

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 9 de noviembre de 1992

relativa a un programa coordinado de control oficial de los productos alimenticios para 1993

(92/540/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, el segundo guión de su artículo 155,

Vista la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios (*) y, en particular, el apartado 3 de su artículo 14,

Considerando que, con vistas a la realización y al funcionamiento del mercado interior, es necesario establecer programas coordinados de control de productos alimenticios a escala comunitaria ;

Considerando que, con dichos programas, no sólo debe comprobarse el cumplimiento de la legislación comunitaria sino también la adecuación de los productos alimenticios para el consumo ;

Considerando que, si se realizan simultáneamente los programas individuales de cada Estado y los coordinados, pueden adquirirse conocimientos de los que hoy se carece en gran medida ;

Considerando que el Comité permanente de productos alimenticios ha sido consultado y se ha manifestado en favor del programa coordinado de control para el año 1993,

RECOMIENDA A LOS ESTADOS MIEMBROS QUE, DURANTE EL AÑO 1993, TOMEN MUESTRAS DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS Y COMPRUEBEN DETERMINADOS PARÁMETROS:

- I. Adulteración de zumos de naranja.
- II. Nitratos y nitritos en los preparados con verduras para niños de corta edad.
- III. Control del peso de mariscos ultracongelados.
- IV. Análisis microbiológico de helados.
- V. Análisis microbiológico de platos preparados.

Explicaciones sobre el programa coordinado de control para 1993

En 1993, se llevará a cabo por primera vez un programa coordinado de control con arreglo a lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE. En su Recomendación, la Comisión se limita conscientemente a un programa escueto con pocos grupos de productos alimenticios y parámetros que se pueden determinar fácilmente. Con los análisis propuestos, se pretende comprobar el cumplimiento de las normas de protección sanitaria, la garantía de un intercambio comercial leal y la protección de los intereses de los consumidores.

La Comisión renuncia a fijar un porcentaje único en las muestras que deben analizarse y en los controles en las empresas. Deben recogerse muestras suficientes para tener en cuenta aspectos sanitarios y de competencia, es decir, no sólo deben tomarse en consideración los fabricantes importantes en el comercio intracomunitario sino que el análisis debe ser suficientemente amplio para conseguir un panorama general del mercado del producto alimenticio de que se trate.

Por parte de la Comisión, en este primer programa coordinado de control, no se formula indicación alguna sobre la toma de muestras o los métodos de análisis. Cada Estado miembro tomará las muestras según su sistema oficial de control de productos alimenticios y las analizará de acuerdo con las disposiciones establecidas y de uso habitual. En los impresos de respuesta anexos se indicarán y describirán brevemente los métodos analíticos empleados.

(*) DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

En caso de que, en los dos últimos años, un Estado miembro haya realizado análisis detallados sobre uno de los productos y parámetros propuestos, que abarquen todas las cuestiones del programa coordinado de control, no serán necesarios análisis adicionales. Se pondrán a disposición de la Comisión los resultados de los análisis anteriores.

A fin de comprobar si un producto cumple los requisitos, y en lugar de tomas de muestras y de análisis, podrá igualmente procederse a controles en las empresas.

I. Adulteración de zumos de naranja

La finalidad del análisis es determinar si se ha utilizado demasiada agua o azúcar en la fabricación de zumo de naranja y concentrado de zumo de naranja y en la redilución de concentrados de zumo de naranja. Debe, además comprobarse si la redilución y el azúcarado están indicados conforme a lo establecido.

Véase al respecto la Directiva 75/726/CEE del Consejo⁽¹⁾ y la Directiva 89/397/CEE.

II. Nitratos y nitritos en los preparados con verduras para niños de corta edad

La existencia de cantidades elevadas de nitratos y nitritos en los alimentos es un peligro para la salud de los lactantes y de los niños de corta edad. En este delicado sector, los consumidores esperan que haya un alto nivel de protección. Por tanto, conviene realizar un inventario a escala comunitaria. Para poder proceder, en su caso, a un estudio más detallado, deberán indicarse, además de los datos globales, los valores individuales para cada tipo de verdura.

III. Control del peso de mariscos ultracongelados

Para su transporte, los mariscos se ultracongelan y, en determinadas circunstancias, se cubren con una capa de hielo. Frecuentemente, el peso indicado no coincide con el peso escurrido. A fin de supervisar un intercambio comercial leal y proteger al consumidor frente a operadores en situación económicamente ventajosa, se controlará el peso escurrido de los productos siguientes:

- vieiras,
- camarones,
- langostas,
- volandeiras.

IV. Análisis microbiológico de helados

De los resultados de los análisis enviados hasta el momento por los Estados miembros se desprende que, a menudo, la calidad de los helados presenta irregularidades desde el punto de vista microbiológico.

El objetivo del inventario a escala comunitaria es determinar si, debido a la falta de higiene en la fabricación y comercialización de helados, el consumo de éstos supone un riesgo para la salud. Además del *Escherichia coli* y del número de gérmenes, se debe determinar la presencia de *Staphylococcus aureus* como germen indicador de la falta de higiene y de *Salmonella ssp.* como germen patógeno.

