

80684

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 17 de abril de 1996

relativa a un programa coordinado de control oficial de los productos alimenticios en 1996

(96/290/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 buen funcionamiento del mercado interior, es necesario prever programas coordinados de inspección de alimentos a nivel comunitario;

Considerando que dichos programas hacen hincapié en el cumplimiento de la legislación comunitaria y la protección de la salud pública, los intereses de los consumidores y las prácticas comerciales leales;

Considerando que la aplicación simultánea de los programas nacionales y de los programas coordinados puede aportar una información y una experiencia que constituirán la base de las futuras actividades de control,

RECOMIENDA QUE A LO LARGO DE 1996 LOS ESTADOS MIEMBROS TOMEN MUESTRAS Y/O LLEVEN A CABO INSPECCIONES DE LOS ASPECTOS SIGUIENTES, EFECTUANDO ANÁLISIS DE LABORATORIO CUANDO ASÍ SE INDIQUE:

- 1) Evaluación microbiológica de carnes y productos cárnicos desecados y fermentados listos para el consumo.
- 2) Migración de plastificantes a los alimentos.
- 3) Temperatura de los alimentos refrigerados expuestos para la venta.
- 4) Benzo(a)pireno en los productos a base de carne de cerdo ahumada.

El apartado 3 del artículo 14 de la Directiva 89/397/CEE, relativa al control oficial de los productos alimenticios, establece que la Comisión remitirá a los Estados miembros una recomendación relativa a un programa coordinado de controles. El programa coordinado es operativo desde 1993. El programa de 1996 ha sido elaborado en cooperación con los Estados miembros y tiene en cuenta la experiencia adquirida en los programas de los años precedentes, en particular sobre la precisión necesaria para mejorar la comparabilidad de los resultados obte-

nidos por las autoridades nacionales de control participantes.

Se formulan propuestas relativas a los métodos de toma de muestras y análisis. Aunque no se han fijado las frecuencias de la toma de muestras, se recomienda a los Estados miembros que se cercioren de que el número de muestras tomadas es suficiente para dar una idea general del aspecto considerado en cada Estado miembro.

También se recomienda a los Estados miembros que faciliten la información en el formato de las fichas de registro que figuran en los Anexos a fin de mejorar la comparabilidad de los resultados.

1. Evaluación microbiológica de carnes y productos cárnicos desecados y fermentados listos para el consumo

Constituyen el tema de esta sección del programa las muestras de carnes y productos cárnicos desecados y fermentados listos para el consumo tomadas en el punto de venta al consumidor. Las muestras deben someterse a un examen microbiológico para detectar la presencia de *Salmonellae*, *E. coli* 0157:H7 y hacer un recuento de *Staphylococcus aureus*. Debe tomarse nota del pH y de la actividad de agua (A_w) de los productos. Los resultados han de registrarse en tres categorías: embutido seco y semi-seco, embutido sin secar y jamones crudos (tipo rústico).

2. Migración de plastificantes

Los plastificantes (como ésteres fosfóricos, ésteres ftálicos, ésteres esteáricos y adípicos) se utilizan para aumentar la flexibilidad de los materiales plásticos, incluidos los que están en contacto con los alimentos. Estas sustancias contribuyen en una elevada proporción a la migración global de sustancias a los alimentos/simulantes a partir de los plásticos plastificados. El objetivo de esta parte del programa es evaluar la conformidad de los materiales plastificados utilizados en contacto con los alimentos respecto a los límites establecidos en la Directiva 90/128/CEE de la Comisión⁽²⁾.

3. Control de la temperatura de los alimentos refrigerados en el punto de venta al consumidor final

La Directiva 93/43/CEE del Consejo⁽³⁾, relativa a la higiene de los alimentos, exige que los alimentos en que se pueda producir crecimiento de microorganismos patógenos o formación de toxinas se mantengan a unas temperaturas que eviten todo riesgo para la salud.

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

(2) DO nº L 75 de 21. 3. 1990, p. 19.

(3) DO nº L 175 de 19. 7. 1993, p. 1.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PROGRAMA
CARNES
DE CERDO

GANADO PORCINO
SEMIPRECOCOS

El objetivo de esta parte del programa es determinar, mediante equipos exactos de control de la temperatura, la temperatura de las cuatro categorías de alimentos siguientes en el punto de venta al consumidor:

- I) alimentos cocinados refrigerados listos para el consumo sin un recalentamiento previo;
- II) alimentos cocinados refrigerados que sólo requieren un recalentamiento (no un proceso de cocción completo) previo al consumo;
- III) alimentos crudos preparados que deben consumirse tras un proceso de cocción completo;
- IV) alimentos crudos preparados que deben consumirse crudos.

En la medida de lo posible, la medición de las temperaturas debe efectuarse por medio de métodos no destructivos.

4. Benzo(a)pireno en los productos a base de carne de cerdo ahumada

La Directiva 88/388/CEE del Consejo ⁽¹⁾, relativa a los aromas ~~que se utilizan en los~~ productos alimenticios, limita los niveles de la sustancia indeseable 3,4-benzopireno, debida a la utilización de aroma ahumado, a 0,03 µg/kg en los productos alimenticios. Esta parte del programa de control tiene por objeto evaluar los niveles de benzo(a)pireno en los productos a base de carne de cerdo ahumada.

