

## II

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

## COMISIÓN

## RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 8 de enero de 1997

relativa a un programa coordinado de control oficial de productos alimenticios para 1997

(97/77/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva del Consejo 89/397/CEE, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios<sup>(1)</sup> y, en particular, el apartado 3 de su artículo 14,

Previa consulta al Comité permanente de productos alimenticios,

Considerando que es necesario, en beneficio del buen funcionamiento del mercado interior, organizar programas coordinados de inspección de alimentos a nivel comunitario;

Considerando que esos programas ponen el énfasis en el cumplimiento de la legislación comunitaria, la protección de la salud pública, los intereses de los consumidores y la competencia comercial leal;

Considerando que la realización simultánea de los programas nacionales y los programas coordinados puede proporcionar información y experiencia para futuras actividades de control,

## RECOMIENDA:

Durante 1997, los Estados miembros tomarán muestras y realizarán análisis de laboratorio respecto a:

- a) Aflatoxinas en las especias.
- b) Contaminación de los productos alimenticios indicados para personas que sufren de alergia o hipersensibilidad a los alimentos.

1. Aunque aún no se ha establecido la frecuencia de muestreo, los Estados miembros se asegurarán de que el número de muestras tomado es suficiente para proporcionar una visión general en cada Estado miembro del tema considerado. Se presentarán sugerencias sobre los métodos de análisis.

2. Los Estados miembros proporcionarán la información solicitada ajustándose al formato de las fichas incluidas en el Anexo para aumentar la comparabilidad de los resultados.

## 3. Aflatoxinas en las especias

Las especias y, en particular, la pimienta, los productos a base de chile, la nuez moscada y el pimentón en polvo pueden contener cantidades excesivas de aflatoxinas debido a las diferentes condiciones de elaboración y almacenamiento. El artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 315/93 del Consejo<sup>(2)</sup>, prohíbe la venta de productos alimenticios con cantidades excesivas de contaminantes desde el punto de vista de la salud pública y, en particular, desde el punto de vista toxicológico. La mayoría de los Estados miembros tienen normativas específicas sobre el contenido de aflatoxinas de ese tipo de productos. El objetivo de este elemento del programa es estudiar en qué medida los niveles de aflatoxina de esos productos superan los límites nacionales. Este estudio determinará el fundamento jurídico de cada Estado miembro para el rechazo del producto. Los métodos analíticos deberán poder determinar los niveles de aflatoxinas de las muestras con un límite de detección igual o inferior a 1 µg/kg.

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

(<sup>2</sup>) DO n° L 37 de 13. 2. 1993, p. 1.

#### 4. Contaminación de los productos alimenticios indicados para personas que sufren de alergia o hipersensibilidad a los alimentos

Los productos alimenticios etiquetados o comercializados declarando la ausencia en ellos de determinados ingredientes proteínicos, etc. (1) constituyen un peligro para la salud de las personas que sufren de alergia o hipersensibilidad, si están contaminados con ese ingrediente particular. Cantidades mínimas pueden ser mortales. El artículo 2 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo prevé que el etiquetado y la publicidad no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente sobre la composición del producto alimenticio. El objetivo de este elemento del programa es evaluar las medidas de cumplimiento de la ley tomadas por los Estados miembros cuando aparecen en el mercado productos alimenticios contaminados.

##### *Ámbito de aplicación*

Cualquier tipo de alimento en el que se señale la ausencia de un ingrediente particular. Teniendo en

cuenta el tipo de alimento de esta clase normalmente en venta en los Estados miembros, la toma de muestras se limitará a los productos que no contengan leche/proteínas lácteas, lactosa, huevo o gluten.

##### *Informe del proyecto: ficha de datos*

Los Estados miembros informarán a la Comisión sobre el número de productos alimenticios contaminados y el de productores o importadores implicados, así como de las medidas tomadas. Si el tipo de medida tomada depende de la cantidad de contaminante encontrada, se indicará el nivel de acción.

Hecho en Bruselas, el 8 de enero de 1997.

*Por la Comisión*

Martin BANGEMANN

*Miembro de la Comisión*

(1) DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

ANEXO

1. AFLATOXINAS EN LAS ESPECIAS

Cuadro 1.1

Pimienta

Estado miembro:.....

