

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► **B**

**REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN**

**de 25 de abril de 2023**

**relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 119 de 5.5.2023, p. 103)

Modificado por:

	Diario Oficial			
	nº	página	fecha	
► <b>M1</b>	Reglamento (UE) 2023/1510 de la Comisión de 20 de julio de 2023	L 184	21	21.7.2023



## REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN

de 25 de abril de 2023

relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006

(Texto pertinente a efectos del EEE)

### *Artículo 1*

#### **Definiciones**

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- a) «alimento», como se define en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>;
- b) «explotador de empresa alimentaria», como se define en el artículo 3, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- c) «comercialización», como se define en el artículo 3, punto 8, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- d) «consumidor final», como se define en el artículo 3, punto 18, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- e) «transformación», como se define en el artículo 2, apartado 1, letra m) del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>;
- f) «productos sin transformar», como se definen en el artículo 2, apartado 1 letra n), del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y
- g) «productos transformados», como se definen en el artículo 2, apartado 1 letra o), del Reglamento (CE) n.º 852/2004.

### *Artículo 2*

#### **Normas generales**

1. Los alimentos que se recogen en el anexo I no se comercializarán ni se utilizarán como materia prima en alimentos ni como ingredientes alimentarios cuando contengan un contaminante que supere el límite máximo establecido en el anexo I.
2. Los alimentos que cumplan los límites máximos establecidos en el anexo I no se mezclarán con alimentos que superen estos límites máximos.

<sup>(1)</sup> Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

**▼B**

3. Los límites máximos establecidos en el anexo I, salvo disposición en contrario en dicho anexo, se aplicarán a los alimentos comercializados y a la parte comestible del alimento de que se trate.

4. En los sistemas en que la producción y la transformación de cereales estén integradas de manera que todos los lotes entrantes se limpien, clasifiquen y transformen en un mismo establecimiento, los límites máximos se aplicarán a los cereales sin transformar de la cadena de producción en la fase anterior a la primera fase de transformación.

*Artículo 3***Alimentos desecados, diluidos, transformados y compuestos**

1. Cuando en el anexo I no se establezcan límites máximos específicos de la Unión para los alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos (es decir, compuestos por más de un ingrediente), se tendrán en cuenta los siguientes aspectos al aplicar a dichos alimentos los límites máximos establecidos en el anexo I:

- a) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución;
- b) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de transformación;
- c) las proporciones relativas de los ingredientes en el producto;
- d) el límite analítico de cuantificación.

2. Cuando la autoridad competente lleve a cabo un control oficial, el explotador de empresa alimentaria facilitará y justificará los factores específicos de concentración, dilución o transformación para las operaciones de secado, dilución o transformación de que se trate, o los factores específicos de concentración, dilución o transformación de los alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos de que se trate, así como la proporción de ingredientes para las operaciones de mezcla de que se trate.

Si el explotador de empresa alimentaria no comunica el factor de concentración, dilución o transformación necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible y con el objetivo de proteger al máximo la salud humana.

3. Cuando en el anexo I no se establezcan límites máximos específicos de la Unión para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados miembros podrán establecer límites máximos más estrictos para dichos alimentos.

*Artículo 4***Prohibición de la destoxificación**

Los alimentos que contengan contaminantes recogidos en el anexo I no serán destoxificados deliberadamente con tratamientos químicos.

**▼B***Artículo 5***Alimentos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios**

1. Cuando en el anexo I se establezca un límite máximo para un contaminante específicamente en lo que respecta a alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios, dichos alimentos podrán comercializarse siempre que:

- a) no se comercialicen para el consumidor final ni se utilicen como ingredientes alimentarios;
- b) cumplan el límite máximo establecido en el anexo I para dicho contaminante en los alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingredientes alimentarios; y
- c) estén etiquetados y marcados de conformidad con el apartado 2.

2. La etiqueta de cada envase individual y el documento de acompañamiento original del alimento a que se refiere el apartado 1, letra c), mostrarán claramente su uso y llevarán la siguiente información: «El producto debe someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir la contaminación por [nombre del / de los contaminante(s)] antes de su comercialización para el consumidor final o su uso como ingrediente alimentario».

El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada envase individual de dicha partida y en el documento de acompañamiento original.

3. Los alimentos que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir los niveles de contaminación no se mezclarán previamente con alimentos comercializados para el consumidor final ni con alimentos destinados a ser utilizados como ingredientes alimentarios.

4. Los alimentos que hayan sido sometidos a un proceso de selección u otro tratamiento físico para reducir los niveles de contaminación podrán comercializarse siempre que no se superen los límites máximos establecidos en el anexo I para los alimentos comercializados para el consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios y que el tratamiento utilizado no haya dado lugar a la presencia de otros residuos nocivos.

*Artículo 6***Disposiciones de etiquetado aplicables a los cacahuets y otras semillas oleaginosas, a sus productos derivados y a los cereales**

1. La etiqueta de cada envase individual y el documento de acompañamiento original de cacahuets, otras semillas oleaginosas, sus productos derivados y los cereales deberán indicar claramente el uso al que están destinados.

**▼B**

El código de identificación de la partida o del lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada envase individual de dicha partida y en el documento de acompañamiento original. La actividad empresarial del destinatario de la partida que figura en el documento de acompañamiento deberá ser compatible con el uso previsto.

2. A falta de información clara de que su uso previsto no es comercializarse como alimento, los límites máximos establecidos en el anexo I se aplicarán a todos los cacahuets, otras semillas oleaginosas y sus productos derivados, así como a los cereales comercializados.

3. La excepción de la aplicación de los límites máximos establecidos en el anexo I para los cacahuets y otras semillas oleaginosas destinados a molerse solo se aplicará a las partidas que:

- a) estén etiquetadas de manera que se indique claramente el uso previsto;
- b) lleven la siguiente indicación «Producto destinado a ser molido para la producción de aceite vegetal refinado» en la etiqueta de cada envase individual y en el documento de acompañamiento original; y
- c) tengan una planta de molienda como destino final.

*Artículo 7***Excepciones al artículo 2**

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, Letonia, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos para el consumidor final, dentro de los límites de su cuota anual establecida en el Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, de salmón (*Salmo salar*) capturado en estado salvaje y sus productos, originarios de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los límites establecidos en el punto 4.1.5 del anexo I, a condición de que:

- a) exista un sistema para garantizar que los consumidores finales estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas nacionales relativas a las restricciones al consumo por grupos de población identificados como vulnerables de salmón capturado en estado salvaje procedente de la región del Báltico y de sus productos derivados, a fin de evitar posibles riesgos para la salud;
- b) Letonia, Finlandia y Suecia continúen aplicando las medidas necesarias para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y sus productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 4.1.5 del anexo I no se comercialicen en otros Estados miembros;

<sup>(1)</sup> Reglamento (UE) n.º 1380/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, sobre la política pesquera común, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1954/2003 y (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, y se derogan los Reglamentos (CE) n.º 2371/2002 y (CE) n.º 639/2004 del Consejo y la Decisión 2004/585/CE del Consejo (DO L 354 de 28.12.2013, p. 22).

**▼B**

c) Letonia, Finlandia y Suecia comuniquen anualmente a la Comisión las medidas que hayan adoptado para informar eficazmente a los consumidores finales acerca de las recomendaciones dietéticas y para garantizar que el salmón capturado en estado salvaje y sus productos derivados que no cumplan los límites máximos no se comercialicen en otros Estados miembros, y faciliten pruebas de la eficacia de dichas medidas.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, Finlandia y Suecia podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, dentro de los límites de su cuota anual establecida en el Reglamento (UE) n.º 1380/2013, de arenque del Báltico capturado en estado salvaje de más de 17 cm (*Clupea harengus membras*), salvelino capturado en estado salvaje (*Salvelinus* spp.), lamprea de río capturada en estado salvaje (*Lampetra fluviatilis*) y trucha capturada en estado salvaje (*Salmo trutta*) y sus productos derivados originarios de la región del Báltico con contenidos de dioxinas, DL-PCB o PCB no similares a las dioxinas más altos que los límites establecidos en el punto 4.1.5 del anexo I, a condición de que:

a) exista un sistema para garantizar que los consumidores finales estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas nacionales relativas a las restricciones al consumo por grupos de población identificados como vulnerables de arenque del Báltico capturado en estado salvaje de más de 17 cm, salvelino capturado en estado salvaje, lamprea de río capturada en estado salvaje y trucha capturada en estado salvaje procedentes de la región del Báltico y de sus productos derivados, a fin de evitar posibles riesgos para la salud;

b) Finlandia y Suecia continúen aplicando las medidas necesarias para garantizar que el arenque del Báltico capturado en estado salvaje de más de 17 cm, el salvelino capturado en estado salvaje, la lamprea de río capturada en estado salvaje y la trucha capturada en estado salvaje y de sus productos derivados que no cumplan los requisitos del punto 4.1.5 del anexo I no se comercialicen en otros Estados miembros;

c) Finlandia y Suecia comuniquen anualmente a la Comisión las medidas que hayan adoptado para informar eficazmente a los grupos de población identificados como vulnerables acerca de las recomendaciones dietéticas y para garantizar que el pescado y sus productos derivados que no cumplan los límites máximos no se comercialicen en otros Estados miembros, y faciliten pruebas de la eficacia de dichas medidas.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final, de la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al límite establecido en el punto 5.1.6 del anexo I, siempre que esos productos no contengan más de 5,0 µg/kg de benzo(a)pireno y 30,0 µg/kg de la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno:

a) Irlanda, España, Croacia, Chipre, Polonia y Portugal: carne y productos cárnicos ahumados del modo tradicional;

**▼ B**

- b) Letonia: carne de cerdo ahumada, carne de pollo ahumada en caliente, salchichas ahumadas en caliente y carne de caza ahumada en caliente del modo tradicional;
- c) Eslovaquia: carne ahumada del modo tradicional y salada, bacón ahumado del modo tradicional y salchicha ahumada del modo tradicional (klobása), entendiéndose que el ahumado tradicional se hace con humo producido al quemar leña (troncos, serrín o astillas) en un ahumadero;
- d) Finlandia: carne y productos cárnicos ahumados en caliente del modo tradicional;
- e) Suecia: carne y productos cárnicos ahumados sobre brasas de leña u otros materiales vegetales.

Dichos Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias afectados seguirán supervisando la presencia de HAP en la carne y los productos cárnicos ahumados del modo tradicional mencionados en el párrafo primero y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de dichos productos.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, los siguientes Estados miembros podrán autorizar la comercialización en sus mercados respectivos, para el consumidor final, del pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional siguientes, ahumados en su territorio, que tengan un contenido de HAP superior al límite establecido en el punto 5.1.7 del anexo I, siempre que esos productos ahumados no contengan más de 5,0 µg/kg de benzo(a)pireno y 30,0 µg/kg de la suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno:

- (a) Letonia: pescado ahumado en caliente del modo tradicional;
- (b) Finlandia: peces pequeños y productos de la pesca elaborados a partir de peces pequeños, ahumados en caliente del modo tradicional;
- (c) Suecia: pescado y productos de la pesca ahumados sobre brasas de leña u otros materiales vegetales.

Esos Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias afectados seguirán supervisando la presencia de HAP en el pescado y los productos de la pesca ahumados del modo tradicional mencionados en el párrafo primero y garantizarán que se apliquen buenas prácticas de ahumado en la medida de lo posible, sin perder las características organolépticas típicas de esos productos.

*Artículo 8***Seguimiento y presentación de informes**

1. Los Estados miembros y las partes interesadas comunicarán a la Comisión, a más tardar el 1 de julio de 2023, los resultados de las investigaciones llevadas a cabo y los progresos realizados en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo en el centeno y los productos de la molienda del centeno, y por alcaloides de cornezuelo en los productos de la molienda de granos de cebada, trigo, espelta y avena.

**▼B**

Los Estados miembros y las partes interesadas notificarán anualmente a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») los datos sobre casos de presencia de esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo en el centeno y los productos de la molienda del centeno, así como de alcaloides de cornezuelo en los productos de la molienda de granos de cebada, trigo, espelta y avena.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, cuando así se les solicite, las investigaciones realizadas y las fuentes pertinentes señaladas a raíz de las recomendaciones de la Comisión para el control de la presencia de contaminantes en los alimentos y los avances en la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación.

