

# RECOMENDACIONES

## RECOMENDACIÓN (UE) 2022/553 DE LA COMISIÓN

de 5 de abril de 2022

### sobre el seguimiento de la presencia de toxinas de *Alternaria* en los alimentos

LA COMISIÓN EUROPEA,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) La Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó en 2011 un dictamen científico sobre los riesgos que plantea para la salud animal y la salud pública la presencia de *Alternaria* en los alimentos <sup>(1)</sup>.
- (2) La EFSA también publicó más recientemente un informe científico sobre la evaluación de la exposición alimentaria a las toxinas de *Alternaria* en la población europea <sup>(2)</sup>. En él concluyó que la exposición alimentaria crónica estimada a las toxinas de *Alternaria* alternariol, éter monometílico de alternariol y ácido tenuazónico supera el umbral de preocupación toxicológica, por lo que es preciso obtener más datos sobre la toxicidad específica de cada compuesto.
- (3) La EFSA recomendó que se recogieran más datos sobre la presencia de toxinas de *Alternaria* en productos alimenticios pertinentes (frutas y productos a base de frutas, tomates y productos a base de tomates y alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, entre otros). También recomendó que se utilizaran métodos analíticos más sensibles para reducir la incertidumbre sobre la exposición a las diversas toxinas de *Alternaria*, debido a la elevada proporción de datos notificados como «por debajo del límite de cuantificación» en el conjunto de datos actualmente disponible, ya que los métodos analíticos utilizados no siempre eran suficientemente sensibles.
- (4) Las buenas prácticas agrícolas, correctas condiciones de almacenamiento y transporte y buenas prácticas de fabricación pueden reducir o evitar la presencia de toxinas de *Alternaria* en los alimentos. No obstante, es preciso recabar más información sobre los factores que dan lugar a niveles relativamente elevados de toxinas de *Alternaria* en determinados productos alimenticios, a fin de poder decidir las medidas que deben adoptarse para evitar o reducir la presencia de esas toxinas de *Alternaria*.
- (5) Para orientar sobre la oportunidad de señalar los factores que llevan a niveles relativamente elevados, o incluso importantes, de toxinas de *Alternaria* en los productos alimenticios es necesario establecer valores indicativos para los alimentos en función de los datos disponibles en la base de datos de la EFSA. Únicamente se han fijado niveles indicativos para los alimentos sobre cuya presencia se dispone de datos suficientes.
- (6) Por tanto, conviene recomendar que se haga un seguimiento de las toxinas de *Alternaria* en los alimentos y se señalen los factores que dan lugar a niveles elevados en determinados alimentos.

<sup>(1)</sup> Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la EFSA: «Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of *Alternaria* toxins in feed and food» [Dictamen científico sobre los riesgos para la salud animal y la salud pública relacionados con la presencia de toxinas de *Alternaria* en los piensos y los alimentos], *EFSA Journal* 2011;9(10):2407. [97 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2011.2407. Disponible en: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal).

<sup>(2)</sup> EFSA, Arcella, D., Eskola, M., Gómez Ruiz, J. Á. (2016): «Dietary exposure assessment to *Alternaria* toxins in the European population» [Evaluación de la exposición alimentaria a toxinas de *Alternaria* en la población europea], *EFSA Journal* 2016;14(12):4654, 32 pp. doi:10.2903/j.efsa.2016.4654.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

- (1) Los Estados miembros, en estrecha cooperación con los explotadores de empresas alimentarias, deben controlar la presencia en los alimentos de las toxinas de *Alternaria* alternariol, éter monometílico de alternariol y ácido tenuazónico, en particular en los productos transformados a base de tomate, el pimentón en polvo, las semillas de sésamo, las semillas de girasol, el aceite de girasol, los frutos de cáscara, los higos secos y los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad. Si es posible, también conviene que se analicen otras toxinas de *Alternaria* y se comuniquen los resultados a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.
- (2) Para garantizar la representatividad de las muestras, los Estados miembros deben seguir los procedimientos de muestreo establecidos en el Reglamento (CE) n.º 401/2006 de la Comisión, de 23 de febrero de 2006 <sup>(3)</sup>. En el caso de los productos transformados a base de tomate, el procedimiento de muestreo debe realizarse conforme a las normas establecidas en la parte H (sobre productos líquidos) o en la parte I (relativa a los productos sólidos) del anexo I del Reglamento (CE) n.º 401/2006. Si el procedimiento de muestreo aplicado por el explotador de empresa alimentaria se aparta de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 401/2006, debe seguir siendo representativo del lote.
- (3) Para determinar los contenidos de alternariol y de éter monometílico de alternariol, el límite de cuantificación no debe ser superior a 2 µg/kg en los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad ni superior a 4 µg/kg en otros alimentos; el límite de cuantificación para la determinación del ácido tenuazónico no debe superar los 20 µg/kg en todos los alimentos.
- (4) Los Estados miembros, con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, deben efectuar investigaciones para señalar los factores que dan lugar a que estos niveles superen los niveles indicativos y sobre los efectos de la transformación en los niveles de estas toxinas de *Alternaria* que figuran en el anexo de la presente Recomendación.
- (5) Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deben facilitar a la EFSA, a más tardar el 30 de junio de cada año, los datos del año anterior para su compilación en una base de datos conforme a los requisitos de las Directrices de la EFSA sobre la Descripción Normalizada de Muestras para alimentos y piensos y los requisitos de información específicos adicionales de la EFSA <sup>(4)</sup>.

Hecho en Bruselas, el 5 de abril de 2022.

Por la Comisión  
Stella KYRIAKIDES  
Miembro de la Comisión

---

<sup>(3)</sup> Reglamento (CE) n.º 401/2006 de la Comisión, de 23 de febrero de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios (DO L 70 de 9.3.2006, p. 12).

<sup>(4)</sup> <https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>.

## ANEXO

Niveles indicativos de alternariol, éter monometílico de alternariol y ácido tenuazónico en determinados alimentos, en función de los datos disponibles en la base de datos de la EFSA, por encima de los cuales deben realizarse investigaciones sobre los factores que conducen a la presencia de toxinas de *Alternaria* o sobre el efecto de la transformación de los alimentos. Los niveles indicativos no son los niveles de seguridad alimentaria.

Alimento	Alternariol (µg/kg)	Éter monometílico de alternariol (µg/kg)	Ácido tenuazónico (µg/kg)
Productos transformados a base de tomates	10	5	500
Pimentón en polvo	-	-	10 000
Semillas de sésamo	30	30	100
Semillas de girasol	30	30	1 000
Aceite de girasol	10	10	100
Frutos de cáscara	-	-	100
Higos secos	-	-	1 000
Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	2	2	500