

**REGLAMENTO (CE) Nº 2174/2003 DE LA COMISIÓN**  
**de 12 de diciembre de 2003**  
**que modifica el Reglamento (CE) nº 466/2001 por lo que respecta a las aflatoxinas**  
**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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 <sup>(1)</sup> y, en particular, el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 466/2001 de la Comisión, de 8 de marzo de 2001, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios <sup>(2)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1425/2003 <sup>(3)</sup>, establece el contenido máximo de aflatoxina B1 y el contenido máximo total de aflatoxinas en ciertos productos alimenticios.
- (2) En el Reglamento (CE) nº 466/2001 establece que si no se ha fijado un nivel específico para el maíz destinado a ser sometido a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano o de su uso como ingrediente de productos alimenticios, antes de 1 de julio de 2003, a partir de esa fecha se aplicarán los niveles establecidos para los cereales destinados al consumo directo. Para justificar este proceder se aduce que, en el caso del maíz, no se puede excluir que los métodos de selección u otros tratamientos físicos reduzcan el nivel de contaminación por aflatoxinas, si bien queda por demostrar la eficacia real de dichos métodos. Además, se estableció que, a falta de datos que justificaran la fijación de un nivel máximo específico para los cereales no transformados, se aplicarían los límites de 2 µg/kg de aflatoxina B1 y 4 µg/kg de contenido total de aflatoxinas.
- (3) A este respecto, se han remitido datos sobre el maíz. Con arreglo a los datos remitidos, es evidente que mediante las diversas operaciones de selección y de tratamiento físico el contenido de aflatoxinas del maíz sin transformar puede reducirse considerablemente en el producto de consumo final (grañones para copos y de otro tipo) después del limpiado. La contaminación por aflatoxinas se concentraba, principalmente, en las granzas (residuos) y en los gérmenes de maíz, la harina de salvado y el maíz partido (productos para piensos). Si bien no es posible evaluar cuantitativamente y con certeza el alcance que puede tener la reducción del contenido de aflatoxinas, de los datos disponibles se desprende que las diferentes etapas de limpiado y transformación son suficientemente eficaces para eliminar

aflatoxinas de los productos del maíz destinados al consumo humano, lo que permite obtener, a partir de maíz sin transformar con un contenido de aflatoxina B1 de 5 µg/kg y un contenido total de aflatoxinas de 10 µg/kg, productos del maíz destinados al consumo humano conformes con el contenido máximo de 2 µg/kg de aflatoxina B1 y el contenido máximo total de 4 µg/kg de aflatoxinas, ofreciendo así un nivel elevado de protección de los consumidores.

- (4) Parece que algunos responsables en materia de control de los alimentos y algunos analistas en este campo utilizan para registrar los resultados analíticos el mismo número de cifras significativas en que se expresan los contenidos máximos en la legislación.
- (5) El Reglamento (CE) nº 466/2001 debería modificarse en consecuencia.
- (6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El Reglamento (CE) nº 466/2001 quedará modificado como sigue:

- 1) El apartado 3 del artículo 4 se sustituirá por el texto siguiente:
  - «3. Los cacahuets, frutos de cáscara y frutos secos no conformes con los contenidos máximos de aflatoxinas establecidos en el punto 2.1.1.1 del anexo I y el maíz no conforme con los contenidos máximos establecidos en el punto 2.1.2.1 de dicho anexo podrán ser puestos en circulación a condición de que:
    - a) no se destinen al consumo humano directo ni se usen como ingrediente de productos alimenticios,
    - b) sean conformes con los contenidos máximos establecidos para los cacahuets en el punto 2.1.1.2 del anexo I, para los frutos de cáscara y frutos secos en el punto 2.1.1.3 del anexo I, y para el maíz en el punto 2.1.2.3. del anexo I,
    - c) sean sometidos a un tratamiento posterior de selección u otros métodos físicos, de forma que después de dicho tratamiento no superen los límites máximos establecidos en los puntos 2.1.1.1 y 2.1.2.1 del anexo I y que el tratamiento mismo no provoque otros residuos nocivos,

<sup>(1)</sup> DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 77 de 16.3.2001, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 203 de 12.8.2003, p. 1.

- d) estén etiquetados de forma que se demuestre claramente su destino, incluida la indicación “producto destinado a ser sometido obligatoriamente a un tratamiento de selección u otros métodos físicos con objeto de reducir el nivel de contaminación de aflatoxinas antes de su consumo humano o su utilización como ingrediente de productos alimenticios”.».
- 2) El anexo I se modificará de acuerdo con el anexo del presente Reglamento.

*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 12 de diciembre de 2003.

*Por la Comisión*  
David BYRNE  
*Miembro de la Comisión*

---

## ANEXO

El anexo I del Reglamento (CE) n° 466/2001 se modificará como sigue:

1) El punto 2.1 (Aflatoxinas) de la sección 2 (Micotoxinas) se sustituirá por el texto siguiente:

Producto	Contenido máximo (µg/kg)			Método de toma de muestras	Criterios de realización de los métodos de análisis
	B1	(B1 + B2 + G1 + G2)	M1		
«2.1. AFLATOXINAS					
2.1.1. Cacahuets, frutos de cáscara y frutos secos					
2.1.1.1. Cacahuets, frutos de cáscara y frutos secos y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	2,0 <sup>(6)</sup>	4,0 <sup>(6)</sup>	—	Directiva 98/53/CE de la Comisión <sup>(7)</sup>	Directiva 98/53/CE
2.1.1.2. Cacahuets destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes en los productos alimenticios	8,0 <sup>(6)</sup>	15,0 <sup>(6)</sup>	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.1.3. Frutos de cáscara y frutos secos destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes en los productos alimenticios	5,0 <sup>(6)</sup>	10,0 <sup>(6)</sup>	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2. Cereales (incluido el alforfón, <i>Fagopyrum sp.</i> )					
2.1.2.1. Cereales (incluido el alforfón, <i>Fagopyrum sp.</i> ) y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	2,0	4,0	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2.2. Cereales (incluido el alforfón, <i>Fagopyrum sp.</i> ), salvo el maíz, destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes en los productos alimenticios	2,0	4,0	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.2.3. Maíz destinado a ser sometido a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingrediente en los productos alimenticios	5,0	10,0	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

Producto	Contenido máximo (µg/kg)			Método de toma de muestras	Criterios de realización de los métodos de análisis
	B1	(B1 + B2 + G1 + G2)	M1		
2.1.3. Leche [leche cruda, leche para la fabricación de productos lácteos y leche tratada térmicamente tal como se establece en la Directiva 92/46/CEE del Consejo <sup>(10)</sup> , cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 806/2003 <sup>(11)</sup> ]	—	—	0,05	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE
2.1.4. Los siguientes tipos de especias: — <i>Capsicum</i> spp. (frutos desecados, enteros o triturados, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) — <i>Piper</i> spp. (frutos, con inclusión de la pimienta blanca y negra) — <i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada) — <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) — <i>Curcuma longa</i> (cúrcuma)	5,0	10,0	—	Directiva 98/53/CE	Directiva 98/53/CE

<sup>(6)</sup> Los límites máximos se aplican a la parte comestible de los cacahuets, frutos de cáscara y frutos secos. Si se analizan los frutos con la cáscara, para el cálculo del contenido de aflatoxina se asumirá que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.

<sup>(7)</sup> DO L 201 de 17.7.1998, p. 93.

<sup>(10)</sup> DO L 268 de 14.9.1992, p. 1.

<sup>(11)</sup> DO L 122 de 16.5.2003, p. 1.»

2) Se suprimirá la nota 9.