

ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

RECOMENDACIÓN DEL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Nº 228/01/COL

de 2 de julio de 2001

relativa a un programa coordinado de control oficial de los productos alimenticios para 2001

EL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC,

Visto el Acuerdo sobre el EEE y, en particular, su artículo 109 y su Protocolo 1,

Visto el Acuerdo de Vigilancia y Jurisdicción y, en particular, la letra b) del apartado 2 de su artículo 5 y su Protocolo 1,

Visto el Acto a que se hace referencia en el punto 50 del Capítulo XII del anexo II al Acuerdo sobre el EEE, sobre el control oficial de los productos alimenticios (Directiva 89/397/CEE, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios) ⁽¹⁾ y, en particular, el apartado 3 de su artículo 14,

Tras consultar al Comité de productos alimenticios de la AELC que asiste al Órgano de Vigilancia de la AELC,

Considerando lo siguiente:

- (1) Para el buen funcionamiento del Espacio Económico Europeo, es necesario elaborar programas coordinados de inspección alimentaria a escala del EEE.
- (2) Estos programas hacen especial hincapié en el cumplimiento de la legislación vigente en el marco del Acuerdo sobre el EEE, la protección de la salud pública, los intereses de los consumidores y las prácticas comerciales justas.
- (3) El artículo 3 del acto a que se hace referencia en el punto 54n del Capítulo XII del anexo II al Acuerdo sobre el EEE (Directiva 93/99/CE del Consejo, de 29 de octubre de 1993, sobre medidas adicionales relativas al control oficial de los productos alimenticios) ⁽²⁾ requiere que los laboratorios mencionados en el artículo 7 de la Directiva cumplan los criterios que figuran en las normas europeas EN 45000. Sólo estos laboratorios pueden ser considerados adecuados para realizar análisis en el marco del programa coordinado de controles oficiales.
- (4) Los resultados de la aplicación simultánea de los programas nacionales y de los programas coordinados pueden aportar información y experiencia que servirían de base para futuras actividades de control.
- (5) La Comisión Europea, en su recomendación de 18 de abril de 2001, relativa a un programa coordinado para el control oficial de los productos alimenticios de 2001, ha recomendado a los Estados miembros de la Unión Europea que apliquen un programa correspondiente.

RECOMIENDA A LOS ESTADOS DE LA AELC QUE:

1. Lleven a cabo inspecciones y controles durante 2001, que incluyan, cuando proceda, la toma de muestras y su análisis en laboratorio, con el objetivo de:
 - controlar su conformidad con las normas del EEE sobre el etiquetado relativas a la indicación cuantitativa de los ingredientes (QUID),
 - evaluar la calidad bacteriológica de los productos de pescado ahumado.

⁽¹⁾ En lo sucesivo Directiva 89/397.

⁽²⁾ En lo sucesivo Directiva 93/99.

2. Aunque en la presente Recomendación no se establecen niveles de muestreo o de inspección, garanticen que son suficientes para disponer de una perspectiva general del asunto en cuestión.
3. Facilten la información de la forma solicitada con arreglo al formato de las hojas de información que figuran en el anexo a la presente Recomendación con objeto de facilitar la comparabilidad de los resultados.
4. Velen por que los productos alimenticios enviados para su análisis en el marco de este programa se encomienden a laboratorios que cumplan las disposiciones del artículo 3 de la Directiva 93/99.

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y MÉTODOS:

A. Indicación cuantitativa de los ingredientes (QUID)

1. Ámbito del programa

La indicación de la cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de productos alimenticios ofrece mejor información al consumidor y contribuye a un comercio más justo. De acuerdo con el artículo 7 de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios⁽¹⁾, la indicación de la cantidad es obligatoria⁽²⁾:

- cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de venta o el consumidor la asocie en general con la denominación de venta, o
- cuando en el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o
- cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

No podrán comercializarse los productos que no estén etiquetados de acuerdo con las disposiciones de esta Directiva. No obstante, los productos etiquetados antes del 14 de febrero de 2000 podrán comercializarse hasta agotarse las reservas. El objetivo de este nuevo elemento del programa es cerciorarse de que los productos alimenticios cumplen las nuevas disposiciones relativas a la indicación cuantitativa de los ingredientes.

2. Método

Los exámenes se aplicarán en particular a la leche, los productos lácteos (a saber, el yogur, el queso, etc.), los zumos de frutas y las galletas secas. Las autoridades competentes de los Estados de la AELC deberán realizar inspecciones en los locales de los fabricantes o importadores de productos alimenticios para cerciorarse de que cumplen las disposiciones relativas a la indicación cuantitativa de los ingredientes. Además de las inspecciones podrán tomarse muestras para determinar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes.

Los resultados del control se registrarán en los cuadros del anexo I.

B. Calidad bacteriológica del pescado ahumado

1. Ámbito del programa

Ningún acto comunitario establece normas microbiológicas específicas para el pescado ahumado. La experiencia pone de manifiesto que una proporción considerable de estos productos puede estar contaminada por microorganismos patógenos, incluida la *Listeria monocytogenes*, y que la adopción de nuevas técnicas de producción y de procesamiento puede aumentar el riesgo de contaminación bacteriológica.

