

REGLAMENTO (UE) N° 1258/2011 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2011

que modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de nitratos en los productos alimenticios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 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⁽²⁾, establece contenidos máximos para los nitratos presentes en determinadas hortalizas de hoja.
- (2) En algunos casos, se superan los contenidos máximos pese a los avances de las buenas prácticas agrícolas, por lo que se concedió una excepción temporal a algunos Estados miembros para comercializar determinadas hortalizas de hoja cultivadas en su territorio y destinadas a consumo en el mismo, cuyo contenido de nitratos superaba los límites máximos establecidos.
- (3) Desde la aplicación de los contenidos máximos de nitratos a las lechugas y las espinacas, se han realizado múltiples investigaciones sobre los factores que intervienen en la presencia de nitratos en dichas hortalizas y sobre las medidas que han de adoptarse para reducir tanto como sea posible la presencia de nitratos en las mismas. Pese a los avances conseguidos en las buenas prácticas agrícolas para reducir la presencia de nitratos en las lechugas y las espinacas, y a pesar de una aplicación estricta de estas buenas prácticas agrícolas, en determinadas regiones de la Unión no es posible conseguir permanentemente un contenido de nitratos en las lechugas y las espinacas frescas inferior a los límites máximos actuales. Ello se debe a que el clima, y en particular, las condiciones de luminosidad, constituyen el principal factor determinante de la presencia de nitratos en las lechugas y las espinacas. El productor no puede gestionar ni cambiar estas condiciones climáticas.
- (4) Para proporcionar una base científica actualizada a la estrategia a largo plazo de gestión del riesgo que suponen los nitratos en las hortalizas, era necesario contar con una evaluación científica del riesgo realizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que tuviera en cuenta nuevos datos. Dicha evaluación debía tener en cuenta cualquier consideración pertinente sobre los riesgos y los beneficios, por ejemplo, comparando el posible efecto negativo de los nitratos con los posibles efectos positivos de consumir hortalizas, como las actividades antioxidantes u otras propiedades que de alguna manera puedan contrarrestar o compensar los riesgos que suponen los nitratos y los compuestos nitrosados resultantes.
- (5) A petición de la Comisión, la Comisión Técnica Científica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria («la Comisión Técnica») adoptó el 10 de abril de 2008 un Dictamen científico sobre los nitratos en las hortalizas⁽³⁾. La Comisión Técnica comparó los riesgos y los beneficios de la exposición a los nitratos procedentes de las hortalizas. Globalmente, es poco probable que la exposición estimada a los nitratos procedentes de las hortalizas conlleve riesgos para la salud apreciables, por lo que prevalecen los efectos beneficiosos constatados del consumo de hortalizas. La Comisión Técnica reconoció que existían circunstancias ocasionales (por ejemplo, unas condiciones desfavorables para la producción local/doméstica) en el caso de hortalizas que constituyen una gran parte de la dieta o individuos con una dieta con alto contenido de hortalizas, como la rúcula, que es necesario evaluar caso por caso.
- (6) A raíz del debate sobre las medidas adecuadas y las inquietudes expresadas acerca de los posibles riesgos para los lactantes y los niños de corta edad posteriores a una exposición debida a una ingesta alimentaria de corta duración, la Comisión solicitó a la EFSA una declaración científica complementaria sobre los nitratos en las hortalizas, en la que se evalúen con más detalle los posibles riesgos para los lactantes y los niños de corta edad relacionados con la presencia de nitratos en las hortalizas frescas, incluyendo también la ingesta alimentaria de corta duración y teniendo en cuenta los datos recientes sobre la presencia de nitratos en las hortalizas, datos más detallados sobre el consumo de hortalizas de los lactantes y los niños de corta edad y la posibilidad de establecer unos contenidos máximos de nitratos en las hortalizas de hoja ligeramente superiores a los actuales. La Comisión Técnica adoptó el 1 de diciembre de 2010 una Declaración sobre los posibles riesgos de la presencia de nitratos en las hortalizas de hoja para los lactantes y los niños de corta edad en el ámbito de la salud pública⁽⁴⁾.
- (7) En dicha declaración, la Comisión Técnica concluyó que es poco probable que la exposición a los contenidos máximos actuales o previstos de nitratos presentes en las espinacas cocinadas procedentes de espinacas frescas

(1) DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

(2) DO L 364 de 20.12.2006, p. 5.

