

II

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

COMISIÓN

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 19 de diciembre de 2003

relativa a un programa coordinado de control oficial de productos alimenticios para el año 2004

[notificada con el número C(2003) 4878]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2004/24/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

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 la cadena alimentaria y de sanidad animal,

Considerando lo siguiente:

- (1) Es necesario, en aras del buen funcionamiento del mercado interior, organizar programas coordinados de inspección de alimentos a nivel comunitario, concebidos para mejorar la aplicación armonizada de los controles oficiales por parte de los Estados miembros.
- (2) Dichos programas deben hacer hincapié en el cumplimiento de la legislación comunitaria en materia de productos alimenticios, que está especialmente concebida para proteger la salud pública y los intereses de los consumidores, así como garantizar unas prácticas comerciales justas.
- (3) El artículo 3 de la Directiva 93/99/CEE del Consejo, de 29 de octubre de 1993, sobre medidas adicionales relativas al control oficial de los productos alimenticios ⁽²⁾, modificada por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾, exige que los laboratorios a que se refiere el artículo 7 de la Directiva 89/397/CEE cumplan los criterios establecidos en la norma europea EN 45000, sustituida en la actualidad por EN ISO 17025:2000.

- (4) Los resultados de la aplicación simultánea de los programas nacionales y los programas coordinados pueden proporcionar información y experiencia para futuras actividades de control y futura legislación.

RECOMIENDA:

1. Durante el año 2004, los Estados miembros efectuarán inspecciones y controles y, si procede, recogerán muestras y las analizarán en laboratorios con el fin de:
 - evaluar la seguridad bacteriológica de los quesos elaborados a partir de leche cruda o termizada,
 - evaluar la seguridad bacteriológica de la carne fresca refrigerada de aves de corral por lo que se refiere al *campylobacter* termófilo,
 - evaluar la seguridad bacteriológica y toxicológica de las especias.
2. Aunque en la presente Recomendación no se hayan establecido las frecuencias de muestreo y/o inspección, los Estados miembros se cerciorarán de que estas frecuencias sean suficientes para proporcionar una visión general en cada Estado miembro del tema considerado.
3. Los Estados miembros proporcionarán la información solicitada ajustándose al formato de las fichas establecidas en el anexo con el fin de aumentar la comparabilidad de los resultados. Estos datos deberán enviarse a la Comisión a más tardar el 1 de mayo de 2005, acompañados de un informe explicativo, que deberá incluir comentarios sobre los resultados y las medidas de aplicación tomadas.

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 23.

⁽²⁾ DO L 290 de 24.11.1993, p. 14.

⁽³⁾ DO L 284 de 31.10.2003, p. 1.

4. Los productos alimenticios que vayan a analizarse en virtud de este programa deberán ser remitidos a laboratorios que cumplan lo dispuesto en el artículo 3 de la Directiva 93/99/CEE. No obstante, en caso de que en algunos Estados miembros no existan tales laboratorios para algunas de las pruebas mencionadas en la presente Recomendación, los Estados miembros podrán designar otros laboratorios con capacidad acreditada para realizar dichos análisis.
5. Seguridad bacteriológica de los quesos elaborados a partir de leche cruda o termizada.

5.1. Ámbito de aplicación del programa

Los quesos contaminados elaborados a partir de leche cruda o termizada han sido responsables de focos de intoxicaciones alimentarias en seres humanos provocadas por varios tipos de bacterias, tales como *salmonella*, *listeria monocytogenes*, *escherichia coli* verotoxigénica y enterotoxinas estafilocócicas.

En la Comunidad existe una larga tradición de producción y consumo de quesos elaborados a partir de leche cruda. Para poder continuar esta tradición a la vez que se garantiza la seguridad alimentaria, se han realizado importantes mejoras en el sistema de producción, recogida y almacenamiento de la leche cruda utilizada para la producción de quesos. Los operadores alimentarios pertinentes prestan una especial atención a la higiene y el control a lo largo de todo el proceso de producción.

