no cumplan los límites máximos no se comercialicen en otros Estados miembros; asimismo, deben comunicar la eficacia de dichas medidas.
- (10) A pesar de la aplicación de buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, los límites máximos actuales de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) no son asumibles en varios Estados miembros para determinadas carnes y productos cárnicos ahumados a la manera tradicional y para el pescado y los productos de la pesca ahumados a la manera tradicional, cuando las prácticas de ahumado no pueden modificarse sin alterar significativamente las características organolépticas de los alimentos. Por consiguiente, si se aplicaran límites máximos, estos productos ahumados al modo tradicional desaparecerían del mercado, lo que daría lugar al cierre de muchas pequeñas y medianas empresas. Tal es el caso de determinadas carnes y productos cárnicos ahumados al modo tradicional en Irlanda, España, Croacia, Chipre, Letonia, Polonia, Portugal, Eslovaquia, Finlandia y Suecia, y de determinados pescados y productos de la pesca ahumados al modo tradicional en Letonia, Finlandia y Suecia. Por lo tanto, debe mantenerse sin límite de tiempo una excepción para la producción y el consumo locales de determinadas carnes y productos cárnicos ahumados al modo tradicional y determinados pescados y productos de la pesca ahumados al modo tradicional, únicamente en esos Estados miembros.
- (11) Los Estados miembros deben recoger y comunicar datos de los controles oficiales y de la vigilancia de los contaminantes de conformidad con los planes de control y los requisitos específicos sobre los controles oficiales de contaminantes establecidos en el Reglamento Delegado (UE) 2022/931 de la Comisión <sup>(3)</sup> y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932 de la Comisión <sup>(4)</sup>. En el caso de determinados contaminantes específicos para los que se necesitan más datos de presencia, se recomienda que los Estados miembros, los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas efectúen la vigilancia y notifiquen los datos de presencia, así como los avances en la aplicación de medidas preventivas, a fin de que la Comisión pueda evaluar la necesidad de modificar las medidas existentes o adoptar otras adicionales. Por las mismas razones, también es conveniente que los Estados miembros comuniquen a la Comisión la información que hayan recopilado en relación con otros contaminantes.

<sup>(3)</sup> Reglamento Delegado (UE) 2022/931 de la Comisión, de 23 de marzo de 2022, que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo estableciendo normas para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos (DO L 162 de 17.6.2022, p. 7).

<sup>(4)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932 de la Comisión, de 9 de junio de 2022, sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos, sobre el contenido adicional específico de los planes nacionales de control plurianuales y sobre disposiciones adicionales específicas para su elaboración (DO L 162 de 17.6.2022, p. 13).

- (12) El presente Reglamento debe mantener los contenidos máximos establecidos actualmente en el Reglamento (CE) n.º 1881/2006, en su versión modificada. No obstante, a la luz de la experiencia adquirida con dicho Reglamento y con el fin de mejorar la legibilidad de las normas, procede, por una parte, evitar el uso de numerosas notas a pie de página y, por otra, aumentar las referencias al anexo I del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(7)</sup> para las definiciones de las categorías.
- (13) Asimismo, a la luz de la experiencia adquirida con dicho Reglamento y a fin de permitir una aplicación uniforme de los límites máximos, conviene aclarar que deben utilizarse concentraciones en el límite inferior en los casos en que se establezcan límites máximos para múltiples compuestos (suma de concentraciones), salvo que se especifique lo contrario, y conviene también aclarar las partes del cuerpo de los crustáceos a las que se aplican los límites máximos.
- (14) Por lo que se refiere al cadmio, procede ampliar la exención actual para la malta a todos los cereales utilizados para la producción de cerveza o destilados, siempre que los residuos restantes de los cereales no se comercialicen como alimentos, ya que el cadmio permanece principalmente en el residuo de los cereales y, por lo tanto, el contenido de cadmio en la cerveza es muy bajo.
- (15) En cuanto a los HAP, a partir de los datos analíticos disponibles y del método de producción, que mostraron que la cantidad de esas sustancias en el café instantáneo/soluble era insignificante, procede excluir el café instantáneo/soluble del límite máximo de polvos de alimentos de origen vegetal para la preparación de bebidas. Además, por lo que se refiere a los límites máximos de HAP en preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para niños de corta edad, así como en alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad, actualmente están establecidos para los productos comercializados sin distinción de la forma física del producto. Procede, por tanto, aclarar que esos límites máximos se refieren a los productos listos para su uso (comercializados como tales o previa reconstitución según las instrucciones del fabricante).
- (16) En cuanto a la melamina, el *Codex Alimentarius* ha adoptado, además de para los preparados para lactantes en polvo, un límite máximo para los preparados líquidos para lactantes, que la Unión ha aceptado. Procede, por tanto, aplicar en consecuencia ese límite máximo de melamina en los preparados para lactantes y los preparados de continuación.
- (17) Procede, en consecuencia, derogar el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.
- (18) Cuando la Comisión establece nuevos límites máximos de contaminantes en los alimentos, prevé, en su caso, medidas transitorias para que los agentes económicos puedan prepararse para la aplicación de las nuevas normas. A fin de garantizar una transición fluida entre el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 y el presente Reglamento, procede mantener las medidas transitorias relativas a los límites máximos recogidas en el presente Reglamento, que siguen siendo pertinentes.
- (19) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

#### Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- a) «alimento», como se define en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(8)</sup>;

<sup>(7)</sup> Reglamento (CE) n.º 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).

<sup>(8)</sup> 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).

- b) «explotador de empresa alimentaria», como se define en el artículo 3, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- c) «comercialización», como se define en el artículo 3, punto 8, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- d) «consumidor final», como se define en el artículo 3, punto 18, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- e) «transformación», como se define en el artículo 2, apartado 1, letra m) del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(7)</sup>;
- f) «productos sin transformar», como se definen en el artículo 2, apartado 1 letra n), del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y
- g) «productos transformados», como se definen en el artículo 2, apartado 1 letra o), del Reglamento (CE) n.º 852/2004.

## Artículo 2

### Normas generales

1. Los alimentos que se recogen en el anexo I no se comercializarán ni se utilizarán como materia prima en alimentos ni como ingredientes alimentarios cuando contengan un contaminante que supere el límite máximo establecido en el anexo I.
2. Los alimentos que cumplan los límites máximos establecidos en el anexo I no se mezclarán con alimentos que superen estos límites máximos.
3. Los límites máximos establecidos en el anexo I, salvo disposición en contrario en dicho anexo, se aplicarán a los alimentos comercializados y a la parte comestible del alimento de que se trate.
4. En los sistemas en que la producción y la transformación de cereales estén integradas de manera que todos los lotes entrantes se limpien, clasifiquen y transformen en un mismo establecimiento, los límites máximos se aplicarán a los cereales sin transformar de la cadena de producción en la fase anterior a la primera fase de transformación.

## Artículo 3

### Alimentos desecados, diluidos, transformados y compuestos

1. Cuando en el anexo I no se establezcan límites máximos específicos de la Unión para los alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos (es decir, compuestos por más de un ingrediente), se tendrán en cuenta los siguientes aspectos al aplicar a dichos alimentos los límites máximos establecidos en el anexo I:
  - 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. Cuando la autoridad competente lleve a cabo un control oficial, el explotador de empresa alimentaria facilitará y justificará los factores específicos de concentración, dilución o transformación para las operaciones de secado, dilución o transformación de que se trate, o los factores específicos de concentración, dilución o transformación de los alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos de que se trate, así como la proporción de ingredientes para las operaciones de mezcla de que se trate.

Si el explotador de empresa alimentaria no comunica el factor de concentración, dilución o transformación 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 proteger al máximo la salud humana.

<sup>(7)</sup> 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).

3. Cuando en el anexo I no se establezcan límites máximos específicos de la Unión para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados miembros podrán establecer límites máximos más estrictos para dichos alimentos.

#### Artículo 4

### Prohibición de la destoxificación

Los alimentos que contengan contaminantes recogidos en el anexo I no serán destoxificados deliberadamente con tratamientos químicos.

#### Artículo 5

### Alimentos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios

1. Cuando en el anexo I se establezca un límite máximo para un contaminante específicamente en lo que respecta a alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios, dichos alimentos podrán comercializarse siempre que:

- a) no se comercialicen para el consumidor final ni se utilicen como ingredientes alimentarios;
- b) cumplan el límite máximo establecido en el anexo I para dicho contaminante en los alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios; y
- c) estén etiquetados y marcados de conformidad con el apartado 2.

2. La etiqueta de cada envase individual y el documento de acompañamiento original del alimento a que se refiere el apartado 1, letra c), mostrarán claramente su uso y llevarán la siguiente información: «El producto debe someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir la contaminación por [nombre del / de los contaminante(s)] antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingrediente alimentario».

El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada envase individual de dicha partida y en el documento de acompañamiento original.

3. Los alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir los niveles de contaminación no se mezclarán previamente con alimentos comercializados para el consumidor final ni con alimentos destinados a ser utilizados como ingredientes alimentarios.

4. Los alimentos que hayan sido sometidos a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir los niveles de contaminación podrán comercializarse siempre que no se superen los límites máximos establecidos en el anexo I para los alimentos comercializados para el consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios y que el tratamiento utilizado no haya dado lugar a la presencia de otros residuos nocivos.

#### Artículo 6

### Disposiciones de etiquetado aplicables a los cacahuets y otras semillas oleaginosas, a sus productos derivados y a los cereales

1. La etiqueta de cada envase individual y el documento de acompañamiento original de cacahuets, otras semillas oleaginosas, sus productos derivados y los cereales deberán indicar claramente el uso al que están destinados.

El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada envase individual de dicha partida y en el documento de acompañamiento original. La actividad empresarial del destinatario de la partida que figura en el documento de acompañamiento deberá ser compatible con el uso previsto.

2. A falta de información clara de que su uso previsto no es comercializarse como alimento, los límites máximos establecidos en el anexo I se aplicarán a todos los cacahuets, otras semillas oleaginosas y sus productos derivados, así como a los cereales comercializados.

3. La excepción de la aplicación de los límites máximos establecidos en el anexo I para los cacahuetes y otras semillas oleaginosas destinados a molerse solo se aplicará a las partidas que:

- a) estén etiquetadas de manera que se indique claramente el uso previsto;
- b) lleven la siguiente indicación «Producto destinado a ser molido para la producción de aceite vegetal refinado» en la etiqueta de cada envase individual y en el documento de acompañamiento original; y
- c) tengan una planta de molienda como destino final.

#### Artículo 7

### Excepciones al artículo 2

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, Letonia, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos para el consumidor final, dentro de los límites de su cuota anual establecida en el Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(8)</sup>, de salmón (*Salmo salar*) capturado en estado salvaje y sus productos, originarios de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los límites establecidos en el punto 4.1.5 del anexo I, a condición de que:

- a) exista un sistema para garantizar que los consumidores finales estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas nacionales relativas a las restricciones al consumo por grupos de población identificados como vulnerables de salmón capturado en estado salvaje procedente de la región del Báltico y de sus productos derivados, a fin de evitar posibles riesgos para la salud;
- b) Letonia, Finlandia y Suecia continúen aplicando las medidas necesarias para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y sus productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 4.1.5 del anexo I no se comercialicen en otros Estados miembros;
- c) Letonia, Finlandia y Suecia comuniquen anualmente a la Comisión las medidas que hayan adoptado para informar eficazmente a los consumidores finales acerca de las recomendaciones dietéticas y para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y sus productos derivados que no cumplan los límites máximos no se comercialicen en otros Estados miembros, y faciliten pruebas de la eficacia de dichas medidas.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, dentro de los límites de su cuota anual establecida en el Reglamento (UE) n.º 1380/2013, de arenque del Báltico capturado en estado salvaje de más de 17 cm (*Clupea harengus membras*), 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 sus productos derivados originarios de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los límites establecidos en el punto 4.1.5 del anexo I, a condición de que:

- a) exista un sistema para garantizar que los consumidores finales estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas nacionales relativas a las restricciones al consumo por grupos de población identificados como vulnerables de arenque del Báltico 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 región del Báltico y de sus productos derivados, a fin de evitar posibles riesgos para la salud;
- b) Finlandia y Suecia continúen aplicando las medidas necesarias para garantizar que el arenque del Báltico 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 de sus productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 4.1.5 del anexo I no se comercialicen en otros Estados miembros;
- c) Finlandia y Suecia comuniquen anualmente a la Comisión las medidas que hayan adoptado para informar eficazmente a los grupos de población identificados como vulnerables acerca de las recomendaciones dietéticas y para garantizar que el pescado y sus productos derivados que no cumplan los límites máximos no se comercialicen en otros Estados miembros, y faciliten pruebas de la eficacia de dichas medidas.

