

RECOMENDACIÓN (UE) 2022/1342 DE LA COMISIÓN
de 28 de julio de 2022
sobre el seguimiento del mercurio en el pescado, los crustáceos y los moluscos

LA COMISIÓN EUROPEA,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) El 22 de noviembre de 2012, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad») adoptó un dictamen sobre el mercurio y el metilmercurio en los alimentos ⁽¹⁾. En dicho dictamen, la Autoridad estableció una ingesta semanal tolerable (IST) de mercurio inorgánico de 4 µg/kg de peso corporal y de metilmercurio de 1,3 µg/kg de peso corporal (ambos expresados como mercurio) y concluyó que el nivel de exposición alimentaria del percentil 95 está próximo o por encima de la IST para todos los grupos de edad. Los grandes consumidores de pescado, entre los que cabe incluir a las mujeres embarazadas, pueden superar la IST en aproximadamente seis veces. Los nonatos constituyen el grupo más vulnerable. En el dictamen se llegaba a la conclusión de que una exposición al metilmercurio superior a la IST es preocupante, pero se aconsejaba tener en cuenta los efectos beneficiosos del consumo de pescado si se adoptan medidas para reducir la exposición al metilmercurio.
- (2) El 27 de junio de 2014, la Autoridad adoptó un dictamen sobre los beneficios para la salud del consumo de alimentos marinos en relación con los riesgos para la salud asociados a la exposición al metilmercurio ⁽²⁾. En dicho dictamen, la Autoridad examinó el papel de los alimentos marinos en las dietas europeas y evaluó los efectos beneficiosos del consumo de estos productos alimenticios en los resultados para la salud, incluidos los efectos de su consumo durante el embarazo en los resultados funcionales del desarrollo neurológico en niños y en el riesgo de enfermedades cardiovasculares en adultos. La Autoridad llegó a la conclusión de que el consumo de entre una y dos porciones de alimentos marinos semanales y de hasta tres a cuatro porciones durante el embarazo se ha asociado a mejores resultados funcionales del desarrollo neurológico en niños, en comparación con la ausencia de consumo de estos productos. Estas cantidades también se han asociado a una menor mortalidad por cardiopatías en adultos.
- (3) El 19 de diciembre de 2014, la Autoridad adoptó una declaración sobre los beneficios del consumo de pescado/alimentos marinos en comparación con los riesgos del metilmercurio en estos productos alimenticios ⁽³⁾, en la que llegaba a la conclusión de que, para lograr los beneficios del consumo de pescado asociados a entre una y cuatro raciones semanales y proteger contra la toxicidad del metilmercurio en el desarrollo neurológico, debe limitarse el consumo de especies de pescado y de alimentos marinos con un alto contenido de mercurio.
- (4) El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión ⁽⁴⁾ establece el contenido máximo de mercurio en la carne de pescado, crustáceos, moluscos bivalvos y complementos alimenticios.
- (5) Puesto que los datos recientes han mostrado que había margen para reducir el contenido máximo de mercurio en diversas especies de peces, el contenido máximo para esas especies de peces se ha reducido en consecuencia mediante el Reglamento (UE) 2022/617 de la Comisión ⁽⁵⁾. Habida cuenta de las preocupaciones sanitarias conexas y a pesar de algunos llamamientos para aumentar los niveles máximos existentes para otras especies de peces, como el tiburón y el pez espada, el Reglamento (UE) 2022/617 los ha mantenido, a la espera de una nueva recopilación de datos y una evaluación científica.

⁽¹⁾ Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la EFSA: «Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food» [«Dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de mercurio y metilmercurio en los alimentos», documento en inglés], *EFSA Journal* 2012;10(12):2985.

⁽²⁾ Comisión Técnica de Nutrición, Nuevos Alimentos y Alérgenos Alimentarios de la EFSA: «Scientific Opinion on health benefits of seafood (fish and shellfish) consumption in relation to health risks associated with exposure to methylmercury» [«Dictamen científico sobre los beneficios para la salud del consumo de alimentos marinos (pescado y marisco) en relación con los riesgos para la salud asociados a la exposición al metilmercurio», documento en inglés], *EFSA Journal* 2014;12(7):3761, 2014.

⁽³⁾ Comité Científico de la EFSA: «Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood» [«Declaración sobre los beneficios del consumo de pescado y alimentos marinos en comparación con los riesgos del metilmercurio en el pescado y los alimentos marinos», documento en inglés], *EFSA Journal* 2015;13(1):3982, 2015.

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 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).

⁽⁵⁾ Reglamento (UE) 2022/617 de la Comisión, de 12 de abril de 2022, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de mercurio en el pescado y la sal (DO L 115 de 13.4.2022, p. 60).