El objetivo de este elemento del programa es investigar la seguridad microbiológica de los quesos elaborados a partir de leche cruda o termizada, a fin de promover un elevado nivel de protección de los consumidores y recoger información sobre la prevalencia de microorganismos patógenos e indicadores en estos productos. Esta investigación, que se lleva a cabo en un programa de un año, continuará un segundo año mediante un programa más amplio sobre la seguridad bacteriológica de los quesos. La finalidad de este programa más amplio es establecer la contaminación básica en otras categorías de quesos a fin de poder extraer conclusiones significativas sobre el riesgo específico de los quesos elaborados a partir de leche cruda o termizada. Los resultados de las investigaciones de esta primera parte sobre los quesos elaborados a partir de leche cruda o termizada se analizarán y comunicarán teniendo en cuenta los resultados del estudio general sobre este sector que se darán a conocer después del segundo año.

5.2. Toma de muestras y método de análisis

Las investigaciones tendrán por objeto los quesos frescos, blandos y semiduros elaborados a partir de leche cruda o termizada. Las autoridades competentes de los Estados miembros deberán tomar muestras representativas de estos productos, tanto a nivel de la producción como en el comercio al por menor, incluidos los productos importados, a fin de realizar pruebas para determinar la presencia de *salmonella*, *listeria monocytogenes* y *campylobacter* termófilo y para efectuar el recuento de *staphylococcus aureus* y *escherichia*

coli. En caso de que se detecte la presencia de *listeria monocytogenes*, deberá efectuarse un recuento del número de estas bacterias. Cuando se tomen muestras en el comercio al por menor, las pruebas podrán limitarse a la presencia de *salmonella* y *campylobacter* termófilo y al recuento de *listeria monocytogenes*. Las muestras, de un mínimo de cien gramos cada una, o de un queso si pesa menos de cien gramos, deberán manipularse de forma higiénica, colocarse en contenedores refrigerados y enviarse inmediatamente al laboratorio para su análisis.

Deberá permitirse a los laboratorios que utilicen un método de análisis de su elección, siempre que sus prestaciones se correspondan con los objetivos establecidos. No obstante, se recomienda la última versión de la norma ISO 6785 o EN/ISO 6579 para la detección de *salmonella*, las últimas versiones de la norma EN/ISO 11290-1 y 2 para la detección de *listeria monocytogenes*, la última versión de la norma ISO 10272:1995 para la detección de *campylobacter* termófilo, la última versión de la norma EN/ISO 6888-1 o 2 para el recuento de *staphylococcus aureus* y la última versión de la norma ISO 11866-2,3 o ISO 16649-1,2 para el recuento de *escherichia coli*. También podrán emplearse otros métodos equivalentes autorizados por las autoridades competentes.

Las autoridades competentes de los Estados miembros podrán decidir el nivel global de toma de muestras.

Los resultados de los controles deberán registrarse en el modelo de ficha que se establece en el anexo I.

6. Seguridad bacteriológica de la carne fresca refrigerada de aves de corral por lo que se refiere al *campylobacter* termófilo

6.1. Ámbito de aplicación del programa

El *campylobacter* termófilo es una de las principales causas bacteriológicas de las enfermedades de origen alimentario en seres humanos. En los últimos años se ha incrementado el número de casos registrados en seres humanos y los estudios epidemiológicos muestran que la carne de aves de corral es una fuente importante de infecciones y que un porcentaje importante de la carne fresca de aves de corral destinada al consumo humano está contaminada con estas bacterias.

En la actualidad, no se dispone de suficiente información científica para establecer un criterio en la legislación comunitaria para el *campylobacter*, y se están efectuando nuevos estudios para comprender mejor la epidemiología de este patógeno y el papel desempeñado por otros productos de origen animal y otros alimentos en general.

El objetivo de esta parte del programa es investigar la seguridad microbiológica de la carne fresca de aves de corral por lo que se refiere al *campylobacter* a fin de promover un elevado nivel de protección de los consumidores y recoger información sobre la prevalencia de estas bacterias en los productos mencionados.