<sup>(8)</sup> Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, sobre la política pesquera común, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1954/2003 y (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, y se derogan los Reglamentos (CE) n.º 2371/2002 y (CE) n.º 639/2004 del Consejo y la Decisión 2004/585/CE del Consejo (DO L 354 de 28.12.2013, p. 22).

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final, de la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al límite establecido en el punto 5.1.6 del anexo I, siempre que esos productos no contengan más de 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:

- a) Irlanda, España, Croacia, Chipre, Polonia y Portugal: carne y productos cárnicos ahumados del modo tradicional;
- b) Letonia: carne de cerdo ahumada, carne de pollo ahumada en caliente, salchichas ahumadas en caliente y carne de caza ahumada en caliente del modo tradicional;
- c) Eslovaquia: carne ahumada del modo tradicional y salada, bacón ahumado del modo tradicional y salchicha ahumada del modo tradicional (klobása), entendiéndose que el ahumado tradicional se hace con humo producido al quemar leña (troncos, serrín o astillas) en un ahumadero;
- d) Finlandia: carne y productos cárnicos ahumados en caliente del modo tradicional;
- e) Suecia: carne y productos cárnicos ahumados sobre brasas de leña u otros materiales vegetales.

Dichos Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias afectados seguirán supervisando la presencia de HAP en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional mencionados en el párrafo primero y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final, del pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al límite establecido en el punto 5.1.7 del anexo I, siempre que esos productos ahumados no contengan más de 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:

- (a) Letonia: pescado ahumado en caliente del modo tradicional;
- (b) Finlandia: peces pequeños y productos de la pesca elaborados a partir de peces pequeños, ahumados en caliente del modo tradicional;
- (c) Suecia: pescado y productos de la pesca ahumados sobre brasas de leña u otros materiales vegetales.

Esos Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias afectados seguirán supervisando la presencia de HAP en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional mencionados en el párrafo primero y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de esos productos.

#### Artículo 8

### Seguimiento y presentación de informes

1. Los Estados miembros y las partes interesadas comunicarán a la Comisión, a más tardar el 1 de julio de 2023, los resultados de las investigaciones llevadas a cabo y los progresos realizados en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo en el centeno y los productos de la molienda del centeno, y por alcaloides de cornezuelo en los productos de la molienda de granos de cebada, trigo, espelta y avena.

Los Estados miembros y las partes interesadas notificarán anualmente a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») los datos sobre casos de presencia de esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo en el centeno y los productos de la molienda del centeno, así como de alcaloides de cornezuelo en los productos de la molienda de granos de cebada, trigo, espelta y avena.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, cuando así se les solicite, las investigaciones realizadas y las fuentes pertinentes señaladas a raíz de las recomendaciones de la Comisión para el control de la presencia de contaminantes en los alimentos y los avances en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación.

3. Los Estados miembros notificarán a la Autoridad los datos de presencia que hayan recopilado sobre contaminantes distintos de los mencionados en el apartado 1. Los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas podrán presentar dichos datos a la Autoridad.

4. Los Estados miembros, los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas facilitarán a la Autoridad los datos de presencia de conformidad con los requisitos de notificación de la Autoridad.

#### Artículo 9

##### Derogación

Queda derogado el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo II.

#### Artículo 10

##### Medidas transitorias

1. Los alimentos comercializados legalmente antes de las fechas mencionadas en las letras a) a k) podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad:

- a) 19 de septiembre de 2021 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides tropánicos en alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad que contengan maíz o sus productos derivados, establecidos en el punto 2.2.1 del anexo I;
- b) 1 de enero de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo establecidos en el punto 1.8 del anexo I;
- c) 3 de mayo de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de mercurio establecidos en el punto 3.3 del anexo I;
- d) 1 de julio de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides del opio establecidos en el punto 2.5 del anexo I;
- e) 1 de septiembre de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides tropánicos establecidos en los puntos 2.2.2 a 2.2.9 del anexo I;
- f) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de ocratoxina A establecidos en el punto 1.2 del anexo I;
- g) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de ácido cianhídrico establecidos en el punto 2.3 del anexo I;
- h) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de la suma de  $\Delta^9$ -THC y  $\Delta^9$ -THCA establecidos en el punto 2.6 del anexo I;
- i) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos para la suma de dioxinas y para la suma de dioxinas y DL-PCB establecidos en los puntos 4.1.1, 4.1.2, 4.1.11 y 4.1.12 del anexo I;
- j) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de la suma de sustancias perfluoroalquiladas establecidos en el punto 4.2 del anexo I;
- k) 26 de marzo de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de arsénico establecidos en el punto 3.4 del anexo I.

2. Los alimentos comercializados legalmente antes del 1 de julio de 2022 podrán permanecer en el mercado hasta el 31 de diciembre de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides pirrolizidínicos establecidos en el punto 2.4 del anexo I.

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

#### Artículo 11

##### Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 25 de abril de 2023.

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

---

Límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos (<sup>1</sup>)

| 1.          |   |                       |  |                |   |
|-------------|---|-----------------------|--|----------------|---|
| Micotoxinas |   |                       |  |                |   |
| 1.1.        | Aflatoxinas   | Límite máximo (µg/kg) |  |                | Observaciones   |
|             |   | B <sub>1</sub>        | Suma de B <sub>1</sub> ,<br>B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> | M <sub>1</sub> |   |
|             |   |                       |  |                | Para la suma de las aflatoxinas, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.   |
| 1.1.1.      | Frutas desecadas que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 1.1.3 | 5,0                   | 10,0   | -              |   |
| 1.1.2.      | Frutas desecadas utilizadas como único ingrediente o productos transformados de frutas desecadas, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 1.1.3     | 2,0                   | 4,0  | -              | En el caso de los alimentos que contengan frutas desecadas como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de las frutas desecadas de que se trate, los límites máximos establecidos para las frutas desecadas correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2. |
| 1.1.3.      | Higos secos   | 6,0                   | 10,0   | -              | En el caso de los alimentos que contengan higos secos como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de higos secos, los límites máximos establecidos para los higos secos correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.                                    |
| 1.1.4.      | Cacahuets y otras semillas oleaginosas que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios                               | 8,0                   | 15,0   | -              | Excepto los cacahuets y otras semillas oleaginosas que vayan a molerse para la producción de aceite vegetal refinado. Si se analizan los cacahuets y otras semillas oleaginosas con cáscara no comestible, al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.  |

|        |  |      |      |   |  |
|--------|--|------|------|---|--|
| 1.1.5. | Cacahuets y otras semillas oleaginosas utilizados como único ingrediente o productos transformados de cacahuets y otras semillas oleaginosas, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios  | 2,0  | 4,0  | - | <p>Excepto los aceites vegetales crudos destinados al refinado y los aceites vegetales refinados.</p> <p>Si se analizan los cacahuets y otras semillas oleaginosas con cáscara no comestible, al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.</p> <p>En el caso de los alimentos que contengan cacahuets y otras semillas oleaginosas como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de cacahuets y las otras semillas oleaginosas de que se trate, los límites máximos establecidos para los cacahuets y otras semillas oleaginosas correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.</p> |
| 1.1.6. | Frutos de cáscara arbóreos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en los puntos 1.1.8 y 1.1.10       | 5,0  | 10,0 | - | <p>Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.</p>  |
| 1.1.7. | Frutos de cáscara arbóreos utilizados como único ingrediente o productos transformados de frutos de cáscara arbóreos, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en los puntos 1.1.9 y 1.1.11 | 2,0  | 4,0  | - | <p>Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.</p> <p>En el caso de los alimentos que contengan frutos de cáscara arbóreos como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en 80 % de los frutos de cáscara de que se trate, los límites máximos establecidos para los frutos de cáscara correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.</p>  |
| 1.1.8. | Almendras, pistachos y huesos de albaricoque que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios  | 12,0 | 15,0 | - | <p>Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.</p>  |

|         |   |     |      |   |   |
|---------|---|-----|------|---|---|
| 1.1.9.  | Almendras, pistachos y huesos de albaricoque comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios  | 8,0 | 10,0 | - | Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.<br>En el caso de los alimentos que contengan almendras, pistachos y huesos de albaricoque como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de los frutos de cáscara de que se trate, los límites máximos establecidos para los frutos de cáscara correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2. |
| 1.1.10. | Avellanas y nueces de Brasil que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios | 8,0 | 15,0 | - | Si se analizan las avellanas «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.   |
| 1.1.11. | Avellanas y nueces de Brasil comercializadas para el consumidor final o como ingredientes alimentarios  | 5,0 | 10,0 | - | Si se analizan las avellanas «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.<br>En el caso de los alimentos que contengan avellanas y nueces de Brasil como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de los frutos de cáscara de que se trate, los límites máximos establecidos para los frutos de cáscara correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.                                  |
| 1.1.12. | Cereales y productos derivados de los cereales, excepto los productos que figuran en los puntos 1.1.13, 1.1.18 y 1.1.19   | 2,0 | 4,0  | - | Incluidos los productos elaborados a base de cereales.<br>Los productos derivados de los cereales se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de productos a base de cereales.   |
| 1.1.13. | Maíz y arroz que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios                 | 5,0 | 10,0 | - |   |

|          |   |      |                       |       |   |
|----------|---|------|-----------------------|-------|---|
| 1.1.14.  | Las especias secas siguientes:<br><i>Capsicum</i> spp. (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)<br>pimienta (frutos de <i>Piper</i> spp., incluidas la pimienta blanca y la pimienta negra)<br>nuez moscada ( <i>Myristica fragrans</i> )<br>cúrcuma ( <i>Curcuma longa</i> )<br>mezclas de especias secas que contengan una o varias de estas especias secas | 5,0  | 10,0                  | -     |   |
| 1.1.15.  | Jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> ) (seco)  | 5,0  | 10,0                  | -     |   |
| 1.1.16.  | Leche cruda <sup>(?)</sup> , leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos  | -    | -                     | 0,050 |   |
| 1.1.17.  | Preparados para lactantes, preparados de continuación <sup>(?)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>   | -    | -                     | 0,025 | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).  |
| 1.1.18.  | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(?)</sup>  | 0,10 | -                     | -     | El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(?)</sup> del producto comercializado.  |
| 1.1.19.  | Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(?)</sup>  | 0,10 | -                     | 0,025 | En el caso de la leche, los productos lácteos y productos similares, el límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche, los productos lácteos y productos similares, a la materia seca <sup>(?)</sup> . |
| 1.2.     | <b>Ocratoxina A</b>   |      | Límite máximo (µg/kg) |       | Observaciones   |
| 1.2.1.   | Frutas desecadas  |      |                       |       |   |
| 1.2.1.1. | Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas) e higos secos   |      | 8,0                   |       |   |
| 1.2.1.2. | Otras frutas desecadas  |      | 2,0                   |       |   |
| 1.2.2.   | Jarabe de dátil   |      | 15                    |       |   |
| 1.2.3.   | Pistachos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios  |      | 10,0                  |       | Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de ocratoxina A se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.   |

|           |  |      |   |
|-----------|--|------|---|
| 1.2.4.    | Pistachos comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios  | 5,0  | Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de ocratoxina A se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.                             |
| 1.2.5.    | Hierbas secas  | 10,0 |   |
| 1.2.6.    | Jengibre (seco) para su uso en infusiones  | 15   |   |
| 1.2.7.    | Raíces de malvavisco (secas), raíces de diente de león (secas) y azahar (seco), para su uso en infusiones o en sucedáneos del café   | 20   |   |
| 1.2.8.    | Semillas de girasol, semillas de calabaza, semillas de melón y de sandía, semillas de cáñamo, semillas de soja   | 5,0  |   |
| 1.2.9.    | Granos de cereales sin transformar   | 5,0  | El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación (6).   |
| 1.2.10.   | Productos derivados de granos de cereales sin transformar y cereales comercializados para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.2.11, 1.2.12, 1.2.13, 1.2.23 y 1.2.24 | 3,0  | Incluidos los productos elaborados a base de cereales.<br>Los productos derivados de granos de cereales sin transformar se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de productos a base de cereales. |
| 1.2.11.   | Productos de panadería, aperitivos de cereales y cereales de desayuno  |      |   |
| 1.2.11.1. | productos que no contienen semillas oleaginosas, frutos de cáscara ni frutas desecadas   | 2,0  |   |
| 1.2.11.2. | productos compuestos al menos en un 20 % de uvas pasas o higos secos   | 4,0  |   |
| 1.2.11.3. | otros productos que contengan semillas oleaginosas, frutos de cáscara o frutas desecadas   | 3,0  |   |
| 1.2.12.   | Bebidas no alcohólicas a base de malta   | 3,0  |   |
| 1.2.13.   | Gluten de trigo no comercializado para el consumidor final   | 8,0  |   |
| 1.2.14.   | Café tostado en grano y café tostado molido, excepto los productos que figuran en el punto 1.2.15  | 3,0  |   |
| 1.2.15.   | Café soluble (café instantáneo)  | 5,0  |   |
| 1.2.16.   | Cacao en polvo   | 3,0  |   |
| 1.2.17.   | Especias secas, excepto los productos que figuran en el punto 1.2.18   | 15   | El límite máximo se aplica también a las mezclas de especias secas.   |

