

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 11 de marzo de 1994

relativa a un programa coordinado de control oficial de los productos alimenticios para 1994

(94/175/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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⁽¹⁾ y, en particular, el apartado 3 de su artículo 14,

Previa consulta al Comité permanente de productos alimenticios,

Considerando que, con miras al correcto funcionamiento del mercado interior, es necesario establecer programas coordinados de inspección alimentaria a nivel comunitario;

Considerando que dichos programas deben permitir no sólo comprobar el cumplimiento de la legislación comunitaria, sino también verificar si los alimentos son aptos para el consumo;

Considerando que la aplicación simultánea de programas nacionales y programas coordinados puede proporcionar la experiencia de la que en general se carece en la actualidad,

RECOMIENDA QUE LOS ESTADOS MIEMBROS TOMEN MUESTRAS DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS Y ANALICEN LOS PARÁMETROS ESPECIFICADOS EN 1994:

1. Aflatoxina B I en productos que puedan contener aflatoxina B I y, en particular, los destinados a los niños
2. *Lysteria monocytogenes* en patés a base de carne, vendidos al por menor
3. Adulteración de productos a base de pescado congelado
4. Adulteración de queso de cabra y oveja.

Explicación de motivos del programa coordinado de control para 1994

El programa coordinado de controles previsto en el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE se llevará a cabo por segunda vez en 1994. A petición de los Estados miembros, la Comisión ha estado consagrando mucho tiempo al examen del programa para 1994 con los expertos técnicos de los Estados miembros.

Al igual que el año pasado, los temas elegidos se refieren a los problemas que se plantean actualmente en la Comunidad en relación con la protección de la salud pública y los intereses de los consumidores, así como la lealtad en las transacciones comerciales.

Con objeto de no sobrecargar el presupuesto para gastos de laboratorio en determinados Estados miembros, la Comisión decidió limitar a cuatro el número de temas de este año.

Para cada tema se sugiere un método de análisis. Por lo que respecta a la recogida de muestras, no se han establecido porcentajes uniformes. El número de muestras tomadas debería ser lo suficientemente grande como para proporcionar una visión del mercado de los productos alimenticios de que se trate en cada Estado miembro.

El número de muestras y los métodos de análisis utilizados deberían mencionarse o describirse brevemente en los cuestionarios incorporados como Anexo.

I. Aflatoxina B I en productos que puedan contener aflatoxina B I y en particular los destinados a los niños

La aflatoxina B I es una toxina carcinógena formada por los hongos *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*. El objetivo de este análisis es determinar el contenido de esta toxina en productos que puedan contener aflatoxina B I y, en particular, los destinados a los niños.

II. *Lysteria monocytogenes* en patés a base de carne, vendidos al por menor

Se ha comprobado que la *Lysteria monocytogenes* es un patógeno de origen alimentario que se puede transmitir a las personas a través de múltiples alimentos. Los estudios realizados indican que el número de casos de listeriosis está aumentando. Ello supone un riesgo de infección, en particular para los niños, los ancianos, las mujeres embarazadas y las personas con deficiencias inmunológicas.

III. Adulteración de productos a base de pescado congelado

La mayoría de los productos a base de pescado congelado, como los palitos de pescado, los buñuelos, los bocaditos, los filetes y mariscos como las gambas, los langostinos y el cangrejo se preparan a partir de bloques de pescado congelado. Como actualmente los tipos populares de pescado como el bacalao y el abadejo se han encarecido, parece vislumbrarse que los productores de bloques de pescado congelado están sustituyendo el pescado más caro por variedades más baratas. El estudio debería examinar la composición por especies de una amplia gama de

(1) DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

productos de pescado congelado en cuya etiqueta se mencionen las especies de pescado de que constan. Con objeto de limitar el ámbito del estudio, el objetivo específico deberían ser los productos a base de bacalao, abadejo y langostinos.

IV. Adulteración del queso de cabra y oveja

El objetivo específico de este análisis es detectar el uso ilícito de leche de vaca para la producción de queso de oveja y cabra.

Deberían examinarse los productos en cuya etiqueta figure la mención queso de cabra o queso de oveja.

Además de las tomas de muestras y los análisis, podría resultar útil llevar a cabo inspecciones de empresas alimentarias.

Hecho en Bruselas, el 11 de marzo de 1994.

Por la Comisión

Martin BANGEMANN

Miembro de la Comisión

ANEXO

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

Estado miembro :

I. Aflatoxina B1 en productos susceptibles de contener aflatoxina B1 y, en particular, los destinados a los niños

	Número de muestras analizadas	No detectable - < 10	10- < 10 ²	10 ² -2 × 10 ²	2 × 10 ² -4 × 10 ²	4 × 10 ² - < 10 ³	Valor límite o guía para su rechazo	Base jurídica
Productos								

Método de análisis utilizado (si difiere del aconsejado)

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

Estado miembro :

II. *Listeria monocytogenes* en patés a base de carne vendidos al por menor

	Número de muestras analizadas	No detectable - < 10	10- < 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 guía para su rechazo	Base jurídica
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g										

Método de análisis utilizado (si difiere del aconsejado)

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

Estado miembro :

III. Adulteración de productos a base de pescado congelado en 1994

	Número de muestras analizadas	Número de muestras rechazadas	Base jurídica para su rechazo
I.1. Análisis de productos a base de bacalao, etiquetados como tales			
I.2. Análisis de productos a base de abadejo, etiquetados como tales			
I.3. Análisis de productos a base de langostinos, etiquetados como tales			

Método de análisis utilizado (si difiere del aconsejado)

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

Estado miembro :

IV.A. Adulteración de quesos de cabra y oveja en 1994

	Número de muestras analizadas	Número de muestras rechazadas	Base jurídica para su rechazo
I. Queso de oveja analizado para detectar adulteración			
I.1. Análisis para detectar proteínas de leche de vaca			
II. Queso de cabra analizado para detectar adulteración			
II.1. Análisis para detectar proteínas de leche de vaca			
I.2. Método de análisis utilizado (si difiere del aconsejado)			

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

Estado miembro :

IV.B. Adulteración de quesos de cabra y oveja en 1994

Inspección in situ

	Número de empresas inspeccionadas	Número de casos de adulteración detectados	Base jurídica para su rechazo
I. Inspección <i>in situ</i> — fabricantes de queso de oveja			
I.1. Inspección de la utilización de leche de vaca			
II. Inspección <i>in situ</i> — fabricantes de queso de cabra			
II.1. Inspección de la utilización de leche de vaca			
III. Registros obligatorios de existencias disponibles (táchese la mención incorrecta)		Sí / No	