

REGLAMENTO (CE) N° 856/2005 DE LA COMISIÓN

de 6 de junio de 2005

por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 466/2001 en lo que se refiere a las toxinas de *Fusarium*

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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° 466/2001 de la Comisión ⁽²⁾ establece los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- (2) Algunos Estados miembros han adoptado o tienen previsto adoptar contenidos máximos aplicables a toxinas de *Fusarium* como el deoxinivalenol (DON), la zearalenona (ZEA) y las fumonisinas en determinados productos alimenticios. Dadas las disparidades entre los niveles autorizados en los distintos Estados miembros y el consiguiente riesgo de distorsión de la competencia, se hacen necesarias medidas comunitarias para garantizar la unidad del mercado, manteniendo el respeto por el principio de proporcionalidad.
- (3) Varios hongos del género *Fusarium*, que son hongos comunes de suelo, producen una serie de micotoxinas pertenecientes a la clase de los tricotecenos, como son el deoxinivalenol (DON), el nivalenol (NIV), las toxinas T-2 y HT-2 y algunas otras (zearalenona y fumonisinas). Los hongos del género *Fusarium* suelen encontrarse en cereales cultivados en regiones templadas de América, Europa y Asia, y algunos de los que producen toxinas son capaces de producir, en mayor o menor grado, dos o más de ellas.
- (4) El Comité científico de la alimentación humana ha emitido varios dictámenes en los que evalúa las toxinas de *Fusarium*: el deoxinivalenol (DON) en diciembre de 1999, la zearalenona en junio de 2000, las fumonisinas en octubre de 2000 — actualizado en abril de 2003 —, el nivalenol en octubre de 2000 y las toxinas T-2 y HT-2 en mayo de 2001; asimismo, efectuó una evaluación del grupo de los tricotecenos en febrero de 2002.

- (5) El citado Comité consideró que los datos disponibles no avalaban el establecimiento de una única ingesta diaria tolerable (IDT) para el grupo de los tricotecenos evaluados y fijó:

— una IDT de 1 µg/kg de peso corporal para el deoxinivalenol (DON),

— una IDT temporal (IDTt) de 0,7 µg/kg de peso corporal para el nivalenol, y

— una IDT temporal combinada de 0,06 µg/kg de peso corporal para las toxinas T-2 y HT-2.

Para las otras toxinas de *Fusarium*, el Comité fijó:

— una IDT temporal (IDTt) de 0,2 µg/kg de peso corporal para la zearalenona, y

— una IDT de 2 µg/kg de peso corporal para el total de las fumonisinas B₁, B₂ y B₃, solas o combinadas.

- (6) En el marco de la Directiva 93/5/CEE del Consejo, de 25 de febrero de 1993, relativa a la asistencia a la Comisión por parte de los Estados miembros y a su cooperación en materia de examen científico de las cuestiones relacionadas con productos alimenticios ⁽³⁾, se llevó a cabo la tarea de cooperación científica 3.2.10, «Recogida de datos de presencia de toxinas *Fusarium* en los alimentos y evaluación de la ingesta dietética por la población de los Estados miembros de la UE» ⁽⁴⁾, finalizada en septiembre de 2003.

Los resultados obtenidos con la citada tarea demuestran que las micotoxinas de *Fusarium* están muy distribuidas por la cadena alimentaria de la Comunidad, siendo los productos hechos con cereales, especialmente trigo y maíz, las principales fuentes de ingesta alimentaria de esas toxinas. Las ingestas alimentarias de toxinas de *Fusarium* correspondientes al conjunto de la población y a la población adulta suelen estar por debajo de la IDT aplicable a la toxina en cuestión; sin embargo, tratándose de grupos de riesgo como el de los lactantes y el de los niños pequeños, tales ingestas se acercan o incluso superan, en algunos casos, la IDT.

⁽¹⁾ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 del Parlamento Europeo y el Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 208/2005 (DO L 34 de 8.2.2005, p. 3).