|           |   |      |  |
|-----------|---|------|--|
| 1.2.18.   | <i>Capsicum</i> spp. (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)                               | 20   |  |
| 1.2.19.   | Regaliz ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> y otras especies)  |      |  |
| 1.2.19.1. | Raíz de regaliz (desecada), incluso como ingrediente para infusiones  | 20   |  |
| 1.2.19.2. | Extracto de regaliz para uso alimentario, especialmente en bebidas y confitería   | 80   | El límite 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.   |
| 1.2.19.3. | Productos de confitería a base de regaliz con $\geq 97$ % de extracto de regaliz en base seca   | 50   |  |
| 1.2.19.4. | Otros productos de confitería a base de regaliz   | 10,0 |  |
| 1.2.20.   | Vino (7) y vino de fruta  | 2,0  | Incluidos los vinos de aguja y los vinos espumosos, excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol.<br>El límite máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.  |
| 1.2.21.   | Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (8)  | 2,0  | El límite máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.<br>El límite máximo aplicable a estas bebidas está en función de la proporción de vino o mosto de uva presente en el producto acabado.   |
| 1.2.22.   | Zumo de uva, zumo de uva a partir de concentrado, zumo de uva concentrado, néctar de uva, mosto de uva y mosto de uva concentrado, comercializados para el consumidor final (9) | 2,0  | En el caso del zumo de uva concentrado o del mosto de uva concentrado, el límite máximo se aplica al zumo o mosto reconstituido.<br>El límite máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.  |
| 1.2.23.   | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad (10)  | 0,50 | El límite máximo se aplica a la materia seca (11) del producto comercializado.   |
| 1.2.24.   | Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad (12)  | 0,50 | En el caso de la leche, los productos lácteos y productos similares, el límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche, los productos lácteos y productos similares, a la materia seca (13). |

| 1.3.   | <b>Patulina</b>  | Límite máximo (µg/kg) | Observaciones   |
|--------|--|-----------------------|---|
| 1.3.1. | Zumos de frutas, zumos de frutas a partir de concentrados, zumos de frutas concentrados y néctares de frutas <sup>(9)</sup>  | 50                    | En el caso del zumo de fruta concentrado, el límite máximo se aplica al zumo reconstituido.   |
| 1.3.2. | Bebidas espirituosas <sup>(10)</sup> , sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o que contengan zumo de manzana   | 50                    |   |
| 1.3.3. | Productos sólidos de manzana comercializados para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.3.4 y 1.3.5   | 25                    | Incluidas la compota de manzana y el puré de manzana.   |
| 1.3.4. | Zumo de manzana y productos sólidos de manzana para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y etiquetados y comercializados como tales  | 10,0                  | Incluidas la compota de manzana y el puré de manzana. El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).  |
| 1.3.5. | Alimentos infantiles <sup>(3)</sup>  | 10,0                  | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).  |
| 1.4.   | <b>Desoxinivalenol</b>   | Límite máximo (µg/kg) | Observaciones   |
| 1.4.1. | Granos de cereales sin transformar, excepto los productos que figuran en los puntos 1.4.2 y 1.4.3  | 1 250                 | Excepto los granos de maíz sin transformar destinados a ser transformados mediante molienda húmeda y el arroz. El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .  |
| 1.4.2. | Granos de trigo duro y granos de avena sin transformar   | 1 750                 | El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .   |
| 1.4.3. | Granos de maíz sin transformar   | 1 750                 | Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón). El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> . |
| 1.4.4. | Cereales comercializados para el consumidor final, harina de cereales, harina de trigo duro, salvado y germen como producto final comercializado para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.4.7 y 1.4.8 | 750                   | Excepto el arroz y los productos a base de arroz.   |

|          |  |       |  |
|----------|--|-------|--|
| 1.4.5.   | Pastas alimenticias  | 750   | Las pastas alimenticias se refieren a pasta (seca) con un contenido de agua de aproximadamente el 12 %.                            |
| 1.4.6.   | Pan, pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales de desayuno   | 500   | Excepto los productos a base de arroz.<br>Incluidos pequeños productos de panadería.   |
| 1.4.7.   | Productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final                                      |       |  |
| 1.4.7.1. | Harina de maíz no comercializada para el consumidor final  | 1 250 | Al menos el 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño $\leq 500 \mu\text{m}$ . |
| 1.4.7.2. | Otros productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final                                | 750   | Menos del 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño $\leq 500 \mu\text{m}$ .   |
| 1.4.8.   | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> | 200   | Excepto los productos a base de arroz.<br>El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(5)</sup> del producto comercializado. |

| 1.5.   | <b>Zearalenona</b>  | Límite máximo ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) | Observaciones  |
|--------|---|---|--|
| 1.5.1. | Granos de cereales sin transformar, excepto los productos que figuran en el punto 1.5.2   | 100                                       | Excepto los granos de maíz sin transformar destinados a ser transformados mediante molienda húmeda y el arroz.<br>El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .  |
| 1.5.2. | Granos de maíz sin transformar  | 350                                       | Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón).<br>El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> . |
| 1.5.3. | Cereales comercializados para el consumidor final, harina de cereales, harina de trigo duro, salvado y germen como producto final comercializado para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.5.5, 1.5.6 y 1.5.8 | 75  | Excepto el arroz y los productos a base de arroz.  |
| 1.5.4. | Pan, pastelería, galletas, aperitivos de cereales y cereales de desayuno, excepto los productos que figuran en el punto 1.5.5   | 50  | Excepto los productos a base de arroz.<br>Incluidos pequeños productos de panadería.   |
| 1.5.5. | Maíz comercializado para el consumidor final<br>Aperitivos a base de maíz y cereales de desayuno a base de maíz   | 100                                       |  |

|          |  |     |  |
|----------|--|-----|--|
| 1.5.6.   | Productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final                                      |     |  |
| 1.5.6.1. | Harina de maíz no comercializada para el consumidor final  | 300 | Al menos el 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño $\leq 500 \mu\text{m}$ . |
| 1.5.6.2. | Otros productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final                                | 200 | Menos del 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño $\leq 500 \mu\text{m}$ .   |
| 1.5.7.   | Aceite de maíz refinado  | 400 |  |
| 1.5.8.   | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(?)</sup> | 20  | Excepto los productos a base de arroz.<br>El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(5)</sup> del producto comercializado. |

| 1.6.     | <b>Fumonisin</b>  | Límite máximo (µg/kg)                        | Observaciones  |
|----------|---|--|--|
|          |   | <b>Suma de B<sub>1</sub> y B<sub>2</sub></b> | Para las fumonisin, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.   |
| 1.6.1.   | Granos de maíz sin transformar  | 4 000  | Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón).<br>El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> . |
| 1.6.2.   | Maíz comercializado para el consumidor final, productos de la molienda del maíz comercializados para el consumidor final, alimentos a base de maíz comercializados para el consumidor final excepto los productos que figuran en los puntos 1.6.3 y 1.6.5 | 1 000  |  |
| 1.6.3.   | Cereales de desayuno a base de maíz y aperitivos de maíz  | 800  |  |
| 1.6.4.   | Productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final   |  |  |
| 1.6.4.1. | Harina de maíz no comercializada para el consumidor final   | 2 000  | Al menos el 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño $\leq 500 \mu\text{m}$ .   |
| 1.6.4.2. | Otros productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final   | 1 400  | Menos del 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño $\leq 500 \mu\text{m}$ .   |
| 1.6.5.   | Alimentos infantiles que contienen maíz y alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad <sup>(?)</sup>   | 200  | El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(7)</sup> del producto comercializado.   |

|        |  |                       |               |
|--------|--|-----------------------|---------------|
| 1.7.   | <b>Citrinina</b>   | Límite máximo (µg/kg) | Observaciones |
| 1.7.1. | Complementos alimenticios a base de arroz fermentado con levadura roja <i>Monascus purpureus</i> | 100                   |               |

|          |  |   |   |
|----------|--|---|---|
| 1.8.     | <b>Esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo</b>  |   |   |
| 1.8.1.   | <b>Esclerocios de cornezuelo</b>   | Límite máximo (g/kg)  | Observaciones   |
|          |  |   | El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .<br>En caso de que se aplique el descascarillado <sup>(6)</sup> en presencia de esclerocios de cornezuelo, los cereales deben primero ser objeto de una fase de limpieza antes del descascarillado.<br>El muestreo se efectuará de conformidad con lo especificado en el punto B del anexo I del Reglamento (CE) n.º 401/2006. |
| 1.8.1.1. | Granos de cereales sin transformar, excepto los productos que figuran en el punto 1.8.1.2  | 0,2   | Excepto el maíz y el arroz.   |
| 1.8.1.2. | Granos de centeno sin transformar  | 0,5<br>0,2 a partir del 1 de julio de 2024  |   |
| 1.8.2.   | <b>Alcaloides de cornezuelo</b>  | Límite máximo (µg/kg)   | Observaciones   |
|          |  | Suma del límite inferior de ergocornina/ergocorninina; ergocristina/ergocristinina; ergocriptina/ergocriptinina (en forma α y β); ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergotamina/ergotaminina | Para los alcaloides de cornezuelo, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.   |
| 1.8.2.1. | Productos de la molienda de cebada, trigo, espelta y avena (con un contenido de cenizas inferior a 900 mg/100 g de materia seca) | 100<br>50 a partir del 1 de julio de 2024   |   |

|          |   |  |  |
|----------|---|--|--|
| 1.8.2.2. | Productos de la molienda de cebada, trigo, espelta y avena (con un contenido de cenizas igual o superior a 900 mg/100 g de materia seca)<br>Granos de cebada, trigo, espelta y avena comercializados para el consumidor final | 150  |  |
| 1.8.2.3. | Productos de la molienda del centeno<br>Centeno comercializado para el consumidor final   | 500<br>250 a partir del 1 de julio de 2024 |  |
| 1.8.2.4. | Gluten de trigo   | 400  |  |
| 1.8.2.5. | Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>   | 20   | El límite máximo se aplica al producto comercializado. |

|        |  |                      |  |
|--------|--|----------------------|--|
| 2.     | <b>Toxinas vegetales</b>   |                      |  |
| 2.1.   | <b>Ácido erúxico, incluido el ácido erúxico presente en grasas</b>   | Límite máximo (g/kg) | Observaciones  |
| 2.1.1. | Aceites y grasas vegetales comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 2.1.2 | 20,0                 |  |
| 2.1.2. | Aceite de camelina, aceite de mostaza y aceite de borraja  | 50,0                 | Con la aceptación de la autoridad competente, el límite máximo no se aplica al aceite de mostaza producido y consumido a escala local. |
| 2.1.3. | Mostaza (condimento)   | 35,0                 |  |

|        |  |                       |                     |   |
|--------|--|-----------------------|---------------------|---|
| 2.2.   | <b>Alcaloides tropánicos</b>   | Límite máximo (µg/kg) |                     | Observaciones   |
|        |  | <b>Atropina</b>       | <b>Escopolamina</b> |   |
| 2.2.1. | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> que contengan mijo, sorgo, alforfón, maíz o sus productos derivados | 1,0                   | 1,0                 | Los productos derivados se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de estos productos a base de cereales.<br>El muestreo para el control del cumplimiento de los límites máximos se llevará a cabo con arreglo a las disposiciones establecidas en el punto J del anexo I del Reglamento (CE) n.º 401/2006.<br>El límite máximo se aplica al producto comercializado. |

|        |   | <b>Suma de atropina y escopolamina</b> | Para la suma de atropina y escopolamina, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.  |
|--------|---|--|--|
| 2.2.2. | Granos de mijo y granos de sorgo sin transformar  | 5,0                                    | El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .  |
| 2.2.3. | Granos de maíz sin transformar  | 15                                     | Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón) y excepto los granos de maíz reventón sin transformar.<br>El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> . |
| 2.2.4. | Granos de alforfón sin transformar  | 10                                     | El límite máximo se aplica a los granos de alforfón sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .  |
| 2.2.5. | Maíz reventón<br>Mijo, sorgo y maíz comercializados para el consumidor final<br>Productos de la molienda del mijo, del sorgo y del maíz                                   | 5,0                                    |  |
| 2.2.6. | Alforfón comercializado para el consumidor final<br>Productos de la molienda del alforfón   | 10                                     |  |
| 2.2.7. | Infusiones de hierbas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas (productos desecados), excepto los productos que figuran en el punto 2.2.8 | 25                                     | «Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a:<br>— infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e<br>— infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.     |

