

**RECOMENDACIÓN (UE) 2016/1111 DE LA COMISIÓN****de 6 de julio de 2016****sobre el control del níquel en los alimentos****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular su artículo 292,

Considerando lo siguiente:

- (1) El níquel es un metal que abunda en la superficie terrestre. Está presente en los alimentos y en el agua potable debido a la actividad natural y humana.
- (2) La autoridad griega responsable de la alimentación ha pedido a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («EFSA») que evalúe el riesgo para la salud humana que supone la presencia de níquel en los alimentos, en particular en las hortalizas.
- (3) La Comisión Técnica Científica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA (la Comisión Contam) ha decidido ampliar la evaluación del riesgo al agua potable y ha adoptado el dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de níquel en los alimentos y en el agua potable <sup>(1)</sup>. Dicho dictamen considera la toxicidad para la reproducción y el desarrollo el efecto crítico de la caracterización del riesgo en la exposición oral crónica al níquel, y señala el recrudecimiento de las reacciones eczematosas y el empeoramiento de las reacciones alérgicas como los efectos críticos de la exposición oral aguda al níquel en los seres humanos sensibilizados a este metal.
- (4) Los datos relativos a la presencia de níquel en los alimentos y en el agua potable se han recogido en quince países europeos diferentes. Sin embargo, el 80 % del total de los datos recogidos procede de un Estado miembro, por lo que convendría disponer de unos datos más extendidos geográficamente para verificar la presencia de níquel en los alimentos en toda la Unión.
- (5) En relación con determinados grupos de alimentos que el dictamen científico de la EFSA considera que son los que en mayor medida contribuyen a la exposición alimentaria, solo se dispone de datos de presencia limitados. De cara a la adopción de posibles medidas futuras para la gestión del riesgo, sería aconsejable disponer de más información sobre el contenido de níquel en los productos alimenticios pertenecientes a dichos grupos.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Los Estados miembros, con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas, deben proceder al control de la presencia de níquel en los alimentos durante 2016, 2017 y 2018. El control debe centrarse en los cereales, los productos a base de cereales, los preparados para lactantes, los preparados de continuación, los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, los alimentos infantiles, los alimentos para usos médicos especiales destinados específicamente a lactantes y niños de corta edad, los complementos alimenticios, las verduras, los frutos de cáscara y semillas oleaginosas, la leche y los productos lácteos, las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, el azúcar y los artículos de confitería (incluido el cacao y el chocolate), las frutas, las hortalizas y los productos a base de hortalizas (incluidos los hongos), las hojas de té secas, las partes secas de otras plantas utilizadas en infusiones de hierbas y los moluscos bivalvos.
2. Los procedimientos de muestreo deben efectuarse de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 333/2007 de la Comisión <sup>(2)</sup> a fin de garantizar que las muestras sean representativas del lote objeto de muestreo.
3. Las muestras deben ser analizadas tal como se comercializan. El análisis del níquel total debe realizarse de conformidad con la norma EN 13804:2013, «Productos alimenticios. Determinación de elementos y sus especies químicas. Consideraciones generales y requisitos específicos», preferentemente utilizando un método de análisis basado en la espectrometría de absorción atómica (AAS) de llama o en la espectrometría de absorción atómica (AAS) en horno de grafito, en la espectrometría de emisión óptica con plasma acoplado inductivamente (ICP-OES) o en la espectrometría de masas (ICP-MS).

<sup>(1)</sup> Comisión Contam de la EFSA (Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA), 2015. Scientific opinion on the risks to public health related to the presence of nickel in food and drinking water (Dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de níquel en los alimentos y en el agua potable), *EFSA Journal* 2015;13(2):4002, 202 pp. doi:10.2903/j.efsa.2015.4002.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 333/2007 de la Comisión, de 28 de marzo de 2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios (DO L 88 de 29.3.2007, p. 29).

4. Los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias y otras partes interesadas deben presentar a la EFSA, para su compilación en una base de datos, los datos del control expresados en relación con el peso total, junto con la información y en el formato electrónico de presentación establecidos por la EFSA, a más tardar el 1 de octubre de 2016, 2017 y 2018. Los datos de presencia disponibles de años anteriores que aún no hayan sido facilitados deben presentarse siguiendo las mismas modalidades en cuanto sea posible.

Hecho en Bruselas, el 6 de julio de 2016.

*Por la Comisión*  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
*Miembro de la Comisión*

---