

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Próximas reglas y recomendaciones de la UE sobre los hidrocarburos de aceites minerales (MOH)

PREGUNTAS PLANTEADAS EN LOS SEMINARIOS WEB DE AGRINFO
(JUNIO DE 2026)

Julio de 2026



Financiado por
la Unión Europea



AVISO LEGAL

Esta actividad cuenta con el apoyo del programa AGRINFO, ejecutado por COLEAD y financiado por la Unión Europea (UE). Esta publicación recibe apoyo financiero de la Unión Europea. El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de COLEAD y de ninguna manera puede interpretarse como un reflejo de las opiniones de la Unión Europea.

Esta publicación forma parte de una colección de recursos de COLEAD que incluye herramientas en línea y fuera de línea, así como materiales técnicos y educativos. Estas herramientas y métodos son el resultado de más de 25 años de experiencia y se han desarrollado progresivamente a través de programas de asistencia técnica ejecutados por COLEAD. Estas acciones se han llevado a cabo en el marco de diversas alianzas y mecanismos de cooperación internacional, en particular en el marco de la cooperación para el desarrollo entre la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OEACP) y la UE, así como con el apoyo de otras instituciones financiadoras y socios técnicos y financieros comprometidos con el desarrollo sostenible de los sistemas alimentarios.

El uso de denominaciones específicas de países o territorios no implica ningún juicio por parte de COLEAD respecto al estatuto jurídico de dichos países o territorios, sus autoridades e instituciones, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

El contenido de esta publicación se proporciona «tal cual» y de conformidad con su disponibilidad a la fecha de publicación. COLEAD no ofrece garantía alguna, expresa o implícita, respecto a la exactitud, integridad, fiabilidad, pertinencia o actualidad de la información y, por lo tanto, no puede garantizar que esté libre de errores, omisiones o inexactitudes.

COLEAD se reserva el derecho de modificar, actualizar o eliminar todo o parte del contenido en cualquier momento y sin previo aviso. No garantiza que el contenido permanezca disponible, actualizado o adecuado para fines específicos.

COLEAD declina toda responsabilidad por cualquier daño de cualquier tipo que resulte del uso o de la imposibilidad de usar el contenido de esta publicación, incluyendo, entre otros, daños directos, indirectos, incidentales, especiales o consecuentes, así como cualquier pérdida de ganancias, datos, oportunidades, reputación o cualquier otra pérdida económica o comercial.

Por lo tanto, cualquier uso de la información contenida en esta publicación es responsabilidad exclusiva de los usuarios, quienes asumen plenamente su interpretación y uso.

Esta publicación puede contener hipervínculos. Los enlaces a sitios web o plataformas ajenas a COLEAD se proporcionan únicamente con fines informativos sobre temas que puedan ser de utilidad para el personal de COLEAD, sus socios técnicos, sus socios financieros y el público en general. COLEAD no puede garantizar ni garantiza la autenticidad de la información disponible en Internet. Los enlaces a sitios web o plataformas ajenas a COLEAD no implican ningún respaldo oficial ni responsabilidad alguna por las opiniones, ideas, datos o productos presentados en dichos sitios, ni ninguna garantía respecto a la validez de la información proporcionada.

A menos que se indique lo contrario, todo el material contenido en esta publicación es propiedad intelectual de COLEAD y está protegido por derechos de autor u otros derechos similares. Dado que este contenido se compila exclusivamente con fines educativos y/o técnicos, la publicación puede contener elementos protegidos por derechos de autor cuyo uso posterior no siempre esté específicamente autorizado por el titular de dichos derechos.

La mención de nombres de empresas o productos específicos (se indiquen o no como marcas registradas) no implica ninguna intención de infringir derechos de propiedad y no debe interpretarse como un respaldo o recomendación por parte de COLEAD.

Esta publicación está disponible públicamente y puede utilizarse libremente siempre que se cite la fuente y/o la publicación permanezca alojada en una de las plataformas de COLEAD. Sin embargo, queda estrictamente prohibido que cualquier tercero declare o dé a entender públicamente que COLEAD participa, ha patrocinado, aprobado o respaldado la forma o el propósito del uso o la reproducción de la información presentada en esta publicación sin el consentimiento previo por escrito de COLEAD. El uso del contenido de esta publicación por parte de un tercero no implica ninguna afiliación ni asociación con COLEAD.

Del mismo modo, queda estrictamente prohibido el uso de una marca comercial, marca oficial, emblema oficial o logotipo de COLEAD o de la UE, o de cualquiera de sus otros medios promocionales o publicitarios, sin consentimiento previo por escrito. Para obtener más información, póngase en contacto con network@coledad.link.



Téngase en cuenta que la Comisión Europea ha publicado una versión revisada del [documento de preguntas frecuentes](#) (versión 3) sobre los aceites minerales en los alimentos.

A continuación se ofrecen aclaraciones adicionales sobre las cuestiones planteadas durante los seminarios web de AGRINFO celebrados en junio de 2026.

A. Preguntas generales

P1: ¿Dónde podemos encontrar una copia del futuro Reglamento, las recomendaciones de seguimiento y las preguntas frecuentes de la Comisión Europea?

Los textos del futuro Reglamento sobre los límites máximos (LM) de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH), el Reglamento sobre métodos de muestreo y análisis, las recomendaciones sobre el seguimiento de los hidrocarburos de aceites minerales (MOH) y las preguntas frecuentes se pueden consultar en la página web de la Comisión Europea sobre [hidrocarburos de aceites minerales \(MOH\)](#).

P2: ¿Los reglamentos publicados en el sitio web de la Comisión Europea son la versión definitiva o se esperan más revisiones?

Los textos publicados en el sitio web de la Comisión son las versiones definitivas.

P3: En el caso de los productos ecológicos, ¿existen límites máximos o niveles indicativos diferentes para los MOSH/MOAH?

Los límites máximos (LM) para los MOAH y los niveles indicativos (NI) para los hidrocarburos saturados de aceites minerales (MOSH)/MOAH son los mismos para los productos ecológicos y no ecológicos.

P4: ¿Cuál es la definición exacta de «MOAH»?

En este Reglamento, MOAH designa el conjunto de los hidrocarburos aromáticos de aceites minerales. No se hace distinción entre los MOAH con 1 o 2 anillos aromáticos y los MOAH con 3 o más anillos aromáticos.