|        |   |      |  |
|--------|---|------|--|
| 2.2.8. | Infusiones de hierbas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas (productos desecados) exclusivamente de semillas de anís | 50   | «Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a:<br>— infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e<br>— infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo. |
| 2.2.9. | Infusiones de hierbas (producto líquido)  | 0,20 |  |

| 2.3.   | Ácido cianhídrico, incluido el ácido cianhídrico presente en los glucósidos cianógenos  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones   |
|--------|---|-----------------------|---|
| 2.3.1. | Semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar no comercializadas para el consumidor final   | 250                   | Los límites máximos no se aplican a las semillas oleaginosas destinadas a molerse y al refinado de aceite, siempre que las semillas oleaginosas prensadas restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que las semillas oleaginosas prensadas restantes se comercialicen como alimento, se aplican los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 2.3.2. | Semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar comercializadas para el consumidor final      | 150                   | El límite máximo no se aplica a las semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar, comercializadas para el consumidor final en pequeñas cantidades cuando la advertencia «Utilizar únicamente para cocinar y hornear. ¡No consumir en crudo!» aparezca en el campo visual principal de la etiqueta [con el tamaño de letra específico <sup>(1)</sup> ]. Las semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar con el mensaje de advertencia deben respetar el límite máximo previsto en el punto 2.3.1. |
| 2.3.3. | Almendras enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar comercializadas para el consumidor final             | 35                    | El límite máximo no se aplica a las almendras amargas enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar comercializadas para el consumidor final en pequeñas cantidades cuando la advertencia «Utilizar únicamente para cocinar y hornear. ¡No consumir en crudo!» aparezca en el campo visual principal de la etiqueta [con el tamaño de letra específico <sup>(1)</sup> ].   |
| 2.3.4. | Huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados para el consumidor final | 20,0                  | El operador que comercialice para el consumidor final huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar facilitará, previa solicitud de la autoridad competente, pruebas de que el producto comercializado respeta el límite máximo.   |

|        |  |      |  |
|--------|--|------|--|
| 2.3.5. | Raíz de mandioca (fresca, pelada)      | 50,0 |  |
| 2.3.6. | Harina de mandioca y harina de tapioca | 10,0 |  |

| 2.4. | Alcaloides pirrolizidínicos | Límite máximo (µg/kg)   | Observaciones   |
|------|-----------------------------|---|---|
|      |                             | <p>El límite máximo hace referencia a la suma del límite inferior de los veintiún alcaloides pirrolizidínicos que se indican a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— intermedina/licopsamina, N-óxido de intermedina/N-óxido de licopsamina, senecionina/senecivernina, N-óxido de senecionina/N-óxido de senecivernina, senecifilina, N-óxido de senecifilina, retrorsina, N-óxido de retrorsina, equimidina, N-óxido de equimidina, lasiocarpina, N-óxido de lasiocarpina, senkirkina, europina, N-óxido de europina, heliotrina y N-óxido de heliotrina y los siguientes catorce alcaloides pirrolizidínicos adicionales, conocidos por su coelución con uno o más de los veintiún alcaloides pirrolizidínicos citados, mediante la utilización de determinados métodos analíticos actuales:</li> <li>— indicina, equinatina, rinderina (posible coelución con licopsamina/intermedina), N-óxido de indicina, N-óxido de equinatina, N-óxido de rinderina (posible coelución con N-óxido de licopsamina/N-óxido de intermedina), integerrimina (posible coelución con senecivernina/senecionina), N-óxido de integerrimina (posible coelución con N-óxido de senecivernina/N-óxido de senecionina), heliosupina (posible coelución con equimidina), N-óxido de heliosupina (posible coelución con N-óxido de equimidina), espartioidina (posible coelución con senecifilina), N-óxido de espartioidina (posible coelución con N-óxido de senecifilina), usaramina (posible coelución con retrorsina), N-óxido de usaramina (posible coelución con N-óxido de retrorsina).</li> </ul> <p>Se cuantificarán e incluirán en la suma los alcaloides pirrolizidínicos que puedan detectarse individualmente y por separado con el método de análisis utilizado.</p> | <p>Para los alcaloides pirrolizidínicos, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p> |

|        |  |       |   |
|--------|--|-------|---|
| 2.4.1. | Hojas de borraja (frescas o congeladas) comercializadas para el consumidor final   | 750   | Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.   |
| 2.4.2. | Hierbas secas, excepto los productos que figuran en el punto 2.4.3   | 400   | Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.   |
| 2.4.3. | Borraja, levístico, mejorana y orégano (desechados) y mezclas constituidas exclusivamente por estas hierbas secas  | 1 000 | Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.   |
| 2.4.4. | Té ( <i>Camellia sinensis</i> ) y té aromatizado <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) (producto desecado), excepto el té y el té aromatizado mencionados en el punto 2.4.5   | 150   | En el caso de los té con frutas desecadas y hierbas secas, se aplica el artículo 3.<br>«Té ( <i>Camellia sinensis</i> ) (producto desecado)» se refiere a:<br>— té ( <i>Camellia sinensis</i> ) (producto desecado) a partir de hojas, tallos y flores secos (en bolsitas o a granel) utilizados para la preparación del té (producto líquido); y<br>— té instantáneos. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos de té en polvo. |
| 2.4.5. | Té ( <i>Camellia sinensis</i> ), té aromatizado <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusiones (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones (productos desecados) para lactantes y niños de corta edad | 75    | En el caso de los té con frutas desecadas y hierbas secas, se aplica el artículo 3.   |
| 2.4.6. | Té ( <i>Camellia sinensis</i> ), té aromatizado <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusiones (producto líquido) para lactantes y niños de corta edad  | 1,0   | En el caso de los té con frutas desecadas y hierbas secas, se aplica el artículo 3.   |
| 2.4.7. | Infusiones de hierbas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas (productos desecados), excepto los productos que figuran en los puntos 2.4.5 y 2.4.8  | 200   | «Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a:<br>— infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e   |

|         |  |     |   |
|---------|--|-----|---|
|         |  |     | <p>— infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.</p> <p>Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.</p>   |
| 2.4.8.  | Infusiones (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones (productos desecados) de rooibos, anís ( <i>Pimpinella anisum</i> ), toronjil, manzanilla, tomillo, menta piperita, hierba luisa y mezclas compuestas exclusivamente de estas hierbas secas, excepto las infusiones mencionadas en el punto 2.4.5 | 400 | <p>«Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a:</p> <p>— infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e</p> <p>— infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.</p> |
| 2.4.9.  | Comino   | 400 |   |
| 2.4.10. | Complementos alimenticios que contengan preparados vegetales <sup>(13)</sup> incluidos los extractos, excepto los productos que figuran en el punto 2.4.11   | 400 | <p>El límite máximo se aplica al complemento alimenticio comercializado.</p> <p>Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.</p>   |
| 2.4.11. | Complementos alimenticios a base de polen<br>Polen y productos a base de polen   | 500 | El límite máximo se aplica al complemento alimenticio comercializado.   |

| 2.5. | Alcaloides opiáceos | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones   |
|------|---------------------|-----------------------|---|
|      |                     |                       | <p>Para los alcaloides opiáceos, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p> <p>El límite máximo se refiere a la suma de morfina y codeína, aplicando un factor de 0,2 al contenido de codeína. Por tanto, el límite máximo se refiere a la suma de morfina + 0,2 × codeína.</p> |

|        |  |      |  |
|--------|--|------|--|
| 2.5.1. | Semillas de adormidera enteras, trituradas o molidas, comercializadas para el consumidor final | 20   |  |
| 2.5.2. | Productos de panadería que contengan semillas de adormidera o productos derivados de estas     | 1,50 | Los productos de panadería incluyen también los aperitivos listos para el consumo a base de harina.<br>Los productos transformados se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de productos a base de semillas de adormidera.<br>El explotador de empresa alimentaria que suministre semillas de adormidera al explotador de empresa alimentaria que fabrique los productos de panadería proporcionará la información necesaria para que el fabricante de los productos de panadería pueda comercializar productos que cumplan el límite máximo. Esta información incluirá, en su caso, datos analíticos. |

| 2.6.   | Equivalentes de delta-9-tetrahidrocannabinol ( $\Delta^9$ -THC)  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones   |
|--------|--|-----------------------|---|
|        |  |                       | Para los equivalentes de delta-9-tetrahidrocannabinol ( $\Delta^9$ -THC), los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.<br>El límite máximo se refiere a la suma de delta-9-tetrahidrocannabinol ( $\Delta^9$ -THC) y ácido delta-9-tetrahidrocannabinólico ( $\Delta^9$ -THCA), expresados como $\Delta^9$ -THC. Se aplica un factor de 0,877 al contenido de $\Delta^9$ -THCA y el límite máximo se refiere a la suma de $\Delta^9$ -THC + 0,877 $\times$ $\Delta^9$ -THCA (en caso de determinación y cuantificación por separado de $\Delta^9$ -THC y $\Delta^9$ -THCA). |
| 2.6.1. | Semillas de cáñamo   | 3,0                   |   |
| 2.6.2. | Semillas de cáñamo trituradas, semillas de cáñamo desgrasadas (parcialmente) y otros productos transformados a base de semillas de cáñamo, excepto los productos que figuran en el punto 2.6.3 | 3,0                   | Los productos transformados a base de semillas de cáñamo son productos transformados exclusivamente a partir de semillas de cáñamo.   |
| 2.6.3. | Aceite de semillas de cáñamo   | 7,5                   |   |

| 3.       | Metales y otros elementos  |                       |  |
|----------|--|-----------------------|--|
| 3.1.     | Plomo  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones  |
| 3.1.1.   | Frutas   |                       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.1.1. | Arándanos, grosellas, bayas de saúco y madroños  | 0,20                  |  |
| 3.1.1.2. | Frutas distintas de los arándanos, las grosellas, las bayas de saúco y los madroños    | 0,10                  |  |
| 3.1.2.   | Raíces y tubérculos  |                       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.2.1. | Raíces y tubérculos, excepto los productos que figuran en los puntos 3.1.2.2 y 3.1.2.3 | 0,10                  | En el caso de las patatas, el límite máximo se aplica a las patatas peladas.   |
| 3.1.2.2. | Jengibre fresco, cúrcuma fresca  | 0,80                  |  |
| 3.1.2.3. | Salsifés   | 0,30                  |  |
| 3.1.3.   | Bulbos   | 0,10                  | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.4.   | Frutos y pepónides   |                       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.4.1. | Frutos y pepónides, excepto los productos que figuran en el punto 3.1.4.2              | 0,050                 |  |
| 3.1.4.2. | Maíz dulce   | 0,10                  |  |
| 3.1.5.   | Hortalizas del género <i>Brassica</i>  |                       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.5.1. | Hortalizas del género <i>Brassica</i> distintas de las que figuran en el punto 3.1.5.2 | 0,10                  |  |
| 3.1.5.2. | Hortalizas de hoja del género <i>Brassica</i>  | 0,30                  |  |
| 3.1.6.   | Hortalizas de hoja, excepto hierbas frescas y flores comestibles                       | 0,30                  | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |

|           |   |      |  |
|-----------|---|------|--|
| 3.1.7.    | Leguminosas   | 0,10 | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.8.    | Tallos jóvenes  | 0,10 | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.9.    | Setas   |      | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.1.9.1.  | Las siguientes setas cultivadas:<br>setas de prado ( <i>Agaricus bisporus</i> )<br>setas de ostra ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )<br>setas japonesas ( <i>Lentinula edodes</i> ) | 0,30 |  |
| 3.1.9.2.  | Setas silvestres  | 0,80 |  |
| 3.1.10.   | Legumbres   | 0,20 |  |
| 3.1.11.   | Cereales  | 0,20 |  |
| 3.1.12.   | Especias secas  |      |  |
| 3.1.12.1. | Especias de semillas  | 0,90 |  |
| 3.1.12.2. | Especias de frutos  | 0,60 |  |
| 3.1.12.3. | Especias de corteza   | 2,0  |  |
| 3.1.12.4. | Especias de raíces y rizomas  | 1,50 |  |
| 3.1.12.5. | Especias de yemas   | 1,0  |  |
| 3.1.12.6. | Especias del estigma de las flores  | 1,0  |  |
| 3.1.13.   | Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves de corral (²) excepto los productos que figuran en el punto 3.1.14  | 0,10 | El límite máximo se aplica al peso fresco.   |
| 3.1.14.   | Despojos (²)  |      | El límite máximo se aplica al peso fresco.   |
| 3.1.14.1. | de bovinos y ovinos   | 0,20 |  |
| 3.1.14.2. | de porcinos   | 0,15 |  |
| 3.1.14.3. | de aves de corral   | 0,10 |  |
| 3.1.15.   | Productos de la pesca (²) y moluscos bivalvos (²)   |      | El límite máximo se aplica al peso fresco.   |