3. Los Estados miembros notificarán a la Autoridad los datos de presencia que hayan recopilado sobre contaminantes distintos de los mencionados en el apartado 1. Los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas podrán presentar dichos datos a la Autoridad.

4. Los Estados miembros, los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas facilitarán a la Autoridad los datos de presencia de conformidad con los requisitos de notificación de la Autoridad.

*Artículo 9***Derogación**

Queda derogado el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo II.

*Artículo 10***Medidas transitorias**

1. Los alimentos comercializados legalmente antes de las fechas mencionadas en las letras a) a k) podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad:

- a) 19 de septiembre de 2021 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides tropánicos en alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad que contengan maíz o sus productos derivados, establecidos en el punto 2.2.1 del anexo I;
- b) 1 de enero de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo establecidos en el punto 1.8 del anexo I;
- c) 3 de mayo de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de mercurio establecidos en el punto 3.3 del anexo I;
- d) 1 de julio de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides del opio establecidos en el punto 2.5 del anexo I;



**▼B**

- e) 1 de septiembre de 2022 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides tropánicos establecidos en los puntos 2.2.2 a 2.2.9 del anexo I;
  - f) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de ocratoxina A establecidos en el punto 1.2 del anexo I;
  - g) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de ácido cianhídrico establecidos en el punto 2.3 del anexo I;
  - h) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de la suma de  $\Delta^9$ -THC y  $\Delta^9$ -THCA establecidos en el punto 2.6 del anexo I;
  - i) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos para la suma de dioxinas y para la suma de dioxinas y DL-PCB establecidos en los puntos 4.1.1, 4.1.2, 4.1.11 y 4.1.12 del anexo I;
  - j) 1 de enero de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de la suma de sustancias perfluoroalquiladas establecidos en el punto 4.2 del anexo I;
  - k) 26 de marzo de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de arsénico establecidos en el punto 3.4 del anexo I.
2. Los alimentos comercializados legalmente antes del 1 de julio de 2022 podrán permanecer en el mercado hasta el 31 de diciembre de 2023 por lo que respecta a los límites máximos de alcaloides pirrolizidínicos establecidos en el punto 2.4 del anexo I.
3. La carga de la prueba relativa a cuándo se comercializaron legalmente los productos recaerá sobre el explotador de la empresa alimentaria.

*Artículo 11***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

## ANEXO I

Límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos <sup>(1)</sup>

1.	Micotoxinas				
1.1.	Aflatoxinas	Límite máximo (µg/kg)			Observaciones
		B <sub>1</sub>	Suma de B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>	
					Para la suma de las aflatoxinas, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
1.1.1.	Frutas desecadas que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 1.1.3	5,0	10,0	-	
1.1.2.	Frutas desecadas utilizadas como único ingrediente o productos transformados de frutas desecadas, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 1.1.3	2,0	4,0	-	En el caso de los alimentos que contengan frutas desecadas como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de las frutas desecadas de que se trate, los límites máximos establecidos para las frutas desecadas correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.
1.1.3.	Higos secos	6,0	10,0	-	En el caso de los alimentos que contengan higos secos como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de higos secos, los límites máximos establecidos para los higos secos correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.

## ▼B

1.	Micotoxinas				
1.1.	Aflatoxinas	Límite máximo (µg/kg)			Observaciones
1.1.4.	Cacahuets y otras semillas oleaginosas que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	8,0	15,0	-	<p>Excepto los cacahuets y otras semillas oleaginosas que vayan a molerse para la producción de aceite vegetal refinado.</p> <p>Si se analizan los cacahuets y otras semillas oleaginosas con cáscara no comestible, al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.</p>
1.1.5.	Cacahuets y otras semillas oleaginosas utilizados como único ingrediente o productos transformados de cacahuets y otras semillas oleaginosas, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	2,0	4,0	-	<p>Excepto los aceites vegetales crudos destinados al refinado y los aceites vegetales refinados.</p> <p>Si se analizan los cacahuets y otras semillas oleaginosas con cáscara no comestible, al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.</p> <p>En el caso de los alimentos que contengan cacahuets y otras semillas oleaginosas como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de cacahuets y las otras semillas oleaginosas de que se trate, los límites máximos establecidos para los cacahuets y otras semillas oleaginosas correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.</p>
1.1.6.	Frutos de cáscara arbóreos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en los puntos 1.1.8 y 1.1.10	5,0	10,0	-	<p>Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.</p>

## ▼B

1.		Micotoxinas			
1.1.	Aflatoxinas	Límite máximo (µg/kg)			Observaciones
1.1.7.	Frutos de cáscara arbóreos utilizados como único ingrediente o productos transformados de frutos de cáscara arbóreos, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en los puntos 1.1.9 y 1.1.11	2,0	4,0	-	Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.  En el caso de los alimentos que contengan frutos de cáscara arbóreos como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en 80 % de los frutos de cáscara de que se trate, los límites máximos establecidos para los frutos de cáscara correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.
1.1.8.	Almendras, pistachos y huesos de albaricoque que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	12,0	15,0	-	Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.
1.1.9.	Almendras, pistachos y huesos de albaricoque comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	8,0	10,0	-	Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.  En el caso de los alimentos que contengan almendras, pistachos y huesos de albaricoque como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de los frutos de cáscara de que se trate, los límites máximos establecidos para los frutos de cáscara correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.
1.1.10.	Avellanas y nueces de Brasil que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	8,0	15,0	-	Si se analizan las avellanas «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.

▼B

1.		Micotoxinas			
1.1.	Aflatoxinas	Límite máximo (µg/kg)			Observaciones
1.1.11.	Avellanas y nueces de Brasil comercializadas para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	5,0	10,0	-	Si se analizan las avellanas «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.  En el caso de los alimentos que contengan avellanas y nueces de Brasil como único ingrediente o en el caso de los productos transformados compuestos al menos en un 80 % de los frutos de cáscara de que se trate, los límites máximos establecidos para los frutos de cáscara correspondientes se aplican también a dichos productos. En los demás casos, será de aplicación el artículo 3, apartados 1 y 2.
1.1.12.	Cereales y productos derivados de los cereales, excepto los productos que figuran en los puntos 1.1.13, 1.1.18 y 1.1.19	2,0	4,0	-	Incluidos los productos elaborados a base de cereales.  Los productos derivados de los cereales se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de productos a base de cereales.
1.1.13.	Maíz y arroz que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	5,0	10,0	-	
1.1.14.	Las especias secas siguientes: <i>Capsicum</i> spp. (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) pimienta (frutos de <i>Piper</i> spp., incluidas la pimienta blanca y la pimienta negra) nuez moscada ( <i>Myristica fragrans</i> ) cúrcuma ( <i>Curcuma longa</i> ) mezclas de especias secas que contengan una o varias de estas especias secas	5,0	10,0	-	

## ▼B

1.	Micotoxinas				
1.1.	Aflatoxinas	Límite máximo (µg/kg)			Observaciones
1.1.15.	Jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> ) (seco)	5,0	10,0	-	
1.1.16.	Leche cruda <sup>(2)</sup> , leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	-	-	0,050	
1.1.17.	Preparados para lactantes, preparados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>	-	-	0,025	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
1.1.18.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	0,10	-	-	El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(5)</sup> del producto comercializado.
1.1.19.	Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	0,10	-	0,025	En el caso de la leche, los productos lácteos y productos similares, el límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche, los productos lácteos y productos similares, a la materia seca <sup>(5)</sup> .
1.2.	Ocratoxina A	Límite máximo (µg/kg)		Observaciones	
1.2.1.	Frutas desecadas				
1.2.1.1.	Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas) e higos secos	8,0			
1.2.1.2.	Otras frutas desecadas	2,0			
1.2.2.	Jarabe de dátil	15			
1.2.3.	Pistachos que deben someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes de su comercialización para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	10,0		Si se analizan los frutos de cáscara arbórea «en su cáscara», al calcular el contenido de ocratoxina A se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.	

## ▼B

1.2.	<b>Ocratoxina A</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.2.4.	Pistachos comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	5,0	Si se analizan los frutos de cáscara arbóreos «en su cáscara», al calcular el contenido de ocratoxina A se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.
1.2.5.	Hierbas secas	10,0	
1.2.6.	Jengibre (seco) para su uso en infusiones	15	
1.2.7.	Raíces de malvavisco (secas), raíces de diente de león (secas) y azahar (seco), para su uso en infusiones o en sucedáneos del café	20	
1.2.8.	Semillas de girasol, semillas de calabaza, semillas de melón y de sandía, semillas de cáñamo, semillas de soja	5,0	
1.2.9.	Granos de cereales sin transformar	5,0	El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
1.2.10.	Productos derivados de granos de cereales sin transformar y cereales comercializados para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.2.11, 1.2.12, 1.2.13, 1.2.23 y 1.2.24	3,0	Incluidos los productos elaborados a base de cereales. Los productos derivados de granos de cereales sin transformar se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de productos a base de cereales.
1.2.11.	Productos de panadería, aperitivos de cereales y cereales de desayuno		
1.2.11.1.	productos que no contienen semillas oleaginosas, frutos de cáscara ni frutas desecadas	2,0	
1.2.11.2.	productos compuestos al menos en un 20 % de uvas pasas o higos secos	4,0	
1.2.11.3.	otros productos que contengan semillas oleaginosas, frutos de cáscara o frutas desecadas	3,0	
1.2.12.	Bebidas no alcohólicas a base de malta	3,0	
1.2.13.	Gluten de trigo no comercializado para el consumidor final	8,0	

## ▼B

1.2.	<b>Ocratoxina A</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.2.14.	Café tostado en grano y café tostado molido, excepto los productos que figuran en el punto 1.2.15	3,0	
1.2.15.	Café soluble (café instantáneo)	5,0	
1.2.16.	Cacao en polvo	3,0	
1.2.17.	Especias secas, excepto los productos que figuran en el punto 1.2.18	15	El límite máximo se aplica también a las mezclas de especias secas.
1.2.18.	<i>Capsicum</i> spp. (frutos de dicho género desecados, enteros o pulverizados, incluidos los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)	20	
1.2.19.	Regaliz ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> y otras especies)		
1.2.19.1.	Raíz de regaliz (desecada), incluso como ingrediente para infusiones	20	
1.2.19.2.	Extracto de regaliz para uso alimentario, especialmente en bebidas y confitería	80	El límite máximo se aplica al extracto puro y no diluido, obtenido a razón de 1 kg de extracto por cada 3 a 4 kg de raíz de regaliz.
1.2.19.3.	Productos de confitería a base de regaliz con $\geq 97$ % de extracto de regaliz en base seca	50	
1.2.19.4.	Otros productos de confitería a base de regaliz	10,0	
1.2.20.	Vino <sup>(7)</sup> y vino de fruta	2,0	Incluidos los vinos de aguja y los vinos espumosos, excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol. El límite máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.



## ▼B

1.2.	<b>Ocratoxina A</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.2.21.	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas <sup>(8)</sup>	2,0	El límite máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante. El límite máximo aplicable a estas bebidas está en función de la proporción de vino o mosto de uva presente en el producto acabado.
1.2.22.	Zumo de uva, zumo de uva a partir de concentrado, zumo de uva concentrado, néctar de uva, mosto de uva y mosto de uva concentrado, comercializados para el consumidor final <sup>(9)</sup>	2,0	En el caso del zumo de uva concentrado o del mosto de uva concentrado, el límite máximo se aplica al zumo o mosto reconstituido. El límite máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.
1.2.23.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	0,50	El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(5)</sup> del producto comercializado.
1.2.24.	Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	0,50	En el caso de la leche, los productos lácteos y productos similares, el límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche, los productos lácteos y productos similares, a la materia seca <sup>(5)</sup> .
1.3.	<b>Patulina</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.3.1.	Zumos de frutas, zumos de frutas a partir de concentrados, zumos de frutas concentrados y néctares de frutas <sup>(9)</sup>	50	En el caso del zumo de fruta concentrado, el límite máximo se aplica al zumo reconstituido.
1.3.2.	Bebidas espirituosas <sup>(10)</sup> , sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o que contengan zumo de manzana	50	
1.3.3.	Productos sólidos de manzana comercializados para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.3.4 y 1.3.5	25	Incluidas la compota de manzana y el puré de manzana.

