



FACTORES DE TRANSFORMACIÓN PARA ACEITE DE LIMÓN PENSADO EN FRÍO

25 de abril de 2018

El Reglamento (CE) N° 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites de residuos de plaguicidas (LMR) en alimentos y piensos de origen animal y vegetal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (Diario Oficial de la Unión Europea serie L70 del 16.03.05), en su Anexo I incluye aquellas materias primas sin transformar sobre las que se fijan los LMRs, por ello es necesario aplicar factores de transformación (concentración, dilución...etc.) sobre el LMR del producto inicial, según se establece en el artículo 20.1 del Reglamento anteriormente mencionado.

Actualmente no existen factores de transformación armonizados en la UE, algo que en ocasiones supone problemas en la interpretación de resultados cuando se analizan productos procesados y, en ocasiones, problemas comerciales.

La inclusión de factores de transformación armonizados en el anexo VI del Reglamento 396/2005 (aún no publicado), permitiría poner fin a los problemas mencionados, sin embargo teniendo en cuenta la complejidad de los productos procesados y la gran variabilidad, es un trabajo que aún está pendiente.

Para conocer la situación actual y cómo se aplican los LMR a productos transformados puede consultar la siguiente nota web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/contenido_extra_5_LMR_en_transformados.pdf

Mientras tanto, a la espera de la publicación del anexo VI del Reglamento 396/2005, es responsabilidad del operador demostrar la solidez de los factores de procesamiento a aplicar en su producción. Es por ello, que aparte del trabajo que se hace desde las autoridades oficiales, en algunos sectores industriales se realicen estudios para establecer factores de transformación y así poder aplicar los LMRs de forma adecuada a sus productos. Ese es el caso de la Asociación Interprofesional del Limón y Pomelo (AILIMPO) que recientemente ha presentado un completo estudio para el establecimiento de factores de concentración en aceite de limón prensado en frío que permite establecer dichos factores para 11 sustancias en ese producto en particular. Los valores de referencia obtenidos pueden consultarse en el siguiente cuadro:

	Mean PF AILIMPO data	EU MRL (lemon RAC) mg/kg	MRL _{det} lemon oil ⁽¹⁾ mg/kg
Chlorpyrifos	161	0.2	32
Chlorpyrifos-methyl	58	0.3	17
2-Phenylphenol	71.4	5	357
Pyriproxyfen	121.7	0.6	73
Pyrimethanil	56	10	560
Propiconazole	58.4	6	350
Imazalil	2.6	5	13
Prochloraz	31.9	10	319
Thiabendazole	0.8	5	4
Hexythiazox	34	1	34
Metalaxyl/Metalaxyl-M	4.5	0.5	2



Desde AECOSAN se apoya la iniciativa de AILIMPO, considerando de gran utilidad las conclusiones alcanzadas ante la ausencia de factores de transformación, y sobre unos productos en los que la concentración de las materias activas es notable y están sometidos a un intenso tráfico comercial. Por todo ello, los resultados de los estudios mencionados fueron presentados por AECOSAN ante la Comisión, EFSA y los 28 países de la UE en el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos – Sección « residuos de plaguicidas en alimentos» (reunión de 26-27 de febrero de 2018) con el fin de que fueran tomados en consideración por otras autoridades nacionales. La Comisión invitó a los demás Estados miembros a tener en cuenta esos estudios.

Se puede consultar el resumen de la reunión de CPVAAP de febrero en el que se incluyó en el Punto A.30-AOB en el siguiente enlace:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/plant/docs/sc_phyto_20180226_ppr_sum.pdf