

# RECOMENDACIONES

## RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 15 de marzo de 2012

sobre el control de la presencia de alcaloides de cornezuelo en los piensos y los alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/154/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con la Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de mayo de 2002, sobre sustancias indeseables en la alimentación animal <sup>(1)</sup>, debe prohibirse la utilización de los productos destinados a la alimentación de los animales cuyo contenido de sustancias indeseables supere los contenidos máximos fijados en su anexo I.
- (2) Se ha fijado un nivel máximo de 1 000 mg/kg de esclerocio de cornezuelo de centeno (*Claviceps purpurea*) para los piensos que contengan cereales sin moler.
- (3) A petición de la Comisión, la Comisión técnica de contaminantes de la cadena alimentaria de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó el 19 de abril de 2005 un dictamen sobre el cornezuelo como sustancia indeseable en los alimentos para animales <sup>(2)</sup>.
- (4) El término cornezuelo se refiere a estructuras fúngicas del género *Claviceps* que se desarrollan en las espigas de los cereales, en lugar del grano, y en las espigas de las gramíneas, en lugar de las semillas, y que se aprecian a simple vista como grandes esclerocios oscuros. Estos esclerocios contienen distintas clases de alcaloides, entre los que cabe destacar la ergometrina, la ergotamina, la ergosina, la ergocristina, la ergocriptina y la ergocornina, y los epímeros correspondientes terminados en -inina. La cantidad y la toxicidad varían entre las diversas cepas de hongos en función de la planta hospedadora y la región geográfica.
- (5) Actualmente, se desconoce el grado de variabilidad de los alcaloides de cornezuelo en relación con las especies fúngicas, su distribución geográfica y su relación con la planta hospedadora (por ejemplo, los alcaloides de cornezuelo del centeno son distintos de los presentes en las gramíneas). Se precisan más datos para poder identificar todos los factores que influyen en la variabilidad de los alcaloides de cornezuelo en cada especie vegetal.
- (6) Con frecuencia, la determinación física del grado de contaminación de los cereales por el cornezuelo del centeno es inexacto, dado que el tamaño y el peso de los esclerocios pueden variar considerablemente. Además, esta determinación es imposible en piensos y alimentos transformados. Por tanto, se ha propuesto que, además de los controles por métodos físicos, se apliquen controles por análisis químico de piensos o alimentos potencialmente infectados, ya que se dispone de diversos métodos cromatográficos capaces de detectar los alcaloides de cornezuelo en los piensos y los alimentos. Estos métodos solo sirven, sin embargo, para un cierto número de alcaloides de cornezuelo.
- (7) Es necesario obtener más información sobre la presencia de estos alcaloides de cornezuelo, no solo en los cereales sin moler, sino también en los productos a base de cereales y en los piensos y alimentos compuestos, así como recoger datos fiables sobre los alcaloides de cornezuelo en piensos y alimentos, y poder relacionar su presencia con la cantidad de esclerocios de la planta. Además, es conveniente centrar este seguimiento en los seis alcaloides de cornezuelo que se presentan con mayor frecuencia, es decir, la ergometrina, la ergotamina, la ergosina, la ergocristina, la ergocriptina y la ergocornina, y los epímeros correspondientes terminados en -inina.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Los Estados miembros deben llevar a cabo, contando con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias y de piensos, un seguimiento de la presencia de los alcaloides de cornezuelo en los cereales y productos a base de cereales destinados al consumo humano o a la alimentación de los animales, en los pastos o las gramíneas forrajeras para la alimentación de los animales y en los piensos y alimentos compuestos.

<sup>(1)</sup> DO L 140 de 30.5.2002, p. 10.

<sup>(2)</sup> Dictamen de la Comisión técnica de contaminantes de la cadena alimentaria, a petición de la Comisión, sobre el cornezuelo como sustancia indeseable en los alimentos para animales, *The EFSA Journal* (2005) 225, 1-27. [http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/contam\\_op\\_ej225\\_ergot\\_en1.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/contam_op_ej225_ergot_en1.pdf)

2. Los Estados miembros deben analizar las muestras en relación con, al menos, los siguientes alcaloides del cornezuelo:

- la ergocristina o ergocristinina,
- la ergotamina o ergotaminina,
- la ergocriptina o ergocriptinina,
- la ergometrina o ergometrinina,
- la ergosina o ergosinina,
- la ergocornina o ergocorninina.

3. Los Estados miembros deben determinar al mismo tiempo, en la medida de lo posible, el contenido de esclerocios de las muestras para ampliar los conocimientos sobre la relación entre el contenido de esclerocios y el nivel de alcaloides de cornezuelo de cada muestra.

4. Los resultados de los análisis deben presentarse periódicamente a la EFSA para que puedan recopilarse en una base de datos.

Hecho en Bruselas, el 15 de marzo de 2012.

*Por la Comisión*  
John DALLI  
*Miembro de la Comisión*

---