P5: ¿Los nuevos límites máximos se aplican sólo a los alimentos importados?

Los límites máximos (LM) de MOAH y los niveles indicativos (NI) de MOSH/MOAH se aplican a todos los alimentos comercializados en la Unión Europea (UE), ya sean producidos dentro o fuera de la UE.

P6: Si las técnicas analíticas avanzan en los próximos años, ¿se reducirán los límites de cuantificación (LOQ) y los límites máximos?

El principio que rige el establecimiento de los límites de contaminantes es que estos deben situarse en un nivel tan bajo como sea razonablemente posible» (ALARA). Dado que se espera que los métodos de análisis de los MOAH evolucionen, no puede excluirse que lleguen a ser razonablemente alcanzables límites de cuantificación (LOQ) más bajos y que, por consiguiente, se reduzcan los límites máximos. Actualmente no se prevé ningún calendario para la revisión del Reglamento. (El LOQ es la concentración más baja de una sustancia que se puede medir con certeza mediante métodos normalizados).



P7: ¿Considerará la Comisión Europea la revisión de los límites máximos si la experiencia demuestra que estos límites no pueden alcanzarse técnicamente?

Los límites máximos (LM) de MOAH y los niveles indicativos (NI) de MOSH/MOAH se han establecido teniendo en cuenta los niveles que se pueden alcanzar al aplicar buenas prácticas en la cadena alimentaria, así como la viabilidad analítica.

P8: ¿Se pueden exportar productos que contengan MOAH por encima de los niveles establecidos por la UE a países terceros que no cuenten con límites máximos de MOAH?

Los alimentos que no cumplen con las normas de la UE a veces pueden exportarse a países terceros si las autoridades del país importador están plenamente informadas de los motivos por los que el producto no puede comercializarse en la UE y aceptan explícitamente su importación (Reglamento (CE) n.º [178/2002](#), art. 12). Sin embargo, esta posibilidad no se aplica si el Estado miembro de la UE considera que el alimento es «nocivo para la salud» (Directrices sobre el Reglamento (CE) n.º [178/2002](#), p. 33).

P9: ¿Los límites máximos para los alimentos compuestos se aplican únicamente a los alimentos vendidos directamente al consumidor final, o también se aplican a los alimentos vendidos para una transformación posterior (de empresa a empresa, B2B)?

Si un alimento compuesto o transformado se vende a un explotador de empresa alimentaria para una transformación posterior, se comercializa en la UE y también debe cumplir los límites máximos de MOAH aplicables en la UE.

P10: ¿A quién van dirigidas las recomendaciones de seguimiento? ¿A las autoridades de control de los Estados miembros de la UE o a las empresas?

Las recomendaciones de seguimiento están dirigidas a los Estados miembros de la UE en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, ya que un seguimiento eficaz requiere dicha colaboración. Por lo tanto, se recomienda que los explotadores de empresas alimentarias apliquen las recomendaciones de seguimiento.

P11: ¿El «contenido de grasa» en el Reglamento se refiere a la grasa cruda o a la grasa total?

El «contenido de grasa» se refiere a la grasa total. La determinación del contenido de grasa se realiza de conformidad con el método oficial 963.15 de la AOAC International.

B. Ámbito de aplicación: ¿qué productos tienen límites máximos?

P12: ¿Cómo sabemos qué productos se incluyen en las categorías enumeradas en el futuro Reglamento? Por ejemplo, ¿los cacahuetes se incluyen en «semillas oleaginosas»? ¿La vainilla es una «especia»?

Las categorías de frutos de cáscara, cereales, semillas oleaginosas y especias se definen en el anexo I del Reglamento (CE) n.º [396/2005](#).

P13: ¿Por qué se han establecido límites máximos (LM) para algunos alimentos y niveles indicativos (NI) para otros?

Se han establecido límites máximos (LM) para los productos en los que los datos disponibles indican que existe contaminación por los MOAH y en los que hay datos suficientes para fijar dichos límites. Para otros alimentos en los que se sabe que existe contaminación por los MOAH, pero para los que no hay datos suficientes para establecer límites máximos, se han fijado niveles indicativos (NI).



P14: ¿Existen límites máximos para los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, como los envases y los lubricantes?

Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos no entran en el ámbito de aplicación del futuro Reglamento sobre límites máximos de MOAH en los alimentos, y actualmente no se han establecido límites máximos para los MOAH en la legislación de la UE sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Sin embargo, se están llevando a cabo debates sobre el establecimiento de límites máximos para los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

P15: ¿Existen límites máximos para los alimentos (por ejemplo, las grasas) destinados a la alimentación animal?

Los límites máximos de MOAH previstos en el futuro Reglamento no se aplican a los piensos.

C. Aplicación

P16: ¿Cuál es el fundamento jurídico para que un Estado miembro de la UE retire productos del mercado si no existe un límite máximo establecido en la legislación de la UE?

De conformidad con la legislación alimentaria general (Reglamento (CE) n.º [178/2002](#), art. 14), los alimentos comercializados en la UE deben ser seguros. Los Estados miembros deben retirar del mercado o recuperar los alimentos que no se consideren seguros.

P17: ¿Por qué no se han establecido límites máximos ni niveles indicativos para ciertos alimentos, y cómo los tratarán las autoridades de control?

La contaminación por MOAH se produce en gran medida durante la transformación, por lo que no se espera que determinados alimentos, como las frutas y hortalizas frescas, la carne fresca, los productos de la pesca y los huevos, estén contaminados. El 13 de mayo de 2026, el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos (SCoPAFF) adoptó una [declaración conjunta](#) que ofrece orientación sobre el control del cumplimiento respecto de los alimentos para los que no se han establecido límites máximos (LM). Estos alimentos podrían retirarse o recuperarse del mercado si se detecta una concentración de MOAH superior al límite de cuantificación (LOQ), lo que indicaría un nivel de contaminación inusual, y si, tras una evaluación nacional del riesgo, las autoridades de control consideran que suponen un riesgo para el consumidor. No obstante, no se recomienda ni se espera que las autoridades de control centren en estos productos los controles de MOAH.¹

P18: ¿Qué límites máximos aplicarán las autoridades de control hasta el 1 de enero de 2027?

