

redactado como segue, pasando a ser 63", debe dicir: "Engádese un novo artigo co número 63, que queda redactado como segue".

Na páxina 42, primeira columna, artigo primeiro, punto 57, encabezamento, onde di: "O artigo 63 queda redactado como segue, pasando a ser 64", debe dicir: "Engádese un novo artigo co número 64, que queda redactado como segue".

Na páxina 42, primeira columna, artigo primeiro, punto 58, encabezamento, onde di: "Engádese un novo artigo 65, que queda redactado como segue", debe dicir: "O artigo 59 queda redactado como segue, pasando a ser artigo 65".

Na páxina 42, segunda columna, artigo primeiro, punto 62, encabezamento, onde di: "Engádese un novo artigo 69, que queda redactado como segue", debe dicir: "O artigo 62 queda redactado como segue, pasando a ser artigo 69".

Na páxina 42, segunda columna, artigo primeiro, punto 63, encabezamento, onde di: "Engádese un novo artigo 70, que queda redactado como segue", debe dicir: "O artigo 63 queda redactado como segue, pasando a ser artigo 70".

Na páxina 43, primeira columna, artigo terceiro, insírese un novo punto 1, co seguinte contido:

«1. O título I "Dereitos e liberdades dos estranxeiros", comprende artigos 3 a 24. O capítulo I, "Dereitos e liberdades dos estranxeiros", comprende os artigos 3 a 15. O capítulo II, "Reagrupación familiar", comprende os artigos 16 a 19. O capítulo III, "Garantías xurídicas", comprende os artigos 20 a 22. O capítulo IV, "Das medidas antidiscriminatorias", comprende artigos 23 e 24.»

MINISTERIO DE SANIDADE E CONSUMO

3667 *REAL DECRETO 90/2001, do 2 de febreiro, polo que se establecen os métodos de toma de mostras e de análise para o control oficial do contido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, froitos de casca, froitos desecados, cereais, leite e os produtos derivados da súa transformación.* («BOE» 47, do 23-2-2001.)

A Directiva 98/53/CE, da Comisión, do 16 de xullo, pola que se fixan métodos de toma de mostras e de análise para o control oficial do contido máximo dalgúns contaminantes nos produtos alimenticios, regula os métodos de mostraxe que deben ser aplicados polo control oficial, para a preparación das mostras e o método de análise do contido máximo de aflatoxinas nos produtos alimenticios. É dicir, establécense criterios xerais que deben cumprila toma de mostras e os métodos de análise, en materia de contaminantes, para que os responsables encargados do control oficial realicen mostraxes representativas dos produtos alimenticios susceptibles de seren contaminados e para que os laboratorios encargados dos controis oficiais, utilicen métodos analíticos de características comparables e, ademais, adaptadas á evolución dos coñecementos científicos e técnicos.

En canto ós contaminantes e produtos alimenticios implicados na Directiva 98/53/CE citada, aparecen recollidos no anexo do Regulamento (CE) número 1525/98, da Comisión, do 16 de xullo, modificado polo Regulamento 1566/99, do 16 de xullo, polo que se fixa o contido máximo de determinados contaminantes nos

productos alimenticios. En concreto, o contaminante que se regula é a aflatoxina nos seguintes produtos alimenticios: cacahuetes, froitos de casca, froitos secos, cereais, leite e os produtos derivados da súa transformación.

Por outra parte, o Real decreto 1397/1995, do 4 de agosto, polo que se aproban medidas adicionais sobre o control oficial de produtos alimenticios, regula a cualificación técnica e profesional dos axentes que interveñen no control oficial de produtos alimenticios, así como os criterios de funcionamento dos laboratorios para poder realizar estes controis oficiais.

Pola súa parte, o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, establece os procedementos de inspección durante a toma de mostras de produtos alimenticios, especificando as mostras legais que se deben tomar para realiza-lo control oficial dos alimentos.