|           |   |       |   |
|-----------|---|-------|---|
| 3.1.15.1. | Carne de pescado  | 0,30  | Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.1.15.2. | Cefalópodos   | 0,30  | El límite máximo se aplica al animal sin vísceras.  |
| 3.1.15.3. | Crustáceos  | 0,50  | El límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i> ), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2. |
| 3.1.15.4. | Moluscos bivalvos   | 1,50  | En el caso de <i>Pecten maximus</i> , el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.1.16.   | Leche cruda ( <sup>7</sup> ), leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos                     | 0,020 | El límite máximo se aplica al peso fresco.  |
| 3.1.17.   | Miel  | 0,10  |   |
| 3.1.18.   | Grasas y aceites  | 0,10  | Incluida la materia grasa láctea.   |
| 3.1.19.   | Zumos de frutas, zumos de frutas a partir de concentrados, zumos de frutas concentrados y néctares de frutas ( <sup>8</sup> ) |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>En el caso de los zumos de frutas concentrados, el límite máximo se aplica al zumo reconstituido.   |
| 3.1.19.1. | exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas   | 0,05  |   |
| 3.1.19.2. | excepto los que son exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas, incluidas las mezclas                                    | 0,03  |   |
| 3.1.20.   | Vino ( <sup>7</sup> ), sidra, perada y vino de fruta  |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>Incluidos los vinos de aguja y los vinos espumosos, excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol.  |
| 3.1.20.1. | producidos desde la cosecha de frutas de 2001 hasta la cosecha de frutas de 2015  | 0,20  |   |
| 3.1.20.2. | producidos desde la cosecha de frutas de 2016 hasta la cosecha de frutas de 2021  | 0,15  |   |

|           |   |       |  |
|-----------|---|-------|--|
| 3.1.20.3. | producidos a partir de la cosecha de frutas de 2022   | 0,10  |  |
| 3.1.21.   | Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (*)  |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.   |
| 3.1.21.1. | producidos desde la vendimia de 2001 hasta la vendimia de 2015  | 0,20  |  |
| 3.1.21.2. | producidos desde la vendimia de 2016 hasta la vendimia de 2021  | 0,15  |  |
| 3.1.21.3. | producidos a partir de la vendimia de 2022  | 0,10  |  |
| 3.1.22.   | Vino de licor elaborado a partir de uvas (')  |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.   |
| 3.1.22.1. | producidos a partir de la vendimia de 2022  | 0,15  |  |
| 3.1.23.   | Sales   |       |  |
| 3.1.23.1. | Sales, excepto los productos que figuran en el punto 3.1.23.2   | 1,0   |  |
| 3.1.23.2. | Las siguientes sales sin refinar: «flor de sal» y «sal gris» recolectadas manualmente a partir de salinas con fondo arcilloso                                 | 2,0   |  |
| 3.1.24.   | Preparados para lactantes, preparados de continuación (') y preparados para niños de corta edad (')   |       | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |
| 3.1.24.1. | comercializados en forma de polvo   | 0,020 |  |
| 3.1.24.2. | comercializados en forma de líquido   | 0,010 |  |
| 3.1.25.   | Bebidas para lactantes y niños de corta edad comercializadas y etiquetadas como tales, excepto los productos que figuran en los puntos 3.1.24 y 3.1.27        |       |  |
| 3.1.25.1. | comercializadas en forma de líquidos o para ser reconstituidas siguiendo las instrucciones del fabricante   | 0,020 | Incluidos los zumos de frutas.<br>El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso. |
| 3.1.25.2. | para ser preparadas mediante infusión o decocción   | 0,50  | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |
| 3.1.26.   | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad ('), excepto los productos que figuran en el punto 3.1.25 | 0,020 | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |
| 3.1.27.   | Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad (')   |       | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |

|           |                                     |       |  |
|-----------|-------------------------------------|-------|--|
| 3.1.27.1. | comercializados en forma de polvo   | 0,020 |  |
| 3.1.27.2. | comercializados en forma de líquido | 0,010 |  |
| 3.1.28.   | Complementos alimenticios           | 3,0   |  |

| 3.2.       | <b>Cadmio</b>  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones  |
|------------|--|-----------------------|--|
| 3.2.1.     | Frutas y frutos de cáscara arbóreos  |                       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.   |
| 3.2.1.1.   | Frutas, excepto las que figuran en los puntos 3.2.1.2, 3.2.1.3 y 3.2.1.4                                 | 0,050                 |  |
| 3.2.1.2.   | Cítricos, frutas de pepita, frutas de hueso, aceitunas de mesa, kiwis, plátanos, mangos, papayas y piñas | 0,020                 |  |
| 3.2.1.3.   | Bayas y frutas pequeñas, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.1.4                           | 0,030                 |  |
| 3.2.1.4.   | Frambuesas   | 0,040                 |  |
| 3.2.1.5.   | Frutos de cáscara arbóreos   |                       | Los límites máximos no se aplican a los frutos de cáscara arbóreos destinados a molerse y al refinado de aceite, siempre que los prensados restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que los frutos de cáscara arbóreos prensados restantes se comercialicen como alimento, se aplicarán los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2. |
| 3.2.1.5.1. | Frutos de cáscara arbóreos, excepto los que figuran en el punto 3.2.1.5.2                                | 0,20                  |  |
| 3.2.1.5.2. | Piñones  | 0,30                  |  |
| 3.2.2.     | Raíces y tubérculos  |                       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.   |
| 3.2.2.1.   | Raíces y tubérculos, excepto los que figuran en los puntos 3.2.2.2, 3.2.2.3, 3.2.2.4, 3.2.2.5 y 3.2.2.6  | 0,10                  | En el caso de las patatas, el límite máximo se aplica a las patatas peladas.   |
| 3.2.2.2.   | Remolachas   | 0,060                 |  |
| 3.2.2.3.   | Apionabos  | 0,15                  |  |
| 3.2.2.4.   | Rábanos rusticanos, chirivías, salsifíes   | 0,20                  |  |

|          |   |       |  |
|----------|---|-------|--|
| 3.2.2.5. | Rábanos   | 0,020 |  |
| 3.2.2.6. | Raíces y tubérculos tropicales, raíces de perejil, nabos                                      | 0,050 |  |
| 3.2.3.   | Bulbos  |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.2.3.1. | Bulbos, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.3.2                                 | 0,030 |  |
| 3.2.3.2. | Ajo   | 0,050 |  |
| 3.2.4.   | Frutos y pepónides  |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.2.4.1. | Frutos y pepónides, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.4.2                     | 0,020 |  |
| 3.2.4.2. | Berenjenas  | 0,030 |  |
| 3.2.5.   | Hortalizas del género <i>Brassica</i>   |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.2.5.1. | Hortalizas del género <i>Brassica</i> , excepto los productos que figuran en el punto 3.2.5.2 | 0,040 |  |
| 3.2.5.2. | Hortalizas de hoja del género <i>Brassica</i>   | 0,10  |  |
| 3.2.6.   | Hortalizas de hoja y hierbas  |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.2.6.1. | Hortalizas de hoja, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.6.2                     | 0,10  |  |
| 3.2.6.2. | Espinacas y hojas similares, plantones de mostaza y hierbas frescas                           | 0,20  |  |
| 3.2.7.   | Leguminosas   | 0,020 | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.2.8.   | Tallos jóvenes  |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible. |
| 3.2.8.1. | Tallos jóvenes, excepto los productos que figuran en los puntos 3.2.8.2 y 3.2.8.3             | 0,030 |  |
| 3.2.8.2. | Apios   | 0,10  |  |

|           |   |       |   |
|-----------|---|-------|---|
| 3.2.8.3.  | Puerros   | 0,040 |   |
| 3.2.9.    | Setas   |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.  |
| 3.2.9.1.  | Setas cultivadas, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.9.2                                       | 0,050 |   |
| 3.2.9.2.  | Setas de ostra ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )<br>Setas japonesas ( <i>Lentinula edodes</i> )                  | 0,15  |   |
| 3.2.9.3.  | Setas silvestres  | 0,50  |   |
| 3.2.10.   | Legumbres y proteínas procedentes de legumbres  |       |   |
| 3.2.10.1. | Legumbres, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.10.2   | 0,040 |   |
| 3.2.10.2. | Proteínas procedentes de legumbres  | 0,10  |   |
| 3.2.11.   | Semillas oleaginosas  |       | Los límites máximos no se aplican a las semillas oleaginosas destinadas a molerse y al refinado de aceite, siempre que las semillas oleaginosas prensadas restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que las semillas oleaginosas prensadas restantes se comercialicen como alimento, se aplican los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2. |
| 3.2.11.1. | Semillas oleaginosas, excepto las que figuran en los puntos 3.2.11.2, 3.2.11.3, 3.2.11.4, 3.2.11.5 y 3.2.11.6 | 0,10  |   |
| 3.2.11.2. | Semillas de colza   | 0,15  |   |
| 3.2.11.3. | Cacahuets y habas de soja   | 0,20  |   |
| 3.2.11.4. | Semillas de mostaza   | 0,30  |   |
| 3.2.11.5. | Semillas de lino y de girasol   | 0,50  |   |
| 3.2.11.6. | Semillas de amapola (adormidera)  | 1,20  |   |
| 3.2.12.   | Cereales  |       | Los límites máximos no se aplican a los cereales utilizados para la obtención de cerveza o destilados, siempre que los residuos de cereales restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que los residuos de cereales restantes se comercialicen como alimento, se aplican los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2.                         |
| 3.2.12.1. | Cereales, excepto los que figuran en los puntos 3.2.12.2, 3.2.12.3, 3.2.12.4 y 3.2.12.5                       | 0,10  |   |
| 3.2.12.2. | Cebada y centeno  | 0,050 |   |

|           |   |       |   |
|-----------|---|-------|---|
| 3.2.12.3. | Arroz, quinoa, salvado de trigo y gluten de trigo   | 0,15  |   |
| 3.2.12.4. | Trigo duro ( <i>Triticum durum</i> )  | 0,18  |   |
| 3.2.12.5. | Germen de trigo   | 0,20  |   |
| 3.2.13.   | Productos de origen animal <sup>(2)</sup>   |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.  |
| 3.2.13.1. | Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves de corral   | 0,050 | Excepto despojos.   |
| 3.2.13.2. | Carne de caballo  | 0,20  | Excepto despojos.   |
| 3.2.13.3. | Hígado de bovinos, ovinos, porcinos, aves de corral y caballos  | 0,50  |   |
| 3.2.13.4. | Riñones de bovinos, ovinos, porcinos, aves de corral y caballos   | 1,0   |   |
| 3.2.14.   | Productos de la pesca <sup>(2)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(2)</sup>   |       | El límite máximo se aplica al peso fresco.  |
| 3.2.14.1. | Carne de pescado, excepto las especies que figuran en los puntos 3.2.14.2, 3.2.14.3 y 3.2.14.4  | 0,050 | Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.2.14.2. | Carne de los siguientes pescados:<br>caballa ( <i>Scomber</i> spp.)<br>atún ( <i>Thunnus</i> spp., <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus</i> spp.)<br>bichique ( <i>Sicyopterus lagocephalus</i> ) | 0,10  | Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.2.14.3. | Carne de melva ( <i>Auxis</i> spp.)   | 0,15  | Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.2.14.4. | Carne de los siguientes pescados:<br>anchoa ( <i>Engraulis</i> spp.)<br>pez espada ( <i>Xiphias gladius</i> )<br>sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> )  | 0,25  | Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.2.14.5. | Crustáceos  | 0,50  | El límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i> ), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2. |

|           |  |       |   |
|-----------|--|-------|---|
| 3.2.14.6. | Moluscos bivalvos  | 1,0   | En el caso de <i>Pecten maximus</i> , el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2. |
| 3.2.14.7. | Cefalópodos  | 1,0   | El límite máximo se aplica al animal sin vísceras.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.2.15.   | Productos de cacao y de chocolate <sup>(14)</sup>  |       |   |
| 3.2.15.1. | Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 %   | 0,10  |   |
| 3.2.15.2. | Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 %   | 0,30  |   |
| 3.2.15.3. | Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 50 %   | 0,80  |   |
| 3.2.15.4. | Cacao en polvo comercializado para el consumidor final o como ingrediente de cacao en polvo edulcorado o de chocolate en polvo comercializado para el consumidor final (chocolate para beber)                  | 0,60  |   |
| 3.2.16.   | Sal  | 0,50  |   |
| 3.2.17.   | Preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(?)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup> |       | El límite máximo se aplica al producto comercializado.  |
| 3.2.17.1. | comercializados en polvo y elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas de la leche de vaca   | 0,010 |   |
| 3.2.17.2. | comercializados en forma de líquidos y elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas de la leche de vaca   | 0,005 |   |
| 3.2.17.3. | comercializados en polvo y elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca   | 0,020 |   |
| 3.2.17.4. | comercializados en forma de líquidos y elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca   | 0,010 |   |
| 3.2.18.   | Preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>   |       | El límite máximo se aplica al producto comercializado.  |
| 3.2.18.1. | comercializados en polvo y elaborados a partir de aislados de proteína vegetal distintos de los aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca                           | 0,020 |   |

