

2026/2335

22.10.2026

RECOMENDACIÓN (UE) 2026/2335 DE LA COMISIÓN**de 21 de octubre de 2026****sobre el control de la presencia de parafinas cloradas 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 2020, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») adoptó un dictamen sobre las parafinas cloradas en piensos y alimentos⁽¹⁾, también denominadas frecuentemente alcanos policlorados en la química analítica. La Autoridad señaló que, debido a la falta de datos, no podía llevar a cabo una evaluación sólida de la exposición ni, por consiguiente, una caracterización del riesgo completa. En consecuencia, llegó a la conclusión de que en ese momento no era adecuado derivar un valor orientativo basado en la salud para las parafinas cloradas. La Autoridad recomendó, entre otras cosas, desarrollar métodos analíticos validados para determinar la presencia de parafinas cloradas, así como normas adecuadas para las parafinas cloradas y materiales de referencia. A fin de permitir una evaluación sólida de la exposición humana, también recomendó recopilar más datos sobre la presencia de parafinas cloradas de cadena corta (PCCC), parafinas cloradas de cadena media (PCCM) y parafinas cloradas de cadena larga (PCCL) en los alimentos, que también se conocen, respectivamente, como alcanos policlorados con una longitud de cadena de C₁₀ a C₁₃, C₁₄ a C₁₇ y C₁₈ a C₃₀.
- (2) Del trabajo del laboratorio de referencia de la Unión Europea para los contaminantes orgánicos persistentes halogenados en piensos y alimentos sobre el desarrollo y la validación de un método para analizar las parafinas cloradas en los alimentos se desprende que solo unos pocos laboratorios especializados disponen de un método para analizar todas las parafinas cloradas, incluidas las PCCL.
- (3) Por lo tanto, a fin de permitir la recopilación de datos sólidos y dado que los alcanos policlorados con una longitud de cadena de C₁₀-C₁₇ constituyen el grupo predominante de alcanos policlorados presentes en los alimentos, debe adoptarse un enfoque analítico en el que la suma de dichos alcanos policlorados en los alimentos se determine mediante un método de análisis que sea menos gravoso y para el que los equipos estén disponibles de manera más generalizada. Sin embargo, para garantizar que se realizan suficientes análisis detallados sin exceder la capacidad de los laboratorios especializados y, en particular, para recopilar más información sobre la distribución específica en los alimentos de los alcanos policlorados con diferentes longitudes de cadena y sobre la correlación de la suma de los alcanos policlorados con una longitud de cadena de C₁₀₋₁₇ con los alcanos policlorados de cadena más larga, las muestras de grupos específicos de alimentos que superen un determinado umbral para la suma de dichos alcanos policlorados derivado de los datos existentes deben someterse a un análisis en laboratorios especializados de todos los alcanos policlorados, incluidos los que cuentan con una longitud de cadena de C₁₈-C₃₀.
- (4) Procede, por tanto, recomendar el control de las parafinas cloradas en los alimentos.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

- 1) Los Estados miembros, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, deben llevar a cabo un control durante los años 2026, 2027, 2028 y 2029 de la presencia de parafinas cloradas en los alimentos.
- 2) El control debe incluir grupos de alimentos, tal como se especifica en el punto 4.
- 3) La suma de alcanos policlorados con longitud de cadena de C₁₀-C₁₇ debe determinarse mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas en tándem (GC-MS/MS) o cromatografía de gases acoplada a una espectrometría de masas de baja resolución (GC-LRMS). Cuando se apliquen técnicas de medición alternativas, debe haber pruebas disponibles que muestren que también dan resultados para la suma de los alcanos policlorados con una longitud de cadena de C₁₀-C₁₇. En caso de que el nivel de la suma de los alcanos policlorados con longitud de cadena C₁₀-C₁₇ detectado sea superior al valor umbral especificado en el punto 4, debe realizarse un análisis de todos los alcanos policlorados, incluidos aquellos con una longitud de cadena C₁₈-C₃₀, mediante cromatografía de líquidos o cromatografía de gases acoplada a una espectrometría de masas de alta resolución (HRMS).

⁽¹⁾ Comisión Técnica CONTAM de la EFSA (Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA), 2020. «Scientific Opinion – Risk assessment of chlorinated paraffins in feed and food» [«Dictamen científico. Evaluación del riesgo de las parafinas cloradas en piensos y alimentos», documento en inglés]. *EFSA Journal*, 2020;18(3):5991, 220 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.5991>.

- 4) Los valores umbral de la suma de los alcanos policlorados con una longitud de cadena C₁₀-C₁₇ son los siguientes:

para el pescado	100 ng/g peso fresco
para la leche y los productos lácteos	20 ng/g peso fresco
para aceites y grasas vegetales y animales	1 000 ng/g grasa
para productos de origen animal distintos del pescado, la leche, los productos lácteos y las grasas animales (por ejemplo, carne, huevos, etc.)	300 ng/g grasa
para alimentos transformados (comidas enteras)	50 ng/g peso fresco
para alimentos infantiles	20 ng/g peso fresco

- 5) Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deben facilitar a la Autoridad los datos 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 ⁽²⁾.

Hecho en Bruselas, el 21 de octubre de 2026.

Por la Comisión
Olivér VÁRHELYI
Miembro de la Comisión

⁽²⁾ <https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>.