(3) «Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain on a request from the European Commission to perform a scientific risk assessment on nitrate in vegetables» (Dictamen de la Comisión Técnica Científica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria, emitido a raíz de la petición de la Comisión Europea de realizar una evaluación científica del riesgo de los nitratos en las hortalizas), *The EFSA Journal* (2008) n° 689, p. 1. <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/689.pdf>.

(4) Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA (CONTAM), «Scientific Opinion on possible health risks for infants and young children from the presence of nitrates in leafy vegetables» (Dictamen científico sobre los posibles riesgos para la salud de los lactantes y los niños de corta edad de la presencia de nitratos en las hortalizas de hoja). *The EFSA Journal* 2010; 8(12):1935.doi:10.2903/j.efsa.2010.1935. <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1935.pdf>.

constituya un problema para la salud, aunque no pueda excluirse que haya un riesgo para algunos lactantes que ingieran más de una comida de espinacas al día. La EFSA señaló que no había tenido en cuenta los posibles cambios en el contenido de nitratos debidos a la preparación de los alimentos, como el lavado, el pelado o el cocinado, debido a la falta de datos representativos. Por tanto, el no haber tenido en cuenta el impacto cuantitativo de la preparación de los alimentos en los contenidos de nitratos puede conducir a una sobreestimación de la exposición. Además, se concluyó que los contenidos de nitratos en las lechugas no constituían un problema de salud para los niños. La aplicación de los contenidos máximos actuales de nitratos en las lechugas y las espinacas, o los contenidos máximos previstos, que son 500 mg/kg superiores a los contenidos máximos actuales, tendría un impacto poco importante.

- (8) A fin de proporcionar seguridad jurídica a los productores de todas las regiones de la Unión Europea que aplican estrictamente buenas prácticas agrícolas para reducir la presencia de nitratos en las espinacas y las lechugas tanto como sea posible, procede aumentar ligeramente el contenido máximo de nitratos contenidos en las espinacas frescas y las lechugas sin poner en peligro la salud pública.
- (9) Debido al contenido de nitratos hallado en la rúcula, que a veces es muy elevado, procede establecer un contenido máximo para dicha hortaliza. El contenido máximo para la rúcula debe revisarse dentro de dos años a fin de reducir los contenidos, una vez que se hayan identificado los factores que intervienen en la presencia de nitratos en la rúcula y se hayan aplicado íntegramente a la rúcula las buenas prácticas agrícolas para minimizar su contenido en nitratos.
- (10) Dado que la EFSA ha recibido el mandato de la Comisión de recopilar en una base de datos todos los datos sobre la presencia de contaminantes en los alimentos, incluidos los nitratos, conviene comunicar los resultados directamente a la EFSA.

- (11) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 1881/2006 queda modificado como sigue:

- 1) En el artículo 7, se suprimen los apartados 1, 2 y 3.
- 2) En el artículo 9, el apartado 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. Los Estados miembros controlarán el contenido de nitratos en las hortalizas que puedan contenerlos en niveles importantes, en particular en las hortalizas de hoja verde, y comunicarán periódicamente los resultados a la EFSA.»
- 3) En el anexo, la sección 1, relativa al nitrato, se sustituye por la sección que figura en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir de su fecha de entrada en vigor. No obstante, el contenido máximo correspondiente a la rúcula previsto en el punto 1.5 del anexo se aplicará a partir del 1 de abril de 2012.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2011.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

«Sección 1: Nitratos

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Espinacas frescas (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾		3 500
1.2	Espinacas en conserva, refrigeradas o congeladas		2 000
1.3	Lechugas frescas (<i>Lactuca sativa</i> L.) (lechugas de invernadero y cultivadas al aire libre) excepto las lechugas mencionadas en el punto 1.4	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo: lechugas cultivadas en invernadero lechugas cultivadas al aire libre	5 000 4 000
		Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre: lechugas cultivadas en invernadero lechugas cultivadas al aire libre	4 000 3 000
1.4	Lechugas del tipo "Iceberg"	Lechugas cultivadas en invernadero	2 500
		Lechugas cultivadas al aire libre	2 000
1.5	Rúcula (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>)	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo:	7 000
		Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre:	6 000
1.6	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200».