O control oficial, segundo se recolle no Real decreto 50/1993, do 15 de xaneiro, polo que se regula o control oficial dos produtos alimenticios, inclúe, entre outras operacións, a toma de mostras e a análise dos produtos alimenticios. A operación de toma de mostras desempeña un papel primordial na determinación do contido de aflatoxinas, dado que estas micotoxinas se distribúen de maneira moi heteroxénea nos diferentes alimentos que as conteñen. Por iso, é importante a harmonización dos métodos de mostraxe e de análise a escala comunitaria, conseguíndose, desta forma, a aplicación de métodos uniformes e representativos en tódolos Estados membros e a obtención de resultados analíticos similares en todo o territorio comunitario.

Tamén se tivo en conta o preceptuado no capítulo II, número 1.02.11 do Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, no que se define alimento contaminado como todo alimento que conteña toxinas capaces de producir ou transmitir enfermidades ó home ou ós animais.

En definitiva, faise necesario a harmonización dos conceptos recollidos na Directiva 98/53/CE citada, que se incorpora ó ordenamento xurídico mediante esta disposición.

Na súa elaboración foron oídos os sectores afectados e as comunidades autónomas, e emitiu informe preceptivo a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 2 de febreiro de 2001,

DISPONGO:

Artigo 1. *Toma de mostras para o control oficial.*

A toma de mostras para o control oficial do contido máximo de aflatoxinas nos produtos alimenticios referidos no anexo I realizarase de acordo cos métodos descritos no dito anexo I.

Artigo 2. *Preparación de mostras e métodos de análise.*

A preparación da mostra e o método de análise utilizado para o control oficial do contido máximo de aflatoxinas nos produtos alimenticios realizarase de acordo cos criterios descritos no anexo II deste real decreto.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

O presente real decreto dítase ó abeiro da competencia estatal sobre bases e coordinación xeral da sanidade, prevista no artigo 149.1.16.^a da Constitución.

Disposición derradeira segunda. Facultades de desenvolvemento.

Facúltase a ministra de Sanidade e Consumo para dictar, no ámbito das súas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto e en particular, para adapta-los anexos ás modificacións introducidas pola normativa comunitaria.

Disposición derradeira terceira. Entrada en vigor.

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no "Boletín Oficial del Estado".

Dado en Madrid o 2 de febreiro de 2001.

JUAN CARLOS R.

A ministra de Sanidade e Consumo,
CELIA VILLALOBOS TALERO

ANEXO I

Métodos de toma de mostras para o control oficial do contido máximo de aflatoxinas en cacahuets, froitos de casca, froitos desecados, cereais, leite e os produtos derivados da súa transformación

1. Obxecto e ámbito de aplicación

As mostras destinadas ós controis oficiais do contido de aflatoxinas no interior e na superficie dos produtos alimenticios recollidos neste anexo, tomaranse de acordo coas normas indicadas a seguir. As mostras globais así obtidas consideraranse representativas dos lotes.

A conformidade dos lotes determinarase en función do contido encontrado nas mostras de laboratorio e cumpriran os contidos máximos fixados no Regulamento (CE) número 1525/98.

2. Definicións

a) Lote: cantidade de produto alimenticio identificable, subministrada dunha vez, da que o axente responsable establece que presenta características comúns como a orixe, a variedade, o tipo de envase, o envasador, o expedidor ou a etiquetaxe.

b) Sublote: parte designada dun gran lote, co fin de aplicarlle o método de toma de mostras. Cada sublote debe estar separado fisicamente e ser identificable.

c) Mostra elemental: cantidade de materia tomada nun único punto do lote ou do sublote.

d) Mostra global: reunión de tódalas mostras elementais tomadas do lote ou sublote.

e) Mostras de laboratorio: mostras destinada ó laboratorio (3 submostras ou unha mostra global, dependendo do tamaño do lote).

f) Frecuencia de mostraxe: para efectos da fórmula incluída no punto 4.a). 2.º deste anexo, cada número "n" de envases individuais, dos que debe tomarse unha mostra elemental (os decimais redondearase ó número enteiro máis próximo).