## ▼B

1.3.	<b>Patulina</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.3.4.	Zumos de manzana y productos sólidos de manzana para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y etiquetados y comercializados como tales	10,0	Incluidas la compota de manzana y el puré de manzana. El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
1.3.5.	Alimentos infantiles <sup>(3)</sup>	10,0	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
1.4.	<b>Desoxivalenol</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.4.1.	Granos de cereales sin transformar, excepto los productos que figuran en los puntos 1.4.2 y 1.4.3	1 250	Excepto los granos de maíz sin transformar destinados a ser transformados mediante molienda húmeda y el arroz. El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
1.4.2.	Granos de trigo duro y granos de avena sin transformar	1 750	El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
1.4.3.	Granos de maíz sin transformar	1 750	Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón). El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
1.4.4.	Cereales comercializados para el consumidor final, harina de cereales, harina de trigo duro, salvado y germen como producto final comercializado para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.4.7 y 1.4.8	750	Excepto el arroz y los productos a base de arroz.
1.4.5.	Pastas alimenticias	750	Las pastas alimenticias se refieren a pasta (seca) con un contenido de agua de aproximadamente el 12 %.

## ▼B

1.4.	<b>Desoxinivalenol</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.4.6.	Pan, pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales de desayuno	500	Excepto los productos a base de arroz. Incluidos pequeños productos de panadería.
1.4.7.	Productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final		
1.4.7.1.	Harina de maíz no comercializada para el consumidor final	1 250	Al menos el 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño ≤ 500 µm.
1.4.7.2.	Otros productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final	750	Menos del 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño ≤ 500 µm.
1.4.8.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	200	Excepto los productos a base de arroz. El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(5)</sup> del producto comercializado.
1.5.	<b>Zearalenona</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.5.1.	Granos de cereales sin transformar, excepto los productos que figuran en el punto 1.5.2	100	Excepto los granos de maíz sin transformar destinados a ser transformados mediante molienda húmeda y el arroz. El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
1.5.2.	Granos de maíz sin transformar	350	Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón). El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
1.5.3.	Cereales comercializados para el consumidor final, harina de cereales, harina de trigo duro, salvado y germen como producto final comercializado para el consumidor final, excepto los productos que figuran en los puntos 1.5.5, 1.5.6 y 1.5.8	75	Excepto el arroz y los productos a base de arroz.

## ▼B

1.5.	<b>Zearalenona</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.5.4.	Pan, pastelería, galletas, aperitivos de cereales y cereales de desayuno, excepto los productos que figuran en el punto 1.5.5	50	Excepto los productos a base de arroz. Incluidos pequeños productos de panadería.
1.5.5.	Maíz comercializado para el consumidor final Aperitivos a base de maíz y cereales de desayuno a base de maíz	100	
1.5.6.	Productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final		
1.5.6.1.	Harina de maíz no comercializada para el consumidor final	300	Al menos el 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño ≤ 500 µm.
1.5.6.2.	Otros productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final	200	Menos del 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño ≤ 500 µm.
1.5.7.	Aceite de maíz refinado	400	
1.5.8.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(5)</sup>	20	Excepto los productos a base de arroz. El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(5)</sup> del producto comercializado.
1.6.	<b>Fumonisin</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
		<b>Suma de B<sub>1</sub> y B<sub>2</sub></b>	Para las fumonisin, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
1.6.1.	Granos de maíz sin transformar	4 000	Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón). El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .

## ▼B

1.6.	<b>Fumonisin</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.6.2.	Maíz comercializado para el consumidor final, productos de la molienda del maíz comercializados para el consumidor final, alimentos a base de maíz comercializados para el consumidor final excepto los productos que figuran en los puntos 1.6.3 y 1.6.5	1 000	
1.6.3.	Cereales de desayuno a base de maíz y aperitivos de maíz	800	
1.6.4.	Productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final		
1.6.4.1.	Harina de maíz no comercializada para el consumidor final	2 000	Al menos el 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño ≤ 500 µm.
1.6.4.2.	Otros productos de la molienda del maíz no comercializados para el consumidor final	1 400	Menos del 90 %, medido en peso, de las partículas presentes en el producto de molienda tienen un tamaño ≤ 500 µm.
1.6.5.	Alimentos infantiles que contienen maíz y alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	200	El límite máximo se aplica a la materia seca <sup>(5)</sup> del producto comercializado.
1.7.	<b>Citrinina</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
1.7.1.	Complementos alimenticios a base de arroz fermentado con levadura roja <i>Monascus purpureus</i>	100	
1.8.	<b>Esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo</b>		
1.8.1.	<b>Esclerocios de cornezuelo</b>	Límite máximo (g/kg)	Observaciones
			El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .

## ▼B

1.8.	Esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo		
1.8.1.	Esclerocios de cornezuelo	Límite máximo (g/kg)	Observaciones
			En caso de que se aplique el descascarillado <sup>(6)</sup> en presencia de esclerocios de cornezuelo, los cereales deben primero ser objeto de una fase de limpieza antes del descascarillado. El muestreo se efectuará de conformidad con lo especificado en el punto B del anexo I del Reglamento (CE) n.º 401/2006.
1.8.1.1.	Granos de cereales sin transformar, excepto los productos que figuran en el punto 1.8.1.2	0,2	Excepto el maíz y el arroz.
1.8.1.2.	Granos de centeno sin transformar	0,5 0,2 a partir del 1 de julio de 2024	
1.8.2.	Alcaloides de cornezuelo	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
		Suma del límite inferior de ergocornina/ergocorninina; ergocristina/ergocristinina; ergocriptina/ergocriptinina (en forma $\alpha$ y $\beta$ ); ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergotamina/ergotaminina	Para los alcaloides de cornezuelo, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
1.8.2.1.	Productos de la molienda de cebada, trigo, espelta y avena (con un contenido de cenizas inferior a 900 mg/100 g de materia seca)	100 50 a partir del 1 de julio de 2024	
1.8.2.2.	Productos de la molienda de cebada, trigo, espelta y avena (con un contenido de cenizas igual o superior a 900 mg/100 g de materia seca) Granos de cebada, trigo, espelta y avena comercializados para el consumidor final	150	
1.8.2.3.	Productos de la molienda del centeno Centeno comercializado para el consumidor final	500 250 a partir del 1 de julio de 2024	
1.8.2.4.	Gluten de trigo	400	

## ▼B

1.8.	<b>Esclerocios de cornezuelo y alcaloides de cornezuelo</b>		
1.8.1.	<b>Esclerocios de cornezuelo</b>	Límite máximo (g/kg)	Observaciones
1.8.2.5.	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	20	El límite máximo se aplica al producto comercializado.
2.	<b>Toxinas vegetales</b>		
2.1.	<b>Ácido erúxico, incluido el ácido erúxico presente en grasas</b>	Límite máximo (g/kg)	Observaciones
2.1.1.	Aceites y grasas vegetales comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 2.1.2	20,0	
2.1.2.	Aceite de camelina, aceite de mostaza y aceite de borraja	50,0	Con la aceptación de la autoridad competente, el límite máximo no se aplica al aceite de mostaza producido y consumido a escala local.
2.1.3.	Mostaza (condimento)	35,0	
2.2.	<b>Alcaloides tropánicos</b>	Límite máximo (µg/kg)	
		<b>Atropina</b>	<b>Escopolamina</b>
2.2.1.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> que contengan mijo, sorgo, alforfón, maíz o sus productos derivados	1,0	1,0
			Los productos derivados se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de estos productos a base de cereales. El muestreo para el control del cumplimiento de los límites máximos se llevará a cabo con arreglo a las disposiciones establecidas en el punto J del anexo I del Reglamento (CE) n.º 401/2006. El límite máximo se aplica al producto comercializado.

▼B

2.2.	Alcaloides tropánicos	Límite máximo (µg/kg)		Observaciones
		Atropina	Escopolamina	
		<b>Suma de atropina y escopolamina</b>		Para la suma de atropina y escopolamina, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
2.2.2.	Granos de mijo y granos de sorgo sin transformar	5,0		El límite máximo se aplica a los granos de cereales sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
2.2.3.	Granos de maíz sin transformar	15		Excepto los granos de maíz sin transformar de los que es evidente, por ejemplo por su etiquetado o destino, que están únicamente destinados a su molienda por vía húmeda (producción de almidón) y excepto los granos de maíz reventón sin transformar. El límite máximo se aplica a los granos de maíz sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
2.2.4.	Granos de alforfón sin transformar	10		El límite máximo se aplica a los granos de alforfón sin transformar comercializados antes de la primera fase de transformación <sup>(6)</sup> .
2.2.5.	Maíz reventón Mijo, sorgo y maíz comercializados para el consumidor final Productos de la molienda del mijo, del sorgo y del maíz	5,0		
2.2.6.	Alforfón comercializado para el consumidor final Productos de la molienda del alforfón	10		



## ▼B

2.2.	Alcaloides tropánicos	Límite máximo (µg/kg)		Observaciones
		Atropina	Escopolamina	
2.2.7.	Infusiones de hierbas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas (productos desecados), excepto los productos que figuran en el punto 2.2.8	25		«Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a: — infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e — infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.
2.2.8.	Infusiones de hierbas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas (productos desecados) exclusivamente de semillas de anís	50		«Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a: — infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e — infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.
2.2.9.	Infusiones de hierbas (producto líquido)	0,20		
2.3.	Ácido cianhídrico, incluido el ácido cianhídrico presente en los glucósidos cianógenos	Límite máximo (mg/kg)		Observaciones
2.3.1.	Semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar no comercializadas para el consumidor final	250		Los límites máximos no se aplican a las semillas oleaginosas destinadas a molerse y al refinado de aceite, siempre que las semillas oleaginosas prensadas restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que las semillas oleaginosas prensadas restantes se comercialicen como alimento, se aplican los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2.

## ▼B

2.3.	Ácido cianhídrico, incluido el ácido cianhídrico presente en los glucósidos cianógenos	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
2.3.2.	Semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar comercializadas para el consumidor final	150	El límite máximo no se aplica a las semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar, comercializadas para el consumidor final en pequeñas cantidades cuando la advertencia «Utilizar únicamente para cocinar y hornear. ¡No consumir en crudo!» aparezca en el campo visual principal de la etiqueta [con el tamaño de letra específico <sup>(11)</sup> ]. Las semillas de lino enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar con el mensaje de advertencia deben respetar el límite máximo previsto en el punto 2.3.1.
2.3.3.	Almendras enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar comercializadas para el consumidor final	35	El límite máximo no se aplica a las almendras amargas enteras, trituradas, molidas, machacadas o picadas sin transformar comercializadas para el consumidor final en pequeñas cantidades cuando la advertencia «Utilizar únicamente para cocinar y hornear. ¡No consumir en crudo!» aparezca en el campo visual principal de la etiqueta [con el tamaño de letra específico <sup>(11)</sup> ].
2.3.4.	Huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados para el consumidor final	20,0	El operador que comercialice para el consumidor final huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar facilitará, previa solicitud de la autoridad competente, pruebas de que el producto comercializado respeta el límite máximo.
2.3.5.	Raíz de mandioca (fresca, pelada)	50,0	
2.3.6.	Harina de mandioca y harina de tapioca	10,0	