Como se indica en la [declaración conjunta](#) del SCoPAFF del 13 de mayo de 2026, los límites máximos (LM) para ciertos alimentos acordados por las autoridades de los Estados miembros de la UE, que se aplicarán a partir del 1 de enero de 2027, servirán de base para el control del cumplimiento antes de esa fecha (véase la pregunta 16).

¹ SCoPAFF (2026) [Declaración conjunta](#) sobre el Reglamento de la Comisión por el que se modifica el Reglamento (UE) 2023/915 en lo que respecta a los límites máximos de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales en los alimentos, adoptada por el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos, sección de Nuevos Alimentos y Seguridad Toxicológica de la Cadena Alimentaria, 13 de mayo.



P19: Si un producto se envía a la UE antes del 1 de enero de 2027 y llega a la UE después de esa fecha, ¿se aplican a ese producto los límites máximos de MOAH?

Cualquier producto que llegue a la UE después del 1 de enero de 2027 debe cumplir los límites máximos (LM).

P20: ¿La fecha del 1 de enero de 2027 se aplica sólo a los productos finales vendidos a los consumidores, o también a las materias primas importadas?

Los límites máximos se aplican tanto si el alimento se importa como materia prima para una transformación posterior, como si se trata de un producto final destinado a la venta al consumidor.

P21: ¿Exigirá la UE un análisis de MOAH para cada partida de los productos para los que se han establecido límites máximos?

La UE no exige un análisis de MOAH para cada partida de productos. Se espera que los explotadores de empresas alimentarias identifiquen y aborden las fuentes de contaminación, adoptando las medidas (incluidos los análisis) que sean más relevantes para sus productos específicos y que garanticen el cumplimiento de las normas cuando dichos productos se comercialicen en la UE.

P22: Cuando la presencia de MOAH/MOSH exceda los niveles indicativos recomendados, ¿qué deben hacer las autoridades de control de los Estados miembros de la UE?

Cuando los productos contengan MOAH/MOSH que superen los niveles indicativos (NI), se recomienda a los Estados miembros que, en colaboración con los explotadores de empresas alimentarias, realicen investigaciones para identificar las fuentes de contaminación. Una vez identificadas las fuentes de contaminación, deben adoptarse medidas para evitar nuevos casos de contaminación. Los productos que superen los niveles indicativos pueden comercializarse en la UE, a menos que las autoridades de control consideren, tras una evaluación nacional de riesgos, que el producto representa un riesgo para los consumidores.

P23: ¿Existe el riesgo de que diferentes Estados miembros de la UE lleguen a conclusiones distintas sobre el mismo producto?

Los Estados miembros de la UE cuentan con cierta discrecionalidad para determinar si los productos son seguros. El acuerdo alcanzado entre los Estados miembros y establecido en la [declaración conjunta](#) del SCoPAFF del 13 de mayo de 2026 tiene por objeto ayudar a armonizar el enfoque adoptado para el control del cumplimiento de las normas sobre MOAH.

P24: Dado que no se han establecido ingestas diarias admisibles, dosis de referencia agudas ni umbrales de preocupación toxicológica para los MOAH, ¿cómo llevarán a cabo las autoridades de control de los Estados miembros de la UE una evaluación del riesgo caso por caso de los productos que superen los niveles indicativos?

Parte de la fracción de MOAH está compuesta por carcinógenos genotóxicos, para los cuales no existe un umbral seguro de exposición. Por lo tanto, los Estados miembros de la UE pueden considerar que cualquier alimento con concentraciones de MOAH superiores al límite de cuantificación (LOQ) no es seguro (véase la pregunta 16).



P25: ¿Se revocarán las declaraciones del SCoPAFF cuando sea aplicable el nuevo Reglamento?

La [declaración conjunta](#) del SCoPAFF del 13 de mayo de 2026 (que hace referencia a una [declaración conjunta](#) anterior de 2022)² no será revocada, ya que ofrece orientación sobre el enfoque de aplicación que debe adoptarse en relación con los productos para los que no se han establecido límites máximos (LM). Sin embargo, no se recomienda ni se espera que las autoridades de control centren los controles de MOAH en productos para los que no se hayan establecido límites máximos (LM) ni niveles indicativos (NI).

P26: En el caso de algunos productos, los niveles indicativos de MOAH son más altos que los LOQ a los que se hace referencia en la declaración conjunta de SCoPAFF de 2022. Para estos productos, ¿qué umbral aplicarán las autoridades de control de los Estados miembros de la UE?

Queda a discreción de los Estados miembros de la UE decidir, sobre la base de una evaluación del riesgo *ad hoc*, si retirarán del mercado y, si es necesario, recuperarán un producto que exceda el nivel indicativo (NI) o el límite de cuantificación (LOQ) para MOAH y que se considere inseguro (véase la pregunta 16).

D. Alimentos compuestos

P27: ¿Cuál es la diferencia en el enfoque para los alimentos transformados y compuestos, antes y después de 2030?

Hasta el 1 de enero de 2030, los límites máximos (LM) para los alimentos compuestos y transformados se calculan teniendo en cuenta los límites máximos de los ingredientes o materias primas utilizados en el alimento; la proporción de esos ingredientes en el producto final; el límite de cuantificación (LOQ) aplicable al alimento; y cualquier factor de transformación (cambios en la concentración de MOAH resultantes de la dilución o concentración durante la transformación) (Reglamento (UE) [2023/915](#), art. 3).

A partir del 1 de enero de 2030, se aplicarán límites máximos específicos para los alimentos compuestos y transformados en función del contenido de grasa o aceite del alimento, de la siguiente manera:

- Contenido de grasa o aceite <4 %: 0,50 mg/kg
- Contenido de grasa o aceite ≥4 % y ≤50 %: 1,0 mg/kg
- Contenido de grasa o aceite >50 %: 2,0 mg/kg.

A partir del 1 de enero de 2030, se aplicarán otros límites máximos específicos a los alimentos compuestos y transformados que contengan al menos un 15 % de especias, hierbas secas o té seco (véase el Reglamento (UE) [2023/915](#), categoría 5.5.14).

P28: ¿Cómo deben calcularse los límites máximos en los alimentos compuestos y transformados hasta el 31 de diciembre de 2029?

Si un alimento contiene varios ingredientes, algunos con límites máximos (LM) y otros sin ellos, el LM del alimento compuesto depende de la proporción de cada ingrediente (véase el ejemplo en la Tabla 1).

