

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN**de 22 de febrero de 2000****relativa a un programa coordinado de control oficial de productos alimenticios para el año 2000***[notificada con el número C(2000) 356]***(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2000/207/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) Es necesario, con vistas al buen funcionamiento del mercado interior, organizar programas coordinados de inspección de alimentos a nivel comunitario.
- (2) Dichos programas deben hacer hincapié en el cumplimiento de la legislación comunitaria, la protección de la salud pública, los intereses de los consumidores y la competencia comercial leal.
- (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⁾, exige que los laboratorios a que se refiere el artículo 7 de la Directiva 89/397/CEE cumplan los criterios de las normas europeas EN 45000. Sólo estos laboratorios pueden considerarse adecuados para realizar los análisis en el marco del programa coordinado de controles oficiales.
- (4) La realización simultánea de los programas nacionales y de los programas coordinados puede proporcionar información y experiencia para futuras actividades de control.

RECOMIENDA:

1. Durante el año 2000, los Estados miembros deben efectuar controles y, si procede, recogerán muestras y las analizarán en laboratorios, realizarán auditorías e inspecciones, para comprobar el cumplimiento de las medidas de la Comunidad siguientes:
 - a) apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios⁽³⁾, en lo que se refiere a la aplicación de los principios del sistema HACCP (análisis de riesgos y control de puntos críticos) en determinadas empresas del sector alimentario;
 - b) apartado 2 del capítulo IV del anexo de la Directiva 93/43/CEE, en lo que se refiere al transporte de productos alimenticios a granel;
 - c) Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990 relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios⁽⁴⁾, en lo que se refiere a las menciones sobre propiedades nutritivas de bebidas lácteas, yogures y bebidas sin alcohol a base de aromas de frutas.
2. Aunque aún no se ha establecido la frecuencia de muestreo e inspección, los Estados miembros deberán velar por que sean suficientes para proporcionar una visión general en cada Estado miembro del tema considerado. Se presentarán sugerencias sobre los métodos de análisis.
3. Los Estados miembros deberán proporcionar la información solicitada ajustándose al formato de las fichas incluidas en el anexo de la presente Recomendación, con el fin de aumentar la comparabilidad de los resultados.

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 23.⁽²⁾ DO L 290 de 24.11.1993, p. 14.⁽³⁾ DO L 175 de 19.7.1993, p. 1.⁽⁴⁾ DO L 276 de 6.10.1990, p. 40.

4. Los productos alimenticios sujetos a análisis en virtud del presente programa deberán ser analizados en laboratorios que cumplan lo dispuesto en el artículo 3 de la Directiva 93/99/CEE.

5. El sistema HACCP en determinadas empresas del sector alimentario

5.1. Ámbito de aplicación del programa

El apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE exige que los agentes del sector alimentario a los que se refiere la Directiva apliquen determinados principios del sistema HACCP a sus empresas, además de los requisitos generales en materia de higiene que se describen en el anexo de dicha Directiva. Desde diciembre de 1995, los operadores del sector alimentario tienen la obligación de disponer de sistemas de análisis y de control de riesgos alimentarios, basados, en su caso, en guías voluntarias de buenas prácticas en materia de higiene. El artículo 5 de la Directiva 93/43/CEE prevé que los Estados miembros fomentarán la elaboración de guías de prácticas correctas de higiene, que expongan, para cada sector, los principios generales de higiene que figuran en el anexo de la Directiva, así como los requisitos relativos a la aplicación de los principios del sistema HACCP mencionados en el apartado 2 de su artículo 3.

El apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE se aplica a todas las empresas del sector alimentario reguladas por ella, independientemente de su dimensión o del tipo de actividad. Habida cuenta de la gran diversidad de empresas que deben ajustarse a esta disposición, se han seleccionado algunas empresas de una dimensión y de un tipo determinados, únicamente para poder comparar los resultados. Esta selección no significa de modo alguno que otras empresas tengan una responsabilidad mayor o menor en lo que se refiere a la aplicación de esta disposición.

5.2. Método

En el ejercicio habitual de su misión, las autoridades competentes de los Estados miembros deberán visitar las categorías de empresas alimentarias reguladas por la Directiva 93/43/CEE siguientes:

- a) establecimiento de alimentación colectiva/industrial;
- b) carnicerías al por menor que vendan directamente al consumidor.

Los resultados del control deberán registrarse en las fichas cuyos modelos figuran en el anexo.

6. Transporte de productos alimenticios a granel

6.1. Ámbito de aplicación del programa

El capítulo IV del anexo de la Directiva 93/43/CEE, especifica que los productos alimenticios a granel en estado líquido, en forma de gránulos o en polvo deberán transportarse en receptáculos o contenedores/cisternas reservados para su transporte. La Comisión ha adoptado excepciones a esta disposición respecto de dos clases de productos alimenticios, a saber, el transporte marítimo de aceites y grasas alimentarias y el azúcar sin refinar. El objeto de este elemento del programa coordinado es comprobar la conformidad del transporte de los productos alimenticios que no están amparados por las excepciones previstas en el artículo 4 de la Directiva 93/43/CEE.

6.2. Método

Los resultados de los siguientes controles deberán registrarse en las fichas cuyos modelos figuran en el anexo de la presente Recomendación:

- controles en las instalaciones de los fabricantes de productos alimenticios a granel de origen no animal (aceite, harina, almidón, etc.); se realizarán controles para comprobar el buen estado y la limpieza de los receptáculos con arreglo a lo dispuesto en el capítulo IV del anexo de la Directiva 93/43/CEE y se registrarán los resultados; se realizarán controles para determinar si el fabricante ha establecido procedimientos satisfactorios para garantizar que los receptáculos o recipientes utilizados para el transporte de los productos alimenticios se reserven exclusivamente para estos productos,
- controles en las instalaciones de los transportistas, para comprobar el tipo de productos transportados, por medio del análisis de los documentos de transporte y de la observación directa.