## ▼B

2.4.	Alcaloides pirrolizidínicos	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
		<p>El límite máximo hace referencia a la suma del límite inferior de los veintiún alcaloides pirrolizidínicos que se indican a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— intermedina/licopsamina, <i>N</i>-óxido de intermedina/<i>N</i>-óxido de licopsamina, senecionina/senecivernina, <i>N</i>-óxido de senecionina/<i>N</i>-óxido de senecivernina, senecifilina, <i>N</i>-óxido de senecifilina, retrorsina, <i>N</i>-óxido de retrorsina, equimidina, <i>N</i>-óxido de equimidina, lasiocarpina, <i>N</i>-óxido de lasiocarpina, senkirina, europina, <i>N</i>-óxido de europina, heliotrina y <i>N</i>-óxido de heliotrina</li> </ul> <p>y los siguientes catorce alcaloides pirrolizidínicos adicionales, conocidos por su coelución con uno o más de los veintiún alcaloides pirrolizidínicos citados, mediante la utilización de determinados métodos analíticos actuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— indicina, equinatina, rinderina (posible coelución con licopsamina/intermedina), <i>N</i>-óxido de indicina, <i>N</i>-óxido de equinatina, <i>N</i>-óxido de rinderina (posible coelución con <i>N</i>-óxido de licopsamina/<i>N</i>-óxido de intermedina), integerrimina (posible coelución con senecivernina/senecionina), <i>N</i>-óxido de integerrimina (posible coelución con <i>N</i>-óxido de senecivernina/<i>N</i>-óxido de senecionina), heliosupina (posible coelución con equimidina), <i>N</i>-óxido de heliosupina (posible coelución con <i>N</i>-óxido de equimidina), espartioidina (posible coelución con senecifilina), <i>N</i>-óxido de espartioidina (posible coelución con <i>N</i>-óxido de senecifilina), usaramina (posible coelución con retrorsina), <i>N</i>-óxido de usaramina (posible coelución con <i>N</i>-óxido de retrorsina).</li> </ul> <p>Se cuantificarán e incluirán en la suma los alcaloides pirrolizidínicos que puedan detectarse individualmente y por separado con el método de análisis utilizado.</p>	<p>Para los alcaloides pirrolizidínicos, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p>

## ▼B

2.4.	Alcaloides pirrolizidínicos	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
2.4.1.	Hojas de borraja (frescas o congeladas) comercializadas para el consumidor final	750	Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.
2.4.2.	Hierbas secas, excepto los productos que figuran en el punto 2.4.3	400	Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.
2.4.3.	Borraja, levístico, mejorana y orégano (desechados) y mezclas constituidas exclusivamente por estas hierbas secas	1 000	Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.
2.4.4.	Té ( <i>Camellia sinensis</i> ) y té aromatizado <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) (producto desecado), excepto el té y el té aromatizado mencionados en el punto 2.4.5	150	<p>En el caso de los tés con frutas desecadas y hierbas secas, se aplica el artículo 3.</p> <p>«Té (<i>Camellia sinensis</i>) (producto desecado)» se refiere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— té (<i>Camellia sinensis</i>) (producto desecado) a partir de hojas, tallos y flores secos (en bolsitas o a granel) utilizados para la preparación del té (producto líquido); y</li> <li>— tés instantáneos. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos de té en polvo.</li> </ul>

## ▼B

2.4.	Alcaloides pirrolizidínicos	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
2.4.5.	Té ( <i>Camellia sinensis</i> ), té aromatizado <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusiones (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones (productos desecados) para lactantes y niños de corta edad	75	En el caso de los té con frutas desecadas y hierbas secas, se aplica el artículo 3.
2.4.6.	Té ( <i>Camellia sinensis</i> ), té aromatizado <sup>(12)</sup> ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusiones (producto líquido) para lactantes y niños de corta edad	1,0	En el caso de los té con frutas desecadas y hierbas secas, se aplica el artículo 3.
2.4.7.	Infusiones de hierbas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas (productos desecados), excepto los productos que figuran en los puntos 2.4.5 y 2.4.8	200	<p>«Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e</li> <li>— infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.</li> </ul> <p>Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.</p>
2.4.8.	Infusiones (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones (productos desecados) de rooibos, anís ( <i>Pimpinella anisum</i> ), toronjil, manzanilla, tomillo, menta piperita, hierba luisa y mezclas compuestas exclusivamente de estas hierbas secas, excepto las infusiones mencionadas en el punto 2.4.5	400	<p>«Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e</li> <li>— infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.</li> </ul>

▼B

2.4.	Alcaloides pirrolizidínicos	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
2.4.9.	Comino	400	
2.4.10.	Complementos alimenticios que contengan preparados vegetales <sup>(13)</sup> incluidos los extractos, excepto los productos que figuran en el punto 2.4.11	400	El límite máximo se aplica al complemento alimenticio comercializado.  Sin perjuicio de unas normas nacionales más restrictivas en determinados Estados miembros relativas a la comercialización de plantas que contengan alcaloides pirrolizidínicos.
2.4.11.	Complementos alimenticios a base de polen Polen y productos a base de polen	500	El límite máximo se aplica al complemento alimenticio comercializado.

2.5.	Alcaloides opiáceos	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
			Para los alcaloides opiáceos, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.  El límite máximo se refiere a la suma de morfina y codeína, aplicando un factor de 0,2 al contenido de codeína. Por tanto, el límite máximo se refiere a la suma de morfina + 0,2 × codeína.
2.5.1.	Semillas de adormidera enteras, trituradas o molidas, comercializadas para el consumidor final	20	
2.5.2.	Productos de panadería que contengan semillas de adormidera o productos derivados de estas	1,50	Los productos de panadería incluyen también los aperitivos listos para el consumo a base de harina.  Los productos transformados se refieren a productos compuestos al menos en un 80 % de productos a base de semillas de adormidera.  El explotador de empresa alimentaria que suministre semillas de adormidera al explotador de empresa alimentaria que fabrique los productos de panadería proporcionará la información necesaria para que el fabricante de los productos de panadería pueda comercializar productos que cumplan el límite máximo. Esta información incluirá, en su caso, datos analíticos.

▼B

2.6.	Equivalentes de delta-9-tetrahydrocannabinol ( $\Delta^9$ -THC)	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
			<p>Para los equivalentes de delta-9-tetrahydrocannabinol (<math>\Delta^9</math>-THC), los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p> <p>El límite máximo se refiere a la suma de delta-9-tetrahydrocannabinol (<math>\Delta^9</math>-THC) y ácido delta-9-tetrahydrocannabinólico (<math>\Delta^9</math>-THCA), expresados como <math>\Delta^9</math>-THC.</p> <p>Se aplica un factor de 0,877 al contenido de <math>\Delta^9</math>-THCA y el límite máximo se refiere a la suma de <math>\Delta^9</math>-THC + 0,877 × <math>\Delta^9</math>-THCA (en caso de determinación y cuantificación por separado de <math>\Delta^9</math>-THC y <math>\Delta^9</math>-THCA).</p>
2.6.1.	Semillas de cáñamo	3,0	
2.6.2.	Semillas de cáñamo trituradas, semillas de cáñamo desgrasadas (parcialmente) y otros productos transformados a base de semillas de cáñamo, excepto los productos que figuran en el punto 2.6.3	3,0	Los productos transformados a base de semillas de cáñamo son productos transformados exclusivamente a partir de semillas de cáñamo.
2.6.3.	Aceite de semillas de cáñamo	7,5	
3.	<b>Metales y otros elementos</b>		
3.1.	<b>Plomo</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.1.1.	Frutas		<p>El límite máximo se aplica al peso fresco.</p> <p>El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.</p>

## ▼B

3.	Metales y otros elementos		
3.1.1.1.	Arándanos, grosellas, bayas de saúco y madroños	0,20	
3.1.1.2.	Frutas distintas de los arándanos, las grosellas, las bayas de saúco y los madroños	0,10	
3.1.2.	Raíces y tubérculos		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.1.2.1.	Raíces y tubérculos, excepto los productos que figuran en los puntos 3.1.2.2 y 3.1.2.3	0,10	En el caso de las patatas, el límite máximo se aplica a las patatas peladas.
3.1.2.2.	Jengibre fresco, cúrcuma fresca	0,80	
3.1.2.3.	Salsifíes	0,30	
3.1.3.	Bulbos	0,10	El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.1.4.	Frutos y pepónides		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.1.4.1.	Frutos y pepónides, excepto los productos que figuran en el punto 3.1.4.2	0,050	
3.1.4.2.	Maíz dulce	0,10	
3.1.5.	Hortalizas del género <i>Brassica</i>		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.



## ▼B

3.	Metales y otros elementos		
3.1.5.1.	Hortalizas del género <i>Brassica</i> distintas de las que figuran en el punto 3.1.5.2	0,10	
3.1.5.2.	Hortalizas de hoja del género <i>Brassica</i>	0,30	
3.1.6.	Hortalizas de hoja, excepto hierbas frescas y flores comestibles	0,30	El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.1.7.	Leguminosas	0,10	El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.1.8.	Tallos jóvenes	0,10	El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.1.9.	Setas		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.1.9.1.	Las siguientes setas cultivadas: setas de prado ( <i>Agaricus bisporus</i> ) setas de ostra ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) setas japonesas ( <i>Lentinula edodes</i> )	0,30	
3.1.9.2.	Setas silvestres	0,80	
3.1.10.	Legumbres	0,20	
3.1.11.	Cereales	0,20	
3.1.12.	Especias secas		

## ▼B

3.	Metales y otros elementos		
3.1.12.1.	Especias de semillas	0,90	
3.1.12.2.	Especias de frutos	0,60	
3.1.12.3.	Especias de corteza	2,0	
3.1.12.4.	Especias de raíces y rizomas	1,50	
3.1.12.5.	Especias de yemas	1,0	
3.1.12.6.	Especias del estigma de las flores	1,0	
3.1.13.	Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves de corral <sup>(2)</sup> excepto los productos que figuran en el punto 3.1.14	0,10	El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.1.14.	Despojos <sup>(2)</sup>		El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.1.14.1.	de bovinos y ovinos	0,20	
3.1.14.2.	de porcinos	0,15	
3.1.14.3.	de aves de corral	0,10	
3.1.15.	Productos de la pesca <sup>(2)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(2)</sup>		El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.1.15.1.	Carne de pescado	0,30	Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero. En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.1.15.2.	Cefalópodos	0,30	El límite máximo se aplica al animal sin vísceras.

## ▼B

3.	Metales y otros elementos		
3.1.15.3.	Crustáceos	0,50	<p>El límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.</p> <p>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.</p>
3.1.15.4.	Moluscos bivalvos	1,50	<p>En el caso de <i>Pecten maximus</i>, el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.</p> <p>En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.</p>
3.1.16.	Leche cruda <sup>(2)</sup> , leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	0,020	El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.1.17.	Miel	0,10	
3.1.18.	Grasas y aceites	0,10	Incluida la materia grasa láctea.
3.1.19.	Zumos de frutas, zumos de frutas a partir de concentrados, zumos de frutas concentrados y néctares de frutas <sup>(9)</sup>		<p>El límite máximo se aplica al peso fresco.</p> <p>En el caso de los zumos de frutas concentrados, el límite máximo se aplica al zumo reconstituido.</p>
3.1.19.1.	exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas	0,05	
3.1.19.2.	excepto los que son exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas, incluidas las mezclas	0,03	
3.1.20.	Vino <sup>(7)</sup> , sidra, perada y vino de fruta		<p>El límite máximo se aplica al peso fresco.</p> <p>Incluidos los vinos de aguja y los vinos espumosos, excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol.</p>

## ▼B

3.	Metales y otros elementos		
3.1.20.1.	producidos desde la cosecha de frutas de 2001 hasta la cosecha de frutas de 2015	0,20	
3.1.20.2.	producidos desde la cosecha de frutas de 2016 hasta la cosecha de frutas de 2021	0,15	
3.1.20.3.	producidos a partir de la cosecha de frutas de 2022	0,10	
3.1.21.	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas <sup>(8)</sup>		El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.1.21.1.	producidos desde la vendimia de 2001 hasta la vendimia de 2015	0,20	
3.1.21.2.	producidos desde la vendimia de 2016 hasta la vendimia de 2021	0,15	
3.1.21.3.	producidos a partir de la vendimia de 2022	0,10	
3.1.22.	Vino de licor elaborado a partir de uvas <sup>(7)</sup>		El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.1.22.1.	producidos a partir de la vendimia de 2022	0,15	
3.1.23.	Sales		
3.1.23.1.	Sales, excepto los productos que figuran en el punto 3.1.23.2	1,0	
3.1.23.2.	Las siguientes sales sin refinar: «flor de sal» y «sal gris» recolectadas manualmente a partir de salinas con fondo arcilloso	2,0	
3.1.24.	Preparados para lactantes, preparados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>		El límite máximo se aplica al producto comercializado.

