

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 18 de abril de 2001

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

[notificada con el número C(2001) 1076]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2001/337/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 89/397/CEE del Consejo, 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,

Previa consulta al Comité permanente de los productos alimenticios,

Considerando lo siguiente:

- (1) Para el buen funcionamiento del mercado interior, es necesario elaborar programas coordinados de inspección alimentaria a nivel comunitario.
- (2) Estos programas hacen especial hincapié en el cumplimiento de la legislación comunitaria, la protección de la salud pública, los intereses de los consumidores y las prácticas comerciales justas.
- (3) El artículo 3 de la Directiva 93/99/CEE, del Consejo, de 29 de octubre de 1993, sobre medidas adicionales relativas al control oficial de los productos alimenticios⁽²⁾ requiere que los laboratorios a que se refiere el artículo 7 de la Directiva 89/397/CEE cumplan los criterios generales de funcionamiento de los laboratorios de prueba establecidos en la norma europea 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.

RECOMIENDA:

1. En 2001, los Estados miembros realizarán inspecciones y controles en los que, cuando proceda, tomarán muestras y las analizarán en laboratorio, con el objetivo de:
 - controlar su conformidad con las normas comunitarias sobre el etiquetado relativas a la indicación cuantitativa de los ingredientes (QUID),
 - evaluar la calidad bacteriológica de los productos de pescado ahumado.
2. Aunque en la presente Recomendación no se establecen niveles de muestreo o de inspección, los Estados miembros deberán garantizar un nivel suficiente para disponer de una

perspectiva general del asunto en cuestión en todos los Estados miembros.

3. Para facilitar la comparabilidad de los resultados, los Estados miembros deberán facilitar la información en los cuadros adjuntos a esta Recomendación.
4. El análisis de productos alimenticios en el marco de este programa deberá encomendarse a laboratorios que cumplan las disposiciones del artículo 3 de la Directiva 93/99/CEE.
5. Indicación cuantitativa de los ingredientes (QUID)

5.1. 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, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios⁽³⁾, la indicación de la cantidad es obligatoria:

- 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.

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 23.⁽²⁾ DO L 290 de 24.11.1993, p. 14.⁽³⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

5.2. 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 miembros 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.

6. Calidad bacteriológica del pescado ahumado

6.1. 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.

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.

6.2. Método

Deberá examinarse el salmón refrigerado y preembalado y otros tipos de pescado ahumado caliente o frío. Las autoridades competentes de los Estados miembros 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 miembros. 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 de los siguientes controles deberán registrarse en el cuadro del anexo II. En caso de que se tomen muestras en la fase de producción, deberá utilizarse un hoja independiente.

Hecho en Bruselas, el 18 de abril de 2001.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

ANEXO I

INDICACIÓN CUANTITATIVA DE INGREDIENTES

Estado miembro:

ANEXO II

CALIDAD BACTERIOLÓGICA DEL PESCADO AHUMADO

(salmón, abadejo y arenque ahumados calientes y fríos, y otros pescados ahumados)

Estado miembro:

Lugar de muestreo: distribución/comercio al por menor producción/materias primas producción/producto acabado

Criterios microbiológicos	Identificación del producto	Número de muestras	Resultados de los 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, abadejo y otros pescados ahumados: n=5, c=2, m=10 ⁶ /g, M=10 ⁷ /g arenque ahumado y anchoas en salmuera: n=5, c=2, m=10 ⁵ /g, M=10 ⁶ /g										
Estafilococos positivos a la coagulasa Salmón, abadejo 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=100/g										
			Ausente en 25 g	≤m	>					
Listeria monocytogenes (**) n=5, c=0, m=100/g										

n: número de unidades de muestreo.

c: número de unidades de muestreo 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.