

3-MONOCLOPROPANODIOL (3MCPD)

Revisión Octubre 2013

LEGISLACION COMUNITARIA SOBRE CONTENIDO MAXIMO DE 3-MCPD EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PRODUCTO (a)	Contenido máximo (μ /Kg)	Criterios de realización para el muestreo	Criterios de realización de los métodos de análisis
Proteína vegetal hidrolizada (b)	20	Reglamento 333/2007	Reglamento 333/2007
Salsa de soja (b)	20	Reglamento 333/2007	Reglamento 333/2007

- (a) En lo que respecta a las frutas, las hortalizas y los cereales, se hace referencia a los productos alimenticios enumerados en la categoría pertinente tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (DO L 70 de 16.3.2005, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 178/2006 (DO L 29 de 2.2.2006, p. 3). Esto significa, entre otras cosas, que el alforfón (Fagopyrum spp.) está incluido dentro de los cereales y que sus productos derivados están incluidos dentro de los productos a base de cereales.
- (b) El contenido máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40% de materia seca, lo que corresponde a un contenido máximo de 50 μ g/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este contenido en función del contenido de materia seca de los productos.

Productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y compuestos

Cuando se apliquen los contenidos máximos establecidos en el Anexo a los productos alimenticios que estén desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- Los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución
- Los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de transformación
- Las proporciones relativas de los ingredientes en el producto
- El límite analítico de cuantificación

El explotador de la empresa alimentaria deberá comunicar y justificar los factores específicos de concentración o dilución para las operaciones de secado, dilución, transformación y/o mezcla en cuestión, o para los productos desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate, cuando la autoridad competente efectúe un control oficial.

Si el explotador de la empresa alimentaria no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que ese factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible y con el objetivo de la máxima protección de la salud humana.

Los apartados anteriores se aplicarán siempre que no se hayan establecido contenidos máximos comunitarios específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos.

En los casos en que la legislación comunitaria no prevea contenidos máximos específicos para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados Miembros podrán establecer unos niveles más rigurosos.

Legislación aplicable

- Reglamento (CE) n° 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 (DOL 364 de 20.12.2006)
- Reglamento (CE) n° 333/2007 de 28 de marzo de 2007 (DOL 88 de 29.3.2007) sobre métodos de muestreo y análisis

Países que tienen la misma legislación que la UE: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania y Suecia.

LEGISLACION AUSTRALIANA Y NEOZELANDESA DE 3-MCPD(Australian New Zealand Food Standard Code)

3-cloro-1,2-propanodiol: En salsa de soja y salsa de ostra 0,2 mg/kg, calculado sobre un contenido en materia seca del 40%.

1,3-dicloro-2-propanol:En salsa de soja y salsa de ostra 0,005 mg/kg, calculado sobre un contenido en materia seca del 40%.

LEGISLACION DE CANADA SOBRE CONTENIDO MAXIMO DE 3-MCPD

3-cloro-1,2-propanodiol:

- 1 mg/kg en salsas de tipo asiático, como salsa de soja, salsa de ostras, salsa de setas etc..

LEGISLACION TAILANDESA SOBRE CONTENIDO MAXIMO DE 3-MCPD

Los productos producidos por hidrólisis o fermentación de proteína de haba de soja no excederán de 1mg/kg de 3-MCPD.

LEGISLACION DE TAIWAN SOBRE CONTENIDO MAXIMO DE 3-MCPD

La salsa de soja no excederá en 0,1 ppm en 3-MCPD