3. Disposicións xerais

a) Autoridade competente: os órganos competentes das comunidades autónomas para o mercado interior e o Ministerio de Sanidade e Consumo para o comercio extracomunitario.

b) Persoal: a toma de mostras debe ser efectuada por persoal autorizado para tal efecto polas autoridades competentes.

c) Produto: calquera lote destinado a ser analizado será obxecto dunha mostraxe separada. De acordo coas disposicións específicas do número 5 deste anexo, os grandes lotes deben subdividirse en sublotes, que serán obxecto dunha mostraxe separada.

d) Precaucións: durante a mostraxe e a preparación das mostras de laboratorio, deben tomarse precaucións, co fin de evitar toda alteración que poida modifica-lo contido de aflatoxinas ou afecta-las análises ou a representatividade da mostra global.

e) Mostras elementais: na medida do posible, estas deben tomarse en distintos puntos do lote ou sublote. Calquera excepción a esta norma debe reflectirse na acta recollida no punto 3.i) do presente anexo.

f) Preparación da mostra global e das mostras de laboratorio (submostras): a mostra global obtense por mestura groseira das mostras elementais. Despois desta mestura, a mostra global debe dividirse en submostras iguais, dependendo do tamaño do lote e de acordo co regulado especificamente no número 5 do presente anexo. No caso de mostras globais < 10 kg non se dividirán en submostras. A mestura é necesaria para garantir que cada submostra contén porcións de todo o lote ou sublote.

g) Preparación das mostras idénticas: tomaranse mostras idénticas, a partir da mostra de laboratorio homoxeneizada, para efectos de control oficial, para a realización das análises inicial, contradictoria e dirimente, segundo o establecido no Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, e demais disposicións que resulten de aplicación en cada caso.

h) Acondicionamento e envío das mostras de laboratorio: cada mostra de laboratorio debe colocarse nun recipiente limpo, de material inerte, protexéndoa convenientemente contra todo factor de contaminación e todo dano que puidera ocasiona-lo transporte. Deben tomarse tamén tódalas precaucións necesarias para evitar calquera modificación da composición da mostra de laboratorio, que puidera ocorrer durante o transporte ou o almacenamento.

i) Pechamento e etiquetaxe das mostras: cada mostra oficial selarase no lugar da mostraxe e identificarase segundo o establecido no Real decreto 1945/1983 citado e demais disposicións que resulten de aplicación en cada caso. En cada toma de mostras cubrirase unha acta de mostraxe, que permita identificar, sen ambigüidade, o lote mostraxeado e que indique a data e o lugar da mostraxe, así como toda información adicional que lle poida ser útil ó analista.

4. Disposicións explicativas

a) Distintos tipos de lotes.

1.º Os produtos poden comercializarse a granel, en contedores, envases individuais (sacos, envases para a venda ó retalho), etc. O método de mostraxe poderá aplicarse ás distintas formas en que se comercialicen os produtos.

2.º Para a mostraxe dos lotes comercializados en sacos ou en envases individuais e sen prexuízo das disposicións específicas do número 5 do presente anexo, a fórmula seguinte pode utilizarse como guía:

$$\text{Frecuencia de mostraxe} = \frac{\text{Peso do lote} \times \text{Peso da mostra elemental}}{\text{Peso da mostra global} \times \text{Peso dun envase individual}}$$

Peso: expresado en quilogramos.

b) Peso da mostra elemental: o peso da mostra elemental será aproximadamente 300 gramos, a menos que o peso da mostra estea definido doutra forma no número 5 do presente anexo. No caso dos lotes que se presentan en envases para a venda ó retallo, o peso da mostra elemental dependerá da capacidade do mencionado envase.

c) Número de mostras elementais para os lotes < 15 toneladas: excepto indicación contraria no número 5 do presente anexo, o número de mostras elementais que deben tomarse, dependerá do peso do lote, cun mínimo de 10 e un máximo de 100. As cifras do cadro seguinte poden utilizarse para determina-lo número de mostras elementais que deben tomarse.

d) Cadro 1: número de mostras elementais que deben tomarse en función do peso do lote.

