

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIÓN (UE) 2015/682 DE LA COMISIÓN

de 29 de abril de 2015

relativa al seguimiento de la presencia de perclorato en los alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y, en particular, su artículo 292,

Considerando lo siguiente:

- (1) El perclorato se presenta de forma natural en el medio ambiente y en los depósitos de nitrato y de potasa; puede formarse en la atmósfera y depositarse en forma de precipitaciones en el suelo y las aguas subterráneas. También es un contaminante ambiental derivado de la utilización de abonos nitrogenados y de la fabricación, utilización y eliminación de perclorato de amonio utilizado en los propulsores de cohetes, los explosivos, los fuegos artificiales, las bengalas y los airbags, así como en otros procesos industriales. El perclorato también puede formarse durante la degradación del hipoclorito sódico utilizado para la desinfección del agua y puede contaminar el agua corriente. El agua, el suelo y los abonos se consideran fuentes potenciales de contaminación de los alimentos por perclorato.
- (2) La Comisión Técnica Científica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha emitido un dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de perclorato en los alimentos ⁽¹⁾. La Comisión Técnica Contam llegó a la conclusión de que una exposición alimentaria crónica al perclorato puede afectar, en particular, a los grandes consumidores en los grupos más jóvenes de la población que presenten una carencia de yodo leve o moderada. Además, es posible que una exposición de corta duración al perclorato sea preocupante en el caso de los lactantes alimentados con leche materna y de los niños de corta edad con baja ingesta de yodo.
- (3) La Comisión Técnica Contam consideró que se necesitaban más datos sobre la presencia de perclorato en los alimentos en Europa, en particular en lo que respecta a las hortalizas, los preparados para lactantes, la leche y los productos lácteos, a fin de reducir la incertidumbre en la evaluación del riesgo. Se han encontrado niveles elevados en las cucurbitáceas y en las hortalizas de hoja, especialmente las cultivadas en invernadero o en zona cubierta. No existen suficientes datos sobre la presencia de perclorato en los alimentos, en particular en los alimentos incluidos en la muestra después del 1 de septiembre de 2013. Cuando sea posible, el análisis de perclorato en el agua potable también debe incluir el agua potable no comprendida en la definición de alimento establecida en el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾. Desde el 1 de septiembre de 2013 se han aplicado medidas de mitigación, y los datos relativos al perclorato obtenidos a partir de las muestras tomadas posteriormente reflejan mejor el principio «tan bajo como sea razonablemente posible» con arreglo a las buenas prácticas (por ejemplo, utilizando abonos con niveles bajos de perclorato), así como la presencia actual de perclorato en los alimentos.
- (4) Por tanto, conviene recomendar el control de la presencia de perclorato en los alimentos.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Contando con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, los Estados miembros deben controlar la presencia de perclorato en los alimentos, en particular en:

- a) las frutas, las hortalizas y sus productos derivados, incluidos los zumos;

⁽¹⁾ EFSA, Comisión Técnica Contam (Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria), 2014. «Dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de perclorato en los alimentos, en particular frutas y hortalizas», *EFSA Journal* 2014;12(10):3869, 106 pp. doi:10.2903/j.efsa.2014.3869.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n° 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) los alimentos destinados a una alimentación especial de los lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾;
- c) las hierbas desecadas y las especias; el té; las infusiones de hierbas y de frutas;
- d) las bebidas, incluida el agua potable.

2. Para garantizar que las muestras sean representativas del lote de donde se hayan tomado, los Estados miembros deben seguir los procedimientos de muestreo establecidos en el Reglamento (CE) n° 1882/2006 de la Comisión ⁽²⁾ en lo que respecta a las hortalizas de hoja, y la parte B del anexo del Reglamento (CE) n° 333/2007 de la Comisión ⁽³⁾ en lo que respecta a otros alimentos que entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 333/2007.

3. El método de análisis indicado a continuación proporciona resultados fiables:

«Quick Method for the Analysis of Residues of numerous Highly Polar Pesticides in Foods of Plant Origin involving Simultaneous Extraction with Methanol and LC-MS/MS Determination (QuPPE-Method)-Version 7.1» [Método rápido para el análisis de residuos de numerosos plaguicidas de gran polaridad en los alimentos de origen vegetal mediante extracción simultánea con metanol y determinación mediante LC-MS/MS (método QuPPE)-Versión 7.1]. El método puede descargarse a partir de la dirección siguiente: http://www.crl-pesticides.eu/library/docs/srm/meth_QuPPE.pdf

Además, debe consultarse el artículo «Analysis of Perchlorate in Food Samples of Plant Origin Applying the QuPPE-Method and LC-MS/MS» (Análisis de perclorato en muestras de alimentos de origen vegetal mediante el método QuPPE y LC-MS/MS), en el cual se explica la forma de integrar el perclorato (considerado contaminante ambiental) en el método de determinación multiresiduos QuPPE anteriormente mencionado. El artículo puede descargarse a partir de la dirección siguiente: <http://www.analytik-news.de/Fachartikel/Volltext/cvuse2.pdf>

El límite de cuantificación establecido para el análisis de la presencia de perclorato no debería exceder de 2 µg/kg de perclorato en los alimentos para lactantes y niños de corta edad, 10 µg/kg en otros alimentos y 20 µg/kg en las hierbas desecadas, especias, té e infusiones de hierbas y de frutas.

4. Contando con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, los Estados miembros deben investigar para identificar los factores que conducen a la presencia de perclorato en los alimentos. En particular, es apropiado analizar la presencia de perclorato en los abonos, el suelo, el riego y el tratamiento del agua en las situaciones en que estos factores sean relevantes.

5. Los Estados miembros deben velar por que se faciliten a la EFSA periódicamente, a más tardar a finales de febrero de 2016, los resultados de los análisis, en el formato de presentación de datos de la EFSA y con arreglo a lo dispuesto en las Directrices de la EFSA sobre la Descripción Normalizada de Muestras (SSD) para alimentos y piensos ⁽⁴⁾ y los requisitos adicionales de la EFSA en materia de información específica.

Hecho en Bruselas, el 29 de abril de 2015.

Por la Comisión

Vytenis ANDRIUKAITIS

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) n° 41/2009 y (CE) n° 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35).

⁽²⁾ Reglamento (CE) n° 1882/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de nitratos en ciertos productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 25).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n° 333/2007 de la Comisión, de 28 de marzo de 2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD e hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios (DO L 88 de 29.3.2007, p. 29).

⁽⁴⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>