

**REGLAMENTO (UE) 2022/617 DE LA COMISIÓN****de 12 de abril de 2022****por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de mercurio en el pescado y la sal****(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, incluido el mercurio, en los productos alimenticios.
- (2) El 22 de noviembre de 2012, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») adoptó un dictamen sobre el mercurio y el metilmercurio en los alimentos <sup>(3)</sup>. En dicho dictamen, la Autoridad estableció una ingesta semanal tolerable (IST) de mercurio inorgánico de 4 µg/kg de peso corporal y de metilmercurio de 1,3 µg/kg de peso corporal (ambos expresados como mercurio) y concluyó que el nivel de exposición alimentaria del percentil 95 está próximo o por encima de la IST para todos los grupos de edad. Los grandes consumidores de pescado, entre los que cabe incluir a las mujeres embarazadas, pueden superar la IST en aproximadamente seis veces. Los nonatos constituyen el grupo más vulnerable. En el dictamen se llegaba a la conclusión de que una exposición al metilmercurio superior a la IST es preocupante, pero se aconsejaba tener en cuenta los efectos beneficiosos del consumo de pescado si se adoptan medidas para reducir la exposición al metilmercurio.
- (3) El 27 de junio de 2014, la Autoridad adoptó un dictamen sobre los beneficios para la salud del consumo de productos del mar en relación con los riesgos para la salud asociados a la exposición al metilmercurio <sup>(4)</sup>. En dicho dictamen, la Autoridad examinó el papel del pescado y del marisco en las dietas europeas y evaluó los efectos beneficiosos del consumo de estos productos alimenticios en los resultados para la salud, incluidos los efectos de su consumo durante el embarazo en los resultados funcionales del desarrollo neurológico en niños y en el riesgo de enfermedades cardiovasculares en adultos. La Autoridad llegó a la conclusión de que el consumo de entre una y dos porciones de pescado y marisco semanales y de hasta tres a cuatro porciones durante el embarazo se ha asociado a mejores resultados funcionales del desarrollo neurológico en niños, en comparación con la ausencia de consumo de estos productos. Estas cantidades también se han asociado a una menor mortalidad por enfermedades coronarias en adultos.
- (4) El 19 de diciembre de 2014, la Autoridad adoptó una declaración sobre los beneficios del consumo de pescado/marisco en comparación con los riesgos del metilmercurio en estos productos alimenticios <sup>(5)</sup>, en la que llegaba a la conclusión de que, para lograr los beneficios del consumo de pescado asociados a entre una y cuatro raciones semanales y proteger contra la toxicidad del metilmercurio en el desarrollo neurológico, debe limitarse el consumo de especies de pescado y de marisco con un alto contenido de mercurio.
- (5) A la vista de los resultados de la declaración y los dictámenes científicos de la Autoridad, es necesario revisar el contenido máximo de mercurio para reducir aún más la exposición alimentaria al mercurio en los alimentos.

<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 de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (CONTAM) de la EFSA; «Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food» (Dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de mercurio y metilmercurio en los alimentos). *EFSA Journal* 2012;10(12):2985.

<sup>(4)</sup> EFSA NDA Panel [Comisión Técnica de la EFSA de Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias], 2014. «Scientific Opinion on health benefits of seafood (fish and shellfish) consumption in relation to health risks associated with exposure to methylmercury» [Dictamen científico sobre los beneficios para la salud del consumo de productos del mar (pescado y marisco) en relación con los riesgos para la salud asociados a la exposición al metilmercurio]. *EFSA Journal* 2014;12(7):3761.

<sup>(5)</sup> Comité Científico de la EFSA, 2015. «Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood» (Declaración sobre los beneficios del consumo de pescado y marisco en comparación con los riesgos del metilmercurio en el pescado/marisco). *EFSA Journal* 2015;13(1):3982.

- (6) Puesto que los datos recientes muestran que habría margen para reducir el contenido máximo de mercurio en diversas especies de peces, dicho contenido máximo debe modificarse en consecuencia para esas especies de peces.
- (7) Habida cuenta de las preocupaciones sanitarias conexas, el contenido de mercurio para el tiburón y el pez espada debe mantenerse en el nivel actual, a la espera de que se recojan más datos y de una evaluación científica y conocimientos adicionales sobre la eficacia de las recomendaciones de consumo para reducir la exposición.
- (8) El *Codex Alimentarius* establece un contenido máximo de 0,1 mg/kg de mercurio en la sal <sup>(6)</sup>. Conviene establecer el mismo contenido máximo en la legislación de la Unión.
- (9) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 en consecuencia.
- (10) Teniendo en cuenta que determinados productos alimenticios regulados por el presente Reglamento tienen una vida útil larga, conviene establecer un período transitorio durante el cual los productos alimenticios que no cumplan los nuevos contenidos máximos y hayan sido comercializados legalmente antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento puedan seguir comercializándose.
- (11) 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 de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

#### *Artículo 2*

Los productos alimenticios enumerados en el anexo que hayan sido comercializados legalmente antes de la entrada en vigor del presente Reglamento podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de consumo preferente o su fecha de caducidad.

#### *Artículo 3*

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 12 de abril de 2022.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

---

<sup>(6)</sup> Norma General del Codex para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos. GSCTFF (CODEX STAN 193-1995).

## ANEXO

El anexo del Reglamento (CE) n.º 1881/2006 se modifica como sigue:

en la sección 3: Metales, la subsección 3.3 (Mercurio) se sustituye por el texto siguiente:

«3.3	<b>Mercurio</b>	
3.3.1.	Productos de la pesca <sup>(26)</sup> y carne de pescado <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , excluidas las especies enumeradas en los puntos 3.3.2 y 3.3.3. El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y del abdomen <sup>(44)</sup> . En el caso de los cangrejos y crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> y <i>Anomura</i> ), se aplica a la carne de los apéndices.	0,50
3.3.2.	Carne de los siguientes pescados <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : 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 species</i> ) rosada del Cabo ( <i>Genypterus capensis</i> ) marlín ( <i>Makaira species</i> ) gallo ( <i>Lepidorhombus species</i> ) escolar ( <i>Ruvettus pretiosus</i> ) reloj anaranjado ( <i>Hoplostethus atlanticus</i> ) rosada ( <i>Genypterus blacodes</i> ) lucio ( <i>Esox species</i> ) tasarte ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ) capellán ( <i>Trisopterus minutus</i> ) salmonete de fango ( <i>Mullus barbatus barbatus</i> ) granadero ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) pez vela ( <i>Istiophorus platypterus</i> ) sable plateado ( <i>Lepidopus caudatus</i> ) escolar de canal ( <i>Gempylus serpens</i> ) esturión ( <i>Acipenser species</i> ) salmonete de roca ( <i>Mullus surmuletus</i> ) atún ( <i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i> ) tiburón (todas las especies) pez espada ( <i>Xiphias gladius</i> )	1,0
3.3.3.	Cefalópodos Gasterópodos marinos Carne de los siguientes pescados <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> :	0,30

	<p>anchoa (<i>Engraulis species</i>)  abadejo 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 species</i>)  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 species</i> y <i>Oncorhynchus species</i>, excepto <i>Salmo trutta</i>)  sardina (<i>Dussumieria species</i>, <i>Sardina species</i>, <i>Sardinella species</i> y <i>Sardinops species</i>)  lenguado europeo (<i>Solea solea</i>)  pez gato iridiscente (<i>Pangasianodon hypothalamus</i>)  merlán (<i>Merlangius merlangus</i>)</p>	
3.3.4.	Complementos alimenticios <sup>(39)</sup>	0,10
3.3.5.	Sal	0,10»