Número total de muestras analizadas:

Número total de muestras que dieron lugar a rechazo:

	Número de muestras				Valor medio de las muestras positivas (µg/kg)	Valor mediano de las muestras positivas (µg/kg)	Valor máximo (µg/kg)	Valor límite o guía para rechazo (µg/kg)
	no detectada	< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg				
Aflatoxina								
B1								
B2								
G1								
G2								

Fundamento jurídico para el rechazo:

Método de análisis usado (referencia: bibliografía, norma escrita, etc.: descripción del procedimiento mediante palabras clave; límites de detección y determinación) (si difiere del método propuesto):

Otros detalles, indicaciones, dificultades encontradas:

Origen de las muestras que dieron lugar a rechazo, caso de conocerse:

Cuadro 1.2

Chile y Chile en polvo

Estado miembro:.....

Número total de muestras analizadas:

Número total de muestras que dieron lugar a rechazo:

	no detectada	Número de muestras				Valor medio de las muestras positivas (µg/kg)	Valor mediano de las muestras positivas (µg/kg)	Valor máximo (µg/kg)	Valor límite o guía para rechazo (µg/kg)
		< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg	> 50 µg/kg				
Aflatoxina									
B1									
B2									
G1									
G2									

Fundamento jurídico para el rechazo:

Método de análisis usado (referencia: bibliografía, norma escrita, etc.; descripción del procedimiento mediante palabras clave; límites de detección y determinación) (si difiere del método propuesto):

Otros detalles, indicaciones, dificultades encontradas:

Origen de las muestras que dieron lugar a rechazo, caso de conocerse:

Cuadro 1.3

**Nuez mostacada**

Estado miembro:.....

Número total de muestras analizadas:

Número total de muestras que dieron lugar a rechazo:

Aflatoxina	no detectada	Número de muestras			Valor medio de las muestras positivas (µg/kg)	Valor mediano de las muestras positivas (µg/kg)	Valor máximo (µg/kg)	Valor límite o guía para rechazo (µg/kg)
		< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg				
B1								
B2								
G1								
G2								

Fundamento jurídico para el rechazo:

Método de análisis usado (referencia: bibliografía, norma escrita, etc.; descripción del procedimiento mediante palabras clave; límites de detección y determinación) (si difiere del método propuesto):

Otros detalles, indicaciones, dificultades encontradas:

Origen de las muestras que dieron lugar a rechazo, caso de conocerse:

Cuadro 1.4

**Pimentón en polvo**

Estado miembro:.....

Número total de muestras analizadas:

Número total de muestras que dieron lugar a rechazo:

	Número de muestras				Valor medio de las muestras positivas (µg/kg)	Valor mediano de las muestras positivas (µg/kg)	Valor máximo (µg/kg)	Valor límite o guía para rechazo (µg/kg)
	no detectada	< 2 µg/kg	2 - < 10 µg/kg	10 - 50 µg/kg				
Aflatoxina								
B1								
B2								
G1								
G2								

Fundamento jurídico para el rechazo:

Método de análisis usado (referencia: bibliografía, norma escrita, etc.; descripción del procedimiento mediante palabras clave; límites de detección y determinación) (si difiere del método propuesto):

Otros detalles, indicaciones, dificultades encontradas:

Origen de las muestras que dieron lugar a rechazo, caso de conocerse:

**2. CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS INDICADOS PARA PERSONAS QUE SUFREN DE ALERGIA O HIPERSENSIBILIDAD A LOS ALIMENTOS**

Cuadro 2.1

**Investigación de productos que dicen no tener (alegación «sin...») uno o más de los siguientes ingredientes: leche/proteínas lácteas, lactosa, huevo o gluten**

Estado miembro:.....

Nº total de productos controlados: .....

Nº total de productores o importadores involucrados: .....

Nº total de productos controlados en los que se ha encontrado los ingredientes que son objeto de mención: .....

Nº total de productores o importadores con productos en los que se ha encontrado los ingredientes que son objeto de mención: .....

**Acciones tomadas cuando se han encontrado los ingredientes que se mencionan**

Alegaciones	Nº de productos		Nº de productores/importadores		Acciones tomadas (*)							
	Controlados	Irregulares	Controlados	Involucrados en irregularidades	Ninguna (1)	Amonestación verbal (2)	Amonestación escrita (2)	Exigencia de un mejor autocontrol (4)	Prohibición venta (5)	Sanción administrativa (6)	Acción justicia (7)	Otras (8)
sin leche/sin proteínas de leche												
sin lactosa												
sin huevo												
sin gluten												

(\*) Comentarios a las acciones tomadas e indicación eventual del nivel de acción (mg/kg), si el tipo de acción está relacionado con la cantidad de contaminante descubierta.

(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8)

Cuadro 2.2

Estado miembro:.....

**Métodos analíticos usados**

Leche/proteínas lácteas	
Lactosa	
Huevo	
Gluten	

Otras observaciones:

\_\_\_\_\_