² SCoPAFF (2022) [Declaración conjunta](#) de los Estados miembros sobre la presencia de hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH) en los alimentos, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños, 21 de abril.



Tabla 1. Cálculo de los límites máximos de MOAH en alimentos compuestos y transformados: ejemplo de pimiento asado en aceite

Producto	Límite máximo (mg/kg)	Límite máximo × proporción del ingrediente (mg/kg)
Aceite de girasol (20 %)	2,0	0,40
Pimentón (80 %)	No se ha establecido ningún límite máximo	0

Dado que el LOQ para un producto con un contenido de grasa del 20 % es de 1,0 mg/kg, y $0,40 < 1,0$ mg/kg, el LM para el pimiento asado es de **1,0 mg/kg**.

Se proporcionan más ejemplos en el [documento de preguntas frecuentes](#) de la Comisión Europea (págs. 15–18).

P29: Al calcular el límite máximo para alimentos compuestos, si no se establece un límite máximo (LM) para un ingrediente, ¿se debe considerar ese ingrediente como cero o como el límite de cuantificación (LOQ)?

Si no se establece un límite máximo (LM) para un ingrediente en un alimento compuesto, dicho ingrediente debe calcularse como cero, y no según el LOQ (véase la pregunta 28). El ingrediente debe calcularse como cero incluso cuando exista un nivel indicativo (NI) para ese ingrediente.

P30: ¿Cuál es el límite máximo para un alimento compuesto si ninguno de sus ingredientes tiene un límite máximo (LM)?

Si no se establece un límite máximo (LM) para ninguno de los ingredientes de un alimento compuesto o transformado, no se aplica ningún límite máximo a dicho alimento. Sin embargo, si las autoridades competentes consideran que el alimento compuesto o transformado no es seguro debido a que las concentraciones de MOAH superan el límite de cuantificación (LOQ), pueden tomar medidas (véase la pregunta 16).

P31: Cuando se establecen límites máximos específicos para ciertos alimentos compuestos, podría darse el caso de que, al preparar alimentos a partir de materias primas que cumplen con los requisitos (por ejemplo, 60 % de harina de cereales a 0,5 mg/kg, 40 % de aceite a 2,0 mg/kg), el alimento compuesto resultante no cumpliera con los requisitos (concentración medida de 1,1 mg/kg frente a un límite máximo de 1,0 mg/kg). ¿Cómo se abordará esta situación?

Es poco probable que un alimento compuesto que contenga únicamente ingredientes que cumplan los requisitos tenga concentraciones de MOAH que superen el límite máximo (LM). Sin embargo, los explotadores de empresas alimentarias deben asegurarse de adquirir ingredientes con concentraciones de MOAH suficientemente bajas para garantizar que el alimento compuesto final cumpla con el límite máximo (LM).



E. Aditivos alimentarios

P31: ¿Cuál es el enfoque básico respecto a los límites máximos de MOAH para los aditivos alimentarios?

Si un aditivo alimentario se produce a partir de una materia prima alimentaria para la cual se ha establecido un límite máximo (LM), dicha materia prima debe cumplir el LM correspondiente. El LM para el aditivo alimentario puede calcularse teniendo en cuenta un factor de transformación (Reglamento (UE) [2023/915](#), art. 3).

P32: ¿Cuáles son los límites máximos para los aditivos alimentarios producidos a partir de materiales que no sean alimentos?

Si un aditivo alimentario se produce a partir de materiales no alimentarios, no se aplican los límites máximos para aditivos alimentarios establecidos en el futuro Reglamento. Sin embargo, se están llevando a cabo debates en la UE sobre el establecimiento de límites máximos para ciertos aditivos alimentarios que se producen a partir de fuentes no alimentarias, por ejemplo, para determinadas ceras.

P33: ¿Existen límites máximos para las enzimas alimentarias?

Dado que las enzimas no entran en la definición de aditivos alimentarios, el futuro Reglamento no establece límites máximos de MOAH para las enzimas alimentarias. Sin embargo, un alimento transformado o compuesto que contenga enzimas debe cumplir los límites máximos establecidos para los alimentos transformados o compuestos (véase P27).

P34: Los aditivos alimentarios producidos a partir de aceites y grasas deben cumplir los límites máximos establecidos para los aceites y grasas «puestos en el mercado para el consumidor final o utilizados como ingrediente en alimentos». La lecitina y los tocoferoles se obtienen de aceites crudos y no de aceites puestos en el mercado para el consumidor final. ¿Cómo deben calcularse los límites máximos para estos aditivos alimentarios?

A partir del 1 de enero de 2027, cuando los aditivos alimentarios se produzcan a partir de aceites comestibles refinados, dichos aceites deberán cumplir los límites máximos (LM) establecidos para los aceites y grasas puestos en el mercado para el consumidor final o utilizados como ingrediente en alimentos.

Hasta el 31 de diciembre de 2029, los aditivos alimentarios podrán producirse a partir de aceites comestibles crudos o no refinados que no cumplan los límites máximos de MOAH. En tales casos, los productores de aditivos deben asegurarse de que estos aceites se refinan para garantizar el cumplimiento de los límites máximos de MOAH, antes de producir aditivos alimentarios a partir de ellos. Además, los productores de alimentos y aditivos alimentarios deben verificar la concentración de MOAH en el aditivo alimentario final para garantizar el cumplimiento de los límites máximos (LM) del aceite o grasa que se pone en el mercado para el consumidor final o se utiliza como ingrediente en alimentos, teniendo en cuenta el factor de transformación adecuado (Reglamento (UE) [2023/915](#), art. 3).

A partir del 1 de enero de 2030, los productores de aditivos alimentarios sólo podrán utilizar aceites comestibles destinados a un refinado posterior que cumplan los límites máximos (LM) de MOAH aplicables a dichos aceites.

P35: ¿Cuál es el límite máximo para el carmín derivado de la cochinilla?

Dado que las cochinillas son insectos y no se ha establecido ningún límite máximo para los insectos, tampoco existe un límite máximo para el carmín.



P36: ¿Qué ocurre con los aditivos alimentarios importados de países terceros? ¿Cómo se garantizará el cumplimiento si no se puede verificar el cumplimiento de las materias primas? ¿Serán suficientes los datos sobre el aditivo alimentario final, en lugar de los de la materia prima, para demostrar el cumplimiento?