|           |  |                       |   |
|-----------|--|-----------------------|---|
| 3.2.18.2. | comercializados en forma de líquidos y elaborados a partir de aislados de proteína vegetal distintos de los aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca | 0,010                 |   |
| 3.2.19.   | Bebidas para lactantes y niños de corta edad comercializadas y etiquetadas como tales, excepto los productos que figuran en los puntos 3.2.17 y 3.2.18   |                       |   |
| 3.2.19.1. | comercializadas en forma de líquidos o para ser reconstituidas siguiendo las instrucciones del fabricante  | 0,020                 | Incluidos los zumos de frutas.<br>El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso.  |
| 3.2.20.   | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(?)</sup>   | 0,040                 | El límite máximo se aplica al producto comercializado.  |
| 3.2.21.   | Complementos alimenticios  |                       |   |
| 3.2.21.1. | Complementos alimenticios, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.21.2  | 1,0                   |   |
| 3.2.21.2. | Complementos alimenticios compuestos al menos en un 80 % de algas marinas desecadas, de productos a base de algas marinas o de moluscos bivalvos desecados <sup>(?)</sup>                        | 3,0                   |   |
| 3.3.      | <b>Mercurio</b>  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones   |
| 3.3.1.    | Productos de la pesca <sup>(?)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(?)</sup>  |                       | El límite máximo se aplica al peso fresco.<br>Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 3.3.1.1.  | Crustáceos, moluscos y carne de pescado, excepto las especies que figuran en los puntos 3.3.1.2 y 3.3.1.3  | 0,50                  | Para los crustáceos, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i> ), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.<br>En el caso de <i>Pecten maximus</i> , el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas. |

|          |  |      |  |
|----------|--|------|--|
| 3.3.1.2. | <p>Carne de los siguientes pescados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>aligote (<i>Pagellus acarne</i>)</li> <li>sable negro (<i>Aphanopus carbo</i>)</li> <li>besugo (<i>Pagellus bogaraveo</i>)</li> <li>bonito (<i>Sarda sarda</i>)</li> <li>breca (<i>Pagellus erythrinus</i>)</li> <li>escolar negro (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>)</li> <li>fletán (<i>Hippoglossus</i> spp.)</li> <li>rosada del Cabo (<i>Genypterus capensis</i>)</li> <li>marlín (<i>Makaira</i> spp.)</li> <li>gallo (<i>Lepidorhombus</i> spp.)</li> <li>escolar (<i>Ruvettus pretiosus</i>)</li> <li>reloj anaranjado (<i>Hoplostethus atlanticus</i>)</li> <li>rosada (<i>Genypterus blacodes</i>)</li> <li>lucio (<i>Esox</i> spp.)</li> <li>tasarte (<i>Orcynopsis unicolor</i>)</li> <li>capellán (<i>Trisopterus</i> spp.)</li> <li>salmonete de fango (<i>Mullus barbatus barbatus</i>)</li> <li>granadero (<i>Coryphaenoides rupestris</i>)</li> <li>pez vela (<i>Istiophorus</i> spp.)</li> <li>sable plateado (<i>Lepidopus caudatus</i>)</li> <li>escolar de canal (<i>Gempylus serpens</i>)</li> <li>esturión (<i>Acipenser</i> spp.)</li> <li>salmonete de roca (<i>Mullus surmuletus</i>)</li> <li>atún (<i>Thunnus</i> spp., <i>Euthynnus</i> spp., <i>Katsuwonus pelamis</i>)</li> <li>tiburón (todas las especies)</li> <li>pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)</li> </ul> | 1,0  |  |
| 3.3.1.3. | <p>Cefalópodos<br/>Gasterópodos marinos<br/>Carne de los siguientes pescados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>anchoa (<i>Engraulis</i> spp.)</li> <li>abadejos de Alaska (<i>Theraga chalcogramma</i>)</li> <li>bacalao (<i>Gadus morhua</i>)</li> <li>arenque (<i>Clupea harengus</i>)</li> <li>pez basa (<i>Pangasius bocourti</i>)</li> <li>carpa (especie perteneciente a la familia <i>Cyprinidae</i>)</li> <li>lenguadina (<i>Limanda limanda</i>)</li> <li>caballa (<i>Scomber</i> spp.)</li> <li>platija (<i>Platichthys flesus</i>)</li> <li>solla (<i>Pleuronectes platessa</i>)</li> <li>espadín (<i>Sprattus sprattus</i>)</li> <li>pez gato del Mekong (<i>Pangasianodon gigas</i>)</li> <li>abadejo (<i>Pollachius pollachius</i>)</li> </ul>   | 0,30 | Para los cefalópodos, el límite máximo se aplica al animal sin vísceras. |

|                 |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|
|                 | carbonero ( <i>Pollachius virens</i> )<br>salmón y trucha ( <i>Salmo</i> spp. y <i>Oncorhynchus</i> spp., excepto <i>Salmo trutta</i> )<br>sardina ( <i>Dussumieria</i> spp., <i>Sardina</i> spp., <i>Sardinella</i> spp. y <i>Sardinops</i> spp.)<br>lenguado europeo ( <i>Solea solea</i> )<br>pez gato iridiscente ( <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> )<br>merlán ( <i>Merlangius merlangus</i> ) |  |  |
| 3.3.2.          | Complementos alimenticios  | 0,10   |  |
| 3.3.3.          | Sal  | 0,10   |  |
| <b>Arsénico</b> |  |  |  |
| 3.4.            | <b>Arsénico</b>  | Límite<br>máx-<br>imo (mg/kg)                              | Observaciones  |
|                 |  | Arsénico<br>inorgánico<br>[suma de<br>As(III) y<br>As(V)]. | El límite máximo de arsénico inorgánico se aplica a los productos que figuran en los puntos 3.4.1 a 3.4.4.                 |
| 3.4.1.          | Cereales y productos a base de cereales  |  | Arroz, arroz descascarado, arroz elaborado y arroz sancochado, con arreglo a la definición de la norma del Codex 198-1995. |
| 3.4.1.1.        | Arroz elaborado (arroz pulido o blanco), no sancochado   | 0,15   |  |
| 3.4.1.2.        | Arroz sancochado y arroz descascarado  | 0,25   |  |
| 3.4.1.3.        | Harina de arroz  | 0,25   |  |
| 3.4.1.4.        | Tortitas de arroz, obleas de arroz, galletitas de arroz, pasteles de arroz, copos de arroz y arroz hinchado para desayuno  | 0,30   |  |
| 3.4.1.5.        | Arroz destinado a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad (*)  | 0,10   |  |
| 3.4.1.6.        | Bebidas no alcohólicas a base de arroz   | 0,030  |  |
| 3.4.2.          | Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad (*) y preparados para niños de corta edad (*)  |  | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |

|          |  |                |   |
|----------|--|----------------|---|
| 3.4.2.1. | comercializados en forma de polvo  | 0,020          |   |
| 3.4.2.2. | comercializados en forma de líquido  | 0,010          |   |
| 3.4.3.   | Alimentos infantiles <sup>(3)</sup>  | 0,020          | El límite máximo se aplica al producto comercializado.                                      |
| 3.4.4.   | Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas <sup>(9)</sup> | 0,020          |   |
|          |  | Arsénico total | El límite máximo de arsénico total se aplica a los productos que figuran en el punto 3.4.5. |
| 3.4.5.   | Sal  | 0,50           |   |

| 3.5.   | <b>Estaño (inorgánico)</b>  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones  |
|--------|---|-----------------------|--|
| 3.5.1. | Alimentos enlatados, excepto los productos que figuran en los puntos 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4 y 3.5.5  | 200                   | El límite máximo se aplica al peso fresco.   |
| 3.5.2. | Alimentos enlatados, excepto los productos que figuran en los puntos 3.5.3, 3.5.4 y 3.5.5   | 100                   | El límite máximo se aplica al peso fresco. Incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras.                                |
| 3.5.3. | Preparados enlatados para lactantes, preparados enlatados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados enlatados para niños de corta edad <sup>(4)</sup> | 50                    | Excepto los productos enlatados secos y los productos enlatados en polvo. El límite máximo se aplica al producto comercializado. |
| 3.5.4. | Alimentos infantiles enlatados y alimentos enlatados elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>                  | 50                    | Excepto los productos enlatados secos y los productos enlatados en polvo. El límite máximo se aplica al producto comercializado. |
| 3.5.5. | Alimentos enlatados para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>  | 50                    | Excepto los productos enlatados secos y los productos enlatados en polvo. El límite máximo se aplica al producto comercializado. |

| 4.       | Contaminantes orgánicos persistentes halogenados  |  |   |   |  |
|----------|---|--|---|---|--|
| 4.1.     | Dioxinas y PCB  | Límite máximo  |   |   | Observaciones  |
|          |   | Suma de dioxinas (pg EQT PCDD/F-OMS/g) <sup>(15)</sup> | Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS) <sup>(15)</sup> | Suma de PCB no similares a las dioxinas(ng/g) <sup>(15)</sup> | La suma de PCB no similares a las dioxinas es la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6). Los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite superior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales al límite de cuantificación.  |
| 4.1.1.   | Carne y productos cárnicos, excepto despojos comestibles y productos que figuran en los puntos 4.1.3 y 4.1.4 <sup>(2)</sup> |  |   |   | El límite máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplica a los alimentos con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el límite máximo aplicable es el límite en función del producto correspondiente al límite en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del límite máximo establecido en función de la materia grasa, utilizando la siguiente fórmula: Límite máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = límite máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02. |
| 4.1.1.1. | de bovinos, ovinos y caprinos   | 2,5 pg/g grasa   | 4,0 pg/g grasa  | 40 ng/g grasa   |  |
| 4.1.1.2. | de porcinos   | 1,0 pg/g grasa   | 1,25 pg/g grasa   | 40 ng/g grasa   |  |
| 4.1.1.3. | de aves de corral   | 1,75 pg/g grasa  | 3,0 pg/g grasa  | 40 ng/g grasa   |  |
| 4.1.1.4. | de caballo  | 5,0 pg/g grasa   | 10,0 pg/g grasa   | -   |  |
| 4.1.1.5. | de conejo   | 1,0 pg/g grasa   | 1,5 pg/g grasa  | -   |  |
| 4.1.1.6. | de jabalí ( <i>Sus scrofa</i> )   | 5,0 pg/g grasa   | 10,0 pg/g grasa   | -   |  |
| 4.1.1.7. | de aves de caza silvestres  | 2,0 pg/g grasa   | 4,0 pg/g grasa  | -   |  |
| 4.1.1.8. | de venado   | 3,0 pg/g grasa   | 7,5 pg/g grasa  | -   |  |

|          |   |                          |                          |                         |  |
|----------|---|--------------------------|--------------------------|-------------------------|--|
| 4.1.2.   | Hígado y productos derivados  |                          |                          |                         |  |
| 4.1.2.1. | de bovinos y caprinos, porcinos, aves de corral y caballos  | 0,30 pg/g<br>peso fresco | 0,50 pg/g<br>peso fresco | 3,0 ng/g peso<br>fresco |  |
| 4.1.2.2. | de ovinos   | 1,25 pg/g<br>peso fresco | 2,00 pg/g<br>peso fresco | 3,0 ng/g peso<br>fresco |  |
| 4.1.2.3. | de aves de caza silvestres  | 2,5 pg/g peso<br>fresco  | 5,0 pg/g peso<br>fresco  | -                       |  |
| 4.1.3.   | Materia grasa   |                          |                          |                         |  |
| 4.1.3.1. | de bovinos y ovinos   | 2,5 pg/g grasa           | 4,0 pg/g grasa           | 40 ng/g grasa           |  |
| 4.1.3.2. | de porcinos   | 1,0 pg/g grasa           | 1,25 pg/g<br>grasa       | 40 ng/g grasa           |  |
| 4.1.3.3. | de aves de corral   | 1,75 pg/g<br>grasa       | 3,0 pg/g grasa           | 40 ng/g grasa           |  |
| 4.1.4.   | Mezcla de grasas de origen animal   | 1,5 pg/g grasa           | 2,50 pg/g<br>grasa       | 40 ng/g grasa           |  |
| 4.1.5.   | Productos de la pesca <sup>(2)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(2)</sup> excepto los productos que figuran en los puntos 4.1.6, 4.1.7, 4.1.8, 4.1.9 y 4.1.10 | 3,5 pg/g peso<br>fresco  | 6,5 pg/g peso<br>fresco  | 75 ng/g peso<br>fresco  | En el caso del pescado, el límite máximo se aplica a la carne de pescado.<br>Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>Para los crustáceos, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. |
| 4.1.6.   | Carne de pescado de agua dulce capturado en estado salvaje y productos derivados  | 3,5 pg/g peso<br>fresco  | 6,5 pg/g peso<br>fresco  | 125 ng/g<br>peso fresco | Excepto las especies de peces diáromas capturadas en agua dulce y sus productos<br>Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.  |
| 4.1.7.   | Carne de mielga ( <i>Squalus acanthias</i> ) capturada en estado salvaje y productos derivados  | 3,5 pg/g peso<br>fresco  | 6,5 pg/g peso<br>fresco  | 200 ng/g<br>peso fresco |  |

