

# RECOMENDACIONES

## RECOMENDACIÓN (UE) 2017/84 DE LA COMISIÓN

de 16 de enero de 2017

### sobre la vigilancia de hidrocarburos de aceites minerales en alimentos y en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con 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) Los hidrocarburos de aceites minerales (MOH) son compuestos químicos derivados principalmente del petróleo crudo, pero también se producen sintéticamente a partir de carbón, gas natural y biomasa. Los MOH pueden estar presentes en los alimentos como consecuencia de la contaminación ambiental, los lubricantes de las máquinas utilizadas durante la cosecha y la producción de alimentos, los auxiliares tecnológicos, los aditivos alimentarios y los materiales en contacto con alimentos. Los MOH de calidad alimentaria son tratados de manera que se reduzca al mínimo el contenido de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH).
- (2) En 2012, la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) llegó a la conclusión <sup>(1)</sup> de que los posibles efectos sobre la salud humana de los grupos de sustancias presentes entre los MOH varían considerablemente. Los MOAH pueden actuar como carcinógenos genotóxicos, mientras que algunos hidrocarburos saturados de aceites minerales (MOSH) se acumulan en los tejidos humanos y pueden causar efectos nocivos en el hígado. Dado que algunos MOAH se consideran mutágenos y carcinógenos, es importante organizar la vigilancia de los MOH para entender mejor la presencia relativa de MOSH y MOAH en los productos alimenticios que más contribuyen a la exposición alimentaria.
- (3) Habida cuenta de que se sospecha que la migración a partir de materiales en contacto con los alimentos, como los envases de papel y cartón, contribuyen significativamente a la exposición total, la vigilancia debe incluir los productos alimenticios preenvasados, el material de embalaje y la presencia de barreras funcionales, así como los equipos utilizados para el almacenamiento y la transformación. Algunos parámetros —como el tiempo de conservación y las condiciones de almacenamiento— pueden incrementar la migración de los MOH del embalaje a los alimentos. Dado que los MOH son más fáciles de detectar en grandes cantidades, la estrategia de muestreo debe tener en cuenta esos parámetros cuando su migración la más alta.
- (4) Para garantizar la fiabilidad de los datos analíticos obtenidos, antes de elaborar resultados analíticos los Estados miembros deben garantizar la disponibilidad de equipo de análisis adecuado y adquirir experiencia suficiente en el análisis de los MOH, tanto en los alimentos como en los materiales en contacto con los alimentos.
- (5) Con el fin de garantizar la aplicación uniforme de la presente Recomendación, el laboratorio de referencia de la Unión Europea para materiales en contacto con alimentos (LR-UE) debe proporcionar más orientaciones a las autoridades competentes de los Estados miembros y a otras partes interesadas, en particular las orientaciones sobre la información que pudiera ser recabada durante las investigaciones, así como los métodos de muestreo y de análisis.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Los Estados miembros, con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias y los fabricantes, transformadores y distribuidores de los materiales en contacto con alimentos y otras partes interesadas, deben vigilar la presencia de MOH en los alimentos en 2017 y 2018. La vigilancia debe abarcar las grasas animales, el pan y los panecillos, los productos de panadería fina, los cereales para el desayuno y los artículos de confitería (incluido el chocolate) y el cacao, la carne de pescado, los productos de pescado (pescado en conserva), los cereales para el consumo humano, los helados y postres, las semillas oleaginosas, la pasta, los productos derivados de cereales, las legumbres, los embutidos, los frutos de cáscara y los aceites vegetales, así como los materiales en contacto con los alimentos utilizados para dichos productos.

