

## II

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

## ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

## ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

## RECOMENDACIÓN DEL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Nº 86/96/COL

de 10 de julio de 1996

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

EL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC,

Visto el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo y, en particular, su artículo 109 y su Protocolo 1,

Visto el Acuerdo sobre el Órgano de Vigilancia y el Tribunal y, en particular, la letra b) del apartado 2 de su artículo 5 y su Protocolo 1,

Visto el Acto al que se hace referencia en el punto 50 del capítulo XII del Anexo II del Acuerdo EEE (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, para el funcionamiento adecuado del Espacio Económico Europeo, es necesario establecer dentro de dicho Espacio programas coordinados de inspección de los alimentos;

Considerando que tales programas deben hacer hincapié en el cumplimiento de la normativa sobre productos alimenticios vigente en virtud del Acuerdo EEE, así como en la protección de la salud pública, en los intereses de los consumidores y en las prácticas comerciales leales;

Considerando que la aplicación simultánea de programas nacionales y programas coordinados puede aportar información y experiencia sobre las que basar las actividades de control en el futuro;

Considerando que Liechtenstein deberá haber completado el 1 de enero del año 2000 su adaptación a las disposiciones de los Actos a los que se hace referencia en el capítulo XII del Anexo II del Acuerdo EEE; que ese país hará todo lo que esté en su poder para que el 1 de enero de 1997 haya quedado completada tal adaptación; que, por consiguiente, Liechtenstein no debe ser incluido en la presente Recomendación de 1996;

Considerando que el 7 de noviembre de 1995 se consultó a Noruega e Islandia en el Comité de los productos alimenticios de la AELC que asiste al Órgano de Vigilancia,

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Se recomienda que durante 1996 Noruega e Islandia tomen muestras y/o lleven a cabo inspecciones de los extremos siguientes, efectuando análisis de laboratorio cuando así se indica:
  - a) evaluación microbiológica de carnes y productos cárnicos desecados y fermentados listos para el consumo;
  - b) migración de plastificantes a los alimentos;
  - c) temperatura de los alimentos refrigerados expuestos para la venta;
  - d) benzo(a)pireno en los productos a base de carne de cerdo ahumada.
2. Se recomienda a Noruega e Islandia un programa coordinado de inspecciones como consecuencia del apartado 3 del artículo 14 del Acto al que se hace referencia en el punto 50 del capítulo XII del Anexo II del Acuerdo EEE (Directiva 89/397/CEE). Las materias objeto del programa se han discutido con Noruega e Islandia.
3. Cuando proceda, se sugiere un método de análisis por cada materia. En lo que respecta al muestreo, no se han establecido porcentajes uniformes. El número de muestras tomadas debería ser el necesario para facilitar una visión global del mercado noruego e islandés del producto alimenticio de que se trate.
4. El número de muestras y los métodos de análisis empleados deberían ser mencionados o descritos brevemente.

#### **I. Evaluación microbiológica de carnes y productos cárnicos desecados y fermentados listos para el consumo**

Esta parte del programa tiene por objeto las muestras de carnes y productos cárnicos desecados y fermentados listos para el consumo tomadas en los puntos de venta (minoristas) 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 (Aw) de los productos. Los resultados han de registrarse en tres categorías: embutido seco y semiseco, embutido sin secar y jamones crudos (tipo campestre).

#### **II. Migración de plastificantes**

Los plastificantes (por ejemplo, ésteres fosfóricos, ésteres ftálicos o 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 son responsables en gran medida de la migración global de sustancias de los plásticos plastificados a los alimentos/simulantes de alimentos. El objetivo de esta parte del programa es comprobar si los materiales plastificados que se utilizan en contacto con los alimentos respetan los límites establecidos en el Acto al que se hace referencia en el punto 52 del capítulo XII del Anexo II del Acuerdo EEE (Directiva 90/128/CEE de la Comisión, de 23 de febrero de 1990, relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios).

#### **III. Control de la temperatura de los alimentos refrigerados en los puntos de venta al consumidor final**

El Acto al que se hace referencia en el punto 54.5 del capítulo XII del Anexo II del Acuerdo EEE (Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios) exige que los alimentos en los que pueda darse el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas se mantengan a temperaturas que eviten todo riesgo para la salud.

El objetivo de esta parte del programa es determinar, mediante equipos de control de la temperatura precisos, la temperatura a la que se mantienen en los puntos de venta al consumidor las cuatro categorías de alimentos siguientes:

- 1) alimentos cocinados refrigerados listos para el consumo sin recalentamiento;
- 2) alimentos cocinados refrigerados que sólo requieren un recalentamiento (no un proceso de cocción completo) previo al consumo;
- 3) alimentos crudos preparados que sólo pueden consumirse tras un proceso de cocción completo,
- 4) alimentos crudos preparados que se consumen crudos.

Para la medición de las temperaturas deberán utilizarse, en la medida de lo posible, métodos no destructivos.

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

El Acto al que se hace referencia en el punto 44 del capítulo XII del Anexo II del Acuerdo EEE (Directiva 88/388/CEE del Consejo, de 22 de junio de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en el ámbito de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción) limita a 0,03 µg/kg la presencia en los productos alimenticios de la sustancia 3,4-benzopireno del aroma ahumado. Esta parte del programa de control tiene por objeto medir los niveles de benzo(a)pireno en los productos a base de carne de cerdo ahumada.

Hecho en Bruselas, el 10 de julio de 1996.

*Por el Órgano de Vigilancia de la AELC*

Knut ALMESTAD

*Presidente*

---