⁽³⁾ DO L 52 de 4.3.1993, p. 18. Directiva modificada por el Reglamento (CE) n° 1882/2003.

⁽⁴⁾ Informe disponible en el sitio web de la Comisión Europea, DG Sanidad y Protección de los Consumidores (<http://europa.eu.int/comm/food/fs/scoop/task3210.pdf>).

- (7) Por lo que se refiere, en particular, al deoxinivalenol, la ingesta alimentaria del grupo de los niños pequeños y los adolescentes se aproxima a la IDT. En cuanto a las toxinas T-2 y HT-2, la ingesta alimentaria estimada excedía, en la mayoría de los casos, de la IDTt. No obstante, con respecto a las toxinas T-2 y HT-2 hay que apuntar que la mayor parte de los datos sobre su presencia se obtuvieron utilizando métodos de análisis con un alto límite de detección y, teniendo en cuenta que la proporción de muestras por encima de dicho límite era inferior al 20 %, hay que concluir que el límite de detección de los métodos analíticos empleados influyó mucho en la estimación de la ingesta alimentaria. En cuanto al nivalenol, todas las ingestas estuvieron muy por debajo de la IDTt y, por lo que se refiere a los otros tricotecenos estudiados en la citada tarea de cooperación científica, como el 3-acetildeoxinivalenol, el 15-acetildeoxinivalenol, la fusarenona-X, el T2-triol, el diacetoxiscirpenol, el neosolaniol, el monoacetoxiscirpenol y el verrucol, todas las ingestas alimentarias son, según la información disponible, bajas.
- (8) Con respecto a la zearalenona, la ingesta alimentaria media está bastante por debajo de la IDT, si bien debe prestarse atención a los grupos de población no identificados en la tarea de cooperación científica que podrían presentar un consumo regular elevado de productos con una incidencia alta de contaminación con zearalenona, así como a los alimentos destinados a los niños, ya que los pequeños tienen una dieta menos variada.
- (9) La ingesta alimentaria estimada de fumonisinas es, en la mayoría de los grupos de población, muy inferior a la IDT. Aumenta mucho, sin embargo, si sólo se tiene en cuenta a los consumidores, aunque aún así sigue estando por debajo de la IDT. No obstante, los resultados del control de seguimiento de la cosecha de 2003 indican que el maíz y los productos a base de maíz pueden estar muy contaminados por fumonisinas. Conviene, pues, tomar las medidas apropiadas para evitar que entren en la cadena alimentaria el maíz y los productos a base de maíz con un grado inaceptable de contaminación.
- (10) Las especies del género *Fusarium* infectan el grano antes de la cosecha. Se han identificado varios factores de riesgo en relación con la infección de *Fusarium* y la formación de micotoxinas. Las condiciones climáticas durante el crecimiento de la planta, en particular en el momento de la floración, influyen mucho en el contenido de micotoxinas; sin embargo, las buenas prácticas agrícolas, mediante las cuales se reducen al máximo los factores de riesgo, pueden prevenir, hasta cierto punto, la contaminación por hongos del género *Fusarium*.
- (11) Para proteger la salud pública es importante que se establezcan contenidos máximos en relación con los cereales no elaborados, a fin de evitar que entren en la cadena alimentaria cereales muy contaminados y de fomentar y garantizar que se tomen todas las medidas necesarias durante las fases de cultivo, recolección y almacenamiento dentro de la cadena de producción (aplicando buenas prácticas agrícolas, de recolección y de almacenamiento). Conviene que el contenido máximo fijado para los cereales no elaborados se aplique a los cereales comercializados para una primera fase de transformación, pues en ella ya se conoce el uso al que están destinados (alimentación humana, alimentación animal o aplicación industrial). Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la primera fase de transformación en tanto en cuanto no se ejerza ninguna acción física sobre el grano en sí; el descascarillado, en cambio, sí debe considerarse parte de la primera fase de transformación.
- (12) Los contenidos máximos se fijan teniendo en cuenta la actual exposición humana en relación con la ingesta tolerable de la toxina en cuestión, y de modo que sean razonablemente alcanzables siguiendo unas buenas prácticas en todas las fases de la producción y la distribución. Este planteamiento garantiza que los explotadores de empresas alimentarias apliquen todas las medidas posibles para prevenir o reducir al máximo la contaminación, con vistas a proteger la salud pública.
- (13) En relación con el maíz, todavía no se conocen con precisión todos los factores que influyen en la formación de las toxinas de *Fusarium*, en particular la zearalenona y las fumonisinas B₁ y B₂. Por lo tanto, se concede a los explotadores de empresas alimentarias de la cadena cerealística un periodo de tiempo que les permita investigar las fuentes de formación de estas micotoxinas y determinar las medidas de gestión que han de tomar para evitar su presencia en la medida en que sea razonablemente posible. Se propone que, si antes de 2007 no se ha fijado ningún contenido máximo específico basado en nuevos datos sobre la presencia y la formación de las toxinas, se apliquen a partir de esa fecha los contenidos máximos basados en los datos actualmente disponibles sobre su presencia.
- (14) La limpieza y la transformación pueden hacer que el contenido de toxinas de *Fusarium* de los cereales en bruto se reduzca en diverso grado en los productos elaborados a base de cereales. Dado que el grado de reducción varía, conviene establecer un contenido máximo para los diversos productos de consumo finales a base de cereales con el objeto de proteger a los consumidores, y es necesario contar con una disposición legislativa que pueda hacerse cumplir. Al establecer los contenidos máximos, debe seguirse un planteamiento pragmático. Por otro lado, conviene fijar un contenido máximo para los principales ingredientes alimentarios derivados de los cereales, a fin de poder velar eficazmente por el cumplimiento de la normativa y poder, de ese modo, proteger la salud pública.
- (15) Los niveles de contaminación con toxinas de *Fusarium* detectados en el arroz son bajos; no se proponen, por tanto, contenidos máximos ni para el arroz ni para los productos a base de arroz.