<sup>(1)</sup> Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la EFSA; Dictamen científico sobre la presencia de hidrocarburos de aceite mineral en los alimentos. *EFSA Journal* 2012; 10(6):2704, 185 pp. doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. A fin de garantizar una aplicación uniforme de dicha Recomendación y obtener resultados de la vigilancia fiables y comparables, deben seguirse las directrices específicas elaboradas por el laboratorio de referencia de la UE en el contexto de la presente Recomendación (en lo sucesivo, «directrices»). Habida cuenta de que aún no existen tales directrices, los Estados miembros deben colaborar con el laboratorio de referencia de la UE para elaborarlas conjuntamente de acuerdo con sus necesidades de desarrollo de capacidades analíticas.
3. Los Estados miembros deben efectuar el muestreo de alimentos de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 333/2007 de la Comisión <sup>(1)</sup>. El muestreo debe incluir un número proporcional de alimentos preenvasados. El muestreo de los materiales en contacto con alimentos debe llevarse a cabo de conformidad con las mejores prácticas apropiadas para materiales o artículos específicos, tal como se refleja en las directrices. Deben investigarse otras posibles fuentes de MOH en relación con el uso de otros materiales en contacto con alimentos en la cadena de suministro, por ejemplo durante el almacenamiento o la transformación, si existe una clara indicación de que estos contribuyen a la presencia de MOH. El muestreo de productos alimenticios preenvasados debe centrarse en las mercancías que estén más cerca de la fecha de duración mínima y respecto a las cuales el almacenamiento o la transformación se produzcan en condiciones relativamente calientes.
4. Las muestras deben ser analizadas tal como se comercializan. Respecto a los alimentos preenvasados, el nivel de hidrocarburos de aceite mineral debe determinarse tanto en los alimentos como en los materiales en contacto con los alimentos si estos constituyen la presunta fuente de los MOH detectados. Debe prestarse especial atención a las diferencias entre los MOSH y los MOAH y a la interpretación de los resultados analíticos para garantizar que los datos generados sean fiables y comparables. Los Estados miembros que tengan intención de analizar la presencia de MOSH y MOAH en los alimentos y los materiales en contacto con alimentos pueden solicitar asistencia técnica del laboratorio de referencia de la UE para los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
5. Si se detectan MOH en los alimentos, los Estados miembros deben realizar nuevas investigaciones en los establecimientos de las empresas alimentarias para determinar sus posibles fuentes. En la medida de lo posible, las investigaciones deben incluir los sistemas aplicados por el explotador de la empresa alimentaria que pudieran afectar a la contaminación o controlarla [por ejemplo, los métodos de producción y transformación, el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) o sistemas o medidas similares aplicados para prevenir la presencia de MOH].
6. Si se detectan MOH en los materiales en contacto con alimentos o estos tienen su origen en dichos materiales, los Estados miembros deben recopilar datos sobre esos materiales (por ejemplo, el tipo y la composición del material de embalaje, la presencia de una barrera funcional o la vida útil de almacenamiento del alimento envasado) y realizar nuevas investigaciones en los establecimientos de los fabricantes, los transformadores y los distribuidores de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos para establecer los sistemas aplicados por las empresas en cuestión [por ejemplo, métodos de producción y transformación de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos, y la documentación exigida con arreglo el Reglamento (CE) n.º 2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación <sup>(2)</sup>], tal como se indica en las directrices.
7. Los Estados miembros, los explotadores de empresas alimentarias, los fabricantes, los transformadores y distribuidores de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos y otras partes interesadas deben presentar a la EFSA los datos de vigilancia expresados sobre la base de la masa total, con la información y en el formato electrónico establecido por la EFSA, para su compilación en una base de datos única. Deben facilitar los datos de vigilancia preferentemente antes del 1 de octubre de 2017 y, posteriormente, antes del 1 de octubre de 2018. Los últimos datos deben presentarse antes del 28 de febrero de 2019. Los datos de presencia que puedan estar disponibles a partir de 2016 y aún no se hayan facilitado deben transmitirse siguiendo las mismas modalidades tan pronto como sea posible.

Hecho en Bruselas, el 16 de enero de 2017.

*Por la Comisión*  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> Reglamento (CE) n.º 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 y benzo(a)pireno en los productos alimenticios (DO L 88 de 29.3.2007, p. 29).

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (DO L 384 de 29.12.2006, p. 75).