Peso do lote (en toneladas)	Número de mostras elementais
≤ 0,1	10
> 0,1 ≤ 0,2	15
> 0,2 ≤ 0,5	20
> 0,5 ≤ 1,0	30
> 1,0 ≤ 2,0	40
> 2,0 ≤ 5,0	60
> 5,0 ≤ 10,0	80
> 10,0 ≤ 15,0	100

5. Disposicións específicas

A) Resumo xeral do método de mostraxe para os cacahuets, os froitos de casca, os froitos desecados e os cereais.

Cadro 2: subdivisión dos lotes en sublotos, en función do produto e do peso do lote.

Producto	Peso do lote en toneladas	Peso ou número dos sublotos	Número de mostras elementais	Mostra global – Peso/kg
Figos secos e outros froitos desecados.	≥ 15 < 15	15-30 toneladas —	100 10-100 (*)	30 ≤ 30
Cacahuets, pistachos, nocos do Brasil e outros froitos de casca.	≥ 500 > 125 y < 500 ≥ 15 y ≤ 125 < 15	100 toneladas 5 sublotos 25 toneladas —	100 100 100 10-100 (*)	30 30 30 ≤ 30
Cereais.	≥ 1500 > 300 y < 1500 ≥ 50 y ≤ 300 < 50	500 toneladas 3 sublotos 100 toneladas —	100 100 100 10-100 (*)	30 30 30 1-10

(*) Segundo o peso do lote e o regulado nos números 4.c) ó 5.C) do presente anexo.

B) Cereais (lotes ≥ 50 toneladas), cacahuets, pistachos, nocos do Brasil e figos secos.

1.º Método de toma de mostras.

a) A condición de que os sublotos poidan separarse fisicamente, cada lote debe subdividirse en sublotos, segundo o cadro 2, que figura no número 5.A) do presente anexo. Dado que o peso dos lotes non é sempre múltiplo exacto do peso dos sublotos, o peso dos sublotos pode supera-lo peso indicado ata un total do 20 por 100.

b) Cada sublote debe ser obxecto dunha mostraxe separada.

c) Número de mostras elementais: 100. No caso dos lotes < 15 toneladas, o número de mostras elementais que deben tomarse depende do peso do lote, cun mínimo de 10 e un máximo de 100, segundo se recolle no número 4 c) do presente anexo.

d) Peso da mostra global: 10-30 kg, dependendo do tamaño do lote, groseiramente mesturada, dividida en tres submostras iguais antes de triturar. Esta división en tres submostras non é necesaria no caso de cacahuets, de froitos de casca e de froitos desecados, destinados a someterse a un tratamento de selección ou a outros tratamentos físicos e da dispoñibilidade do equipo que poida homoxeneizar unha mostra de 30 kg.

As mostras globais < 10 kg non deben dividirse en submostras.

e) Mostras de laboratorio: tres submostras ou a mostra global, dependendo do tamaño do lote. Cada submostra ou a mostra global debe triturarse finamente por

separado e mesturarse coidadosamente, co fin de garantir unha homoxeneización completa, de acordo co regulado no anexo II.

f) Cando non sexa posible aplica-lo método de toma de mostras anteriormente mencionado, sen causar danos económicos considerables (por exemplo, debido ás formas de envase ou ós medios de transporte), poderá aplicarse un método conveniente de toma de mostras, a condición de que a mostraxe sexa o máis representativa posible e de que o método aplicado estea descrito e solidamente documentado.

2.º Aceptación dun lote ou sublote.

a) Para os cacahuets, os froitos de casca e os froitos desecados destinados a someterse a un tratamento de selección ou a outros tratamentos físicos:

1.^a Aceptación, se a mostra global ou a media das submostras se axusta ó límite máximo.