Las empresas que importen aditivos alimentarios producidos a partir de ingredientes alimentarios deben poder demostrar que la concentración de MOAH en el aditivo alimentario final cumple el límite máximo (LM), teniendo en cuenta el LM del alimento utilizado como materia prima y el factor de transformación adecuado (Reglamento (UE) [2023/915](#), art. 3).

P37: ¿Existe un límite máximo de MOAH establecido para los aditivos alimentarios obtenidos a partir de ingredientes para los que no se ha fijado ningún límite máximo?

No existe un límite máximo específico de MOAH para los aditivos alimentarios obtenidos a partir de ingredientes para los que no se ha establecido un límite máximo.

P38: ¿Se aplican los límites máximos a los aditivos alimentarios producidos a partir de fuentes no alimentarias, por ejemplo, ceras (E901–E903)?

No, pero hay debates en curso sobre el establecimiento futuro de límites máximos de MOAH para las ceras microcristalinas y otras ceras. Un nuevo Reglamento sobre estos límites máximos se notificaría al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) a fin de recabar observaciones antes de su adopción.

P39: ¿Tiene la UE la intención de establecer límites máximos de MOAH para aditivos alimentarios específicos con arreglo a la legislación de la UE sobre aditivos alimentarios?

Sí, se están llevando a cabo debates para establecer límites máximos (LM) para aditivos alimentarios específicos con arreglo a la legislación de la UE sobre aditivos alimentarios, por ejemplo, para la lecitina y ciertas ceras. Si no se establecen límites máximos para aditivos alimentarios específicos, se aplicarán los límites máximos de MOAH establecidos en el Reglamento (UE) [2023/915](#).

F. Alimentos transformados y factores de transformación

P40: ¿Cuándo se considera que un alimento ha sido «transformado»?

Con arreglo a la legislación de la UE [Reglamento (CE) n.º [852/2004](#), artículo 2, apartado 1, letra m)], la transformación se define como «cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos». Los alimentos congelados o ultracongelados no se consideran alimentos transformados.

P41: ¿Los niveles de MOAH en los alimentos se establecen para la materia seca?

Los límites máximos (LM) de MOAH se aplican a los alimentos tal como se comercializan. No se aplican sobre la base de la materia seca.

P42: ¿Existen más orientaciones de la UE disponibles sobre los factores de transformación en relación con los contaminantes alimentarios?

La UE está elaborando una guía sobre los factores de transformación en relación con los contaminantes alimentarios, y tiene la intención de publicarla antes de finales de 2026.



P43: En el caso de las hierbas o especias secas, ¿se debe aplicar un factor de transformación (secado)?

El límite máximo (LM) establecido para las especias se aplica al producto seco, ya sea entero, triturado o molido. En el caso de las hierbas, el LM se establece explícitamente para las «hierbas secas». En ambos casos, no es necesario aplicar ningún factor de transformación (secado).

G. Aceites

P44: La categoría «grasas y aceites animales y vegetales» (5.5.2) enumera aceites específicos (p. ej., de maíz, de colza, etc.). ¿Qué ocurre con los aceites que no se mencionan específicamente (p. ej., el aceite de marula, el aceite de semilla de melón del Kalahari y el aceite de mongongo)?

El límite máximo (LM) de MOAH también se aplica a los aceites comestibles que no se mencionan específicamente en el futuro Reglamento. Estos aceites se incluyen en la categoría 5.5.2.7 «otras grasas y aceites».

P45: En el caso de ciertos aceites vegetales crudos (por ejemplo, el aceite de palma), existe un problema de interferencia biogénica (la materia orgánica natural puede confundirse con contaminación por aceites minerales). ¿Cómo se debe demostrar el cumplimiento del límite máximo de 2,0 mg/kg para estos aceites a partir de 2030?

Los laboratorios especializados en análisis de MOH (incluidos en la lista de laboratorios del EURL-PC, véase la pregunta 61) pueden abordar este problema mediante pretratamientos especiales de las muestras, como la epoxidación (de conformidad con la norma ISO 20122:2025-06). En algunos casos excepcionales, se debe aplicar la técnica GC×GC (véase la sección J) para distinguir el MOAH real de las interferencias endógenas de origen vegetal.

P46: ¿La categoría «otras grasas y aceites» (5.5.2.7) incluye los aceites esenciales?

No, no se han establecido límites máximos (LM) para los «aceites esenciales, aceite de oliva lampante y aceite de orujo de oliva crudo», los cuales están explícitamente excluidos de la categoría de aceites animales y vegetales. Se han establecido niveles indicativos para MOAH y MOSH en el caso de los aceites esenciales.

H. Fuentes de contaminación

P47: ¿Cómo se contaminan las hierbas, las especias o los granos durante el proceso de secado?

Si las hierbas, especias o granos se secan mediante «métodos de secado directo» (por ejemplo, con gases de escape de combustión), existe el riesgo de contaminación por MOSH y MOAH. El secado sobre asfalto también puede ser una fuente de contaminación. Para evitar la contaminación, se deben utilizar métodos de secado alternativos (secado indirecto o secado solar sobre una superficie no contaminada).

P48: ¿Pueden los adyuvantes utilizados en la agricultura ser una fuente de contaminación por los MOAH/MOSH?

Algunos adyuvantes que se utilizan en los productos fitosanitarios para mejorar su eficacia se basan en productos derivados de aceites minerales (como las parafinas). Estos productos pueden ser fuentes de contaminación.



I. Análisis

P49: ¿Cuál es el método reconocido para analizar los MOAH?

El método para el análisis de MOAH es la cromatografía líquida acoplada a cromatografía de gases acoplada a detección por ionización de llama (LC-GC-FID). El Centro Común de Investigación (JRC) de la Comisión Europea ha publicado una [Guía sobre el muestreo, el análisis y la presentación de datos para el seguimiento de los hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos y en los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos](#). Cuando sea necesario, por ejemplo en casos de sospecha de interferencias, la caracterización de las interferencias debe realizarse sobre la base de una cromatografía de gases bidimensional completa (GC×GC).

P50: ¿Existe alguna prueba sencilla que permita determinar si el resultado es positivo o negativo sin necesidad de cuantificar?