7. Etiquetado sobre propiedades nutritivas

7.1. Ámbito de aplicación del programa

La Directiva 90/496/CEE, establece requisitos específicos para el etiquetado de los nutrientes presentes en el producto alimenticio si el etiquetado o la presentación del producto incluyen menciones sobre propiedades nutritivas. Se excluyen los productos alimenticios destinados a una alimentación especial regulados por la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial⁽¹⁾.

7.2. Método

Para dos categorías de productos alimenticios (zumos de frutas y verduras y bebidas lácteas y yogures a base de aromas de frutas) cuya etiqueta incluya menciones sobre cualidades nutritivas, deberán recogerse muestras para determinar si se autorizan dichas menciones sobre propiedades nutritivas y si su redacción se ajusta a lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE. Además, deberán analizarse las muestras para determinar si los valores indicados en la mención sobre propiedades nutritivas son exactos o se sitúan dentro de unos límites aceptables. Los resultados deberán registrarse en las fichas que figuran en el anexo de la presente Recomendación.

Hecho en Bruselas, el 22 de febrero de 2000.

Por la Comisión

Erkki LIIKANEN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 27.

ANEXO

Estado miembro:

1. Análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) en determinadas empresas del sector alimentario

— 1.a) Sector de actividad: establecimiento de alimentación colectiva/industrial

Sólo se registrará una visita y no se tendrán en cuenta las repeticiones de visita ni las visitas de seguimiento

Indique el número total de empresas de alimentación colectiva/industrial visitadas durante la aplicación de este programa:	
Indique el número de empresas visitadas que cumplían los requisitos del apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE, sobre la aplicación de los principios del sistema HACCP:	
Indique si existe una guía voluntaria aprobada de buenas prácticas de higiene en las empresas de alimentación colectiva/industrial:	
Indique el número de empresas alimentarias visitadas en este sector que disponían de una guía voluntaria de buenas prácticas de higiene:	
Indique la presencia, en las empresas que cumplen los requisitos del apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE, de documentos sobre el análisis de riesgos y control de puntos críticos:	

En las empresas que no cumplen los requisitos del apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE, indique en el siguiente cuadro las medidas de seguimiento adoptadas por las autoridades competentes:

Ninguna	Advertencia verbal	Advertencia por escrito	Instrucciones por escrito	Prohibición de venta	Sanciones administrativas	Acciones judiciales	Otras

Estado miembro:

1. Análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP) en determinadas empresas del sector alimentario

— 1.b) Sector de actividad: carnicerías al por menor que vendan directamente al consumidor

Sólo se registrará una visita y no se tendrán en cuenta las repeticiones de visita ni las visitas de seguimiento

Indique el número total de carnicerías al por menor visitadas durante la aplicación de este programa:	
Indique el número de carnicerías visitadas que cumplían los requisitos del apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE, sobre la aplicación de los principios del sistema HACCP:	
Indique si existe una guía voluntaria aprobada de buenas prácticas de higiene en las carnicerías al por menor:	
Indique el número de empresas alimentarias visitadas en este sector que disponían de una guía voluntaria de buenas prácticas de higiene:	
Indique la presencia, en las empresas que cumplen los requisitos del apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE, de documentos sobre el análisis de riesgos y control de puntos críticos:	

En las empresas que no cumplen los requisitos del apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 93/43/CEE, indique en el siguiente cuadro las medidas de seguimiento adoptadas por las autoridades competentes:

Ninguna	Advertencia verbal	Advertencia por escrito	Instrucciones por escrito	Prohibición de venta	Sanciones administrativas	Acciones judiciales	Otras

2. Transporte de productos alimenticios a granel

2.a) Controles del fabricante de productos alimenticios

Estado miembro:

2. Transporte de productos alimenticios a granel

2.b) Controles de los transportistas de productos alimenticios

Estado miembro:.....

3. Menciones sobre propiedades nutritivas en la etiqueta

Estado miembro:

3.a) Zumos de frutas y verduras

Menciones en la etiqueta sobre:	Número de productos sujetos a muestras y análisis	Número de productos no conformes		
		Menciones no autorizadas	Redacción no conforme de la etiqueta sobre propiedades nutritivas	Falta de correlación entre los valores declarados y los valores que, según el análisis, son superiores al límite autorizado
Valor energético				
Proteínas y sus componentes				
Hidratos de carbono y sus componentes				
Lípidos y sus componentes				
Vitaminas y minerales				

Medidas adoptadas en caso de incumplimiento

Ninguna	Advertencia verbal	Advertencia por escrito	Instrucciones por escrito	Prohibición de venta	Sanciones administrativas	Acciones judiciales	Otras

3. Menciones sobre propiedades nutritivas en la etiqueta

Estado miembro:

3.b) Bebidas lácteas y yogures a base de aromas de frutas

Menciones en la etiqueta sobre:	Número de productos sujetos a muestras y análisis	Número de productos no conformes		
		Menciones no autorizadas	Redacción no conforme de la etiqueta sobre propiedades nutritivas	Falta de correlación entre los valores declarados y los valores que, según el análisis, son superiores al límite autorizado
Valor energético				
Proteínas y sus componentes				
Hidratos de carbono y sus componentes				
Lípidos y sus componentes				
Vitaminas y minerales				

Medidas adoptadas en caso de incumplimiento

Ninguna	Advertencia verbal	Advertencia por escrito	Instrucciones por escrito	Prohibición de venta	Sanciones administrativas	Acciones judiciales	Otras