- (16) La presencia simultánea de 3-acetildeoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol y fumonisina B₃ hace que no sea necesario plantearse medidas específicas con respecto a estas toxinas, ya que también protegerían a la población humana frente a una exposición inaceptable a las mismas las eventuales medidas adoptadas en relación, en particular, con el deoxinivalenol y las fumonisinas B₁ y B₂. Lo mismo cabe decir con respecto al nivalenol, dado que también puede observarse, en cierta medida, su presencia simultánea con el deoxinivalenol y que la exposición humana estimada está, en este caso, bastante por debajo de la IDTt.
- (17) Por el momento, los datos sobre la presencia de las toxinas T-2 y HT-2 son escasos, y existe la imperiosa necesidad de diseñar y validar un método de análisis sensible. Las estimaciones de la ingesta indican con claridad que la presencia de estas dos toxinas puede ser preocupante para la salud pública. Por lo tanto, es necesario y altamente prioritario diseñar un método sensible, recoger más datos sobre su presencia y estudiar e investigar más los factores que influyen en su aparición en los cereales y los productos a base de cereales, en particular en la avena y los productos a base de avena.
- (18) El Reglamento (CE) n° 466/2001 debería, por tanto, modificarse en consecuencia.
- (19) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.
- a) utilizar, como ingredientes alimentarios para la producción de productos alimenticios compuestos o de otro tipo, productos que no se ajusten a los contenidos máximos establecidos en el anexo I;
- b) mezclar productos que se ajusten a los contenidos máximos establecidos en el anexo I con otros que los sobrepasen;
- c) eliminar deliberadamente de los productos, mediante tratamientos químicos, los contaminantes enumerados en la sección 2 ("Micotoxinas") del anexo I.»
- 2) En el artículo 5, se añadirá el apartado 5 siguiente:
- «5. No más tarde del 1 de julio de 2008, la Comisión revisará los puntos 2.4, 2.5, 2.6 y 2.7 de la sección 2 del anexo I en lo que se refiere a los límites máximos aplicables al deoxinivalenol, la zearalenona y las fumonisinas B₁ y B₂ y con vistas a incluir un contenido máximo de toxinas T-2 y HT-2 en los cereales y los productos a base de cereales.
- Para ello, los Estados miembros y las partes interesadas comunicarán cada año a la Comisión los resultados de sus investigaciones, en especial los datos sobre la presencia de deoxinivalenol, zearalenona, las toxinas T-2 y HT-2 y las fumonisinas B₁ y B₂, así como los avances en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación con estas toxinas.».
- 3) El anexo I se modificará de acuerdo con el anexo del presente Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

