



2026/1241

15.6.2026

**RECOMENDACIÓN (UE) 2026/1241 DE LA COMISIÓN**

**de 11 de junio de 2026**

**sobre el control de la presencia de alcaloides quinolizidínicos en los altramuces y los alimentos derivados de los altramuces**

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 («la Comisión Técnica CONTAM») de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») adoptó en 2019 un dictamen sobre los riesgos para la salud humana y animal de la presencia de alcaloides quinolizidínicos en piensos y alimentos, en particular en los altramuces y en los productos derivados de los altramuces <sup>(1)</sup>.
- (2) La CONTAM estableció una dosis efectiva oral única mínima de 0,16 mg de esparteína / kg de peso corporal como punto de referencia para caracterizar el riesgo tras una exposición aguda y consideró que no podía establecerse ningún punto de referencia para caracterizar el riesgo de exposición crónica. Debido a los limitados datos sobre la presencia de alcaloides quinolizidínicos en los altramuces y en los alimentos derivados de los altramuces y sobre el consumo de estos alimentos, la exposición alimentaria solo se calculó para algunos supuestos específicos y no fue posible realizar una caracterización completa del riesgo para la salud humana. Sin embargo, la Autoridad consideró que los datos pueden indicar un riesgo para algunos consumidores. Por lo tanto, la Comisión Técnica CONTAM recomendó que se recopilaran más datos sobre la presencia de alcaloides quinolizidínicos en los altramuces y en productos derivados de los altramuces.
- (3) Además, debe recopilarse más información sobre los factores que dan lugar a unos niveles relativamente elevados de alcaloides quinolizidínicos en los altramuces y los alimentos derivados de los altramuces, a fin de determinar las medidas que deben adoptarse para evitar o reducir la presencia de dichos alcaloides quinolizidínicos en estos productos alimenticios.
- (4) Procede, por tanto, recomendar el seguimiento de los alcaloides quinolizidínicos en los altramuces y los alimentos derivados de los altramuces, determinar los factores que dan lugar a sus niveles elevados y recoger más información sobre los efectos de la transformación en el nivel de alcaloides quinolizidínicos.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

- 1) Que los Estados miembros, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, controlen los alcaloides quinolizidínicos en los altramuces y en alimentos derivados de los altramuces, como las semillas secas de altramuz, la harina de altramuz, los altramuces enlatados o en tarro, el pan y los productos de bollería que contienen altramuces, incluidas las premezclas para estos productos de bollería, los sucedáneos de huevo a base de altramuz, los sucedáneos de café a base de altramuz, la leche y los sucedáneos de carne a base de altramuz, y la proteína de altramuz en polvo para batidos y *smoothies*. Deberían analizarse al menos los alcaloides quinolizidínicos albina, anagirina, angustifolina, lupanina, isolupanina, multiflorina, 1 3 $\alpha$ -hidroxilupanina, lupinina y esparteína, ya que son los alcaloides quinolizidínicos presentes en las semillas de las especies de altramuz que se utilizan en los piensos y alimentos. Habida cuenta de la transferencia de alcaloides quinolizidínicos de los piensos a los alimentos de origen animal, en particular la leche, también procede controlar la presencia de alcaloides quinolizidínicos en los alimentos de origen animal procedentes de animales alimentados con piensos que contengan materias primas para piensos derivadas de los altramuces.

<sup>(1)</sup> Comisión Técnica CONTAM de la EFSA (Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA), 2019. «Scientific opinion on the risks for animal and human health related to the presence of quinolizidine alkaloids in feed and food, in particular in lupins and lupin-derived products», <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5860>.

- 2) Se recomienda que el muestreo a efectos de seguimiento se realice de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 333/2007 de la Comisión <sup>(2)</sup>. El método de análisis recomendado es la cromatografía de líquidos acoplada a espectrografía de masas en tándem. Pueden aplicarse otros métodos de análisis si se dispone de pruebas que demuestren que generan resultados fiables con respecto a cada uno de los alcaloides quinolizidínicos. El límite de cuantificación para la determinación de cada alcaloide quinolizidínico debe situarse en torno a 1 mg/kg en el caso de las semillas de altramuz y los alimentos derivados de los altramuces, y en torno a 0,2 mg/kg en el caso de los alimentos que contengan altramuces o los alimentos derivados de los altramuces, y en torno a 0,05 mg/kg en el caso de la leche y otros alimentos de origen animal.
- 3) Que los Estados miembros, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, lleven a cabo investigaciones para determinar los factores que dan lugar a niveles elevados de alcaloides quinolizidínicos en los altramuces y en alimentos derivados de los altramuces, y recopilar información sobre los efectos de la transformación en el nivel de alcaloides quinolizidínicos.
- 4) Que los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias faciliten a la Autoridad, a más tardar el 30 de junio de cada año, los datos del año anterior para su compilación en una base de datos, en consonancia con los requisitos de las Directrices de la Autoridad sobre la Descripción Normalizada de Muestras para Alimentos y Piensos y los requisitos de información específicos adicionales de la Autoridad <sup>(3)</sup>. Además, los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deberían notificar, en el caso de las semillas de altramuz y los alimentos derivados de los altramuces, las especies de altramuz, si se conocen, y, en el caso de los altramuces dulces o amargos, los procesos a los que se han sometido las semillas de altramuz (como el remojo o la ebullición) y cualquier proceso al que se hayan sometido los alimentos derivados de los altramuces para reducir el contenido de alcaloides quinolizidínicos.

Hecho en Bruselas, el 11 de junio de 2026.

*Por la Comisión*  
Olivér VÁRHELYI  
*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 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 de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios (DO L 88 de 29.3.2007, p. 29, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/333/oj>).

<sup>(3)</sup> <https://www.efsa.europa.eu/es/call/annual-call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-food-and-feed>.