

REGLAMENTO (UE) 2015/1933 DE LA COMISIÓN**de 27 de octubre de 2015****que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en la fibra de cacao, las chips de plátano, los complementos alimenticios, las hierbas secas y las especias secas****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión ⁽²⁾ se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- (2) Con arreglo a dicho Reglamento, el contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) ha de ser seguro y tan bajo como sea razonablemente posible, conforme a unas buenas prácticas agrícolas, pesqueras, de secado y de producción.
- (3) 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 alimentaria y se utilizan como ingredientes en la preparación de alimentos ricos en fibra y bajos en calorías. Conviene establecer niveles específicos de HAP para la fibra de cacao y sus productos derivados. Dado que estos productos tienen un bajo contenido en grasa, conviene establecer el contenido máximo sobre la base del peso húmedo.
- (4) Las chips de plátano se utilizan en cereales para el desayuno y en artículos de repostería o se consumen directamente como refrigerio. Recientemente se han detectado niveles elevados de HAP en las chips de plátano. Estos niveles tienen que ver con que las chips de plátano se fríen en aceite de coco. Conviene, por tanto, establecer el contenido máximo de HAP para las chips de plátano. En un primer momento, debido a la falta de datos de presencia suficientes, este contenido máximo corresponde al contenido máximo de aceite de coco destinado al consumo humano directo o a la utilización como ingrediente en alimentos. El contenido máximo deber revisarse en un plazo de dos años, teniendo en cuenta los datos de presencia disponibles.
- (5) Se han detectado niveles elevados de HAP en algunos complementos alimenticios que contienen ingredientes botánicos o se derivan de estos. La presencia de niveles elevados en estos complementos alimenticios se ha relacionado con las malas prácticas de secado que se aplican a estos ingredientes botánicos. Los niveles elevados se pueden evitar mediante la aplicación de buenas prácticas. Conviene, por tanto, establecer para tales productos contenidos máximos de HAP que puedan conseguirse mediante la aplicación de buenas prácticas de secado y que garanticen un alto nivel de protección de la salud humana.
- (6) Asimismo, se han detectado niveles elevados de HAP en algunos complementos alimenticios que contienen propóleo, jalea real o espirulina, o que se derivan de estos, y que se han relacionado con la aplicación de malas prácticas. Dado que es posible conseguir niveles más bajos mediante la aplicación de buenas prácticas, conviene establecer el contenido máximo de HAP para dichos productos.
- (7) También se han detectado niveles elevados de HAP en hierbas y especias secas y se han relacionado con la aplicación de malas prácticas de secado. Conviene, por tanto, establecer el contenido máximo de HAP para las hierbas y especias secas. Los métodos tradicionales de ahumado y transformación aplicados al pimentón y al cardamomo ahumados dan lugar a niveles elevados de HAP. Dado que el consumo de estas especias es bajo, para que puedan permanecer en el mercado, conviene eximir las del cumplimiento de los niveles máximos.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

- (8) Debe preverse un plazo razonable para que los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias se adapten a los nuevos requisitos establecidos en el presente Reglamento.
- (9) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en consecuencia.
- (10) 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

El anexo del Reglamento (CE) nº 1881/2006 queda modificado con arreglo al anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

Los alimentos enumerados en el anexo del presente Reglamento, con la excepción de los mencionados en el punto 6.1.11, comercializados legalmente antes del 1 de abril de 2016, podrán seguir comercializándose después de esa fecha hasta su fecha de consumo preferente o de caducidad.

Artículo 3

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

Será aplicable a partir del 1 de abril de 2016, con excepción de los alimentos mencionados en el punto 6.1.11, en relación con los cuales el contenido máximo será de aplicación a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento.

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

Hecho en Bruselas, el 27 de octubre de 2015.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

La Sección 6, «Hidrocarburos aromáticos policíclicos» del anexo del Reglamento (CE) nº 1881/2006 queda modificada como sigue:

1) El punto 6.1.2 se sustituye por el texto siguiente:

«6.1.2	Granos de cacao y productos derivados, con excepción de los productos mencionados en el punto 6.1.11	5,0 µg/kg de grasa a partir del 1.4.2013	35,0 µg/kg de grasa desde el 1.4.2013 hasta el 31.3.2015 30,0 µg/kg de grasa a partir del 1.4.2015»
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

2) Se añaden los puntos 6.1.11, 6.1.12, 6.1.13, 6.1.14 y 6.1.15 siguientes:

«6.1.11	Fibra de cacao y productos derivados de la fibra de cacao destinados a ser utilizados como ingredientes en alimentos	3,0	15,0
6.1.12	Chips de plátano	2,0	20,0
6.1.13	Complementos alimenticios que contengan sustancias botánicas y sus preparados ⁽³⁹⁾ (*) (**) Complementos alimenticios que contengan propóleo, jalea real o espirulina y sus preparados ⁽³⁹⁾	10,0	50,0
6.1.14	Hierbas secas	10,0	50,0
6.1.15	Espicias secas, excepto el cardamomo y el <i>Capsicum</i> spp. ahumado	10,0	50,0

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

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