

REGLAMENTO (UE) 2015/1125 DE LA COMISIÓN**de 10 de julio de 2015****que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en katsubushi (bonito seco) y determinados arenques del Báltico ahumados****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 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) El Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión ⁽²⁾ establece el contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos.
- (2) Con arreglo a dicho Reglamento, el contenido máximo de HAP ha de ser seguro y tan bajo como sea razonablemente posible, conforme a unas buenas prácticas agrícolas, pesqueras, de secado y de producción. En 2011, los datos relativos al pescado ahumado demostraron que pueden ser viables unos contenidos máximos de HAP inferiores, que se establecieron mediante el Reglamento (UE) n° 835/2011 de la Comisión ⁽³⁾. Sin embargo, para ello era necesario adaptar la técnica de ahumado en algunos casos. Por lo tanto, se concedió un período de transición de tres años antes de que fueran aplicables estos contenidos máximos inferiores, a saber, a partir del 1 de septiembre de 2014.
- (3) El *katsubushi* es un producto alimenticio japonés tradicional hecho a partir de bonito. Su proceso de fabricación incluye el fileteado, la cocción y el deshuesado, seguido de un proceso de ahumado o secado sobre madera en combustión. Las autoridades japonesas han transmitido pruebas recientes que demuestran que, a pesar de la aplicación de buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, no se consiguen los contenidos inferiores de HAP para este producto. Por tanto, es conveniente modificar los contenidos máximos actuales de HAP en *katsubushi* para volver a los aplicables antes del 1 de septiembre de 2014.
- (4) La denominación «*sprotid*» es un nombre tradicional general que se da en Estonia a un producto que tradicionalmente puede contener tanto espadín (*Sprattus sprattus*) como arenque del Báltico (*Clupea harengus membras*) en función de la estación y la disponibilidad. Estos dos peces son de tamaño comparable y se clasifican como pescado de pesca artesanal. En la etiqueta del «*sprotid*» se menciona si el producto contiene espadín o arenque del Báltico, o bien una mezcla, con la proporción de cada especie de pescado presente. El procedimiento de ahumado de estos pequeños arenques del Báltico es el mismo que el aplicado a los espadines y, por consiguiente, los niveles de HAP en los pequeños arenques del Báltico son similares a los que se encuentran en el espadín ahumado. Por consiguiente, conviene establecer el mismo contenido máximo para los pequeños arenques del Báltico ahumados y los pequeños arenques ahumados en conserva que para los espadines ahumados y los espadines ahumados en conserva.
- (5) Se ha sustituido la legislación relativa a la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y la acuicultura, por lo que deben hacerse cambios en determinadas notas a pie de página. 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) n° 1881/2006 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.⁽²⁾ Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).⁽³⁾ Reglamento (UE) n° 835/2011 de la Comisión, de 19 de agosto de 2011, que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios (DO L 215 de 20.8.2011, p. 4).

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al 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 10 de julio de 2015.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

El anexo del Reglamento (CE) n° 1881/2006 queda modificado como sigue:

1) La sección 6, *Hidrocarburos aromáticos policíclicos*, se sustituye por el texto siguiente:

«Sección 6: *Hidrocarburos aromáticos policíclicos*

Productos alimenticios		Contenidos máximos (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	Benzo(a)pireno	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno ⁽⁴⁵⁾
6.1.1	Aceites y grasas (excluida la manteca de cacao y el aceite de coco) destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingrediente de productos alimenticios	2,0	10,0
6.1.2	Granos de cacao y productos derivados	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
6.1.3	Aceite de coco destinado al consumo humano directo o a ser usado como ingrediente de productos alimenticios	2,0	20,0
6.1.4	Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	5,0 hasta el 31.8.2014 2,0 a partir del 1.9.2014	30,0 desde el 1.9.2012 hasta el 31.8.2014 12,0 a partir del 1.9.2014
6.1.5	Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , excluidos los productos pesqueros enumerados en los puntos 6.1.6 y 6.1.7. El contenido máximo para los crustáceos ahumados se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen ⁽⁴⁴⁾ . En el caso de los cangrejos ahumados y crustáceos similares ahumados (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.	5,0 hasta el 31.8.2014 2,0 a partir del 1.9.2014	30,0 desde el 1.9.2012 hasta el 31.8.2014 12,0 a partir del 1.9.2014
6.1.6	Espadines ahumados y espadines ahumados en conserva ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Sprattus sprattus</i>); arenques del Báltico ahumados ≤ 14 cm de longitud y arenques del Báltico ahumados en conserva ≤ 14 cm de longitud ⁽²⁵⁾ ⁽⁴⁷⁾ (<i>Clupea harengus membras</i>); katsuobushi (bonito seco, <i>Katsuwonus pelamis</i>); moluscos bivalvos (frescos, refrigerados o congelados) ⁽²⁶⁾ ; carnes tratadas térmicamente y productos cárnicos tratados térmicamente ⁽⁴⁶⁾ , vendidos al consumidor final	5,0	30,0
6.1.7	Moluscos bivalvos ⁽³⁶⁾ (ahumados)	6,0	35,0
6.1.8	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.9	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0	1,0
6.1.10	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ dirigidos específicamente a los lactantes	1,0	1,0».

2) La nota final ⁽²⁶⁾ se sustituye por la nota final siguiente:

«⁽²⁶⁾ Productos alimenticios incluidos en las categorías c) e i) de la lista del anexo I del Reglamento (UE) n° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) n° 1184/2006 y (CE) n° 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo (DO L 354 de 28.12.2013, p. 1), según proceda (especies enumeradas en la entrada correspondiente). En caso de productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplicará el artículo 2, apartados 1 y 2. En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.»

3) La nota final ⁽³⁶⁾ se sustituye por la nota final siguiente:

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