6.2. Toma de muestras y método de análisis

Las investigaciones deberán tener por objeto la carne fresca refrigerada de aves de corral, en particular pollo y pavo. Las autoridades competentes de los Estados miembros deberán tomar muestras representativas de estos productos, tanto a nivel del matadero como en el comercio al por menor, incluidos los productos importados, a fin de efectuar pruebas de detección de la presencia de *campylobacter* termófilo. Las muestras, de 10 gramos cada una tomadas de la piel del cuello antes de que se refrigieren las canales o, cuando se tomen muestras en el comercio al por menor, de 25 gramos o 25 centímetros cuadrados de carne de la pechuga, deberán manipularse de forma higiénica, colocarse en contenedores refrigerados y enviarse inmediatamente al laboratorio para su análisis. Además, para una mejor comparabilidad de los resultados se recomienda efectuar el muestreo durante el período de mayo a octubre.

Deberá permitirse a los laboratorios que utilicen un método de análisis de su elección, siempre que sus prestaciones se correspondan con los objetivos establecidos. No obstante, se recomienda la última versión de la norma ISO 10272:1995 para la detección de *campylobacter* termófilo. También podrán emplearse otros métodos equivalentes autorizados por las autoridades competentes.

El nivel global de toma de muestras se dejará a criterio de las autoridades competentes de los Estados miembros.

Los resultados de los controles deberán registrarse en el modelo de ficha establecido en el anexo II.

7. Seguridad bacteriológica y toxicológica de las especias

7.1. Ámbito de aplicación del programa

Las especias, las hierbas y los condimentos vegetales (especias) son valoradas por sus sabores, colores y aromas distintivos. No obstante, las especias pueden contener un número elevado de microorganismos, incluidas bacterias patógenas, mohos y levaduras. Si no se someten a un tratamiento adecuado, pueden provocar un rápido deterioro del alimento que se quiere realzar. Se ha determinado que las especias son las fuentes primarias de focos de intoxicaciones alimentarias cuando se añaden a alimentos en los que era posible un mayor crecimiento de los patógenos. Esta posibilidad es mucho mayor cuando se utilizan las especias en alimentos que pueden no haber sido sometidos a un tratamiento térmico completo. Asimismo, la contaminación con determinadas variedades de moho puede provocar la producción de toxinas, como las aflatoxinas, que, si superan los niveles establecidos en el Reglamento (CE) n° 466/2001 de la Comisión, de 8 de marzo de 2001, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios⁽¹⁾ pueden provocar graves riesgos para la salud de los consumidores.

Los objetivos de esta parte del programa son evaluar la seguridad bacteriológica y toxicológica de las especias, recoger información sobre la prevalencia de microorganismos patógenos y verificar que las especias comercializadas no superen los límites de aflatoxinas establecidos en la legislación comunitaria, a fin de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores.

7.2. Toma de muestras y método de análisis

Las autoridades competentes de los Estados miembros deberán tomar muestras representativas de especias a nivel de la importación, la producción/los establecimientos de envasado, el comercio al por mayor, los establecimientos que utilicen especias en la preparación de alimentos y el comercio al por menor, a fin de:

- a) efectuar el recuento de *enterobacteriaceae*, determinar la presencia de *salmonella* y efectuar el recuento de *bacillus cereus* y *clostridium perfringens*.

El recuento de *enterobacteriaceae* se utiliza como un indicador de posible irradiación o de otros tratamientos similares de las especias. Las muestras, de un mínimo de cien gramos cada una, o de una unidad de producto envasado si pesa menos de cien gramos, deberán manipularse de forma higiénica y enviarse inmediatamente al laboratorio para su análisis. Los laboratorios podrán utilizar el método de análisis que consideren oportuno, siempre que sus prestaciones se correspondan con los objetivos establecidos. No obstante, se recomienda la última versión de la norma ISO 6579:2002 para la detección de *salmonella*, la última versión de la norma EN ISO 5552:1997 para el recuento de *enterobacteriaceae*, la última versión de la norma ISO 7932:1993 para el recuento de *bacillus cereus* y la última versión de la norma ISO 7937:1997 para el recuento de *clostridium perfringens*. También podrán emplearse otros métodos equivalentes autorizados por las autoridades competentes.

