Diario Oficial
de la Unión Europea

ES
Serie L

2026/2329

23.10.2026

RECOMENDACIÓN (UE) 2026/2329 DE LA COMISIÓN

de 21 de octubre de 2026

sobre el control de la presencia de N-nitrosaminas 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) En 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») adoptó un dictamen sobre los riesgos para la salud humana relacionados con la presencia de *N*-nitrosaminas (N-NA) en los alimentos ([1]). En este dictamen, la Autoridad evaluó las diez *N*-nitrosaminas carcinógenas (TCNA) cuya presencia en los alimentos está constatada, a saber, *N*-nitrosodimetilamina (NDMA), *N*-nitrosometiletilamina (NMEA), *N*-nitrosodietilamina (NDEA), *N*-nitrosodipropilamina (NDPA), *N*-nitrosodibutilamina (NDBA), *N*-nitrosometilanilina (NMA), *N*-nitrososarcosina (NSAR), *N*-nitrosomorfolina (NMOR), *N*-nitrosopiperidina (NPIP) y *N*-nitrosopirrolidina (NPYR). Concluyó que el margen de exposición de las TCNA a niveles de exposición más elevados plantea un problema sanitario.

(2) La Autoridad recomendó que se recopilaran más datos sobre la presencia de las TCNA tanto en la carne transformada como en otros alimentos transformados, así como en productos cocidos de diferentes maneras, tengan o no como aditivos alimentarios los nitratos (E 251-252) y nitritos (E 249-250). También recomendó que se recabaran datos sobre la posible presencia de N-NA carcinógenas distintas de las TCNA en los alimentos. Además, recomendó que se siguiera trabajando para normalizar un método analítico sensible para cuantificar las N-NA carcinógenas, tanto volátiles como no volátiles, en diferentes productos alimenticios. Por último, la Autoridad recomendó que se recopilara más información sobre los factores que propician niveles relativamente elevados de N-NA en determinados alimentos, a fin de poder determinar las medidas que evitan o reducen la presencia de N-NA en esos alimentos.

(3) Los resultados del control de las *N*-nitrosaminas deben ser fiables y comparables, y es especialmente importante que el método de análisis tenga un límite de cuantificación bajo. Procede, por tanto, formular recomendaciones sobre el muestreo y los métodos de análisis.

(4) En consecuencia, conviene recomendar el control de las N-NA en los alimentos, la determinación de los factores que propician que estas se encuentren en niveles elevados y la recopilación de más información sobre las medidas recomendadas con el fin de evitar o reducir la presencia de N-NA en estos productos alimenticios.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1) Los Estados miembros, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, deben supervisar la presencia de N-NA —o, como mínimo, de las TCNA— en los alimentos, en particular en los productos cárnicos curados, el pescado transformado, las bebidas alcohólicas, las hortalizas transformadas, los cereales transformados, la leche y los productos lácteos, y los alimentos fermentados, encurtidos y especiados.

2) Se recomienda que el muestreo a efectos de control se lleve a cabo de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 333/2007 de la Comisión ([2]). Los métodos de análisis deben basarse en la espectrometría de masas en tándem (MS/MS) acoplada a cromatografía de líquidos (LC-MS/MS) o de gases (GC-MS/MS). Cuando se aplique la detección a través de un analizador de energía térmica u otros métodos de análisis, deberá disponerse de pruebas que demuestren que generan resultados fiables para cada N-NA.

([1]) Comisión Técnica CONTAM de la EFSA (Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA), «Scientific Opinion on the risk assessment of *N*-nitrosamines in food» [«Dictamen científico sobre la evaluación del riesgo de las *N*-nitrosaminas en los alimentos», documento en inglés], *EFSA Journal*, 2023; 21(3):7884, 278 pp. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7884.

([2]) 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).

3) El límite de cuantificación debe ser inferior a 1 µg/kg para la determinación de la presencia de cada una de las TCNA distintas de la NSAR, y no superior a 5 µg/kg para otras N-NA. En el caso de la NSAR, el límite de cuantificación debe ser lo más bajo posible.

4) Los Estados miembros, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, deben llevar a cabo investigaciones para determinar los factores que propician niveles elevados de N-NA en los alimentos, y deben recopilar información sobre las medidas que deben adoptarse para evitar o reducir la presencia de N-NA en los alimentos en cuestión.

5) Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deben facilitar a la Autoridad los datos recopilados 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 ([3]). En el caso de la carne transformada y otros alimentos transformados, deben notificar si se han utilizado nitratos o nitritos como aditivos alimentarios. En caso de que se notifique la suma de las TCNA, además de los niveles de cada *N*-nitrosamina, esta debe consistir en la suma del límite inferior de cada una de las *N*-nitrosaminas.

Hecho en Bruselas, el 21 de octubre de 2026.

Por la Comisión
Olivér VÁRHELYI
Miembro de la Comisión

([3]) https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0.