Se sabe que la *Listeria monocytogenes* provoca brotes de listeriosis humana, transmitida por los alimentos, con consecuencias que pueden ser mortales para los grupos de riesgo. Por consiguiente, se adoptarán medidas para reducir el riesgo de listeriosis humana contraída por la ingestión de alimentos, en particular los alimentos listos para el consumo, como el pescado ahumado.

Se pueden adoptar ciertas medidas en relación con la gestión del riesgo a nivel de los operadores de empresas alimentarias. La aplicación de las buenas prácticas y los buenos principios de higiene utilizados para desarrollar el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) son elementos importantes para garantizar la seguridad alimentaria.

⁽¹⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

⁽²⁾ Aunque la Directiva aún no se ha incorporado en el Acuerdo sobre el EEE, sus disposiciones son idénticas a las de la Directiva 79/112/CEE modificada e incorporada en el Acuerdo sobre el EEE.

El objetivo de este elemento del programa es evaluar el grado de contaminación del pescado ahumado, concretamente el salmón ahumado, en particular por la *Listeria monocytogenes* y organismos indicadores de contaminación fecal. El programa permitirá evaluar la calidad bacteriológica de estos productos y los posibles riesgos para la salud humana.

2. Método

Deberá examinarse el salmón refrigerado y preembalado y otros tipos de pescado ahumado caliente o frío. Las autoridades competentes de los Estados de la AELC deberán tomar muestras de productos en los comercios de venta al por menor, a ser posible próximos a su fecha mínima de conservación. En los países que tengan un importante volumen de producción se recomienda tomar muestras también en la fase de producción (materias primas y/o productos acabados). Se tomarán muestras de un mismo lote compuestas, a ser posible, de cinco unidades de cien gramos cada uno como mínimo y el producto se conservará en su envase original. Los productos se refrigerarán tan pronto como se haya tomado la muestra y se enviarán inmediatamente, en ese estado, al laboratorio.

El nivel de muestreo lo determinarán las autoridades competentes de los Estados de la AELC. A este respecto, el volumen y los modelos de producción, comercialización y consumo son factores importantes que han de tenerse en cuenta.

Los laboratorios pueden utilizar el método que deseen a condición de que su nivel de eficacia se ajuste a los objetivos perseguidos. No obstante, para la detección y enumeración de la *Listeria monocytogenes*, se recomienda utilizar las normas más recientes EN/ISO 11290-1 y EN/ISO 11290-2. También podrán utilizarse métodos equivalentes reconocidos por las autoridades competentes.

Los resultados del control deberán incluirse en la hoja de información del anexo II. Se deberá utilizar una hoja de información separada en caso de muestreo realizado en el lugar de producción.

Los destinatarios de la presente Recomendación serán Islandia, Liechtenstein y Noruega.

Hecho en Bruselas, el 2 de julio de 2001.

Por el Órgano de Vigilancia de la AELC

Hannes HAFSTEIN

Miembro del Colegio

ANEXO I

INDICACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES

Estado de la AELC:

ANEXO II

CALIDAD BACTERIOLÓGICA DEL PESCADO AHUMADO (salmón, eglefino y arenque ahumados calientes y fríos, y otros pescados ahumados)

Estado de la AELC:

Lugar del muestreo: distribución/minorista producción/materia prima producción/producto acabado

Criterios microbiológicos	Identificación del producto	Número de muestras	Resultados del análisis (*)			Método utilizado (Ref.)	Medidas adoptadas (número)			
			S	A	I		Ninguna	Acción sobre los productos	Acción sobre el establecimiento de producción	Otras
Microorganismos aeróbicos 30 °C Salmón ahumado, eglefino y otros pescados ahumados: $n=5$, $c=2$, $m=10^6/g$, $M=10^7/g$ arenge ahumado y anchoas en salmuera: $n=5$, $c=2$, $m=10^5/g$, $M=10^6/g$										
Estafilococos positivos a la coagulasa Salmón ahumado, eglefino y otros pescados ahumados: $n=5$, $c=2$, $m=1/g$, $M=10/g$ Salmón ahumado en filetes envasado al vacío: $n=5$, $c=2$, $m=10/g$, $M=100/g$										
Escherichia coli $n=5$, $c=1$, $m=10/g$, $M=100/g$ o coliformes fecales $n=5$, $c=1$, $m=1/g$, $M=10/g$										
			Ausente en 25 g	$\leq m$	$>$					
Listeria monocytogenes (**) $n=5$, $c=0$, $m=100/g$										

n: Número de unidades de muestreo.

c: Número de unidades entre m y M.

(*) El lote se considera satisfactorio (S) si el valor de todas las unidades de muestreo es igual o inferior a m; aceptable (A) si un máximo de unidades c tienen un valor entre m y M y todas las demás unidades de muestreo tienen un valor igual o inferior a m; insatisfactorio (I) si una o más unidades de muestreo tienen un valor superior a M o si el número de unidades de muestreo superior a c tienen un valor entre m y M.

(**) Indíquese el valor cuando se haya procedido a la enumeración.