

ESCLEROCIOS DE CENTENO Y ALCALOIDES DE CORNEZUELO DE CENTENO

Revisión marzo 2016

LEGISLACION DE LA UNIÓN EUROPEA SOBRE ESCLEROCIOS DE CENTENO Y ALCALOIDES DE CORNEZUELO DE CENTENO

ESCLEROCIOS DE CENTENO

Esclerocios de centeno y alcaloides de cornezuelo de centeno	CONTENIDO MAXIMO
1. Esclerocios de cornezuelo de centeno	
2. Cereales no elaborados (1), excepto el maíz y el arroz	0,5 g/kg (*)
3. Alcaloides de cornezuelo de centeno (**)	
4. Cereales no elaborados (1), excepto el maíz y el arroz	--- (***)
5. Productos de la molienda de cereales, excepto productos de la molienda del maíz y del arroz	--- (***)
6. Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales, cereales de desayuno y pasta	--- (***)
7. Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	--- (***)

(*) El muestreo se realizará de conformidad con el punto B del Anexo I del Reglamento (CE) n° 401/2006 de la Comisión (DOL 70 de 9-3-2066, pag. 12)

El análisis se efectuará mediante examen microscópico

(**) Suma de 12 alcaloides de cornezuelo: ergocristina/ergocristinina; ergotamina/ergotaminina; ergocriptina/ergocriptinina; ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergocorcina/ergocorcinina.

(***) Antes del 1 de julio de 2017 se estudiarán para estas categorías pertinentes de alimentos unos contenidos máximos adecuados y factibles, que ofrezcan un elevado nivel de protección de la salud humana

- (1) El contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados comercializados para una primera fase de transformación.
- 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, incluido el descascarillado, de selección y de secado no se consideran “primera fase de transformación” si el grano entero permanece intacto tras la limpieza y la selección.
 - El descascarillado consiste en limpiar los cereales cepillándolos y/o frotándolos con energía.
 - En caso de que se aplique el descascarillado en presencia de esclerocios de cornezuelo, los cereales deben ser objeto de una primera fase de limpieza antes del descascarillado. El descascarillado, efectuado en combinación con cualquier aspirador de polvo, va seguido de una selección por color antes de la molienda.
 - Por sistemas integrados de producción y transformación se entienden los sistemas mediante los cuales todos los lotes de cereales que entran se limpian, seleccionan y transforman en el mismo establecimiento. En tales sistemas integrados de producción y transformación, el

contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados tras la limpieza y la selección, pero antes de la primera transformación.

- Los explotadores de empresas alimenticias deben garantizar el cumplimiento a través de su sistema APPCC mediante el cual se establece y se lleva a cabo en este punto de control crítico un proceso eficaz de seguimiento.

LEGISLACION APLICABLE

Reglamento (UE) 2015/1940 de 28-10-2015 (DOL 283 de 29-10-2015)

2015 D. Alberto Alonso Díaz
CATICE de Valencia
Secretaría General de Comercio Exterior
SECRETARIA DE ESTADO DE COMERCIO