El nivel global de toma de muestras se dejará a criterio de las autoridades competentes de los Estados miembros.

Los resultados de los controles siguientes se registrarán en el modelo de ficha establecido en las secciones 1 y 2 del anexo III;

- b) comprobar que los niveles de aflatoxinas no superan el límite máximo establecido en la legislación comunitaria.

El muestreo y el análisis deberán efectuarse con arreglo a la Directiva 98/53/CE de la Comisión, de 16 de julio de 1998, por la que se fijan métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de algunos contaminantes en los productos alimenticios⁽²⁾. De conformidad con las disposiciones de esta Directiva, la muestra deberá tener un tamaño de entre 1 y 10 kg, dependiendo del tamaño del lote que vaya a controlarse.

⁽¹⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 1.

⁽²⁾ DO L 201 de 17.7.1998, p. 93.

El nivel global de toma de muestras se dejará a criterio de las autoridades competentes de los Estados miembros.

Los resultados de los siguientes controles deberán registrarse en el modelo de ficha establecido en el anexo IV de la presente Recomendación.

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 2003.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

ANEXO I

Seguridad bacteriológica de los quesos elaborados a partir de leche cruda o termizada

Estado miembro: _____

Grupos bacterianos/ criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis ⁽²⁾				Medidas tomadas (número y tipo) ⁽³⁾
				S	A	I		
<i>Salmonella spp.</i> N = 5 c = 0 Ausente en 25 g	Producción	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
	Venta al por menor	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
<i>Campylobacter</i> termófilo n = 5 c = 0 Ausente en 25 g	Producción	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
	Venta al por menor	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 c = 2 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Producción	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
	Venta al por menor	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
<i>Escherichia coli</i> n=5 c=2 m=10 000 cfu/g M=100 000 cfu/g	Producción	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
	Venta al por menor	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ausente en 25 g	Producción	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
	Venta al por menor	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						

⁽¹⁾ Podrá reducirse el número de muestras que deben tomarse cuando se tomen las muestras en el comercio al por menor. Cuando se efectúe un muestreo reducido, deberá indicarse en el informe.

⁽²⁾ S=Satisfactorio, A=Aceptable, I=Insatisfactorio, A=Ausente, P=Presente. Por lo que se refiere a *staphylococcus aureus* y *escherichia coli*, el resultado se considera satisfactorio si todos los valores observados son <m, aceptable si el máximo de valores c se encuentra entre m y M, e insatisfactorio si uno o más valores son > M o los valores superiores a c se encuentran entre m y M.

⁽³⁾ A la hora de comunicar las medidas de aplicación de la legislación se recomienda utilizar las siguientes categorías: advertencia verbal, advertencia por escrito, exigencia de mejor control interno, exigencia de retirada del producto, sanción administrativa, actuación judicial, otras.

ANEXO II

Seguridad microbiológica de la carne fresca de aves de corral
(por lo que se refiere al *campylobacter* termófilo)

Estado miembro: _____

Patógenos bacterianos/ criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis		Medidas tomadas (número y tipo) ⁽²⁾
				Ausente	Presente	
<i>Campylobacter</i> termófilo n=5 c=0 Ausente en 25 g	Producción	Aves de corral/pollo				
		Pavo				
	Comercio al por menor	Aves de corral/pollo				
		Pavo				

⁽¹⁾ Podrá reducirse el número de muestras que deben tomarse cuando se tomen las muestras en el comercio al por menor. Cuando se efectúe un muestreo reducido, deberá indicarse en el informe.

⁽²⁾ A la hora de comunicar las medidas de aplicación de la legislación se recomienda utilizar las siguientes categorías: advertencia verbal, advertencia por escrito, exigencia de mejor control interno, exigencia de retirada del producto, sanción administrativa, actuación judicial, otras.