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

- 1) En el artículo 2, el apartado 3 se sustituirá por el texto siguiente:
- «3. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, y en el artículo 4, apartado 3, estará prohibido:

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Se aplicará a partir del 1 de julio de 2006, pero no a los productos comercializados antes de esa fecha de conformidad con las disposiciones aplicables. La carga de la prueba en relación con el momento en que fueron comercializados recaerá sobre el explotador de la empresa alimentaria.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 6 de junio de 2005.

Por la Comisión
Markos KYPRIANOU
Miembro de la Comisión

ANEXO

En el anexo I del Reglamento (CE) n° 466/2001, en la sección 2, «Micotoxinas», se añadirán los puntos 2.4, 2.5, 2.6 y 2.7 siguientes:

«Producto» ⁽¹⁾	Contenido máximo (µg/kg)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.4. DEOXYNIVALENOL (DON)			
2.4.1. Cereales no elaborados ⁽²⁾ que no sean trigo duro, avena y maíz	1 250	Directiva 2005/38/CE (*)	Directiva 2005/38/CE
2.4.2. Trigo duro y avena no elaborados	1 750	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.4.3. Maíz no elaborado	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.4.4. Harina de cereales, en especial la harina de maíz y el maíz triturado o molido ⁽⁴⁾	750	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.4.5. Pan, pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno	500	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.4.6. Pasta (seca)	750	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.4.7. Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y alimentos infantiles ⁽⁵⁾	200	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE

⁽¹⁾ A los efectos, únicamente, de la aplicación de los contenidos máximos de deoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas B₁ y B₂ y toxinas T-2 y HT-2 establecidos en los puntos 2.4, 2.5, 2.6 y 2.7, el arroz y los productos a base de arroz no se incluyen, respectivamente, ni en los “cereales” ni en los “productos a base de cereales”.

⁽²⁾ Los contenidos máximos establecidos para los “cereales no elaborados” se aplican a los cereales comercializados para una primera fase de transformación. Sin embargo, los contenidos máximos se aplican a los cereales cosechados y aceptados, a partir de la campaña de comercialización 2005/06, conforme al Reglamento (CE) n° 824/2000 de la Comisión, de 19 de abril de 2000, por el que se establecen los procedimientos de aceptación de los cereales por los organismos de intervención y los métodos de análisis para la determinación de la calidad (DO L 100 de 20.4.2000, p. 31), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 777/2004 (DO L 123 de 27.4.2004, p. 50).

Por “primera fase de transformación” se entenderá cualquier tratamiento físico o térmico, distinto al secado, a que sea sometido el grano o su superficie. Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la “primera fase de transformación” en tanto en cuanto no se ejerza ninguna acción física sobre el grano en sí y el grano entero permanezca intacto tras la limpieza y la clasificación.

⁽³⁾ Si no se fija ningún contenido específico antes del 1 de julio de 2007, a partir de esa fecha se aplicará al maíz no elaborado un contenido máximo de 1 750 µg/kg.