2.^a Rexeitamento, se a mostra global ou a media das submostras supera o límite máximo.

b) Para os cacahuets, os froitos de casca, os froitos desecados e os cereais destinados ó consumo humano directo.

1.^a Aceptación, se ningunha das submostras supera o límite máximo.

2.^a Rexeitamento, se unha ou máis submostras superan o límite máximo.

3.^a En caso de mostra global < 10 kg: aceptación, se a mostra se axusta ó límite máximo; rexeitamento, se a mostra supera o límite máximo.

C) Cereais (lotes < 50 toneladas), froitos de casca distintos dos cacahuets, pistachos e nozes do Brasil e froitos desecados distintos dos figos secos.

1.º Método de toma de mostras.

Para estes produtos pode aplicarse o método de toma de mostras establecido no punto 5.B).1.º do presente anexo. Non obstante, tendo en conta a menor contaminación destes produtos ou das novas formas de envase nas que se comercializan, pode aplicarse outro método de toma de mostras máis sinxelo, a condición de que a mostraxe sexa o máis representativa posible.

Para lotes de cereais < 50 toneladas, pode utilizarse un método de toma de mostras en función do peso do lote e que proporcione de 10 a 100 mostras elementais de 100 gramos, reunidas nunha mostra global de 1 a 10 kg. As cifras do cadro seguinte poden utilizarse para determina-lo número de mostras elementais necesarias.

Cadro número 3: número de mostras elementais que deben tomarse en función do peso do lote de cereais.

Peso do lote (en toneladas)	Número de mostras elementais
≤ 1	10
$> 1 \leq 3$	20
$> 3 \leq 10$	40
$> 10 \leq 20$	60
$> 20 \leq 50$	100

2.º Aceptación dun lote ou sublote.

Cumprírase o regulado no punto 5.B). 2.º do presente anexo.

D) Leite.

1.º Método de toma de mostras.

A toma de mostras debe efectuarse de acordo coa Decisión 91/180/CEE da Comisión, do 14 de febreiro, pola que se adoptan determinados métodos de análise e de proba do leite cru e do leite tratado termicamente.

- Número de mostras elementais: 5 como mínimo.
- Peso da mostra global: mínimo 0,5 kg ou litros.

2.º Aceptación dun lote ou sublote.

- Aceptación, se a mostra se axusta ó límite máximo.
- Rexeitamento, se a mostra supera o límite máximo.

E) Productos derivados e productos alimenticios compostos de varios ingredientes.

1.º Productos lácteos.

a) Método de toma de mostras.

A toma de mostras debe efectuarse de acordo co Real decreto 669/1990, do 25 de maio, polo que se aproban os métodos oficiais de toma de mostras de leites en po e parcialmente deshidratados.

Número de mostras elementais: 5 como mínimo.

Para os outros productos lácteos, aplicarase un método equivalente de toma de mostras.

b) Aceptación dun lote ou sublote:

- Aceptación, se a mostra se axusta ó límite máximo.
- Rexeitamento, se a mostra supera o límite máximo.

2.º Outros productos derivados que presenten partículas moi finas, como fariña, pasta de figos, pasta de

cacahuets (distribución homoxénea da contaminación por aflatoxinas).

a) Método de toma de mostras.

1.^a Número de mostras elementais: 100. En caso de lotes menores de 50 toneladas, o número de mostras elementais estará entre 10 e 100, segundo o peso do lote e o indicado no cadro 3 do punto 5.C).1.º deste anexo.

2.^a O peso da mostra elemental será duns 100 gramos. No caso dos lotes que se presentan en envases para a venda ó retallo, o peso da mostra elemental dependerá da capacidade do mencionado envase.

3.^a O peso da mostra global será de 1 a 10 quilogramos, groseiramente mesturada.

b) Número de mostras necesarias.