Existen en el mercado métodos semicuantitativos basados en la cromatografía en capa fina (TLC). Sin embargo, la UE no recomienda esos métodos porque no son lo suficientemente sensibles y, por lo tanto, no son adecuados para medir MOAH y MOSH en los alimentos.

P51: ¿Cómo pueden las empresas demostrar el cumplimiento de los límites máximos cuando actualmente no existe un método reconocido para el análisis de MOSH/MOAH (por ejemplo, en los complementos alimenticios probióticos)?

El método para analizar los alimentos es el método LC-GC-FID al que se hace referencia en la [Guía](#) del JRC. En algunos casos excepcionales, también se debe aplicar la técnica GC×GC para confirmar los análisis. El Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para Contaminantes de la Transformación en Alimentos (EURL-PC) ha publicado [«Análisis de MOSH y MOAH en alimentos mediante GC×GC: Guía sobre análisis, interpretación y presentación de datos»](#).

P52: ¿Es eficaz la metodología analítica en un caso como el de los aceites de pescado crudos, en los que hay sustancias que interfieren?

El método adecuado para analizar los aceites de pescado crudos es también el LC-GC-FID. El límite de cuantificación (LOQ) alcanzable para estos aceites es de 5,0 mg/kg, tal como se indica en el [anexo](#) del futuro reglamento de ejecución por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 333/2007 sobre los métodos de muestreo y análisis para el control de los niveles de hidrocarburos de aceites minerales en los alimentos. Cuando sea necesario, por ejemplo en casos de sospecha de interferencias, la caracterización de las interferencias debe realizarse sobre la base de una cromatografía de gases bidimensional completa (GC×GC).

P53: Si un producto se vende a los consumidores en una lata metálica, ¿se debe enviar al laboratorio el producto en su lata para su análisis, o se debe trasvasar el alimento a otro recipiente?

El producto envasado debe cumplir los límites máximos (LM) de la UE. Se recomienda enviar el producto en su envase original (el alimento en la lata) al laboratorio. El alimento envasado (el alimento en la lata) debe enviarse en un recipiente limpio e inerte que ofrezca protección adecuada contra la contaminación, contra la pérdida de analitos por adsorción a la pared interna del recipiente y contra daños durante el transporte. En el laboratorio, se debe analizar el alimento y, cuando se cuantifiquen las concentraciones de MOAH, también debe analizarse el envase para determinar si es la fuente de la contaminación.



P54: ¿Cuál es la mejor manera de comprobar los envases (bolsas de plástico) que contendrán las muestras antes de enviarlas para su análisis?

Los laboratorios especializados ofrecen pruebas de migración específicas adecuadas para analizar envases como las bolsas de plástico. Una estrategia consiste en dividir la muestra de alimento (homogeneizada) en varias partes y presentar las muestras en bolsas de plástico y en otro envase del que se sepa que no es fuente de contaminación (como un frasco de vidrio cubierto con lámina de aluminio). Cualquier diferencia en el resultado apunta a una contaminación proveniente de la bolsa de plástico. Los hidrocarburos saturados oligoméricos de poliolefina (POSH) presentes en el plástico pueden migrar a los alimentos y se analizarán como MOSH cuando se utilice el método LC-GC-FID reconocido por la UE (véase la pregunta 49). Los MOSH pueden distinguirse de los POSH mediante GC×GC.

P55: ¿Es adecuado para las muestras un recipiente de vidrio cerrado con una tapa de aluminio? ¿Dónde podemos encontrar más orientación sobre el muestreo?

Los recipientes para muestras deben estar hechos de vidrio, aluminio u otros materiales que no liberen hidrocarburos. El tereftalato de polietileno puede ser adecuado, pero no el polietileno, el polipropileno ni el papel. Las tapas deben estar recubiertas con lámina de aluminio o politetrafluoroetileno (p. ej., Teflón). La lámina de aluminio debe limpiarse antes de su uso para eliminar los residuos de aceites y lubricantes de la producción. Se debe prestar atención a los cierres y materiales de sellado del recipiente. Se podría enviar un recipiente de muestra vacío junto con las muestras para verificar si la contaminación detectada proviene del recipiente.

P56: ¿Por qué el análisis de laboratorio de los productos en aceite se realiza solo sobre el aceite y no sobre el producto completo?

Todo el producto (el producto y el aceite) debe cumplir los límites máximos (LM); por lo tanto, el laboratorio debe homogeneizar todo el producto y evaluar su conformidad con los LM.

P57: ¿Qué tipo de recipiente se recomienda para tomar muestras de cereales y legumbres?

Eso depende. Para las legumbres frescas, un recipiente de vidrio podría ser adecuado, mientras que para los cereales y legumbres secos se podrían utilizar sacos de plástico previamente sometidos a ensayo. No se recomienda el uso de sacos de yute para muestras de cereales y legumbres si este tipo de envase no está destinado a la comercialización o distribución final.

P58: La Comisión Europea recomienda un revestimiento de politetrafluoroetileno (PTFE), pero ¿no contiene este revestimiento sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS), prohibidas en los envases alimentarios?

En este caso, el recipiente tiene como finalidad el transporte de alimentos para su análisis. No se trata de un envase según la definición del Reglamento (UE) [2025/40](#) sobre envases y residuos de envases: es decir, no es un producto destinado a otro operador económico o a un usuario final (artículo 3, punto 1). Por lo tanto, las reglas relativas a las PFAS no se aplican a los recipientes para muestras.

P59: ¿Existe riesgo de contaminación por MOAH procedente de las tapas de aluminio?

En general, el riesgo de contaminación por MOAH asociado a las tapas de aluminio es nulo o muy bajo. Para eliminar cualquier riesgo, estas podrían enviarse a un laboratorio para su análisis. Las tapas de aluminio adheridas a los envases alimentarios con adhesivos de termosellado pueden ser una fuente de hidrocarburos saturados oligoméricos de resina (ROSH) e hidrocarburos aromáticos oligoméricos de resina (ROAH), que constituyen interferencias en los análisis de MOSH y MOAH, respectivamente. Por lo tanto, esto debe tenerse en cuenta al preparar las muestras para su análisis.



P60: ¿Qué debe hacer una empresa si los resultados de los controles difieren significativamente de su propio análisis de los productos?