⁽⁴⁾ En esta categoría se incluyen también productos similares con otras denominaciones, como la sémola.

⁽⁵⁾ Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y alimentos infantiles, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 96/5/CE, Euratom de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (DO L 49 de 28.2.1996, p. 17), cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/13/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 33).

El contenido máximo correspondiente a los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y a los alimentos infantiles se refiere a la materia seca.

(*) Véase la página 18 del presente Diario Oficial.

Producto ⁽¹⁾	Contenido máximo (µg/kg)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.5. ZEARALENONE			
2.5.1. Cereales no elaborados ⁽²⁾ distintos al maíz	100	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.5.2. Maíz no elaborado	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.5.3. Harina de cereales, excepto la harina de maíz	75	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.5.4. Harina de maíz, maíz molido, maíz triturado y aceite de maíz refinado ⁽⁴⁾	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.5.5. — Pan, pasteles y galletas	50	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
— aperitivos de maíz y cereales para el desayuno a base de maíz	— ⁽³⁾		
— otros aperitivos de cereales y cereales para el desayuno	50		
2.5.6. — Alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
— otros alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y alimentos infantiles ⁽⁵⁾	20		

⁽¹⁾ A los efectos, únicamente, de la aplicación de los contenidos máximos de deoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas B₁ y B₂ y toxinas T-2 y HT-2 establecidos en los puntos 2.4, 2.5, 2.6 y 2.7, el arroz y los productos a base de arroz no se incluyen, respectivamente, ni en los "cereales" ni en los "productos a base de cereales".

⁽²⁾ Los contenidos máximos establecidos para los "cereales no elaborados" se aplican a los cereales comercializados para una primera fase de transformación. Sin embargo, los contenidos máximos se aplican a los cereales cosechados y aceptados, a partir de la campaña de comercialización 2005/06, conforme al Reglamento (CE) n° 824/2000 de la Comisión, de 19 de abril de 2000, por el que se establecen los procedimientos de aceptación de los cereales por los organismos de intervención y los métodos de análisis para la determinación de la calidad (DO L 100 de 20.4.2000, p. 31), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 777/2004 (DO L 123 de 27.4.2004, p. 50).

Por "primera fase de transformación" se entenderá cualquier tratamiento físico o térmico, distinto al secado, a que sea sometido el grano o su superficie. Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la "primera fase de transformación" en tanto en cuanto no se ejerza ninguna acción física sobre el grano en sí y el grano entero permanezca intacto tras la limpieza y la clasificación.

⁽³⁾ Si no se fija ningún contenido específico antes del 1 de julio de 2007, a partir de esa fecha se aplicará un contenido de:

- 200 µg/kg al maíz no elaborado,
- 200 µg/kg a la harina de maíz, al maíz molido, al maíz triturado y al aceite de maíz refinado,
- 50 µg/kg a los aperitivos de maíz y a los cereales para desayuno a base de maíz,
- 20 µg/kg a los alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad.

⁽⁴⁾ En esta categoría se incluyen también productos similares con otras denominaciones, como la sémola.

⁽⁵⁾ Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y alimentos infantiles, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 96/5/CE, Euratom de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (DO L 49 de 28.2.1996, p. 17), cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/13/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 33).

El contenido máximo correspondiente a los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y a los alimentos infantiles se refiere a la materia seca.

Producto	Contenido máximo FB ₁ + FB ₂ (µg/kg)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.6. FUMONISINAS ⁽¹⁾			
2.6.1. Maíz no elaborado ⁽²⁾	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.6.2. Maíz triturado, maíz molido y harina de maíz ⁽⁴⁾	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.6.3. Alimentos a base de maíz para ser consumidos directamente, excepto los incluidos en 2.6.2 y 2.6.4	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE
2.6.4. Alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad y alimentos infantiles ⁽⁵⁾	— ⁽³⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE

⁽¹⁾ El contenido máximo se aplica a la suma de la fumonisina B₁ (FB₁) y la fumonisina B₂ (FB₂).