## ▼B

3.	Metales y otros elementos		
3.1.24.1.	comercializados en forma de polvo	0,020	
3.1.24.2.	comercializados en forma de líquido	0,010	
3.1.25.	Bebidas para lactantes y niños de corta edad comercializadas y etiquetadas como tales, excepto los productos que figuran en los puntos 3.1.24 y 3.1.27		
3.1.25.1.	comercializadas en forma de líquidos o para ser reconstituidas siguiendo las instrucciones del fabricante	0,020	Incluidos los zumos de frutas. El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso.
3.1.25.2.	para ser preparadas mediante infusión o decocción	0,50	El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.1.26.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> , excepto los productos que figuran en el punto 3.1.25		
3.1.27.	Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>		
3.1.27.1.	comercializados en forma de polvo	0,020	
3.1.27.2.	comercializados en forma de líquido	0,010	
3.1.28.	Complementos alimenticios		
3.2.	<b>Cadmio</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.1.	Frutas y frutos de cáscara arbóreos		
3.2.1.1.	Frutas, excepto las que figuran en los puntos 3.2.1.2, 3.2.1.3 y 3.2.1.4	0,050	El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.

▼**B**

3.2.	<b>Cadmio</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.1.2.	Cítricos, frutas de pepita, frutas de hueso, aceitunas de mesa, kiwis, plátanos, mangos, papayas y piñas	0,020	
3.2.1.3.	Bayas y frutas pequeñas, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.1.4	0,030	
3.2.1.4.	Frambuesas	0,040	
3.2.1.5.	Frutos de cáscara arbóreos		Los límites máximos no se aplican a los frutos de cáscara arbóreos destinados a molerse y al refinado de aceite, siempre que los prensados restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que los frutos de cáscara arbóreos prensados restantes se comercialicen como alimento, se aplicarán los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.1.5.1.	Frutos de cáscara arbóreos, excepto los que figuran en el punto 3.2.1.5.2	0,20	
3.2.1.5.2.	Piñones	0,30	
▼ <b>M1</b>	3.2.2. Raíces y tubérculos		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.2.2.1.	Raíces y tubérculos, excepto los que figuran en los puntos 3.2.2.2, 3.2.2.3, 3.2.2.4, 3.2.2.5, 3.2.2.6 y 3.2.2.7	0,10	En el caso de las patatas, el límite máximo se aplica a las patatas peladas.
3.2.2.2.	Remolachas	0,060	
3.2.2.3.	Apionabos	0,15	
3.2.2.4.	Rábanos rusticanos, chirivías, salsifies	0,20	
3.2.2.5.	Rábanos distintos de las chufas	0,020	

▼ **M1**

3.2.	<b>Cadmio</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.2.6.	Chufas	0,10	
3.2.2.7.	Raíces y tubérculos tropicales, raíces de perejil, nabos	0,050	

▼ **B**

3.2.3.	Bulbos		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.2.3.1.	Bulbos, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.3.2	0,030	
3.2.3.2.	Ajo	0,050	
3.2.4.	Frutos y pepónides		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.2.4.1.	Frutos y pepónides, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.4.2	0,020	
3.2.4.2.	Berenjenas	0,030	
3.2.5.	Hortalizas del género <i>Brassica</i>		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.2.5.1.	Hortalizas del género <i>Brassica</i> , excepto los productos que figuran en el punto 3.2.5.2	0,040	
3.2.5.2.	Hortalizas de hoja del género <i>Brassica</i>	0,10	
3.2.6.	Hortalizas de hoja y hierbas		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.

▼B

3.2.	Cadmio	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.6.1.	Hortalizas de hoja, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.6.2	0,10	
3.2.6.2.	Espinacas y hojas similares, plantones de mostaza y hierbas frescas	0,20	
3.2.7.	Leguminosas	0,020	El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.2.8.	Tallos jóvenes		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.2.8.1.	Tallos jóvenes, excepto los productos que figuran en los puntos 3.2.8.2 y 3.2.8.3	0,030	
3.2.8.2.	Apios	0,10	
3.2.8.3.	Puerros	0,040	
▼ <u>M1</u> 3.2.9.	Setas		El límite máximo se aplica al peso fresco. El límite máximo se aplica después de lavar y separar la parte comestible.
3.2.9.1.	<i>Agaricus bisporus</i>	0,050	
3.2.9.2.	Setas cultivadas distintas de <i>Agaricus bisporus</i>	0,15	
3.2.9.3.	Setas silvestres	0,50	
▼ <u>B</u> 3.2.10.	Legumbres y proteínas procedentes de legumbres		
3.2.10.1.	Legumbres, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.10.2	0,040	



## ▼B

3.2.	<b>Cadmio</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.10.2.	Proteínas procedentes de legumbres	0,10	
3.2.11.	Semillas oleaginosas		Los límites máximos no se aplican a las semillas oleaginosas destinadas a molerse y al refinado de aceite, siempre que las semillas oleaginosas prensadas restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que las semillas oleaginosas prensadas restantes se comercialicen como alimento, se aplican los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.11.1.	Semillas oleaginosas, excepto las que figuran en los puntos 3.2.11.2, 3.2.11.3, 3.2.11.4, 3.2.11.5 y 3.2.11.6	0,10	
3.2.11.2.	Semillas de colza	0,15	
3.2.11.3.	Cacahuets y habas de soja	0,20	
3.2.11.4.	Semillas de mostaza	0,30	
3.2.11.5.	Semillas de lino y de girasol	0,50	
3.2.11.6.	Semillas de amapola (adormidera)	1,20	
3.2.12.	Cereales		Los límites máximos no se aplican a los cereales utilizados para la obtención de cerveza o destilados, siempre que los residuos de cereales restantes no se comercialicen como alimento. En caso de que los residuos de cereales restantes se comercialicen como alimento, se aplican los límites máximos, teniendo en cuenta el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.12.1.	Cereales, excepto los que figuran en los puntos 3.2.12.2, 3.2.12.3, 3.2.12.4 y 3.2.12.5	0,10	
3.2.12.2.	Cebada y centeno	0,050	
3.2.12.3.	Arroz, quinoa, salvado de trigo y gluten de trigo	0,15	

## ▼B

3.2.	Cadmio	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.12.4.	Trigo duro ( <i>Triticum durum</i> )	0,18	
3.2.12.5.	Germen de trigo	0,20	
3.2.13.	Productos de origen animal <sup>(2)</sup>		El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.2.13.1.	Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves de corral	0,050	Excepto despojos.
3.2.13.2.	Carne de caballo	0,20	Excepto despojos.
3.2.13.3.	Hígado de bovinos, ovinos, porcinos, aves de corral y caballos	0,50	
3.2.13.4.	Riñones de bovinos, ovinos, porcinos, aves de corral y caballos	1,0	
3.2.14.	Productos de la pesca <sup>(2)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(2)</sup>		El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.2.14.1.	Carne de pescado, excepto las especies que figuran en los puntos 3.2.14.2, 3.2.14.3 y 3.2.14.4	0,050	Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero. En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.14.2.	Carne de los siguientes pescados: caballa ( <i>Scomber</i> spp.) atún ( <i>Thunnus</i> spp., <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus</i> spp.) bichique ( <i>Sicyopterus lagocephalus</i> )	0,10	Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero. En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.14.3.	Carne de melva ( <i>Auxis</i> spp.)	0,15	Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero. En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.

## ▼B

3.2.	Cadmio	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.14.4.	Carne de los siguientes pescados: anchoa ( <i>Engraulis</i> spp.) pez espada ( <i>Xiphias gladius</i> ) sardina ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25	Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.  En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.14.5.	Crustáceos	0,50	El límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i> ), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.  En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.14.6.	Moluscos bivalvos	1,0	En el caso de <i>Pecten maximus</i> , el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.  En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.14.7.	Cefalópodos	1,0	El límite máximo se aplica al animal sin vísceras.  En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.
3.2.15.	Productos de cacao y de chocolate <sup>(14)</sup>		
3.2.15.1.	Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao < 30 %	0,10	
3.2.15.2.	Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao < 50 %; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30 %	0,30	

## ▼B

3.2.	Cadmio	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.15.3.	Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao $\geq$ 50 %	0,80	
3.2.15.4.	Cacao en polvo comercializado para el consumidor final o como ingrediente de cacao en polvo edulcorado o de chocolate en polvo comercializado para el consumidor final (chocolate para beber)	0,60	
3.2.16.	Sal	0,50	
3.2.17.	Preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>		El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.2.17.1.	comercializados en polvo y elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas de la leche de vaca	0,010	
3.2.17.2.	comercializados en forma de líquidos y elaborados a partir de las proteínas obtenidas de la leche de vaca o de hidrolizados de proteínas de la leche de vaca	0,005	
3.2.17.3.	comercializados en polvo y elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca	0,020	
3.2.17.4.	comercializados en forma de líquidos y elaborados a partir de aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca	0,010	
3.2.18.	Preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>		El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.2.18.1.	comercializados en polvo y elaborados a partir de aislados de proteína vegetal distintos de los aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca	0,020	

## ▼B

3.2.	<b>Cadmio</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.2.18.2.	comercializados en forma de líquidos y elaborados a partir de aislados de proteína vegetal distintos de los aislados de proteína de soja solos o mezclados con las proteínas de la leche de vaca	0,010	
3.2.19.	Bebidas para lactantes y niños de corta edad comercializadas y etiquetadas como tales, excepto los productos que figuran en los puntos 3.2.17 y 3.2.18		
3.2.19.1.	comercializadas en forma de líquidos o para ser reconstituidas siguiendo las instrucciones del fabricante	0,020	Incluidos los zumos de frutas. El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso.
3.2.20.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	0,040	El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.2.21.	Complementos alimenticios		
3.2.21.1.	Complementos alimenticios, excepto los productos que figuran en el punto 3.2.21.2	1,0	
3.2.21.2.	Complementos alimenticios compuestos al menos en un 80 % de algas marinas desecadas, de productos a base de algas marinas o de moluscos bivalvos desecados <sup>(2)</sup>	3,0	
3.3.	<b>Mercurio</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.3.1.	Productos de la pesca <sup>(2)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(2)</sup>		El límite máximo se aplica al peso fresco. Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero. En caso de alimentos desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplica el artículo 3, apartados 1 y 2.

## ▼B

3.3.	Mercurio	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.3.1.1.	Crustáceos, moluscos y carne de pescado, excepto las especies que figuran en los puntos 3.3.1.2 y 3.3.1.3	0,50	<p>Para los crustáceos, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.</p> <p>En el caso de <i>Pecten maximus</i>, el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.</p>
3.3.1.2.	Carne de los siguientes pescados: aligote ( <i>Pagellus acarne</i> ) sable negro ( <i>Aphanopus carbo</i> ) besugo ( <i>Pagellus bogaraveo</i> ) bonito ( <i>Sarda sarda</i> ) breca ( <i>Pagellus erythrinus</i> ) escolar negro ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ) fletán ( <i>Hippoglossus</i> spp.) rosada del Cabo ( <i>Genypterus capensis</i> ) marlín ( <i>Makaira</i> spp.) gallo ( <i>Lepidorhombus</i> spp.) escolar ( <i>Ruvettus pretiosus</i> ) reloj anaranjado ( <i>Hoplostethus atlanticus</i> ) rosada ( <i>Genypterus blacodes</i> ) lucio ( <i>Esox</i> spp.) tasarte ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ) capellán ( <i>Trisopterus</i> spp.) salmonete de fango ( <i>Mullus barbatus barbatus</i> ) granadero ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) pez vela ( <i>Istiophorus</i> spp.) sable plateado ( <i>Lepidopus caudatus</i> ) escolar de canal ( <i>Gempylus serpens</i> )	1,0	

## ▼B

3.3.	Mercurio	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
	esturión ( <i>Acipenser</i> spp.) salmonete de roca ( <i>Mullus surmuletus</i> ) atún ( <i>Thunnus</i> spp., <i>Euthynnus</i> spp., <i>Katsuwonus pelamis</i> ) tiburón (todas las especies) pez espada ( <i>Xiphias gladius</i> )		
3.3.1.3.	Cefalópodos Gasterópodos marinos Carne de los siguientes pescados: anchoa ( <i>Engraulis</i> spp.) abadejos de Alaska ( <i>Theraga chalcogramma</i> ) bacalao ( <i>Gadus morhua</i> ) arenque ( <i>Clupea harengus</i> ) pez basa ( <i>Pangasius bocourti</i> ) carpa (especie perteneciente a la familia <i>Cyprinidae</i> ) lenguadina ( <i>Limanda limanda</i> ) caballa ( <i>Scomber</i> spp.) platija ( <i>Platichthys flesus</i> ) solla ( <i>Pleuronectes platessa</i> ) espadín ( <i>Sprattus sprattus</i> ) pez gato del Mekong ( <i>Pangasianodon gigas</i> ) abadejo ( <i>Pollachius pollachius</i> ) carbonero ( <i>Pollachius virens</i> ) salmón y trucha ( <i>Salmo</i> spp. y <i>Oncorhynchus</i> spp., excepto <i>Salmo trutta</i> ) sardina ( <i>Dussumieria</i> spp., <i>Sardina</i> spp., <i>Sardinella</i> spp. y <i>Sardinops</i> spp.) lenguado europeo ( <i>Solea solea</i> ) pez gato iridiscente ( <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> ) merlán ( <i>Merlangius merlangus</i> )	0,30	Para los cefalópodos, el límite máximo se aplica al animal sin vísceras.