Para todos los controles oficiales (no sólo para los MOAH), los explotadores de empresas alimentarias tienen derecho a solicitar un segundo dictamen pericial y, cuando proceda, otro análisis de una muestra del producto a sus propias expensas (Reglamento [2017/625](#)).

J. Laboratorios

P61: ¿Puede la UE proporcionar una lista de laboratorios de fuera de la UE capacitados para analizar MOAH y MOSH de conformidad con el futuro Reglamento?

El Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para Contaminantes de la Transformación (EURL-PC) ha elaborado una lista de laboratorios capaces de analizar el contenido total de MOAH con los límites de cuantificación (LOQ) exigidos. Esta lista está disponible previa solicitud por correo electrónico a eur-lpc@food.dtu.dk³ con el asunto «GET MOAH LAB LIST».

P62: ¿Los laboratorios de otros países deben estar acreditados por la UE?

Los laboratorios deben operar de conformidad con la norma ISO/IEC 17025, y el método analítico debe estar acreditado de conformidad con dicha norma por un organismo nacional de acreditación.

P63: ¿Qué tan elveada es la magnitud de la incertidumbre analítica?

Un laboratorio acreditado que analiza muestras debe indicar el nivel de incertidumbre analítica (incertidumbre de medida expandida) en el informe de laboratorio en el que se comunican los resultados del análisis. Esta incertidumbre es específica del laboratorio en cuestión y de las características del método. La enmienda propuesta por la Comisión Europea al Reglamento (CE) n.º [333/2007](#) incluye criterios de desempeño para los métodos analíticos y explicaciones adicionales sobre el cálculo de la incertidumbre de medida.

P64: ¿Las autoridades de control de la UE tienen en cuenta la incertidumbre analítica?

Sí, las autoridades de control de la UE tienen en cuenta la incertidumbre expandida de medida (véase el Reglamento (CE) n.º [333/2007](#), anexo, puntos D.1.3 y D.2).

P65: Como empresa que exporta o importa un producto, ¿debo tener en cuenta también la incertidumbre de medida al analizar si mi producto cumple los requisitos?

De conformidad con el Reglamento (CE) n.º [333/2007](#), la incertidumbre de medida puede tenerse en cuenta en los controles realizados por los explotadores de empresas alimentarias al evaluar el cumplimiento. Sin embargo, si lo hacen, los explotadores de empresas alimentarias deben considerar el riesgo de que, cuando el producto vuelva a ser analizado por un socio comercial o una autoridad de control, se detecte un nivel más alto de contaminación que haga que el producto no cumpla con los requisitos (incluso al tener en cuenta la incertidumbre de medida).

P66: ¿Se tiene en cuenta la incertidumbre de medida en el caso de los alimentos infantiles?

Sí, las autoridades de control de la UE también tienen en cuenta la incertidumbre expandida de medida en relación con los alimentos infantiles.

³ Esta lista se pone a disposición en el entendimiento de que ni el EURL-PC (Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para Contaminantes de la Transformación) ni la Comisión Europea autorizan, respaldan ni examinan de ninguna manera la información proporcionada por los laboratorios.



K. Estrategias de cumplimiento

P67: ¿Existen directrices de la UE sobre estrategias de cumplimiento para prevenir o mitigar la presencia de MOAH?

No existen directrices específicas sobre estrategias para prevenir o mitigar el MOAH. Sin embargo, una buena fuente de información es la [Guía práctica para reducir la transferencia de aceites minerales a los alimentos](#) (2018), publicada por FoodDrinkEurope.

P68: Al transportar cereales y legumbres, los revestimientos de los contenedores pueden ser una fuente de contaminación. ¿Cómo se puede evitar esto?

Para evitar esta fuente de contaminación, se deben utilizar revestimientos que *no* estén fabricados con cartón o papel reciclado. Se puede utilizar papel virgen, cartón virgen o plásticos que hayan demostrado estar libres de MOAH.

P69: En el caso de las materias primas transportadas a granel, ¿es recomendable realizar análisis en el origen?

Para fomentar la confianza entre compradores y vendedores, una buena estrategia es acordar realizar análisis tanto en el origen como en el destino. Esto ayudará a determinar si existe contaminación en la propia materia prima y si existe la posibilidad de que se produzca contaminación durante el transporte.

P70: ¿Existe alguna forma de reducir la presencia de MOAH en los aceites vegetales?

Mediante el refinado de los aceites se puede lograr una reducción de ciertas fracciones «ligeras» de MOAH; sin embargo, las fracciones más pesadas y tóxicas de MOAH permanecen en los alimentos. Existe un proceso especial de refinado, la destilación de trayecto corto (SPD), que reduce los MOSH y los MOAH con mucha mayor eficacia. Este proceso es costoso y da como resultado «aceites refinados» que carecen de las propiedades originales (sabor y olor) del aceite prensado.

P71: ¿Cuenta la UE con proyectos o financiación internacional para apoyar el cumplimiento de los requisitos relativos a los MOSH y MOAH?

Existen oportunidades para el desarrollo de capacidades en relación con las normas de seguridad alimentaria de la UE. Las solicitudes de este tipo de apoyo deben dirigirse principalmente a la Delegación de la UE en el país de que se trate y debatirse con ella. Se debe subrayar la importancia de este tema, teniendo en cuenta otras solicitudes de apoyo que provengan de las mismas autoridades nacionales.

P72: Además de analizar el alimento compuesto final, ¿qué medidas pueden adoptarse para garantizar su conformidad cuando no se controla el proceso de fabricación?

Cuando no se controla el proceso, puede analizarse el alimento transformado o compuesto, o solicitarse al proveedor un certificado de análisis, para comprobar la conformidad del alimento adquirido. En caso de incumplimiento, debe rechazarse el lote. Otras medidas pueden consistir, entre otras, en pedir al responsable del proceso que realice análisis en las distintas etapas de fabricación, mantener un diálogo más profundo y realizar una evaluación de riesgos con dicho responsable o auditar el proceso. Si el proveedor se niega a adoptar medidas para evitar la contaminación o si persisten los incumplimientos, debe considerarse la posibilidad de recurrir a otro proveedor.

P73: ¿Es necesario analizar los colorantes alimentarios extraídos con disolventes para detectar MOAH/MOSH, o basta con una declaración del proveedor sobre el disolvente de extracción?