⁽²⁾ Los contenidos máximos establecidos para el "maíz no elaborado" se aplican al maíz comercializado para una primera fase de transformación. Sin embargo, los contenidos máximos se aplican al maíz cosechado y aceptado, a partir de la campaña de comercialización 2006/07, conforme al Reglamento (CE) n° 824/2000 de la Comisión, de 19 de abril de 2000, por el que se establecen los procedimientos de aceptación de los cereales por los organismos de intervención y los métodos de análisis para la determinación de la calidad (DO L 100 de 20.4.2000, p. 31), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 777/2004 (DO L 123 de 27.4.2004, p. 50).

Por "primera fase de transformación" se entenderá cualquier tratamiento físico o térmico, distinto al secado, a que sea sometido el grano o su superficie.

Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la "primera fase de transformación" en tanto en cuanto no se ejerza ninguna acción física sobre el grano en sí y el grano entero permanezca intacto tras la limpieza y la clasificación.

⁽³⁾ Si no se fija ningún contenido específico antes del 1 de octubre de 2007, a partir de esa fecha se aplicará un contenido de:

- 2 000 µg/kg al maíz no elaborado,
- 1 000 µg/kg a la harina de maíz, al maíz molido, al maíz triturado y a la sémola de maíz,
- 400 µg/kg a los alimentos a base de maíz para consumo directo,
- 200 µg/kg a los alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad y a los alimentos infantiles.

⁽⁴⁾ En esta categoría se incluyen también productos similares con otras denominaciones, como la sémola.

⁽⁵⁾ Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y alimentos infantiles, tal como se definen en el artículo 1 de la Directiva 96/5/CE, Euratom de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (DO L 49 de 28.2.1996, p. 17), cuya última modificación la constituye la Directiva 2003/13/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 33).

El contenido máximo correspondiente a los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad y a los alimentos infantiles se refiere a la materia seca.

Producto ⁽²⁾	Contenido máximo (µg/kg)	Método de toma de muestras	Método de análisis de referencia
2.7. TOXINAS T-2 Y HT-2 ⁽¹⁾			
2.7.1. Cereales no elaborados ⁽³⁾ y productos a base de cereales	— ⁽⁴⁾	Directiva 2005/38/CE	Directiva 2005/38/CE

⁽¹⁾ El contenido máximo se refiere a la suma de las toxinas T-2 y HT-2.

⁽²⁾ A los efectos, únicamente, de la aplicación de los contenidos máximos de deoxivalenol, zearalenona, fumonisinas B₁ y B₂ y toxinas T-2 y HT-2 establecidos en los puntos 2.4, 2.5, 2.6 y 2.7, el arroz y los productos a base de arroz no se incluyen, respectivamente, ni en los "cereales" ni en los "productos a base de cereales".

⁽³⁾ Los contenidos máximos establecidos para los "cereales no elaborados" se aplican a los cereales comercializados para una primera fase de transformación.

Por "primera fase de transformación" se entenderá cualquier tratamiento físico o térmico, distinto al secado, a que sea sometido el grano o su superficie.

Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la "primera fase de transformación" en tanto en cuanto no se ejerza ninguna acción física sobre el grano en sí y el grano entero permanezca intacto tras la limpieza y la clasificación.

⁽⁴⁾ Antes del 1 de julio de 2007 se fijará, si procede, un contenido máximo.

Por el momento, los datos sobre la presencia de las toxinas T-2 y HT-2 son escasos. No obstante, las estimaciones de la ingesta indican con claridad que su presencia puede ser preocupante para la salud pública. Por lo tanto, es necesario y altamente prioritario diseñar un método sensible, recoger más datos sobre la presencia de las toxinas T-2 y HT-2 y estudiar e investigar más los factores que influyen en la presencia de estas dos toxinas en los cereales y los productos a base de cereales, en particular en la avena y los productos a base de avena.»