1.^a O número de mostras globais que deben tomarse depende do peso do lote. A división dos grandes lotes en sublotes debe facerse como se indica para os cereais no punto 5.A) do presente anexo.

2.^a Cada sublote debe ser obxecto dunha mostraxe separada.

c) Aceptación dun lote ou sublote:

- Aceptación, se a mostra se axusta ó límite máximo.
- Rexeitamento, se a mostra supera o límite máximo.

F) Outros productos que presenten partículas relativamente grosas (distribución heteroxénea da contaminación por aflatoxinas).

Método de toma de mostras e aceptación, de acordo co regulado nos puntos 5.B) e 5.C) deste anexo, para productos agrícolas non transformados.

ANEXO II

Preparación das mostras e criterios xerais que deben cumprilos métodos de análise para o control oficial do contido máximo de aflatoxinas en cacahuets, froitos de casca, froitos desecados, cereais, leite e os productos derivados da súa transformación

1. Introducción

a) Precaucións: convén evitar, na medida do posible, a luz do día durante a operación, posto que as aflatoxinas se descompoñen progresivamente baixo a influencia da luz ultravioleta. Como as aflatoxinas se distribúen de maneira extremadamente heteroxénea, as mostras deben prepararse (e sobre todo homoxeneizarse) co maior coidado. Para a preparación do produto, debe utilizarse a totalidade do recibido no laboratorio.

b) Cálculo da proporción casca/amendoa nos froitos de casca enteiros: os límites fixados para as aflatoxinas no Regulamento (CE) número 1525/98 aplicáranse á parte comestible.

O contido de aflatoxinas na parte comestible pode determinarse das dúas formas seguintes:

1.º Móndanse os froitos de casca enteiros tomados como mostras e determínase o contido de aflatoxinas na parte comestible.

2.º Homoxenézanse os froitos de casca enteiros coa súa casca aplicando o método de preparación das mostras. O método de mostraxe e de análise require calcula-lo peso da amendoa do froito na mostra global. Este peso calcúlase, despois de determinar un factor apropiado para a proporción da casca en relación coa amendoa nos froitos enteiros. Esta proporción serve para determina-la cantidade de amendoa no total da mostra,

utilizada no procedemento de preparación e análise de mostras. Para tal efecto, tómanse ó azar aproximadamente cen froitos de casca enteiros do lote ou ben déixanse á parte de cada mostra global. Para cada mostra de laboratorio, a proporción pode obterse pesando os froitos de casca enteiros, retirando a casca e volvendo pesar separadamente as porcións de casca e améndoa.

Sen embargo, a partir dun certo número de mostras, o laboratorio pode establecer unha proporción de casca en relación coa améndoa, que pode asumirse para futuras análises. Non obstante, se se encontra que unha mostra de laboratorio determinada incumpre algún límite, a proporción para esta mostra deberase determinar usando os aproximadamente cen froitos de casca que se apartaran.

2. Tratamento da mostra recibida no laboratorio

Cada mostra de laboratorio tritúrase finamente e mestúrase coidadosamente, segundo un método que garanta unha homoxeneización completa.

3. Subdivisión das mostras para medidas executorias e accións de defensa

As mostras de análise destinadas á realización das análises inicial, contradictoria e dirimente tomaranse das mostras de laboratorio homoxeneizadas e axustaranse ó Real decreto 1945/1983 citado e demais disposicións que resulten de aplicación en cada caso.

4. Método de análise que debe utiliza-lo laboratorio e medidas de control do laboratorio

a) Definicións: a seguir recóllense algunhas das definicións máis comunmente utilizadas e que se aplicarán ós laboratorios:

Os parámetros de precisión máis comunmente citados son a repetibilidade e a reproducibilidade.

r = repetibilidade: valor por debaixo do cal pode esperarse que se sitúe a diferenza absoluta entre os resultados de dúas probas particulares, obtidos en condicións de repetibilidade (é dicir, coa mesma mostra, mesmo operario, mesmo equipo, mesmo laboratorio e nun intervalo breve), dentro dos límites de probabilidade específica (en principio, 95 por 100); $r = 2,8 \times s_r$.

s_r = desviación típica, calculada a partir dos resultados obtidos en condicións de repetibilidade.