|         |   |                      |                          |                         |   |
|---------|---|----------------------|--------------------------|-------------------------|---|
| 4.1.8.  | Carne de anguila capturada en estado salvaje ( <i>Anguilla anguilla</i> ) y productos derivados   | 3,5 pg/g peso fresco | 10,0 pg/g peso fresco    | 300 ng/g peso fresco    |   |
| 4.1.9.  | Hígado de pescado y sus productos derivados, excepto los productos que figuran en el punto 4.1.10   | -                    | 20,0 pg/g de peso fresco | 200 ng/g de peso fresco | Para el hígado de pescado en conserva, el límite máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata destinado al consumo.   |
| 4.1.10. | Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos comercializados para el consumidor final) | 1,75 pg/g grasa      | 6,0 pg/g grasa           | 200 ng/g grasa          |   |
| 4.1.11. | Leche cruda <sup>(2)</sup> y productos lácteos <sup>(2)</sup>   | 2,0 pg/g grasa       | 4,0 pg/g grasa           | 40 ng/g grasa           | Incluida la materia grasa láctea.<br>El límite máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplica a los alimentos con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el límite máximo aplicable es el límite en función del producto correspondiente al límite en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del límite máximo establecido en función de la materia grasa, utilizando la siguiente fórmula: Límite máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = límite máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02. |
| 4.1.12. | Huevos y ovoproductos, excepto huevos de ganso <sup>(2)</sup>   | 2,5 pg/g grasa       | 5,0 pg/g grasa           | 40 ng/g grasa           | El límite máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplica a los alimentos con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el límite máximo aplicable es el límite en función del producto correspondiente al límite en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del límite máximo establecido en función de la materia grasa, utilizando la siguiente fórmula: Límite máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = límite máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02.                                      |
| 4.1.13. | Aceites y grasas vegetales  | 0,75 pg/g grasa      | 1,25 pg/g grasa          | 40 ng/g grasa           |   |
| 4.1.14. | Alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>   | 0,1 pg/g peso fresco | 0,2 pg/g peso fresco     | 1,0 ng/g peso fresco    | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).  |

| 4.2.      | Sustancias perfluoroalquiladas   | Límite máximo (µg/kg) |             |             |              |   | Observaciones   |
|-----------|--|-----------------------|-------------|-------------|--------------|---|---|
|           |  | <b>PFOS</b>           | <b>PFOA</b> | <b>PFNA</b> | <b>PFHxS</b> | <b>Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS</b> | <p>El límite máximo se aplica al peso fresco.</p> <p>PFOS: Ácido perfluorooctanosulfónico</p> <p>PFOA: Ácido perfluorooctanoico</p> <p>PFNA: Ácido perfluorononanoico</p> <p>PFHxS: Ácido perfluorohexanosulfónico</p> <p>Para el PFOS, el PFOA, el PFNA, el PFHxS y la suma de ellos, el límite máximo se refiere a la suma de los estereoisómeros lineales y ramificados, independientemente de que estén separados por cromatografía o no.</p> <p>Para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p> |
| 4.2.1.    | Carne y despojos comestibles (?)   |                       |             |             |              |   |   |
| 4.2.1.1.  | Carne de bovinos, porcinos y aves de corral  | 0,30                  | 0,80        | 0,20        | 0,20         | 1,3                                     |   |
| 4.2.1.2.  | Carne de ovinos  | 1,0                   | 0,20        | 0,20        | 0,20         | 1,6                                     |   |
| 4.2.1.3.  | Despojos de bovinos, ovinos, porcinos y aves de corral   | 6,0                   | 0,70        | 0,40        | 0,50         | 8,0                                     |   |
| 4.2.1.4.  | Carne de animales de caza, con excepción de la carne de oso  | 5,0                   | 3,5         | 1,5         | 0,60         | 9,0                                     |   |
| 4.2.1.5.  | Despojos de animales de caza, con excepción de los despojos de oso   | 50                    | 25          | 45          | 3,0          | 50                                      |   |
| 4.2.2.    | Productos de la pesca (?) y moluscos bivalvos (?)  |                       |             |             |              |   | En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.   |
| 4.2.2.1.  | Carne de pescado   |                       |             |             |              |   | Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.  |
| 4.2.2.1.1 | Carne de pescado, excepto los productos que figuran en los puntos 4.2.2.1.2 y 4.2.2.1.3<br>Carne de los pescados que figuran en los puntos 4.2.2.1.2 y 4.2.2.1.3, en caso de que se destinen a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad | 2,0                   | 0,20        | 0,50        | 0,20         | 2,0                                     |   |

|            |   |     |     |     |      |     |  |
|------------|---|-----|-----|-----|------|-----|--|
| 4.2.2.1.2. | <p>Carne de los siguientes pescados, en caso de que no se destinen a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad:</p> <p>arenque del Báltico (<i>Clupea harengus membras</i>)<br/> bonito (<i>Sarda</i> spp. y <i>Orcynopsis</i> spp.)<br/> lota de río (<i>Lota lota</i>)<br/> espadín (<i>Sprattus sprattus</i>)<br/> platija (<i>Platichthys flesus</i> y <i>Glyptocephalus cynoglossus</i>)<br/> mugil (<i>Mugil cephalus</i>)<br/> jurel (<i>Trachurus trachurus</i>)<br/> lucio (<i>Esox</i> spp.)<br/> solla (<i>Pleuronectes</i> spp. y <i>Lepidopsetta</i> spp.)<br/> sardina (<i>Sardina</i> spp.)<br/> lubina (<i>Dicentrarchus</i> spp.)<br/> bagre marino (<i>Silurus</i> spp. y <i>Pangasius</i> spp.)<br/> lamprea de mar (<i>Petromyzon marinus</i>)<br/> tenca (<i>Tinca tinca</i>)<br/> corégono blanco (<i>Coregonus albula</i> y <i>Coregonus vandesius</i>)<br/> Phosichthys argenteus<br/> salmón salvaje y trucha salvaje (<i>Salmo</i> spp. y <i>Oncorhynchus</i> spp. salvajes)<br/> Perrito del norte (especie <i>Anarhichas</i>)</p> | 7,0 | 1,0 | 2,5 | 0,20 | 8,0 |  |
|------------|---|-----|-----|-----|------|-----|--|

|           |   |     |      |      |      |     |   |
|-----------|---|-----|------|------|------|-----|---|
| 4.2.2.1.3 | Carne de los siguientes pescados, en caso de que no se destinen a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad:<br>anchoa ( <i>Engraulis</i> spp.)<br>barbo común ( <i>Barbus barbus</i> )<br>brema ( <i>Abramis</i> spp.)<br>salvelino ( <i>Salvelinus</i> spp.)<br>anguila ( <i>Anguilla</i> spp.)<br>lucioperca ( <i>Sander</i> spp.)<br>Perca ( <i>Perca fluviatilis</i> )<br>bermejuela ( <i>Rutilus rutilus</i> )<br>eperlán ( <i>Osmerus</i> spp.)<br>especies de <i>Coregonus</i> distintas de las que figuran en el punto 4.2.2.1.2 | 35  | 8,0  | 8,0  | 1,5  | 45  |   |
| 4.2.2.2.  | Crustáceos y moluscos bivalvos  | 3,0 | 0,70 | 1,0  | 1,5  | 5,0 | Para los crustáceos, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i> ), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.<br>En el caso de <i>Pecten maximus</i> , el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.<br>Para las conservas de crustáceos, el límite máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata. En cuanto al límite máximo de la totalidad del producto compuesto, se aplica el artículo 3, apartado 1, letra c), y el artículo 3, apartado 2. |
| 4.2.3.    | Huevos  | 1,0 | 0,30 | 0,70 | 0,30 | 1,7 |   |

| 5.     |   | Contaminantes de proceso |   |  |
|--------|---|--------------------------|---|--|
| 5.1.   | Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)   | Límite máximo (µg/kg)    |   | Observaciones  |
|        |   | Benzo(a)pireno           | Suma de HAP: benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno |  |
| 5.1.1. | Chips de plátano  | 2,0                      | 20,0  | Para la suma de los HAP, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de las cuatro sustancias por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.   |
| 5.1.2. | Polvos de alimentos de origen vegetal para la preparación de bebidas, excepto los productos que figuran en los puntos 5.1.4 y 5.1.5 | 10,0                     | 50,0  | Se considera «preparación de bebidas» la utilización de polvos finamente molidos que se incorporan a las bebidas mediante batido. Excepto café instantáneo o soluble.  |
| 5.1.3. | Hierbas secas   | 10,0                     | 50,0  | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |
| 5.1.4. | Cacao en grano y productos derivados, excepto los productos que figuran en el punto 5.1.5   | 5,0 µg/kg de grasa       | 30,0 µg/kg de grasa   | Incluida la manteca de cacao.  |
| 5.1.5. | Fibra de cacao y productos derivados de la fibra de cacao destinados a ser utilizados como ingredientes en alimentos                | 3,0                      | 15,0  | La fibra de cacao es un producto específico que se obtiene a partir de la cáscara de los granos del cacao y presenta contenidos más elevados de HAP que los productos del cacao obtenidos a partir de los granos descortezados del cacao. La fibra de cacao y sus productos derivados son productos intermedios en la cadena de producción y se utilizan como ingredientes en la preparación de alimentos ricos en fibra y bajos en calorías.  |
| 5.1.6. | Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados   | 2,0                      | 12,0  |  |
| 5.1.7. | Productos de la pesca ahumados <sup>(2)</sup> excepto los productos que figuran en el punto 5.1.8                                   | 2,0                      | 12,0  | En el caso del pescado, el límite máximo se aplica a la carne de pescado.<br>Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>Para los crustáceos ahumados, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. 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. |

|         |   |      |      |   |
|---------|---|------|------|---|
| 5.1.8.  | Espadines ahumados y espadines ahumados en conserva ( <i>Sprattus sprattus</i> )<br>Arenque del Báltico ahumado ≤ 14 cm de longitud y arenque del Báltico ahumado en conserva ≤ 14 cm de longitud ( <i>Clupea harengus membras</i> )<br>Katsuobushi (bonito seco, <i>Katsuwonus pelamis</i> )<br>Moluscos bivalvos <sup>(2)</sup> (frescos, refrigerados o congelados)<br>Carne y productos cárnicos tratados térmicamente comercializados para el consumidor final | 5,0  | 30,0 | Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.<br>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.<br>Para los productos en conserva, el límite máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata. En cuanto al límite máximo de la totalidad del producto compuesto, se aplica el artículo 3, apartado 1, letra c), y el artículo 3, apartado 2. |
| 5.1.9.  | Moluscos bivalvos ahumados <sup>(2)</sup>   | 6,0  | 35,0 |   |
| 5.1.10. | Espicias secas  | 10,0 | 50,0 | Excepto cardamomo y <i>Capsicum</i> spp. ahumado<br>El límite máximo se aplica al producto comercializado.  |
| 5.1.11. | Aceites y grasas comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios  | 2,0  | 10,0 | Excepto manteca de cacao y aceite de coco.<br>Este límite máximo se aplica a los aceites vegetales utilizados como ingredientes en complementos alimenticios.   |
| 5.1.12. | Aceite de coco comercializado para el consumidor final o como ingrediente alimentario   | 2,0  | 20,0 |   |
| 5.1.13. | Preparados para lactantes, preparados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>   | 1,0  | 1,0  | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).  |
| 5.1.14. | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>  | 1,0  | 1,0  | El límite máximo se aplica al producto comercializado.  |
| 5.1.15. | Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>  | 1,0  | 1,0  | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).  |
| 5.1.16. | Complementos alimenticios que contengan productos vegetales y sus preparados <sup>(13)</sup><br>Complementos alimenticios que contengan propóleo, jalea real o espirulina y sus preparados  | 10,0 | 50,0 | El límite máximo no se aplica a los complementos alimenticios que contengan aceites vegetales. Para los aceites vegetales utilizados como ingrediente en complementos alimenticios, véase el punto 5.1.11.  |