## ▼B

3.3.	Mercurio	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.3.2.	Complementos alimenticios	0,10	
3.3.3.	Sal	0,10	
3.4.	Arsénico	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
		Arsénico inorgánico [suma de As(III) y As(V)].	El límite máximo de arsénico inorgánico se aplica a los productos que figuran en los puntos 3.4.1 a 3.4.4.
3.4.1.	Cereales y productos a base de cereales		Arroz, arroz descascarado, arroz elaborado y arroz sancochado, con arreglo a la definición de la norma del Codex 198-1995.
3.4.1.1.	Arroz elaborado (arroz pulido o blanco), no sancochado	0,15	
3.4.1.2.	Arroz sancochado y arroz descascarado	0,25	
3.4.1.3.	Harina de arroz	0,25	
3.4.1.4.	Tortitas de arroz, obleas de arroz, galletitas de arroz, pasteles de arroz, copos de arroz y arroz hinchado para desayuno	0,30	
3.4.1.5.	Arroz destinado a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	0,10	
3.4.1.6.	Bebidas no alcohólicas a base de arroz	0,030	
3.4.2.	Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>		El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.4.2.1.	comercializados en forma de polvo	0,020	
3.4.2.2.	comercializados en forma de líquido	0,010	



## ▼B

3.4.	<b>Arsénico</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.4.3.	Alimentos infantiles <sup>(3)</sup>	0,020	El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.4.4.	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituídos y néctares de frutas <sup>(9)</sup>	0,020	
		Arsénico total	El límite máximo de arsénico total se aplica a los productos que figuran en el punto 3.4.5.
3.4.5.	Sal	0,50	
3.5.	<b>Estaño (inorgánico)</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
3.5.1.	Alimentos enlatados, excepto los productos que figuran en los puntos 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4 y 3.5.5	200	El límite máximo se aplica al peso fresco.
3.5.2.	Alimentos enlatados, excepto los productos que figuran en los puntos 3.5.3, 3.5.4 y 3.5.5	100	El límite máximo se aplica al peso fresco. Incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras.
3.5.3.	Preparados enlatados para lactantes, preparados enlatados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados enlatados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>	50	Excepto los productos enlatados secos y los productos enlatados en polvo. El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.5.4.	Alimentos infantiles enlatados y alimentos enlatados elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	50	Excepto los productos enlatados secos y los productos enlatados en polvo. El límite máximo se aplica al producto comercializado.
3.5.5.	Alimentos enlatados para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	50	Excepto los productos enlatados secos y los productos enlatados en polvo. El límite máximo se aplica al producto comercializado.

▼B

4.	Contaminantes orgánicos persistentes halogenados				
4.1.	Dioxinas y PCB	Límite máximo			Observaciones
		Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-OMS/g) <sup>(15)</sup>	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS) <sup>(15)</sup>	Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g) <sup>(15)</sup>	La suma de PCB no similares a las dioxinas es la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6). Los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite superior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales al límite de cuantificación.
4.1.1.	Carne y productos cárnicos, excepto despojos comestibles y productos que figuran en los puntos 4.1.3 y 4.1.4 <sup>(2)</sup>				El límite máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplica a los alimentos con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el límite máximo aplicable es el límite en función del producto correspondiente al límite en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del límite máximo establecido en función de la materia grasa, utilizando la siguiente fórmula: Límite máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = límite máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02.
4.1.1.1.	de bovinos, ovinos y caprinos	2,5 pg/g grasa	4,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa	
4.1.1.2.	de porcinos	1,0 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa	40 ng/g grasa	
4.1.1.3.	de aves de corral	1,75 pg/g grasa	3,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa	
4.1.1.4.	de caballo	5,0 pg/g grasa	10,0 pg/g grasa	-	
4.1.1.5.	de conejo	1,0 pg/g grasa	1,5 pg/g grasa	-	
4.1.1.6.	de jabalí ( <i>Sus scrofa</i> )	5,0 pg/g grasa	10,0 pg/g grasa	-	

## ▼B

4.	Contaminantes orgánicos persistentes halogenados				
4.1.	Dioxinas y PCB	Límite máximo			Observaciones
		Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-OMS/g) <sup>(15)</sup>	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS) <sup>(15)</sup>	Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g) <sup>(15)</sup>	La suma de PCB no similares a las dioxinas es la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6). Los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite superior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales al límite de cuantificación.
4.1.1.7.	de aves de caza silvestres	2,0 pg/g grasa	4,0 pg/g grasa	-	
4.1.1.8.	de venado	3,0 pg/g grasa	7,5 pg/g grasa	-	
4.1.2.	Hígado y productos derivados				
4.1.2.1.	de bovinos y caprinos, porcinos, aves de corral y caballos	0,30 pg/g peso fresco	0,50 pg/g peso fresco	3,0 ng/g peso fresco	
4.1.2.2.	de ovinos	1,25 pg/g peso fresco	2,00 pg/g peso fresco	3,0 ng/g peso fresco	
4.1.2.3.	de aves de caza silvestres	2,5 pg/g peso fresco	5,0 pg/g peso fresco	-	
4.1.3.	Materia grasa				
4.1.3.1.	de bovinos y ovinos	2,5 pg/g grasa	4,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa	
4.1.3.2.	de porcinos	1,0 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa	40 ng/g grasa	
4.1.3.3.	de aves de corral	1,75 pg/g grasa	3,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa	
4.1.4.	Mezcla de grasas de origen animal	1,5 pg/g grasa	2,50 pg/g grasa	40 ng/g grasa	

## ▼B

4.	Contaminantes orgánicos persistentes halogenados				
4.1.	Dioxinas y PCB	Límite máximo			Observaciones
		Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-OMS/g) <sup>(15)</sup>	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS) <sup>(15)</sup>	Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g) <sup>(15)</sup>	La suma de PCB no similares a las dioxinas es la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6). Los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite superior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales al límite de cuantificación.
4.1.5.	Productos de la pesca <sup>(2)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(2)</sup> excepto los productos que figuran en los puntos 4.1.6, 4.1.7, 4.1.8, 4.1.9 y 4.1.10	3,5 pg/g peso fresco	6,5 pg/g peso fresco	75 ng/g peso fresco	En el caso del pescado, el límite máximo se aplica a la carne de pescado.  Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.  Para los crustáceos, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos.
4.1.6.	Carne de pescado de agua dulce capturado en estado salvaje y productos derivados	3,5 pg/g peso fresco	6,5 pg/g peso fresco	125 ng/g peso fresco	Excepto las especies de peces diádromas capturadas en agua dulce y sus productos  Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.
4.1.7.	Carne de mielga ( <i>Squalus acanthias</i> ) capturada en estado salvaje y productos derivados	3,5 pg/g peso fresco	6,5 pg/g peso fresco	200 ng/g peso fresco	
4.1.8.	Carne de anguila capturada en estado salvaje ( <i>Anguilla anguilla</i> ) y productos derivados	3,5 pg/g peso fresco	10,0 pg/g peso fresco	300 ng/g peso fresco	
4.1.9.	Hígado de pescado y sus productos derivados, excepto los productos que figuran en el punto 4.1.10	-	20,0 pg/g de peso fresco	200 ng/g de peso fresco	Para el hígado de pescado en conserva, el límite máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata destinado al consumo.
4.1.10.	Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos comercializados para el consumidor final)	1,75 pg/g grasa	6,0 pg/g grasa	200 ng/g grasa	

▼B

4.	Contaminantes orgánicos persistentes halogenados				
4.1.	Dioxinas y PCB	Límite máximo			Observaciones
		Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-OMS/g) <sup>(15)</sup>	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS) <sup>(15)</sup>	Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g) <sup>(15)</sup>	La suma de PCB no similares a las dioxinas es la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6). Los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite superior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales al límite de cuantificación.
4.1.11.	Leche cruda <sup>(2)</sup> y productos lácteos <sup>(2)</sup>	2,0 pg/g grasa	4,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa	Incluida la materia grasa láctea.  El límite máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplica a los alimentos con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el límite máximo aplicable es el límite en función del producto correspondiente al límite en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del límite máximo establecido en función de la materia grasa, utilizando la siguiente fórmula: Límite máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = límite máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02.
4.1.12.	Huevos y ovoproductos, excepto huevos de ganso <sup>(2)</sup>	2,5 pg/g grasa	5,0 pg/g grasa	40 ng/g grasa	El límite máximo expresado respecto al contenido de materia grasa no se aplica a los alimentos con un contenido inferior al 2 % de materia grasa. Para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa, el límite máximo aplicable es el límite en función del producto correspondiente al límite en función del producto para los alimentos que contienen un 2 % de materia grasa, calculado a partir del límite máximo establecido en función de la materia grasa, utilizando la siguiente fórmula: Límite máximo expresado en función del producto para los alimentos que contengan menos de un 2 % de materia grasa = límite máximo expresado sobre el contenido de materia grasa para esos alimentos × 0,02.

▼B

4.		Contaminantes orgánicos persistentes halogenados						
4.1.	Dioxinas y PCB	Límite máximo			Observaciones			
		Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-OMS/g) <sup>(15)</sup>	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (pg EQT PCDD/F-PCB OMS) <sup>(15)</sup>	Suma de PCB no similares a las dioxinas (ng/g) <sup>(15)</sup>	La suma de PCB no similares a las dioxinas es la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6). Los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite superior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales al límite de cuantificación.			
4.1.13.	Aceites y grasas vegetales	0,75 pg/g grasa	1,25 pg/g grasa	40 ng/g grasa				
4.1.14.	Alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	0,1 pg/g peso fresco	0,2 pg/g peso fresco	1,0 ng/g peso fresco	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).			
4.2.		Sustancias perfluoroalquiladas					Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	El límite máximo se aplica al peso fresco. PFOS: Ácido perfluorooctanosulfónico PFOA: Ácido perfluorooctanoico PFNA: Ácido perfluorononanoico PFHxS: Ácido perfluorohexanosulfónico Para el PFOS, el PFOA, el PFNA, el PFHxS y la suma de ellos, el límite máximo se refiere a la suma de los estereoisómeros lineales y ramificados, independientemente de que estén separados por cromatografía o no. Para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.	
4.2.1.	Carne y despojos comestibles <sup>(2)</sup>							

## ▼B

4.2.	Sustancias perfluoroalquiladas	Límite máximo (µg/kg)					Observaciones
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	
4.2.1.1.	Carne de bovinos, porcinos y aves de corral	0,30	0,80	0,20	0,20	1,3	<p>El límite máximo se aplica al peso fresco.</p> <p>PFOS: Ácido perfluorooctanosulfónico</p> <p>PFOA: Ácido perfluorooctanoico</p> <p>PFNA: Ácido perfluorononanoico</p> <p>PFHxS: Ácido perfluorohexanosulfónico</p> <p>Para el PFOS, el PFOA, el PFNA, el PFHxS y la suma de ellos, el límite máximo se refiere a la suma de los estereoisómeros lineales y ramificados, independientemente de que estén separados por cromatografía o no.</p> <p>Para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p>
4.2.1.2.	Carne de ovinos	1,0	0,20	0,20	0,20	1,6	
4.2.1.3.	Despojos de bovinos, ovinos, porcinos y aves de corral	6,0	0,70	0,40	0,50	8,0	
4.2.1.4.	Carne de animales de caza, con excepción de la carne de oso	5,0	3,5	1,5	0,60	9,0	
4.2.1.5.	Despojos de animales de caza, con excepción de los despojos de oso	50	25	45	3,0	50	
4.2.2.	Productos de la pesca <sup>(2)</sup> y moluscos bivalvos <sup>(2)</sup>						

