

**REGLAMENTO (UE) 2017/1237 DE LA COMISIÓN****de 7 de julio de 2017****que modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006, en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en los huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

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

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión <sup>(2)</sup> fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- (2) La Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen científico sobre los riesgos graves para la salud relacionados con la presencia de glucósidos cianogénicos en los huesos crudos de albaricoque y en los productos derivados de huesos crudos de albaricoque <sup>(3)</sup>. El término «huesos crudos de albaricoque y productos derivados de huesos crudos de albaricoque» que figura en el dictamen científico se refiere a los mismos productos que el término «huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar» que figura en el presente Reglamento.
- (3) La amígdalina es el principal glucósido cianogénico presente en los huesos de albaricoque sin transformar y se degrada a ácido cianhídrico (cianuro) al ser masticada. El ácido cianhídrico (cianuro) es altamente tóxico para los seres humanos. La Comisión Técnica Contam obtuvo una dosis aguda de referencia (ARfD) de 20 µg/kg de peso para evaluar los riesgos asociados con la presencia de glucósidos cianogénicos en los huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar. Teniendo en cuenta los contenidos comunicados de glucósidos cianogénicos presentes en los huesos de albaricoque sin transformar, la dosis aguda de referencia ya se superaría con el consumo de solo un pequeño número de huesos de albaricoque sin transformar.
- (4) Por tanto, conviene establecer un contenido máximo de ácido cianhídrico (cianuro) en relación con los huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final.
- (5) Debido a la fragmentación del mercado de huesos de albaricoque sin transformar y a los posibles riesgos graves para la salud pública, debe establecerse que el operador garantice que todos los huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final respeten dicho contenido máximo.
- (6) Es conveniente fijar las normas de muestreo que deben aplicarse para el control del cumplimiento del contenido máximo.
- (7) Por tanto, debe modificarse el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en consecuencia.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006 se modifica con arreglo al anexo del presente Reglamento.

<sup>(1)</sup> DO L 37 de 13.2.1993, p. 1.<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).<sup>(3)</sup> Comisión Técnica Contam de la EFSA (Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA), 2016. *Scientific opinion on the acute health risks related to the presence of cyanogenic glycosides in raw apricot kernels and products derived from raw apricot kernels* (Dictamen científico sobre los riesgos graves para la salud relacionados con la presencia de glucósidos cianógenos en los huesos crudos de albaricoque y en los productos derivados de huesos crudos de albaricoque). *EFSA Journal* 2016;14(4):4424, 47 pp doi:10.2903/j.efsa.2016.4424 [http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/4424.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4424.pdf).

*Artículo 2*

El operador que comercialice al 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 contenido máximo.

*Artículo 3*

El muestreo para el control del cumplimiento del contenido máximo se llevará a cabo con arreglo a las normas establecidas en la parte D.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 401/2006 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

*Artículo 4*

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.

Hecho en Bruselas, el 7 de julio de 2017.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> 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).

## ANEXO

En la sección 8 del anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006 se añade la siguiente entrada:

|       |  |      |
|-------|--|------|
| «8.3  | Ácido cianhídrico, incluido el ácido cianhídrico presente en los glucósidos cianogénicos   |      |
| 8.3.1 | Huesos de albaricoque enteros, triturados, molidos, machacados o picados sin transformar comercializados al consumidor final <sup>(54)</sup> <sup>(55)</sup> | 20,0 |

<sup>(54)</sup> “Productos sin transformar”, según la definición del 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).

<sup>(55)</sup> “Comercialización” y “consumidor final”, según se definen en el 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).».