ANEXO III

SECCIÓN 1

Seguridad bacteriológica de las especias

Estado miembro: _____

Grupos bacterianos/ criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis ⁽²⁾			Medidas tomadas (número y tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Salmonella spp.</i> n = 5 c = 0 Ausente en 25 g	Importación o Producción/ Envasado o Comercio al por mayor	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Establecimiento (que utiliza grandes cantidades de especias para la preparación de alimentos)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Comercio al por menor	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
<i>Bacillus cereus</i> n = 5 c = 1 m = 1 000 cfu/g M = 10 000 cfu/g	Importación o Producción/ Envasado o Comercio al por mayor	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Establecimiento (que utiliza grandes cantidades de especias para la preparación de alimentos)	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Comercio al por menor	<i>Capsicum spp.</i>					
		<i>Piper spp.</i>					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					

⁽¹⁾ Podrá reducirse el número de muestras que deben tomarse cuando se tomen las muestras en el comercio al por menor. Cuando se efectúe un muestreo reducido, deberá indicarse en el informe.

⁽²⁾ S = Satisfactorio, A = Aceptable, I = Insatisfactorio. Por lo que se refiere a *bacillus cereus* y *clostridium perfringens*, el resultado se considera satisfactorio si todos los valores observados son < m, aceptable si el máximo de valores c se encuentra entre m y M, e insatisfactorio si uno o más valores son > M o los valores superiores a c se encuentran entre m y M.

⁽³⁾ A la hora de comunicar las medidas de aplicación de la legislación se recomienda utilizar las siguientes categorías: advertencia verbal, advertencia por escrito, exigencia de mejor control interno, exigencia de retirada del producto, sanción administrativa, actuación judicial, otras.

SECCIÓN 2

Seguridad bacteriológica de las especias

Estado miembro: _____

Grupos bacterianos/ criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis ⁽²⁾			Medidas tomadas (número y tipo) ⁽³⁾
				S	A	I	
<i>Clostridium perfringens</i> n = 5 c = 1 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Importación o Producción/ Envasado o Comercio al por mayor	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Establecimiento (que utiliza grandes cantidades de especias para la preparación de alimentos)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Comercio al por menor	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
<i>Enterobacteriaceae</i> n = 5 c = 1 m = 10 cfu/g M = 100 cfu/g	Importación o Producción/ Envasado o Comercio al por mayor	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Establecimiento (que utiliza grandes cantidades de especias para la preparación de alimentos)	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					
	Comercio al por menor	<i>Capsicum</i> spp.					
		<i>Piper</i> spp.					
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma					
		Otras especias y hierbas					

⁽¹⁾ Podrá reducirse el número de muestras que deben tomarse cuando se tomen las muestras en el comercio al por menor. Cuando se efectúe un muestreo reducido, deberá indicarse en el informe.

⁽²⁾ S = Satisfactorio, A = Aceptable, I = Insatisfactorio. Por lo que se refiere a *Bacillus cereus* y *Clostridium perfringens*, el resultado se considera satisfactorio si todos los valores observados son < m, aceptable si el máximo de valores c se encuentra entre m y M, e insatisfactorio si uno o más valores son > M o los valores superiores a c se encuentran entre m y M.

⁽³⁾ A la hora de comunicar las medidas de aplicación de la legislación se recomienda utilizar las siguientes categorías: advertencia verbal, advertencia por escrito, exigencia de mejor control interno, exigencia de retirada del producto, sanción administrativa, actuación judicial, otras.

ANEXO IV

Seguridad toxicológica de las especias

Estado miembro: _____

Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis						Medidas tomadas (número y tipo) (1)
			Aflatoxina B1 (µg/kg)			Aflatoxina total (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
Importación o Establecimiento de envasado o Comercio al por mayor	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Nuez moscada/jengibre/cúrcuma								
	Otras especias y hierbas								
Establecimiento (que utiliza grandes cantidades de especias para la preparación de alimentos)	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Nuez moscada/jengibre/cúrcuma								
	Otras especias y hierbas								
Comercio al por menor	<i>Capsicum</i> spp.								
	<i>Piper</i> spp.								
	Nuez moscada/jengibre/cúrcuma								
	Otras especias y hierbas								

(1) A la hora de comunicar las medidas de aplicación de la legislación se recomienda utilizar las siguientes categorías: advertencia verbal, advertencia por escrito, exigencia de mejor control interno, exigencia de retirada del producto, sanción administrativa, actuación judicial, otras.