



## Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta

-Aprobado en la Comisión Institucional\* de 21 marzo de 2018-

Recibida una consulta acerca del límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta alimenticia, definida por el CAE como “aquel producto obtenido por desecación de una masa no fermentada confeccionada por harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo (*Triticum durum*, *Triticum vulgare*) o de sus mezclas y agua potable”, esta Agencia informa que:

El Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios establece límites máximos de zearalenona en cereales, fijándose distintos niveles según el producto:

2.5	<b>Zearalenona</b> <sup>(15)</sup>	
2.5.1	Cereales no elaborados <sup>(16)</sup> <sup>(17)</sup> distintos del maíz	100
2.5.2	Maíz no elaborado <sup>(16)</sup> , excepto el destinado a molienda por vía húmeda <sup>(22)</sup>	350 <sup>(18)</sup>
2.5.3	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 y 2.5.10	75

Aunque en su anexo aparecen descritos distintos productos finales, en el caso de la Zearalenona la pasta no es uno de ellos.

Sin embargo, la pasta sí aparece expresamente en otras entradas del mismo Reglamento. Es el caso del Deoxinivalenol, en el que aparece reflejada en la entrada 2.4.5 (*Pasta -seca-*):

2.4	<b>Deoxinivalenol</b> <sup>(15)</sup>	
2.4.1	Cereales no elaborados <sup>(16)</sup> <sup>(17)</sup> que no sean trigo duro, avena y maíz	1 250
2.4.2	Trigo duro y avena no elaborados <sup>(16)</sup> <sup>(17)</sup>	1 750
2.4.3	Maíz no elaborado <sup>(16)</sup> , excepto el destinado a molienda por vía húmeda <sup>(22)</sup>	1 750 <sup>(18)</sup>
2.4.4	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.4.7, 2.4.8 y 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (seca) <sup>(18)</sup>	750
2.4.6	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno	500
2.4.7	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200
2.4.8	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, clasificadas en los códigos NC 1103 13 u 1103 20 40 , y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula > 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	750 <sup>(18)</sup>
2.4.9	Fracciones de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, clasificadas en el código NC 1102 20 , y otros productos de la molienda del maíz con un tamaño de partícula ≤ 500 micras, no destinados al consumo humano directo, clasificados en el código NC 1904 10 10	1 250 <sup>(18)</sup>



A este producto se le aplica el mismo límite máximo que la entrada 2.4.4 (*Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.4.7, 2.4.8 y 2.4.9*).

Consultados los servicios de la DG SANTE de la Comisión Europea, se ha aclarado que el límite máximo aplicable para la Zearalenona en pasta sería, como para el caso del Deoxinivalenol, el correspondiente al de la entrada 2.5.3 (*Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado y germen como producto final comercializado para el consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 y 2.5.10*). La base para tal decisión es que la composición de la pasta es mayoritariamente harina de trigo, y además se le debe aplicar un factor de transformación de 1.

En resumen, el **límite máximo de zearalenona aplicable a la pasta es 75 µg/kg.**

**NOTA IMPORTANTE:** Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno

---

*\*La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de Economía, Industria y Competitividad, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.*