

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 10 de septiembre de 2014

sobre el control de la presencia de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2014/661/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y, en particular, su artículo 292,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) es un contaminante de la transformación alimentaria, clasificado como posible carcinógeno humano, para el que se ha establecido una ingesta diaria tolerable (TDI) de 2 µg/kg de peso corporal ⁽¹⁾. El Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión ⁽²⁾ estableció un nivel máximo de 20 µg/kg para la proteína vegetal hidrolizada (PVH) y la salsa de soja en el caso de los productos líquidos que contienen un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un contenido máximo de 50 µg/kg en la materia seca.
- (2) Los ésteres de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (MCPD) y los ésteres glicídicos son contaminantes importantes de los aceites comestibles transformados utilizados como alimentos o como ingredientes alimentarios. La Comisión Técnica Científica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) se mostró de acuerdo con la estimación de que el 3-MCPD libera el 100 % de sus ésteres en las personas ⁽³⁾.
- (3) Los ésteres glicídicos de ácidos grasos son contaminantes de procesos generados durante la fase de desodorización del refinado de aceites comestibles. Aún no se ha esclarecido plenamente la importancia toxicológica de los ésteres glicídicos de ácidos grasos. El propio glicidol está clasificado como probablemente carcinógeno para las personas. Los estudios científicos más recientes señalan una liberación (casi) total del glicidol procedente de ésteres de ácidos grasos en el tubo digestivo humano.
- (4) El 20 de septiembre de 2013, la EFSA publicó un informe científico sobre la incidencia de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) en los alimentos en Europa durante el período 2009-2011, así como una evaluación preliminar de la exposición ⁽⁴⁾.
- (5) Hacen falta más datos sobre la presencia de ésteres de ácidos grasos de MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos para lograr una evaluación más exacta de la exposición.
- (6) Por tanto, conviene recomendar el control de la presencia de MCPD, de ésteres de MCPD y de ésteres glicídicos en los aceites y grasas vegetales, los alimentos derivados y los alimentos que contienen aceites y grasas vegetales.

⁽¹⁾ Dictamen del Comité Científico de la Alimentación Humana sobre el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) por el que se actualiza el dictamen del CCAH de 1994 (adoptado el 30 de mayo de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf).

⁽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⁾ Declaración de la Comisión Técnica Científica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) solicitado por la Comisión Europea en relación con los ésteres de 3-MCPD (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1048.pdf>).

⁽⁴⁾ Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, Análisis de 2013 sobre la incidencia de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) en los alimentos en Europa durante el período 2009-2011 y evaluación preliminar de la exposición. *EFSA Journal* 2013;11(9):3381, 45 pp. doi:10.2903/j.efsa.2013.3381, que puede consultarse en la dirección siguiente: www.efsa.europa.eu/efsajournal

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Contando con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias y de piensos, los Estados miembros deben controlar la presencia de 2- y 3-MCPD, de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos, en particular en:
 - a) los aceites y grasas vegetales y sus productos derivados, como la margarina y productos similares;
 - b) los productos alimenticios destinados a una alimentación especial definidos en la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ y destinados a lactantes y niños de corta edad, incluidos los preparados para lactantes y preparados de continuación definidos en la Directiva 2006/141/CE de la Comisión ⁽²⁾, así como los alimentos dietéticos para usos médicos especiales definidos en la Directiva 1999/21/CE de la Comisión ⁽³⁾ y dirigidos a los lactantes;
 - c) los productos de bollería fina, pan y panecillos;
 - d) las conservas de carne (ahumada) y de pescado (ahumado);
 - e) los productos de aperitivo a base de patatas fritas o de cereales y otros productos a base de patatas fritas;
 - f) los aceites vegetales que contengan alimentos y alimentos elaborados o producidos con aceites vegetales.

Se reconoce que el análisis de 2- y 3-MCPD, de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos mencionados en las letras b) a f) es muy difícil y que aún no se dispone de ningún método de análisis que haya sido validado por un estudio colaborativo. Por tanto, debe prestarse especial atención al analizar los alimentos mencionados en las letras b) a f) para garantizar que los datos generados sean fiables.