Hecho en Bruselas, el 17 de abril de 1996.

Por la Comisión

Martin BANGEMANN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO nº L 184 de 15. 7. 1988, p. 61.

ANEXO

1. EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS DESECADOS Y FERMENTADOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Estado miembro:

Número de muestras analizadas:

Cuadro 1.1

Embutidos secos y semisecos

pH del producto alimenticio	<4,0	4,1 — 5,0	5,1 — 6,0	6,1 — 7,0	7,1 — 8,0	>8,0
Todas las muestras de producto alimenticio (1)						
<i>Staphylococcus aureus</i> no detectado						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³ — 10 ⁶						
<i>Staphylococcus aureus</i> ≤10 ⁶						
<i>Salmonella</i> (número de muestras positivas)						
<i>E. coli</i> 0157 (número de muestras positivas)						
A _w	<0,8	0,8 — 0,85	0,86 — 0,90	0,91 — 0,95	0,96 — 0,98	>0,98
Todas las muestras de alimentos (2)						
<i>Staphylococcus aureus</i> no detectado						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³ — 10 ⁶						
<i>Staphylococcus aureus</i> ≤10 ⁶						
<i>Salmonella</i> (número de muestras positivas)						
<i>E. coli</i> 0157 (número de muestras positivas)						

(1) Indíquese la distribución de los valores de todas las muestras de alimentos analizadas.

(2) En los productos alimenticios que contengan los organismos especificados *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* y *E. coli* 0157 deberá indicarse asimismo la distribución de los valores correspondientes al pH y la actividad del agua, A_w. En el caso del *Staphylococcus aureus*, indíquese el número de muestras en cada intervalo de ufc/g para cada intervalo de pH y A_w.

Estado miembro:

Número de muestras analizadas:

Cuadro 1.2

Embutidos sin secar

pH del producto alimenticio	<4,0	4,1 — 5,0	5,1 — 6,0	6,1 — 7,0	7,1 — 8,0	>8,0
Todas las muestras de producto alimenticio (1)						
<i>Staphylococcus aureus</i> no detectado						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³ — 10 ⁶						
<i>Staphylococcus aureus</i> ≤10 ⁶						
<i>Salmonella</i> (número de muestras positivas)						
<i>E. coli</i> 0157 (número de muestras positivas)						

A _w	<0,8	0,8 — 0,85	0,86 — 0,90	0,91 — 0,95	0,96 — 0,98	>0,98
Todas las muestras de alimentos ⁽²⁾						
<i>Staphylococcus aureus</i> no detectado						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³ — 10 ⁶						
<i>Staphylococcus aureus</i> ≤10 ⁶						
<i>Salmonella</i> (número de muestras positivas)						
<i>E. coli</i> 0157 (número de muestras positivas)						

(¹) Indíquese la distribución de los valores de todas las muestras de alimentos analizadas.

(²) En los productos alimenticios que contengan los organismos especificados *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* y *E. coli* 0157 deberá indicarse asimismo la distribución de los valores correspondientes al pH y la actividad del agua, A_w. En el caso del *Staphylococcus aureus*, indíquese el número de muestras en cada intervalo de ufc/g para cada intervalo de pH y A_w.

Estado miembro:

Número de muestras analizadas:

Cuadro 1.3

Jamones crudos (tipo rústico)

pH del producto alimenticio	<4,0	4,1 — 5,0	5,1 — 6,0	6,1 — 7,0	7,1 — 8,0	>8,0
Todas las muestras de productos alimenticios ⁽¹⁾						
<i>Staphylococcus aureus</i> no detectado						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³ — 10 ⁶						
<i>Staphylococcus aureus</i> ≤10 ⁶						
<i>Salmonella</i> (número de muestras positivas)						
<i>E. coli</i> 0157 (número de muestras positivas)						
A _w	<0,8	0,8 — 0,85	0,86 — 0,90	0,91 — 0,95	0,96 — 0,98	>0,98
Todas las muestras de alimentos ⁽²⁾						
<i>Staphylococcus aureus</i> no detectado						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³						
<i>Staphylococcus aureus</i> <10 ³ — 10 ⁶						
<i>Staphylococcus aureus</i> ≤10 ⁶						
<i>Salmonella</i> (número de muestras positivas)						
<i>E. coli</i> 0157 (número de muestras positivas)						

(¹) Indíquese la distribución de los valores de todas las muestras de alimentos analizadas.

(²) En los productos alimenticios que contengan los organismos especificados *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* y *E. coli* 0157 deberá indicarse asimismo la distribución de los valores correspondientes al pH y la actividad del agua, A_w. En el caso del *Staphylococcus aureus*, indíquese el número de muestras en cada intervalo de ufc/g para cada intervalo de pH y A_w.

4. BENZO(A)PIRENO EN LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE DE CERDO AHUMADA

Estado miembro:

Número de muestras rechazadas	Número de muestras analizadas

Tipo de producto	Número de muestras analizadas					Valor medio de las muestras positivas (µg/kg)	Valor máximo (µg/kg)	Valor límite o valor de referencia (µg/kg)
	≤ 0,03 µg/kg	> 0,03 — 0,5 µg/kg	> 0,5 — 1 µg/kg	> 1 — 5 µg/kg	> 5 µg/kg			

Fundamento jurídico del rechazo:

Método de análisis (si difiere del método propuesto):