



## Actualización de situación regulatoria de residuos de cloratos en alimentos en la Unión Europea

El Límite Máximo de Residuos actual en la Unión Europea para residuos de cloratos en alimentos es de 0,01 mg/kg

### 1. Antecedentes

Debido a las notificaciones realizadas por el Sistema de Alerta Rápida para alimentos y piensos (RASFF) de la Unión Europea en el año 2014, respecto a varios incumplimientos de los límites de clorato en diversos alimentos, ACHIPIA publicó el INFOACHIPIA N° 6 Residuos de Cloratos en Alimentos ([ver aquí](#)), donde se entregaba una descripción del peligro, sus efectos a la salud y la situación normativa a nivel nacional e internacional, considerando Codex, Estados Unidos y la Unión Europea (UE). Al respecto, el presente INFOACHIPIA entrega una actualización sobre la situación normativa de la Unión Europea frente a este peligro en alimentos.

#### ➤ Situación Normativa

El límite Máximo de Residuo (LMR) actual para cloratos en alimentos, establecido en el Reglamento (CE) N° 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, es de 0,01 mg/Kg.

### 2. Evaluación de la exposición dietaria

El LMR vigente para residuos de cloratos en alimentos, se encuentra establecido en la regulación relativa a plaguicidas, sin embargo, la presencia de cloratos en alimentos puede provenir de otras fuentes no relacionadas a plaguicidas, como agua clorada utilizada para el procesamiento de alimentos y a la desinfección de equipos.

Producto de lo anterior, la Comisión Europea (CE) encargó en el año 2014, a la Agencia Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) una evaluación de los riesgos a la salud humana relacionados con la presencia de cloratos en alimentos basada en datos de monitoreo. En respuesta a esta petición, en el 2015, la EFSA publicó el documento "[Scientific Opinion on risks for public health related to the presence of chlorate in food](#)".

El documento identificó como efecto crítico a la exposición crónica a cloratos, la inhibición de la absorción de yodo en humanos, determinándose una **Ingesta Diaria Tolerable (TDI) de 3 µg/kilo de peso corporal**. Para la exposición aguda, el efecto crítico identificado fue la formación de metahemoglobina, con una **Dosis de Referencia Aguda (ARfD) de 36 µg/peso corporal**. El reporte concluye que, basados en las actuales prácticas en la industria alimentaria, se podría aplicar un **Límite Máximo de Residuos (LMR) hipotético de 0,7 mg/kg**. Asumiendo que todos los alimentos y agua potable consumidos en un día poseen una concentración de 0,7 mg/Kg, **las exposiciones agudas aumentarían hasta cerca de 5 veces y la ARfD excedería las estimaciones promedios en infantes y niños pequeños y en el percentil 95 de otros niños y adultos**.

### 3. Plan de acción general multidisciplinario

Debido a las conclusiones del informe realizado por la EFSA, el Comité de Estándares en Plantas, Animales y Alimentos de Consumo Humano y Animal (SCOPAFF) de la Dirección General de Sanidad e Inocuidad Alimentaria (DG Santé), planteó la necesidad de dar un enfoque multidisciplinario al problema.

Para lo anterior, desarrollaron un plan de acción general multidisciplinario, que permitirá reducir la exposición dietaria a cloratos y resolver el incumplimiento sistemático del LMR establecido en la regulación de plaguicidas. El documento fue presentado en la reunión de jefes de las agencias nacionales de inocuidad alimentaria (HoA) en Oslo, quienes darán sus comentarios en septiembre del presente año.

Los principales puntos de acción del plan propuesto son:

- Recomendaciones sobre buenas prácticas de higiene de los alimentos con el fin de reducir los residuos de clorato en los alimentos.
- Reducción de residuos de clorato en agua potable, es decir, establecer un Límite Máximo de Residuos (LMR) europeo para clorato en agua potable.
- Recomendaciones dietéticas a nivel nacional para disminuir la exposición a cloratos en niños y limitar su impacto en la tiroides.
- Establecimiento de LMRs para clorato en alimentos de consumo habitual a niveles más realistas y basados en datos de ocurrencia.

Próximamente, se compartirá el plan de acción con los Estados miembros a través del Centro de Información y Comunicación para Administraciones, Empresas y Ciudadanos (CIRCABC). Además, se pondrá a disposición del público una comunicación en el sitio web de la Dirección General de Sanidad e Inocuidad de los Alimentos (DG SANTE).

En resumen, el LMR vigente en la UE para residuos de cloratos en alimentos es de 0,01 mg/Kg. Sin embargo, desde el año 2014, los Estados Miembros, han acordado que frente a incumplimientos de esta normativa, no se adoptan medidas en forma inmediata, sino que son evaluadas caso a caso, mostrando con esto cierta flexibilidad a la espera del establecimiento de un nuevo LMR basado en las prácticas de la industria alimentaria, que son las principales fuentes de origen de residuos de cloratos en alimentos. Lo anterior, no significa que operadores de mercado a nivel privado tomen medidas de acuerdo a la normativa vigente.

---

## 2. Mayor información

- [Informe resumido de la reunión de SCOPAFF \(12-13 de junio de 2017\)](#)
- [Sitio de la EFSA: nota de prensa sobre cloratos](#)
- [Opinión científica de la EFSA: Riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de clorato en los alimentos](#)
- [InfoACHIPIA N° 6: Residuos de cloratos en Alimentos.](#)