Por consiguiente, los Estados miembros que tengan intención de analizar la presencia de 2- y 3-MCPD, de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos mencionados en las letras b) a f) podrán solicitar, cuando proceda y sea necesaria, la asistencia técnica del Centro Común de Investigación de la Comisión, Instituto de Materiales y Medidas de Referencia (IRMM), Unidad de Normas para la Biociencia Alimentaria.

2. Para garantizar que las muestras sean representativas del lote objeto de muestreo, los Estados miembros deben seguir los procedimientos de muestreo establecidos en la parte B del anexo del Reglamento (CE) n° 333/2007 de la Comisión ⁽⁴⁾.
3. Para determinar el MCPD y el glicidol ligados en forma de ésteres, se recomienda utilizar los métodos normalizados de la American Oil Chemists' Society. Estos métodos son métodos de cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (GC-MS) que han sido validados por un estudio colaborativo en relación con los aceites y grasas vegetales, y están disponibles en la siguiente dirección: www.aocs.org

El límite de cuantificación no debe ser superior a 100 µg/kg para el análisis de MCPD y glicidol ligados en forma de ésteres de ácidos grasos en los aceites y grasas comestibles. En el caso de otros alimentos que contengan más de un 10 % de grasa, es preferible que el límite de cuantificación no sea superior cuando esté relacionado con el contenido en grasas del alimento, es decir, el límite de cuantificación para el análisis de ésteres de ácidos grasos de MCPD y glicidol en los alimentos que contengan un 20 % de materia grasa no debe ser superior a 20 µg/kg en relación con el peso total. En el caso de los alimentos que contengan menos de un 10 % de materia grasa, el límite de cuantificación no debe ser superior a 10 µg/kg en relación con el peso total.

4. Los laboratorios deben disponer de procedimientos de control de calidad para evitar que, durante el análisis, los ésteres glicídicos se transformen en ésteres de MCPD y viceversa. Además, es necesario especificar inequívocamente el mensurando e informar por separado sobre el 2- y el 3- MCPD libres presentes en la matriz analizada que procedan de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD, pues ambos se miden como 3-MCPD. Debe informarse por separado sobre los mensurandos siguientes:
 - 2-MCPD
 - 3-MCPD
 - ésteres de 2-MCPD
 - ésteres de 3-MCPD
 - ésteres glicídicos.

⁽¹⁾ Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, relativa a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (DO L 124 de 20.5.2009, p. 21).

⁽²⁾ Directiva 2006/141/CE de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, relativa a los preparados para lactantes y preparados de continuación y por la que se modifica la Directiva 1999/21/CE (DO L 401 de 30.12.2006, p. 1).

⁽³⁾ Directiva 1999/21/CE de la Comisión, de 25 de marzo de 1999, sobre alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (DO L 91 de 7.4.1999, p. 29).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n° 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 e hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios (DO L 88 de 29.3.2007, p. 29).

Por ahora no existen pruebas de la presencia de glicidol libre en los alimentos mencionados en el punto 1. No obstante, en caso de que se analice el glicidol libre, debe informarse de ello por separado.

5. Los Estados miembros deben velar por que se faciliten a la EFSA regularmente (cada seis meses) los resultados de los análisis, en el formato de presentación de datos de la EFSA y con arreglo a lo dispuesto en las Directrices de la EFSA sobre la Descripción Normalizada de Muestras (SSD) para alimentos y piensos ⁽¹⁾ y los requisitos adicionales de la EFSA en materia de información específica.

Se pondrá a disposición un formato simplificado, con menos campos que deban cumplimentarse obligatoriamente, para garantizar que se presente la mayor cantidad posible de datos útiles de que se disponga.

6. Se elaborará una nota orientativa para garantizar una aplicación uniforme de la presente Recomendación, así como para garantizar la comparabilidad de la información sobre resultados.

Hecho en Bruselas, el 10 de septiembre de 2014.

Por la Comisión
Tonio BORG
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>