| 5.2.   | <b>3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)</b> | Límite máximo (µg/kg) | Observaciones  |
|--------|---|-----------------------|--|
| 5.2.1. | Proteínas vegetales hidrolizadas            | 20                    | El límite máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un límite máximo de 50 µg/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este límite en función del contenido de materia seca de los productos. |
| 5.2.2. | Salsa de soja                               | 20                    | El límite máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un límite máximo de 50 µg/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este límite en función del contenido de materia seca de los productos. |

| 5.3.     | <b>Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD</b>  | Límite máximo (µg/kg) | Observaciones  |
|----------|---|-----------------------|--|
|          |   |                       | Para la suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.   |
| 5.3.1.   | Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos, excepto los productos que figuran en el punto 5.3.2 comercializados para el consumidor final o para su utilización como ingredientes alimentarios pertenecientes a las categorías siguientes: |                       | Excepto los aceites de oliva vírgenes (?).   |
| 5.3.1.1. | aceites y grasas de coco, maíz, colza, girasol, soja, palmiste y aceites de oliva (compuestos por aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen), y mezclas de aceites y grasas con aceites y grasas de esta categoría únicamente   | 1 250                 | Excepto los aceites de oliva vírgenes (?).   |
| 5.3.1.2. | otros aceites vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos y mezclas de aceites y grasas con aceites y grasas de esta categoría únicamente   | 2 500                 | Incluidos los aceites de orujo de oliva.   |
| 5.3.1.3. | mezclas de aceites y grasas de los productos que figuran en los puntos 5.3.1.1 y 5.3.1.2  | -                     | Los aceites y las grasas utilizados como ingredientes de la mezcla se ajustarán al límite máximo establecido para el aceite y la grasa. Por tanto, el límite de la suma de 3-MCPD y de ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresado como 3-MCPD en la mezcla, no superará el límite calculado de conformidad con el artículo 3, apartado 1, letra c). |

|          |   |     |   |
|----------|---|-----|---|
|          |   |     | En caso de que la autoridad competente y el operador de la empresa alimentaria que no produzca la mezcla desconozcan la composición cuantitativa de la misma, el límite de la suma de 3-MCPD y de ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD en la mezcla, no superará en ningún caso los 2 500 µg/kg. |
| 5.3.2.   | Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos destinados a la producción de alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> | 750 | Cuando el producto es una mezcla de diferentes aceites o grasas del mismo o de diversos orígenes botánicos, los límites máximos se aplican a la mezcla. Los aceites y las grasas utilizados como ingredientes de la mezcla se ajustarán al límite máximo para el aceite y la grasa establecido en el punto 5.3.1.     |
| 5.3.3.   | Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>                       |     | El límite máximo se aplica al producto comercializado.  |
| 5.3.3.1. | comercializados en forma de polvo   | 125 |   |
| 5.3.3.2. | comercializados en forma de líquido   | 15  |   |

| 5.4.     | Ésteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol  | Límite máximo (µg/kg) | Observaciones   |
|----------|---|-----------------------|---|
| 5.4.1.   | Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 5.4.2                   | 1 000                 | Excepto los aceites de oliva vírgenes <sup>(7)</sup> .  |
| 5.4.2.   | Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos destinados a la producción de alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> | 500                   | Cuando el producto es una mezcla de diferentes aceites o grasas del mismo o de diversos orígenes botánicos, los límites máximos se aplican a la mezcla. Los aceites y las grasas utilizados como ingredientes de la mezcla se ajustarán al límite máximo para el aceite y la grasa establecido en el punto 5.4.1. |
| 5.4.3.   | Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>                       |                       | El límite máximo se aplica al producto comercializado.  |
| 5.4.3.1. | comercializados en forma de polvo   | 50                    |   |
| 5.4.3.2. | comercializados en forma de líquido   | 6,0                   |   |

| 6.       | Otros contaminantes  |  |   |
|----------|--|--|---|
| 6.1.     | Nitratos   | Límite máximo (mg NO <sub>3</sub> /kg) |   |
| 6.1.1.   | Espinacas frescas ( <i>Spinacia oleracea</i> )   | 3 500                                  | El límite 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. |
| 6.1.2.   | Espinacas en conserva, ultracongeladas o congeladas  | 2 000                                  |   |
| 6.1.3.   | Lechugas frescas ( <i>Lactuca sativa</i> L.) excepto los productos que figuran en el punto 6.1.4                   |  |   |
| 6.1.3.1. | Lechugas cultivadas en invernadero, recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo                            | 5 000                                  | Las lechugas cultivadas en invernadero deben etiquetarse como tales; en caso contrario, se aplica el límite máximo especificado en el punto 6.1.3.2.                                      |
| 6.1.3.2. | Lechugas cultivadas al aire libre, recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo                             | 4 000                                  |   |
| 6.1.3.3. | Lechugas cultivadas en invernadero, recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre                         | 4 000                                  | Las lechugas cultivadas en invernadero deben etiquetarse como tales; en caso contrario, se aplica el límite máximo especificado en el punto 6.1.3.4.                                      |
| 6.1.3.4. | Lechugas cultivadas al aire libre, recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre                          | 3 000                                  |   |
| 6.1.4.   | Lechugas del tipo «Iceberg»  |  | Incluidas las Grazer Krauthauptl.   |
| 6.1.4.1. | Lechugas cultivadas en invernadero   | 2 500                                  | Las lechugas cultivadas en invernadero deben etiquetarse como tales; en caso contrario, se aplica el límite máximo especificado en el punto 6.1.4.2.                                      |
| 6.1.4.2. | Lechugas cultivadas al aire libre  | 2 000                                  |   |
| 6.1.5.   | Rúcula ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> ) |  |   |
| 6.1.5.1. | recolectada entre el 1 de octubre y el 31 de marzo   | 7 000                                  |   |
| 6.1.5.2. | recolectada entre el 1 de abril y el 30 de septiembre  | 6 000                                  |   |
| 6.1.6.   | Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> | 200                                    | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituídos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).                              |

| 6.2.     | <b>Melamina</b>  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones  |
|----------|--|-----------------------|--|
| 6.2.1.   | Alimentos, excepto los productos que figuran en el punto 6.2.2   | 2,5                   | No se aplica el límite máximo en el caso de los alimentos 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.   |
| 6.2.2.   | Preparados para lactantes, preparados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>  |                       | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |
| 6.2.2.1. | comercializados en forma de polvo  | 1,0                   |  |
| 6.2.2.2. | comercializados en forma de líquido  | 0,15                  |  |
| 6.3.     | <b>Perclorato</b>  | Límite máximo (mg/kg) | Observaciones  |
| 6.3.1.   | Frutas y verduras, excepto los productos que figuran en los puntos 6.3.1.1 y 6.3.1.2   | 0,05                  |  |
| 6.3.1.1. | Cucurbitáceas y kale   | 0,10                  |  |
| 6.3.1.2. | Hortalizas de hoja y hierbas   | 0,50                  |  |
| 6.3.2.   | Té ( <i>Camellia sinensis</i> ) (producto desecado)<br>Infusiones de hierbas y frutas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas y frutas (productos desecados)                  | 0,75                  | «Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a:<br>— infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e<br>— infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo. |
| 6.3.3.   | Preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup> | 0,01                  | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).   |
| 6.3.4.   | Alimentos infantiles <sup>(3)</sup>  | 0,02                  | El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).   |
| 6.3.5.   | Alimentos elaborados a base de cereales <sup>(3)</sup>   | 0,01                  | El límite máximo se aplica al producto comercializado.   |

- (1) Las frutas, los frutos de cáscara, las hortalizas, los cereales y las especias que figuran en la categoría correspondiente como se define en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 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). A efectos del presente Reglamento, el límite máximo para las frutas no se aplica a los frutos de cáscara arbóreos.
- (2) Alimento tal como se define en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 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 139 de 30.4.2004, p. 55).
- (3) Alimento tal como se define en el artículo 2 del Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a 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.º 41/2009 y (CE) n.º 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35).
- (4) Los «preparados para niños de corta edad» son bebidas a base de leche y productos similares a base de proteínas destinados a niños de corta edad. Estos productos quedan fuera del ámbito de aplicación del Reglamento (UE) n.º 609/2013 (Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo sobre los preparados para niños de corta edad, [COM(2016) 169 final] <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016DC0169&qid=1559628885154&from=ES>).
- (5) La materia seca se determina de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 401/2006 de la Comisión, de 23 de febrero de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios (DO L 70 de 9.3.2006, p. 12).
- (6) 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, incluidos el descascarillado, la clasificación (clasificación por color, en su caso) y el secado, no se considerarán «primera fase de transformación» en la medida en que el grano entero permanezca intacto después de la limpieza y la clasificación. El descascarillado consiste en limpiar los cereales cepillándolos o frotándolos con energía, en combinación con la eliminación de polvo (por ejemplo mediante aspiración). El descascarillado puede ir seguido de una clasificación por color antes de la molienda.
- (7) Alimento tal como se define en la parte II y la parte VIII del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 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.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671).
- (8) Alimento tal como se define en el artículo 3 del Reglamento (UE) n.º 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.º 1601/91 del Consejo (DO L 84 de 20.3.2014, p. 14).
- (9) Alimento tal como se define 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).
- (10) Alimento tal como se define en el artículo 2 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008 (DO L 130 de 17.5.2019, p. 1).
- (11) Tamaño de letra que se especifica en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).
- (12) «Té aromatizado» es té con «aromas» o con un «ingrediente alimentario con propiedades aromatizantes» tal como se definen en el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE (DO L 354 de 31.12.2008, p. 34).

- (<sup>13</sup>) Los preparados vegetales para complementos alimenticios se obtienen de productos vegetales (por ejemplo, plantas enteras, partes de plantas, plantas fragmentadas o cortadas) mediante diversos procesos (por ejemplo, prensado, compresión, extracción, fraccionamiento, destilación, concentración, secado o fermentación). Los preparados vegetales comprenden plantas trituradas o en polvo, partes de plantas, algas, hongos, líquenes, tinturas, extractos, aceites esenciales [excepto los aceites y grasas vegetales (salvo la mantequilla y el aceite de coco) destinados al consumo humano directo o a su utilización como ingredientes alimentarios], zumos exprimidos y exudados tratados.
- (<sup>14</sup>) «Productos de cacao y de chocolate» son cualquier producto definido en los puntos 2, 3 y 4 de la parte A 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 a la alimentación humana (DO L 197 de 3.8.2000, p. 19).
- (<sup>15</sup>) EQT-OMS: La suma de dioxinas (dibenzo-*p*-dioxinas policloradas [PCDD] y dibenzofuranos policlorados [PCDF]) y la suma de dioxinas y bifenilos policlorados (PCB) similares a las dioxinas se calculan utilizando los factores de equivalencia tóxica de la OMS (FET-OMS) y se expresan en equivalentes tóxicos de la OMS (EQT-OMS). Los FET-OMS de evaluación del riesgo para la salud humana se basan en las conclusiones de la reunión de expertos del Programa Internacional de Seguridad Química (IPCS) de la Organización Mundial de la Salud (OMS), celebrada en Ginebra en junio de 2005 (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]).

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

| Congénere           | Valor de FET | Congénere                      | Valor de FET |
|---------------------|--------------|--------------------------------|--------------|
| Dioxinas            |              | PCB «similares a las dioxinas» |              |
| 2,3,4,6,7,8-HxCDF   | 0,1          | PCB 167                        | 0,00003      |
| 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF | 0,01         | PCB 189                        | 0,00003      |
| 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF | 0,01         |                                |              |
| OCDF                | 0,0003       |                                |              |

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

## ANEXO II

**Cuadro de correspondencias a que se refiere el artículo 9**

| Reglamento (CE) n.º 1881/2006  | El presente Reglamento                     |
|--------------------------------|--|
| Artículo 1                     | Artículo 2                                 |
| Artículo 2, apartados 1, 2 y 3 | Artículo 3, apartados 1, 2 y 3             |
| Artículo 2, apartado 4         | Artículo 3, apartado 3                     |
| Artículo 3, apartados 1 y 2    | Artículo 2, apartados 1, y 2               |
| Artículo 3, apartado 3         | Artículo 5, apartado 3                     |
| Artículo 3, apartado 4         | Artículo 4                                 |
| Artículo 4                     | Artículo 5                                 |
| Artículo 5                     | Artículo 6                                 |
| Artículo 6                     | Anexo I, puntos 6.1.3.1, 6.1.3.3 y 6.1.4.1 |
| Artículo 7                     | Artículo 7                                 |
| Artículo 8                     | -  |
| Artículo 9                     | Artículo 8                                 |
| Artículo 10                    | Artículo 9                                 |
| Artículo 11                    | Artículo 10                                |
| Artículo 12                    | Artículo 11                                |
| Anexo                          | Anexo I                                    |