Los colorantes alimentarios pertenecen a la categoría 5.5.12 de aditivos alimentarios, y se aplican límites máximos (LM) cuando dichos colorantes se producen a partir de una materia prima para la que se ha establecido un LM. La decisión de analizar o no el colorante dependerá de su propia evaluación de riesgos y del grado en que desee confiar en las declaraciones de su proveedor. En caso de incertidumbre, se recomienda investigar ese riesgo mediante el análisis del colorante alimentario.



L. Límites máximos y niveles indicativos en productos específicos

P74: Para una gama de productos específicos, se solicitó una aclaración sobre los límites máximos de MOAH (LM) y los niveles indicativos (NI) aplicables.

Tabla 2. Límites máximos e indicativos de MOAH para una gama de productos específicos

Nota

* Cuando no se aplique un LM específico, corresponde a los Estados miembros de la UE decidir si retirarán del mercado y, si es necesario, recuperarán un producto que supere el límite de cuantificación (LOQ), sobre la base de una evaluación del riesgo ad hoc (véase la pregunta 16).

Producto	Categoría de alimentos	Fechas de aplicación	MOAH	
			Nivel máximo	Nivel indicativo (véase la P13)
Aceites «reesterificados», como el aceite de triglicéridos de cadena media (MCT) o los ácidos grasos	5.5.2 Grasas y aceites de origen animal y vegetal	Del 1 de enero de 2027 al 31 de diciembre de 2029	Calculado con base en el LM del aceite comestible a partir del cual se produjo y el factor de procesamiento correspondiente (Reglamento 2023/915 , art. 3).	
	5.5.13 Alimentos compuestos o procesados	A partir del 1 de enero de 2030	LM al nivel del límite de detección (LOQ) según el contenido de grasa o aceite <i>Véase la P27</i>	
• Chips de plátano fritos en aceite de coco • Caldos, caldo de verduras, cubitos de caldo • Cacahuete blanqueado • Chocolate • Ingredientes alimenticios elaborados a partir de aceites vegetales sin contenido de grasa • Productos del mar que contienen aceites vegetales • Conservas de pescado en aceite • Alimentos compuestos que contienen ácido ricinoleico procedente del aceite de ricino • Alimentos compuestos que contienen cera de abejas	5.5.13 Alimentos compuestos o procesados	Del 1 de enero de 2027 al 31 de diciembre de 2029	LM calculado según las cantidades de los ingredientes y los factores de procesamiento, así como los LM de los ingredientes, <i>si hay al menos un ingrediente con un LM</i> <i>Véase la P27</i>	
		A partir del 1 de enero de 2030	LM al LOQ según el contenido de grasas/aceites <i>Véase la P27</i>	



Producto	Categoría de alimentos	Fechas de aplicación	MOAH	
			Nivel máximo	Nivel indicativo (véase la P13)
Gluten de trigo	5.5.5 Granos de cereales y productos derivados de los cereales.	A partir del 1 de enero de 2030	LM) al LOQ según el contenido de grasa/aceite	
Ácido ricinoleico del aceite de ricino	Dado que el aceite de ricino no es un alimento ni un aceite de cocina común, no entra en el ámbito de aplicación del Reglamento		Sin LM*	
- Grasas animales distintas de la mantequilla - Manteca de karité	5.5.2.7 Otros aceites y grasas	Del 1 de enero de 2027 al 31 de diciembre de 2029	4,0 mg/kg si están destinados a los consumidores finales o para su uso como ingrediente en alimentos	
		A partir del 1 de enero de 2030	2,0 mg/kg si se destina a refinación posterior y está etiquetado como tal	
Cera de abejas	No entra en el ámbito de aplicación del Reglamento		Sin LM*	
Harina de garbanzo	5.5.4 Legumbres	A partir del 1 de enero de 2030	0,50 mg/kg, teniendo en cuenta el factor de procesamiento adecuado (Reg. 2023/915 , art. 3).	
Verduras deshidratadas p. ej., cebolla o ajo en polvo	Verduras procesadas		Sin LM*	2,0 mg/kg
Pulpas, jugos y néctares de frutas	Frutas procesadas		Sin LM*	2,0 mg/kg
Granos de café verde	Granos de café		Sin LM*	1,0 mg/kg
Aceites y resinas extraídos de especias	Aceites esenciales		LM*	10 mg/kg
- Pimentón en polvo - Vainilla	5.5.9 Especias	A partir del 1 de enero de 2027	10,0 mg/kg	
		A partir del 1 de enero de 2030	5,0 mg/kg	
Aceite de maní	5.5.2.2.1 Aceite de maní	A partir del 1 de enero de 2027	6,0 mg/kg si está destinado a consumidores finales o para su uso como ingrediente en alimentos	
			2,0 mg/kg si está destinado a un refinado posterior y se etiqueta como tal	



Producto	Categoría de alimentos	Fechas de aplicación	MOAH	
			Nivel máximo	Nivel indicativo (véase la P13)
Extractos vegetales para uso en suplementos alimenticios	5.5.9 Especies o hierbas secas, téis o infusiones de hierbas	A partir del 1 de enero de 2027	10,0 mg/kg	
		A partir del 1 de enero de 2030	5,0 mg/kg	
	Extractos de otras plantas		Sin LM*	2,0 mg/kg
Suplementos alimenticios finales que contengan extractos de plantas (tanto especias como extractos de otras plantas)	5.5.11 Suplementos alimenticios	A partir del 1 de enero de 2027	10,0 mg/kg	
		A partir del 1 de enero de 2030	5,0 mg/kg	
Carnes procesadas que contengan grasa animal	Productos cárnicos procesados		Sin LM*	2 mg/kg
Pseudocereales (chía y quinua)	5.5.5 Granos de cereales	A partir del 1 de enero de 2027		

Descargo de responsabilidad: *Bajo ninguna circunstancia COLEAD se hará responsable de cualquier pérdida, daño, responsabilidad o gasto incurrido o sufrido que se alegue que haya resultado del uso de la información disponible en este sitio web o de cualquier enlace a sitios externos. El uso del sitio web se realiza por cuenta y riesgo exclusivos del usuario. Esta plataforma de información fue creada y mantenida con el apoyo financiero de la Unión Europea. Sin embargo, su contenido no refleja las opiniones de la Unión Europea.*



GROWING PEOPLE