

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

[Inicio](#) > [Temas](#) > [Peligros químicos de la cadena alimentaria](#) > [Contaminantes químicos](#)

Los contaminantes químicos, qué son?

Se entiende por contaminante cualquier sustancia no añadida de manera intencional a un alimento, pero que se puede incorporar en cualquier etapa de la producción, fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o almacenaje de este alimento; o como consecuencia de la contaminación medioambiental. Es preciso diferenciarlos de los residuos, que son fruto de la incorporación de sustancias durante tratamientos en los procesos de producción.

Los principios básicos de la legislación de contaminantes en alimentos están establecidos en el [Reglamento núm. 315/93](#) por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación a los contaminantes presentes a los productos alimenticios y son:

- Prohibición de poner en el mercado productos alimenticios que contengan contaminantes en proporciones inaceptables respecto a la salud pública y, en particular, bajo un punto de vista toxicológico.
- El mantenimiento de los niveles de contaminantes cuanto más bajos mejor mediante prácticas correctas en todas las fases de producción.
- El establecimiento de límites máximos para determinados contaminantes en diferentes productos alimenticios (con los límites de detección analítica y una referencia a los métodos de muestreo y de análisis que deben utilizar) para proteger la salud pública.

El contenido máximo de los siguientes contaminantes está establecido en el [Reglamento núm. 1881/2006](#) y en sus modificaciones posteriores

- nitratos (en lechuga y espinacas)
- aflatoxinas (en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos, cereales, leche y especies)
- metales pesados (plomo, cadmio y mercurio en diferentes alimentos)
- 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) (en salsa de soja y proteína vegetal hidrolizada)
- dioxinas (en diferentes alimentos)
- estaño inorgánico (en diferentes alimentos)
- ocratoxina A (en cereales y productos de cereales, café, vino, uva y productos derivados)
- patulina (en zumo de manzana y otros productos elaborados con manzana o zumo de manzana)
- hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) (en diferentes alimentos)
- toxinas de fusarium: deoxinivaleno (DON) y zearalenona (en diferentes alimentos)

Legislación

Normativa relativa al mostreig i l'anàlisi per el control oficial dels nivells màxims de contaminants:

- Niveles de micotoxinas: [Reglamento de la Comisión \(CE\) 1881/2006](#)
- Niveles de metales pesados, 3-MCPD, estany inorgànic i benzo(a)piré: [Reglamento de la Comisión \(CE\) 333/2007](#)
- Niveles de dioxinas i PCBs: [Reglamento de la Comisión \(CE\) 1883/2006](#)
- Niveles de nitratos [Reglamento de la Comisión \(CE\) 1882/2006](#)

Más información

- [Convenio de Estocolmo sobre contaminantes orgánicos persistentes](#)
- [Base de datos sobre los LMR de plaguicidas en la CE](#)

Fecha de publicación: 09/11/2006

Fecha de modificación: 13/10/2009

Comparte:   

[Aviso legal](#) | [Accesibilidad](#) | [Sobre gencat](#) | © Generalitat de Catalunya