▼B

4.2.	Sustancias perfluoroalquiladas	Límite máximo (µg/kg)					Observaciones
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	
4.2.2.1.	Carne de pescado						El límite máximo se aplica al peso fresco. PFOS: Ácido perfluorooctanosulfónico PFOA: Ácido perfluorooctanoico PFNA: Ácido perfluorononanoico PFHxS: Ácido perfluorohexanosulfónico Para el PFOS, el PFOA, el PFNA, el PFHxS y la suma de ellos, el límite máximo se refiere a la suma de los estereoisómeros lineales y ramificados, independientemente de que estén separados por cromatografía o no. Para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
4.2.2.1.1	Carne de pescado, excepto los productos que figuran en los puntos 4.2.2.1.2 y 4.2.2.1.3  Carne de los pescados que figuran en los puntos 4.2.2.1.2 y 4.2.2.1.3, en caso de que se destinen a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad	2,0	0,20	0,50	0,20	2,0	
4.2.2.1.2.	Carne de los siguientes pescados, en caso de que no se destinen a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad:  arenque del Báltico ( <i>Clupea harengus membras</i> )  bonito ( <i>Sarda</i> spp. y <i>Orcynopsis</i> spp.)  lota de río ( <i>Lota lota</i> )  espadín ( <i>Sprattus sprattus</i> )	7,0	1,0	2,5	0,20	8,0	



▼B

4.2.	Sustancias perfluoroalquiladas	Límite máximo (µg/kg)					Observaciones
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	<p>El límite máximo se aplica al peso fresco.            PFOS: Ácido perfluorooctanosulfónico            PFOA: Ácido perfluorooctanoico            PFNA: Ácido perfluorononanoico            PFHxS: Ácido perfluorohexanosulfónico            Para el PFOS, el PFOA, el PFNA, el PFHxS y la suma de ellos, el límite máximo se refiere a la suma de los estereoisómeros lineales y ramificados, independientemente de que estén separados por cromatografía o no.            Para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p>
	<p>platija (<i>Platichthys flesus</i> y <i>Glyptocephalus cynoglossus</i>)            mugil (<i>Mugil cephalus</i>)            jurel (<i>Trachurus trachurus</i>)            lucio (<i>Esox</i> spp.)            solla (<i>Pleuronectes</i> spp. y <i>Lepidopsetta</i> spp.)            sardina (<i>Sardina</i> spp.)            lubina (<i>Dicentrarchus</i> spp.)            bagre marino (<i>Silurus</i> spp. y <i>Pangasius</i> spp.)            lamprea de mar (<i>Petromyzon marinus</i>)            tenca (<i>Tinca tinca</i>)            corégono blanco (<i>Coregonus albula</i> y <i>Coregonus vandesius</i>)  <i>Phosichthys argenteus</i>            salmón salvaje y trucha salvaje (<i>Salmo</i> spp. y <i>Oncorhynchus</i> spp. salvajes)            Perrito del norte (especie <i>Anarhichas</i>)</p>						

▼B

4.2.	Sustancias perfluoroalquiladas	Límite máximo (µg/kg)					Observaciones
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	<p>El límite máximo se aplica al peso fresco.</p> <p>PFOS: Ácido perfluorooctanosulfónico</p> <p>PFOA: Ácido perfluorooctanoico</p> <p>PFNA: Ácido perfluorononanoico</p> <p>PFHxS: Ácido perfluorohexanosulfónico</p> <p>Para el PFOS, el PFOA, el PFNA, el PFHxS y la suma de ellos, el límite máximo se refiere a la suma de los estereoisómeros lineales y ramificados, independientemente de que estén separados por cromatografía o no.</p> <p>Para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p>
4.2.2.1.3	<p>Carne de los siguientes pescados, en caso de que no se destinen a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad:</p> <p>anchoa (<i>Engraulis</i> spp.)</p> <p>barbo común (<i>Barbus barbus</i>)</p> <p>brema (<i>Abramis</i> spp.)</p> <p>salvelino (<i>Salvelinus</i> spp.)</p> <p>anguila (<i>Anguilla</i> spp.)</p> <p>lucioperca (<i>Sander</i> spp.)</p> <p>Perca (<i>Perca fluviatilis</i>)</p> <p>bermejuela (<i>Rutilus rutilus</i>)</p> <p>eperlán (<i>Osmerus</i> spp.)</p> <p>especies de <i>Coregonus</i> distintas de las que figuran en el punto 4.2.2.1.2</p>	35	8,0	8,0	1,5	45	

▼B

4.2.	Sustancias perfluoroalquiladas	Límite máximo (µg/kg)					Observaciones
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS	
4.2.2.2.	Crustáceos y moluscos bivalvos	3,0	0,70	1,0	1,5	5,0	<p>El límite máximo se aplica al peso fresco.            PFOS: Ácido perfluorooctanosulfónico            PFOA: Ácido perfluorooctanoico            PFNA: Ácido perfluorononanoico            PFHxS: Ácido perfluorohexanosulfónico            Para el PFOS, el PFOA, el PFNA, el PFHxS y la suma de ellos, el límite máximo se refiere a la suma de los estereoisómeros lineales y ramificados, independientemente de que estén separados por cromatografía o no.            Para la suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.</p> <p>Para los crustáceos, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices.</p> <p>En el caso de <i>Pecten maximus</i>, el límite máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.</p> <p>Para las conservas de crustáceos, el límite máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata. En cuanto al límite máximo de la totalidad del producto compuesto, se aplica el artículo 3, apartado 1, letra c), y el artículo 3, apartado 2.</p>
4.2.3.	Huevos	1,0	0,30	0,70	0,30	1,7	

## ▼B

5.	Contaminantes de proceso			
5.1.	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)	Límite máximo (µg/kg)		Observaciones
		<b>Benzo(a)pireno</b>	<b>Suma de HAP: benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno</b>	Para la suma de los HAP, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores de las cuatro sustancias por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
5.1.1.	Chips de plátano	2,0	20,0	
5.1.2.	Polvos de alimentos de origen vegetal para la preparación de bebidas, excepto los productos que figuran en los puntos 5.1.4 y 5.1.5	10,0	50,0	Se considera «preparación de bebidas» la utilización de polvos finamente molidos que se incorporan a las bebidas mediante batido. Excepto café instantáneo o soluble.
5.1.3.	Hierbas secas	10,0	50,0	El límite máximo se aplica al producto comercializado.
5.1.4.	Cacao en grano y productos derivados, excepto los productos que figuran en el punto 5.1.5	5,0 µg/kg de grasa	30,0 µg/kg de grasa	Incluida la manteca de cacao.
5.1.5.	Fibra de cacao y productos derivados de la fibra de cacao destinados a ser utilizados como ingredientes en alimentos	3,0	15,0	La fibra de cacao es un producto específico que se obtiene a partir de la cáscara de los granos del cacao y presenta contenidos más elevados de HAP que los productos del cacao obtenidos a partir de los granos descortezados del cacao. La fibra de cacao y sus productos derivados son productos intermedios en la cadena de producción y se utilizan como ingredientes en la preparación de alimentos ricos en fibra y bajos en calorías.

## ▼B

5.	Contaminantes de proceso			
5.1.	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)	Límite máximo (µg/kg)		Observaciones
5.1.6.	Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	2,0	12,0	
5.1.7.	Productos de la pesca ahumados <sup>(2)</sup> excepto los productos que figuran en el punto 5.1.8	2,0	12,0	<p>En el caso del pescado, el límite máximo se aplica a la carne de pescado.</p> <p>Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.</p> <p>Para los crustáceos ahumados, el límite máximo se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen, lo que significa que se excluye el cefalotórax de los crustáceos. En el caso de los cangrejos ahumados y crustáceos similares ahumados (<i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i>), se aplica a la carne de los apéndices.</p>
5.1.8.	<p>Espadines ahumados y espadines ahumados en conserva (<i>Sprattus sprattus</i>)</p> <p>Arenque del Báltico ahumado ≤ 14 cm de longitud y arenque del Báltico ahumado en conserva ≤ 14 cm de longitud (<i>Clupea harengus membras</i>)</p> <p>Katsuobushi (bonito seco, <i>Katsuwonus pelamis</i>)</p> <p>Moluscos bivalvos <sup>(2)</sup> (frescos, refrigerados o congelados)</p> <p>Carne y productos cárnicos tratados térmicamente comercializados para el consumidor final</p>	5,0	30,0	<p>Si el pez está destinado a ser consumido entero, el límite máximo se aplicará al pez entero.</p> <p>La carne y los productos cárnicos que se han sometido a un tratamiento térmico que puede dar lugar a la formación de HAP, es decir, únicamente parrilla y barbacoa.</p> <p>Para los productos en conserva, el límite máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata. En cuanto al límite máximo de la totalidad del producto compuesto, se aplica el artículo 3, apartado 1, letra c), y el artículo 3, apartado 2.</p>

## ▼B

5.	Contaminantes de proceso			
5.1.	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)	Límite máximo (µg/kg)		Observaciones
5.1.9.	Moluscos bivalvos ahumados <sup>(2)</sup>	6,0	35,0	
5.1.10.	Especias secas	10,0	50,0	Excepto cardamomo y <i>Capsicum</i> spp. ahumado El límite máximo se aplica al producto comercializado.
5.1.11.	Aceites y grasas comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios	2,0	10,0	Excepto manteca de cacao y aceite de coco. Este límite máximo se aplica a los aceites vegetales utilizados como ingredientes en complementos alimenticios.
5.1.12.	Aceite de coco comercializado para el consumidor final o como ingrediente alimentario	2,0	20,0	
5.1.13.	Preparados para lactantes, preparados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>	1,0	1,0	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
5.1.14.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	1,0	1,0	El límite máximo se aplica al producto comercializado.
5.1.15.	Alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	1,0	1,0	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
5.1.16.	Complementos alimenticios que contengan productos vegetales y sus preparados <sup>(13)</sup> Complementos alimenticios que contengan propóleo, jalea real o espirulina y sus preparados	10,0	50,0	El límite máximo no se aplica a los complementos alimenticios que contengan aceites vegetales. Para los aceites vegetales utilizados como ingrediente en complementos alimenticios, véase el punto 5.1.11.

▼B

5.2.	<b>3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
5.2.1.	Proteínas vegetales hidrolizadas	20	El límite máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un límite máximo de 50 µg/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este límite en función del contenido de materia seca de los productos.
5.2.2.	Salsa de soja	20	El límite máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un límite máximo de 50 µg/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este límite en función del contenido de materia seca de los productos.
5.3.	<b>Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
			Para la suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, los límites máximos se refieren a las concentraciones del límite inferior, que se calculan partiendo del supuesto de que todos los valores por debajo del límite de cuantificación son iguales a cero.
5.3.1.	Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos, excepto los productos que figuran en el punto 5.3.2 comercializados para el consumidor final o para su utilización como ingredientes alimentarios pertenecientes a las categorías siguientes:		Excepto los aceites de oliva vírgenes <sup>(7)</sup> .
5.3.1.1.	aceites y grasas de coco, maíz, colza, girasol, soja, palmiste y aceites de oliva (compuestos por aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen), y mezclas de aceites y grasas con aceites y grasas de esta categoría únicamente	1 250	Excepto los aceites de oliva vírgenes <sup>(7)</sup> .
5.3.1.2.	otros aceites vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos y mezclas de aceites y grasas con aceites y grasas de esta categoría únicamente	2 500	Incluidos los aceites de orujo de oliva.

