

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN**de 4 de febrero de 2005****relativa a las investigaciones complementarias sobre los niveles de hidrocarburos aromáticos policíclicos en determinados alimentos***[notificada con el número C(2005) 256]***(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2005/108/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, el segundo guión de su artículo 211,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 466/2001 de la Comisión⁽¹⁾ fija el contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), especialmente benzo(a)pireno, en determinados alimentos. En vista de la persistencia de incertidumbres en relación con los niveles de HAP cancerígenos en los alimentos, el Reglamento prevé la revisión de las medidas antes del 1 de abril de 2007. Es preciso obtener datos con vistas a la realización de esta revisión.
- (2) En su Dictamen de 4 de diciembre de 2002, el Comité científico de la alimentación humana concluyó que algunos hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) son cancerígenos genotóxicos. Habida cuenta de los efectos no relacionados con un valor de umbral de las sustancias genotóxicas, deberían reducirse en la medida de lo razonablemente posible los niveles de HAP en los alimentos. El Comité científico de la alimentación humana concluyó que el benzo(a)pireno puede utilizarse como marcador de la presencia y el efecto de HAP cancerígenos en los alimentos, tal y como se enumera en la lista incluida en el anexo. Es preciso llevar a cabo un análisis más detallado de las proporciones relativas de estos HAP en los alimentos, con objeto de fundamentar la idoneidad, en una futura revisión, de mantener como marcador el benzo(a)pireno. Existen métodos de prueba para varios HAP.
- (3) Los HAP pueden aparecer en alimentos durante los procesos de calentamiento, secado y ahumado en que los productos de la combustión están en contacto directo con las sustancias alimenticias. Deberían investigarse los métodos de producción y transformación en los casos en los que se hayan detectado unos niveles elevados de HAP en los alimentos. Por ejemplo, los procesos de calentamiento y secado directamente en el fuego utilizados para la producción de aceites alimenticios, como el aceite de orujo de oliva, pueden provocar altas concentraciones de HAP. Con ayuda de carbono activado puede eliminarse el benzo(a)pireno durante el proceso de refinamiento de los aceites, pero no está muy claro que todos los HAP en cuestión se eliminen realmente en el proceso de refinado.

Deberían utilizarse métodos de producción y transformación que eviten la contaminación inicial de los aceites con HAP.

RECOMIENDA A LOS ESTADOS MIEMBROS:

- 1) Investigar los niveles respectivos de benzo(a)pireno y otros hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), en particular los señalados como cancerígenos por el Comité científico de la alimentación humana, enumerados en el anexo⁽²⁾. Evaluar las proporciones relativas de estos HAP en los alimentos enumerados en el Reglamento (CE) n° 208/2005. Investigar asimismo los niveles de HAP en otros alimentos susceptibles de contener niveles elevados de HAP, como las frutas secas y los complementos alimenticios. Debería comunicarse el nivel de cada HAP cancerígeno medido en muestras individuales de alimentos específicos. Por ejemplo, deberían comunicarse los niveles de HAP medidos en cada una de las muestras de aceite de orujo de oliva, aceite de girasol, pescado ahumado (con mención de las especies), jamón ahumado, etc. Los datos brutos se compararán y se presentarán a la Comisión. Comunicar los resultados de las investigaciones a la Comisión antes del 31 de octubre de 2006, a fin de documentar la revisión de los niveles máximos y la conveniencia de mantener el benzo(a)pireno como marcador antes del 1 de abril de 2007.
- 2) Investigar los métodos de producción y transformación utilizados para los aceites y grasas alimenticios. En la medida en que los aceites y las grasas se producen mediante métodos que pueden ocasionar altos niveles de contaminación por HAP en el aceite o la grasa crudos, como los procesos de calentamiento y secado directamente en el fuego, investigar, en colaboración con los productores, métodos alternativos u optimizados que pudieran hacer descender los niveles. Informar a la Comisión, a más tardar el 31 de octubre de 2006, de los resultados obtenidos, así como de los avances dirigidos a evitar el uso de métodos susceptibles de contaminar.
- 3) Investigar los métodos de producción y transformación utilizados para ahumar y secar alimentos. En la medida en que se utilicen métodos que pueden ocasionar altos niveles de contaminación por HAP, investigar, en colaboración con los productores, métodos alternativos u optimizados que pudieran hacer descender los niveles. Informar a la Comisión, a más tardar el 31 de octubre de 2006, de los resultados obtenidos, así como de los avances dirigidos a evitar el uso de métodos susceptibles de contaminar.

⁽¹⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 208/2005 (véase la página 3 del Diario Oficial).

⁽²⁾ Agradeceremos que nos comuniquen los nuevos datos sobre HAP de que dispongan, que impliquen repercusiones sobre la salud pública y no sean los señalados por el Comité científico de la alimentación humana.

- 4) Investigar la presencia y la prevención de HAP en la manteca de cacao y comunicar los resultados a la Comisión a más tardar el 31 de octubre de 2006. Se necesitan datos relativos a los niveles de benzo(a)pireno y otros HAP en la manteca de cacao, a las fuentes de esta posible contaminación y a posibles formas de reducirla. Estos datos se utilizarán para documentar la revisión de la excepción relativa a la manteca de cacao incluida actualmente en el Reglamento (CE) n° 208/2005.
- 5) Proporcionar información relativa a cualquier otra investigación sobre las fuentes medioambientales de contaminación por HAP en los alimentos.

Hecho en Bruselas, el 4 de febrero de 2005.

Por la Comisión
Markos KYPRIANOU
Miembro de la Comisión

ANEXO

Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) señalados como cancerígenos por el Comité científico de la alimentación humana (1), en relación con los cuales es necesaria una investigación complementaria sobre los niveles relativos en determinados alimentos.

benzo(a)antraceno

benzo[b]fluoranteno

benzo[j]fluoranteno

benzo[k]fluoranteno

benzo(g,h,i)perileno

benzo(a)pireno

criseno

ciclopenta(c,d)pireno

dibenzo(a,h)antraceno

dibenzo(a,e)pireno

dibenzo(a,h)pireno

dibenzo(a,i)pireno

dibenzo(a,l)pireno

indeno(1,2,3-cd)pireno

5-metilcriseno