RSD_r = desviación típica relativa, calculada a partir dos resultados obtidos en condicións de repetibilidade $[(s_r/X) \times 100]$, onde X representa a media dos resultados de tódolos laboratorios e mostras.

R = reproducibilidade: valor por debaixo do cal pode esperarse que se sitúe a diferenza absoluta entre os resultados de probas individuais, obtidos en condicións de reproducibilidade (é dicir, obtidos cun produto idéntico por operarios en distintos laboratorios utilizando o método de proba normalizado), dentro dun determinado límite de probabilidade (en principio, 95 por 100); $R = 2,8 \times s_R$.

s_R = desviación típica, calculada a partir dos resultados obtidos en condicións de reproducibilidade.

RSD_R = desviación típica relativa, calculada a partir dos resultados obtidos en condicións de reproducibilidade $[(s_R/X) \times 100]$.

b) Esixencias xerais: os métodos de análise utilizados para o control dos produtos alimenticios deben cumprir, na medida do posible, o regulado nos núme-

ros 1 e 2 do anexo do Real decreto 1397/1995, do 4 de agosto, polo que se aproban medidas adicionais sobre o control oficial de produtos alimenticios.

c) Esixencias específicas: mentres non se prescriba a escala comunitaria ningún método específico para a determinación do contido de aflatoxinas nos produtos alimenticios, os laboratorios son libres de aplica-lo método que prefiran, a condición de que se axuste ós seguintes criterios:

Criterio	Banda de concentración	Valor recomendado	Valor máximo admitido
Valores en branco.	Tódalas concentracións	Desprezable	
Recuperación de aflatoxina M1	0,01-0,5 µg/L >0,05 µg/L	60 a 120 % 70 a 110 %	
Recuperación de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ .	< 1,0 µg/L 1,10 µg/L > 10 µg/L	50 a 120 % 70 a 110 % 80 a 110 %	
Precisión RSD _R .	Tódalas concentracións	Derivado da ecuación de Horwitz	2 veces o valor derivado da ecuación de Horwitz

A precisión RSD_R pode calcularse aplicando o coeficiente de 0,66 á precisión RSD_R correspondente á concentración que presente interese.

Aclaracións ó cadro:

1.º Valores que deben aplicarse á vez a B₁ e á suma B₁ + B₂ + G₁ + G₂.

2.º Se deben rexistrarse as sumas das aflatoxinas individuais B₁ + B₂ + G₁ + G₂, a taxa de recuperación de cada unha delas por medio do método de análise debe ser coñecida ou ben equivalente.

3.º Non se indican límites de detección dos métodos utilizados, posto que se dan os valores relativos á precisión para as concentracións que presentan interese.

4.º Os valores relativos á precisión calcúlanse a partir da evacuación de Horwitz, é dicir:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

onde:

RSD_R: representa a desviación típica relativa calculada a partir dos resultados obtidos en condicións de reproducibilidade $[(s_R/X) \times 100]$.

C é a taxa de concentración (é dicir, 1=100 g/100 g, 0,001= 1.000 mg/kg).

Trátase dunha ecuación xeral relativa á precisión considerada independente do analito ou da matriz e soamente dependente da concentración para a maioría dos métodos correntes de análise.

d) Cálculo da taxa de recuperación: o resultado analítico rexístrase baixo forma corrixida ou non, segundo a recuperación. Hai que indica-la maneira de rexistrar e a taxa de recuperación.

e) Garantía de calidade aplicable ós laboratorios: os laboratorios deben axustarse ás disposicións do Real decreto 1397/1995, do 4 de agosto, polo que se aproban medidas adicionais sobre o control oficial dos produtos alimenticios.