▼B

5.3.	<b>Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
5.3.1.3.	mezclas de aceites y grasas de los productos que figuran en los puntos 5.3.1.1 y 5.3.1.2	-	<p>Los aceites y las grasas utilizados como ingredientes de la mezcla se ajustarán al límite máximo establecido para el aceite y la grasa. Por tanto, el límite de la suma de 3-MCPD y de ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresado como 3-MCPD en la mezcla, no superará el límite calculado de conformidad con el artículo 3, apartado 1, letra c).</p> <p>En caso de que la autoridad competente y el operador de la empresa alimentaria que no produzca la mezcla desconozcan la composición cuantitativa de la misma, el límite de la suma de 3-MCPD y de ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD en la mezcla, no superará en ningún caso los 2 500 µg/kg.</p>
5.3.2.	Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos destinados a la producción de alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	750	Cuando el producto es una mezcla de diferentes aceites o grasas del mismo o de diversos orígenes botánicos, los límites máximos se aplican a la mezcla. Los aceites y las grasas utilizados como ingredientes de la mezcla se ajustarán al límite máximo para el aceite y la grasa establecido en el punto 5.3.1.
5.3.3.	Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>		El límite máximo se aplica al producto comercializado.
5.3.3.1.	comercializados en forma de polvo	125	
5.3.3.2.	comercializados en forma de líquido	15	
5.4.	<b>Ésteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol</b>	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
5.4.1.	Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos, comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios excepto los productos que figuran en el punto 5.4.2	1 000	Excepto los aceites de oliva vírgenes <sup>(7)</sup> .



## ▼B

5.4.	Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresados como glicidol	Límite máximo (µg/kg)	Observaciones
5.4.2.	Aceites y grasas vegetales, aceites de pescado y aceites de otros organismos marinos destinados a la producción de alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	500	Cuando el producto es una mezcla de diferentes aceites o grasas del mismo o de diversos orígenes botánicos, los límites máximos se aplican a la mezcla. Los aceites y las grasas utilizados como ingredientes de la mezcla se ajustarán al límite máximo para el aceite y la grasa establecido en el punto 5.4.1.
5.4.3.	Preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>		El límite máximo se aplica al producto comercializado.
5.4.3.1.	comercializados en forma de polvo	50	
5.4.3.2.	comercializados en forma de líquido	6,0	
6.	<b>Otros contaminantes</b>		
6.1.	<b>Nitratos</b>	Límite máximo (mg NO <sub>3</sub> /kg)	
6.1.1.	Espinacas frescas ( <i>Spinacia oleracea</i> )	3 500	El límite máximo no se aplica a las espinacas frescas que vayan a ser sometidas a transformación y que se transporten directamente a granel desde el campo a la planta de transformación.
6.1.2.	Espinacas en conserva, ultracongeladas o congeladas	2 000	
6.1.3.	Lechugas frescas ( <i>Lactuca sativa</i> L.) excepto los productos que figuran en el punto 6.1.4		
6.1.3.1.	Lechugas cultivadas en invernadero, recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo	5 000	Las lechugas cultivadas en invernadero deben etiquetarse como tales; en caso contrario, se aplica el límite máximo especificado en el punto 6.1.3.2.

## ▼B

6.	Otros contaminantes		
6.1.	<b>Nitratos</b>	Límite máximo (mg NO <sub>3</sub> /kg)	
6.1.3.2.	Lechugas cultivadas al aire libre, recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo	4 000	
6.1.3.3.	Lechugas cultivadas en invernadero, recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre	4 000	Las lechugas cultivadas en invernadero deben etiquetarse como tales; en caso contrario, se aplica el límite máximo especificado en el punto 6.1.3.4.
6.1.3.4.	Lechugas cultivadas al aire libre, recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre	3 000	
6.1.4.	Lechugas del tipo «Iceberg»		Incluidas las Grazer Krauthäuptl.
6.1.4.1.	Lechugas cultivadas en invernadero	2 500	Las lechugas cultivadas en invernadero deben etiquetarse como tales; en caso contrario, se aplica el límite máximo especificado en el punto 6.1.4.2.
6.1.4.2.	Lechugas cultivadas al aire libre	2 000	
6.1.5.	Rúcula ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )		
6.1.5.1.	recolectada entre el 1 de octubre y el 31 de marzo	7 000	
6.1.5.2.	recolectada entre el 1 de abril y el 30 de septiembre	6 000	
6.1.6.	Alimentos infantiles y alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup>	200	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).

## ▼B

6.2.	<b>Melamina</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
6.2.1.	Alimentos, excepto los productos que figuran en el punto 6.2.2	2,5	No se aplica el límite máximo en el caso de los alimentos cuyo contenido de melamina se pueda demostrar que es superior a 2,5 mg/kg y consecuencia del uso autorizado de ciromazina como insecticida. El contenido de melamina no superará el de ciromazina.
6.2.2.	Preparados para lactantes, preparados de continuación <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>		El límite máximo se aplica al producto comercializado.
6.2.2.1.	comercializados en forma de polvo	1,0	
6.2.2.2.	comercializados en forma de líquido	0,15	
6.3.	<b>Perclorato</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
6.3.1.	Frutas y verduras, excepto los productos que figuran en los puntos 6.3.1.1 y 6.3.1.2	0,05	
6.3.1.1.	Cucurbitáceas y kale	0,10	
6.3.1.2.	Hortalizas de hoja y hierbas	0,50	
6.3.2.	Té ( <i>Camellia sinensis</i> ) (producto desecado) Infusiones de hierbas y frutas (producto desecado) e ingredientes utilizados para infusiones de hierbas y frutas (productos desecados)	0,75	«Infusiones de hierbas (producto desecado)» se refiere a: — infusiones (producto desecado) a partir de flores, hojas, tallos, raíces y cualquier otra parte de la planta (en bolsitas o a granel) utilizadas para la preparación de la infusión de hierbas (producto líquido); e — infusiones instantáneas de hierbas. Debe aplicarse un factor de concentración 4 a los extractos en polvo.

▼B

6.3.	<b>Perclorato</b>	Límite máximo (mg/kg)	Observaciones
6.3.3.	Preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos para usos médicos especiales destinados a lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> y preparados para niños de corta edad <sup>(4)</sup>	0,01	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
6.3.4.	Alimentos infantiles <sup>(3)</sup>	0,02	El límite máximo se aplica a los productos listos para su uso (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
6.3.5.	Alimentos elaborados a base de cereales <sup>(3)</sup>	0,01	El límite máximo se aplica al producto comercializado.

<sup>(1)</sup> Las frutas, los frutos de cáscara, las hortalizas, los cereales y las especias que figuran en la categoría correspondiente como se define en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (DO L 70 de 16.3.2005, p. 1). A efectos del presente Reglamento, el límite máximo para las frutas no se aplica a los frutos de cáscara arbóreos.

<sup>(2)</sup> Alimento tal como se define en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

<sup>(3)</sup> Alimento tal como se define en el artículo 2 del Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) n.º 41/2009 y (CE) n.º 953/2009 de la Comisión (DO L 181 de 29.6.2013, p. 35).

<sup>(4)</sup> Los «preparados para niños de corta edad» son bebidas a base de leche y productos similares a base de proteínas destinados a niños de corta edad. Estos productos quedan fuera del ámbito de aplicación del Reglamento (UE) n.º 609/2013 (Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo sobre los preparados para niños de corta edad, [COM(2016) 169 final] <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri&equals;CELEX:52016DC0169&qid&equals;1559628885154&from&e quals;ES>).

<sup>(5)</sup> La materia seca se determina de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 401/2006 de la Comisión, de 23 de febrero de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios (DO L 70 de 9.3.2006, p. 12).

▼B

- <sup>(6)</sup> Por «primera fase de transformación» se entiende cualquier tratamiento físico o térmico, distinto del secado, al que se somete el grano o su superficie. Los procedimientos de limpieza, incluidos el descascarillado, la clasificación (clasificación por color, en su caso) y el secado, no se considerarán «primera fase de transformación» en la medida en que el grano entero permanezca intacto después de la limpieza y la clasificación. El descascarillado consiste en limpiar los cereales cepillándolos o frotándolos con energía, en combinación con la eliminación de polvo (por ejemplo mediante aspiración). El descascarillado puede ir seguido de una clasificación por color antes de la molienda.
- <sup>(7)</sup> Alimento tal como se define en la parte II y la parte VIII del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671).
- <sup>(8)</sup> Alimento tal como se define en el artículo 3 del Reglamento (UE) n.º 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo (DO L 84 de 20.3.2014, p. 14).
- <sup>(9)</sup> Alimento tal como se define en la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 58).
- <sup>(10)</sup> Alimento tal como se define en el artículo 2 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008 (DO L 130 de 17.5.2019, p. 1).
- <sup>(11)</sup> Tamaño de letra que se especifica en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).
- <sup>(12)</sup> «Té aromatizado» es té con «aromas» o con un «ingrediente alimentario con propiedades aromatizantes» tal como se definen en el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE (DO L 354 de 31.12.2008, p. 34).
- <sup>(13)</sup> Los preparados vegetales para complementos alimenticios se obtienen de productos vegetales (por ejemplo, plantas enteras, partes de plantas, plantas fragmentadas o cortadas) mediante diversos procesos (por ejemplo, prensado, compresión, extracción, fraccionamiento, destilación, concentración, secado o fermentación). Los preparados vegetales comprenden plantas trituradas o en polvo, partes de plantas, algas, hongos, líquenes, tinturas, extractos, aceites esenciales [excepto los aceites y grasas vegetales (salvo la mantequilla y el aceite de coco) destinados al consumo humano directo o a su utilización como ingredientes alimentarios], zumos exprimidos y exudados tratados.
- <sup>(14)</sup> «Productos de cacao y de chocolate» son cualquier producto definido en los puntos 2, 3 y 4 de la parte A del anexo I de la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de junio de 2000, relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana (DO L 197 de 3.8.2000, p. 19).
- <sup>(15)</sup> EQT-OMS: La suma de dioxinas (dibenzo-*p*-dioxinas policloradas [PCDD] y dibenzofuranos policlorados [PCDF]) y la suma de dioxinas y bifenilos policlorados (PCB) similares a las dioxinas se calculan utilizando los factores de equivalencia tóxica de la OMS (FET-OMS) y se expresan en equivalentes tóxicos de la OMS (EQT-OMS). Los FET-OMS de evaluación del riesgo para la salud humana se basan en las conclusiones de la reunión de expertos del Programa Internacional de Seguridad Química (IPCS) de la Organización Mundial de la Salud (OMS), celebrada en Ginebra en junio de 2005 (Van den Berg *et al.*: «The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds». Toxicological Sciences 93[2], 223-241 [2006]).

## ▼B

Congénere	Valor de FET	Congénere	Valor de FET
Dioxinas		PCB «similares a las dioxinas»	
<i>Dibenzo-p-dioxinas («PCDD»)</i>		<i>PCB no orto-sustituídos</i>	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 81	0,0003
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
		<i>PCB mono-orto-sustituídos</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003

**▼B**

Congéneres	Valor de FET	Congéneres	Valor de FET
Dioxinas		PCB «similares a las dioxinas»	
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abreviaturas utilizadas: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = hexa; «Hp» = hepta; «O» = octa; «CDD» = clorodibenzodioxina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenilo.



## ANEXO II

**Cuadro de correspondencias a que se refiere el artículo 9**

Reglamento (CE) n.º 1881/2006	El presente Reglamento
Artículo 1	Artículo 2
Artículo 2, apartados 1, 2 y 3	Artículo 3, apartados 1, 2 y 3
Artículo 2, apartado 4	Artículo 3, apartado 3
Artículo 3, apartados 1 y 2	Artículo 2, apartados 1, y 2
Artículo 3, apartado 3	Artículo 5, apartado 3
Artículo 3, apartado 4	Artículo 4
Artículo 4	Artículo 5
Artículo 5	Artículo 6
Artículo 6	Anexo I, puntos 6.1.3.1, 6.1.3.3 y 6.1.4.1
Artículo 7	Artículo 7
Artículo 8	-
Artículo 9	Artículo 8
Artículo 10	Artículo 9
Artículo 11	Artículo 10
Artículo 12	Artículo 11
Anexo	Anexo I