- (6) Por consiguiente, y con el fin de obtener datos detallados sobre el impacto real que tiene la reducción de los niveles máximos para determinadas especies de peces en la exposición global de los consumidores al mercurio, es aconsejable que los Estados miembros informen a la Autoridad de la presencia de mercurio en todas las especies de peces, tanto para los productos de piscifactoría como para los capturados en estado salvaje, procedentes de diferentes tipos de producción.
- (7) Además, hasta la fecha, la mayoría de los datos sobre presencia de mercurio de los que se dispone se refieren al mercurio total. Dado que el metilmercurio es más tóxico que el mercurio inorgánico, deben comunicarse datos relativos tanto al metilmercurio como al mercurio total en las muestras, a fin de ayudar a calcular la proporción de metilmercurio con respecto al mercurio total en especies de peces específicas. Esto ayudaría a perfeccionar las evaluaciones de la exposición al mercurio en los alimentos y de los riesgos que supone.
- (8) Las recomendaciones sobre el consumo de pescado son un importante instrumento de gestión de riesgos con vistas a lograr plenamente los efectos beneficiosos del consumo de pescado, limitando al mismo tiempo los riesgos de toxicidad por mercurio. Sin embargo, los datos sobre la exposición de especies específicas de peces que figuran en el dictamen de la Autoridad de 2012 sugieren que los consumidores no conocen o no respetan las recomendaciones de consumo disponibles. Por lo tanto, es útil recomendar que las autoridades competentes de los Estados miembros elaboren recomendaciones nacionales en materia de consumo y realicen una comunicación activa sobre ellas, de forma que se conozcan mejor. Debido a la gran variedad de especies de peces consumidas en toda la Unión, los Estados miembros deben adaptar sus recomendaciones de consumo al patrón nacional de consumo de pescado, especialmente a las especies de pescado consumidas. A la hora de difundir las recomendaciones nacionales sobre consumo de alimentos, las autoridades competentes de los Estados miembros deben contar con la asistencia de todas las partes implicadas, como los explotadores de empresas alimentarias, los trabajadores sanitarios pertinentes, las universidades, las organizaciones de consumidores y otras partes interesadas.
- (9) A fin de evaluar el impacto de las recomendaciones de consumo de pescado de los Estados miembros en la exposición de los consumidores, la Autoridad debe llevar a cabo una encuesta sobre la eficacia de tales recomendaciones.
- (10) Los datos recopilados sobre la presencia de mercurio y sobre la eficacia de las recomendaciones de consumo ayudarán a perfeccionar la evaluación de la exposición de los consumidores, que es necesaria para llevar a cabo futuras actualizaciones de la evaluación del riesgo que presenta el mercurio para estos. Estas evaluaciones permitirán determinar si es adecuado revisar el contenido máximo de mercurio en determinadas especies de peces.

RECOMIENDA:

1. Durante los años 2022, 2023, 2024 y 2025, los Estados miembros deben llevar a cabo un seguimiento de la presencia de metilmercurio y mercurio total en el pescado, los crustáceos y los moluscos. Este seguimiento debe abarcar una amplia variedad de especies de peces, crustáceos y moluscos y debe reflejar los hábitos de consumo, a fin de permitir una estimación precisa de la exposición de los consumidores al mercurio. Deben recopilarse datos tanto sobre los productos de piscifactoría como sobre los capturados en estado salvaje.
2. Los Estados miembros deben elaborar recomendaciones de consumo nacionales específicas relativas al consumo de pescado, crustáceos y moluscos para lograr plenamente los efectos beneficiosos del consumo de pescado y alimentos marinos, y, al mismo tiempo, limitar los riesgos de toxicidad por mercurio. A la hora de elaborar estas recomendaciones de consumo, los Estados miembros deben referirse especialmente a la frecuencia del consumo de pescado, crustáceos, moluscos y las especies consumidas.
3. Los Estados miembros, los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas deben comunicar las recomendaciones de consumo nacionales específicas de forma continua a los consumidores, así como a los trabajadores sanitarios pertinentes, que colaboran con los grupos de consumidores más expuestos al riesgo.
4. Los Estados miembros deben informar a la Comisión y a la Autoridad de sus recomendaciones de consumo nacionales específicas.
5. Los Estados miembros deben informar a la Comisión de las medidas que hayan adoptado para comunicar las recomendaciones de consumo nacionales a los consumidores y a los trabajadores sanitarios pertinentes.

6. Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deben informar periódicamente a la Autoridad de la presencia de mercurio total y de metilmercurio en diversas especies de peces, crustáceos y moluscos, enviándole la información estipulada por la Autoridad y en el formato electrónico de notificación que esta haya establecido. A la hora de comunicar los datos, deben prestar especial atención a especificar el tipo de producción (producción salvaje, recogida o cazada frente a producción de piscifactoría ecológica o no ecológica).

Hecho en Bruselas, el 28 de julio de 2022.

Por la Comisión
Stella KYRIAKIDES
Miembro de la Comisión