V. Análisis microbiológico de platos preparados

De los resultados de los análisis enviados hasta el momento por los Estados miembros se desprende que los platos preparados siguientes presentan problemas microbiológicos:

⁽¹⁾ DO nº L 311 de 1. 12. 1975, p. 40.

- 1) platos preparados sometidos a tratamiento térmico, cuya manipulación posterior puede producir contaminación y que, en su caso, se calientan antes de consumirse ;
- 2) platos preparados sin tratamiento térmico, pero estabilizados de otra forma, por ejemplo, con conservantes ;
- 3) platos preparados no cocinados que no se someten a ningún tratamiento térmico posterior ;
- 4) platos preparados no cocinados que se someten a tratamiento térmico antes de su consumo.

Por consiguiente, deben analizarse muestras de dichos platos preparados a fin de determinar si contienen gérmenes patógenos, gérmenes que indiquen una falta de higiene o gérmenes característicos de una descomposición microbiológica. El presente programa no se ocupa de los platos preparados con envasado estéril o sometidos a un tratamiento que mata los gérmenes (por ejemplo, las conservas).

Hecho en Bruselas, el 9 de noviembre de 1992.

Por la Comisión
Martin BANGEMANN
Vicepresidente

ANEXO

Programa coordinado de controles según el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios

Estado miembro :

I. ADULTERACIÓN DE ZUMOS DE NARANJA, 1993

Análisis

	Número de muestras analizadas	Número de muestras que presentan una irregularidad	Base jurídica de la objeción
I.1. Zumos de naranja analizados			
I.1.1. Adición de agua			
I.1.2. Adición de azúcar			
I.1.3. Indicación de la redilución			
I.1.4. Indicación de la adición de azúcar			
I.2. Método de análisis aplicado (referencia de la norma, descripción del procedimiento, inclusión del espectro de aminas, determinación de los minerales)			

Programa coordinado de controles según el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios

Estado miembro :

I. ADULTERACIÓN DE ZUMOS DE NARANJA, 1993

Controles de fabricación

	Número de empresas controladas	Número de adulteraciones detectadas mediante el control de empresa	Base jurídica de la objeción
I.3. Controles de fabricación			
I.3.1. Adición de agua			
I.3.2. Adición de azúcar			
I.3.3. Indicación de la redilución			
I.3.4. Indicación de la adición de azúcar			
I.4. Obligación de contabilización (tachar lo que no corresponda)	sí / no		
I.5. Otras informaciones. Indicaciones, dificultades			

Programa coordinado de controles según el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios

Estado miembro :

II. NITRATOS Y NITRITOS PRESENTES EN LOS PREPARADOS CON VERDURAS PARA NIÑOS DE CORTA EDAD, 1993

Resumen

	Número	Promedio (mg/kg)	Valor máximo (mg/kg)	Valor mínimo (mg/kg)	Valor límite o de referencia (mg/kg)
II.1.1. Análisis de nitratos					
II.1.2. Análisis de nitritos					
II.2. Método de análisis aplicado (referencia de la norma, descripción del procedimiento)					
II.2.1. Nitratos					
II.2.2. Nitritos					
II.3. Otras informaciones. Indicaciones, dificultades					

Programa coordinado de controles según el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios

Estado miembro :

II. NITRATOS Y NITRITOS PRESENTES EN LOS PREPARADOS CON VERDURAS PARA NIÑOS DE CORTA EDAD, 1993

Valores individuales

Denominación de la prueba	Clase de verdura	Nitratos (mg/kg)	Nitritos (mg/kg)	En caso de objeción, mencionar la base jurídica de la misma, la normativa, etc.

Programa coordinado de controles según el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios

Estado miembro :

III. CONTROL DEL PESO DE MARISCOS ULTRACONGELADOS, 1993

	Número de muestras analizadas	Número de muestras que presentan una irregularidad	Divergencia máxima detectada expresada como porcentaje del peso indicado	Base jurídica de la objeción
III.1. Vieiras				
III.2. Camarones				
III.3. Langostas				
III.4. Volandeiras				
III.5. Método de análisis aplicado (referencia de la norma y descripción del procedimiento)				
III.6. Otras informaciones, indicaciones, dificultades				

Programa coordinado de controles según el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios

Estado miembro :

V. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HELADOS, 1993

Clase de gérmenes en 1 g o en 1 ml	Número de muestras analizadas	No detectable - < 10	10^{-1} - < 10^2	10^2 - < 10^3	10^3 - < 10^4	10^4 - < 10^5	10^5 - < 10^6	10^6 - < 10^7	Valor límite o de la objeción	Base jurídica de referencia
V.1. Modificaciones organo-lépticas relacionadas con el contenido elevado de gérmenes										
V.2. <i>Echerischia coli</i>										
V.3. <i>Staphylococcus aureus</i>										
V.4. <i>Bacillus cereus</i>										
V.5. <i>Salmonella</i> ssp. en 25 g o en 25 ml										
V.6. <i>Listeria monocytogenes</i>										
V.7. Métodos de análisis aplicado (referencia de la norma y descripción del procedimiento)										
V.8. Otras informaciones, indicaciones, dificultades										