

15/80916

RECOMENDACIÓN DEL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

de 17 de marzo de 1995

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

EL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC,

Visto el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo y, en particular, su artículo 109 y su Protocolo nº 1,

Visto el Acuerdo por el que se crea un Órgano de vigilancia y un Tribunal de Justicia y, en particular, la letra b) del apartado 2 de su artículo 5 y el Protocolo nº 1,

Visto el acto jurídico al que se hace referencia en el punto 50 del capítulo XII del Anexo II del Acuerdo sobre el EEE [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,

Considerando que es necesario, con vistas a un buen funcionamiento del Espacio Económico Europeo, concertar programas coordinados de control de alimentos dentro del EEE;

Considerando que en el marco del Comité de productos alimenticios de la AELC, que asiste al Órgano de vigilancia de la AELC, se ha consultado a los Estados de la AELC el 17 de noviembre de 1994;

Considerando que dichos programas no sólo deben garantizar la conformidad con la legislación aplicable en virtud del Acuerdo sobre el EEE, sino que también deben servir para comprobar que los alimentos son aptos para el consumo;

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

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Se recomienda que los Estados de la AELC tomen muestras de los siguientes productos y analicen los parámetros especificados en 1995:

- 1) adulteración del 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 el EEE como importada de terceros países;

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

2. De acuerdo con el apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE, se recomienda a los Estados de la AELC un programa coordinado de controles. Los ámbitos cubiertos se discutieron con los Estados de la AELC y afectan a la protección de la salud pública y a los intereses de los consumidores, así como a la lealtad de las transacciones comerciales.

3. Eventualmente, se sugiere un método de análisis para cada ámbito. Por lo que se refiere 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 de la AELC.

4. El número de muestras y métodos de análisis utilizados deberá mencionarse o describirse brevemente en los impresos modelo de respuesta.

I. Adulteración del café soluble

En ocasiones, el café soluble puede estar adulterado con elementos procedentes de la planta del café, distintos de los granos, tales como cáscaras, pieles, tallos y pedúnculos o maltodextrinas, lo que no se ajusta al acta jurídico al que se refiere el punto 14 del capítulo XII del Anexo II del Acuerdo sobre el EEE [Directiva 77/436/CEE del Consejo⁽²⁾].

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 con *escherichia coli*, *listeria monocitógenos* y *aeromonas* spp.

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

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

⁽¹⁾ DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

⁽²⁾ DO nº L 172 de 12. 7. 1977, p. 20.

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

Hecho en Bruselas, el 17 de marzo de 1995.

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 mantenimiento se realizan en condiciones críticas.

*Por el Órgano de vigilancia
de la AELC*

El Presidente

Knut ALMESTAD