

95/80269

II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

COMISIÓN

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 11 de enero de 1995

relativa a un programa coordinado para el control oficial de los productos alimenticios en 1995

(95/77/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,

Tras consultar al Comité permanente de productos alimenticios,

Considerando que, con vistas al buen funcionamiento del mercado interior, resulta necesario prever una serie de programas coordinados de control alimenticio a escala comunitaria;

Considerando que tales programas no sólo deben garantizar la conformidad con la legislación comunitaria, sino también servir para comprobar que los productos alimenticios sean aptos para el consumo;

Considerando que la aplicación simultánea de los programas nacionales y los programas coordinados permitirá adquirir la experiencia de la que tanto se carece en la fase actual,

RECOMIENDA A LOS ESTADOS MIEMBROS QUE, DURANTE 1995, TOMEN MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS QUE SE CITAN A CONTINUACIÓN Y ANALICEN LOS PARÁMETROS ESPECIFICADOS:

1. Adulteración de café soluble con otros elementos distintos de los granos.

2. *Listeria monocitógenos, escherichia coli* y *aeromonas* en ensaladas refrigeradas, y verduras y hortalizas aliñadas en crudo.

3. Declaraciones sobre el origen botánico y geográfico de la miel, tanto fabricada en la Comunidad como importada de países terceros.

4. Temperatura de los productos alimenticios ultracongelados, vendidos al por menor.

Por tercera vez consecutiva, se recomienda a los Estados miembros un programa coordinado de controles, de conformidad con el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE. Los ámbitos cubiertos se discutieron ampliamente con los Estados miembros, y, al igual que el último año, éstos afectan a la protección de la salud pública y a los intereses de los consumidores, así como a la lealtad de las transacciones comerciales.

Eventualmente, se sugiere un método de análisis para cada ámbito. Por lo que respecta al muestreo, no se han establecido coeficientes uniformes. El número de muestras tomadas deberá ser lo suficientemente amplio para proporcionar una visión global del mercado de productos alimenticios en cada Estado miembro.

El número de muestras y métodos de análisis utilizados deberá mencionarse o describirse brevemente en la ficha de respuestas que se adjunta.

I. Adulteración de café soluble

En ocasiones, el café soluble puede estar adulterado con elementos procedentes de la planta de café, distintos de los granos, tales como cáscaras, pieles, tallos y pedúnculos o maltodextrinas, lo que no se ajusta a la Directiva 77/436/CEE del Consejo⁽²⁾.⁽¹⁾ DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.⁽²⁾ DO nº L 172 de 12. 7. 1977, p. 20.

II. *Listeria monocitógenos, escherichia coli* y *aeromonas* en ensaladas refrigeradas, y verduras y hortalizas aliñadas en crudo

Una serie de estudios epidemiológicos muestra casos de listeriosis asociados al consumo de verduras y hortalizas crudas, y diversas publicaciones científicas señalan la posibilidad de contaminación de dichos productos por *escherichia coli*, *listeria monocitógenos* y *aeromonas* spp.

III. Declaraciones sobre el origen botánico y geográfico de la miel, tanto fabricada en la Comunidad como importada de países terceros

Últimamente, el mercado comunitario de la miel se enfrenta a una fuerte competencia y una serie de informes indican la existencia de declaraciones falsas, tanto en lo que se refiere al origen botánico como a la zona de procedencia.

IV. Temperatura de los productos alimenticios ultracongelados, vendidos al por menor [aplicación de las Directivas 89/108/CEE del Consejo ⁽¹⁾ y 92/2/CEE de la Comisión ⁽²⁾]

Dada la relación existente entre la duración de la conservación en almacén y la temperatura de almacenamiento de los productos alimenticios perecederos, parece oportuno controlar la temperatura de los productos ultracongelados, especialmente cuando las operaciones de manutención se realizan en condiciones críticas.

Hecho en Bruselas, el 11 de enero de 1995.

Por la Comisión

Martin BANGEMANN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 34.

⁽²⁾ DO nº L 34 de 11. 2. 1992, p. 30.

ANEXO

Programa coordinado de controles, establecido en 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 productos alimenticios.

Estado miembro :

I. Adulteración de café soluble por elementos distintos de los granos

Producto	N° de muestras analizadas	N° de muestras rechazadas	Base jurídica por la que se rechaza

Método de análisis utilizado

Programa coordinado de controles, establecido en 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 productos alimenticios.

Estado miembro :

II. *Listeria monocitógenos, escherichia coli* y *aeromonas* en ensaladas refrigeradas, y verduras y hortalizas aliñadas en crudo por gramo de producto

	N° 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	Límite o valor guía para el rechazo	Base jurídica por la que se rechaza
<i>Listeria monocitógenos</i>										
<i>Escherichia coli</i>										
<i>Aeromonas hidrofila</i>										
Métodos de análisis utilizados										

Programa coordinado de controles, establecido en 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 productos alimenticios.

Estado miembro :

III. Declaraciones sobre el origen botánico y geográfico de la miel, tanto fabricada en la Comunidad como importada de países terceros

Producto	N° de muestras analizadas	N° de muestras rechazadas	Base jurídica por la que se rechaza
Métodos de análisis utilizado			