

COMISIÓN

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 10 de enero de 2003

relativa a un programa coordinado de control oficial de productos alimenticios para el año 2003

[notificada con el número C(2002) 5556]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2003/10/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

RECOMIENDA:

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,

Prevía 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 hacen hincapié en el cumplimiento de la legislación comunitaria, la protección de la salud pública, los intereses de los consumidores y las 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⁾, exige que los laboratorios a que se refiere el artículo 7 de la Directiva 89/397/CEE cumplan los criterios de la norma europea EN 45000, sustituida ahora 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.

1. Durante el año 2003, los Estados miembros efectuarán inspecciones y controles y, si procede, recogerán muestras y las analizarán en laboratorios con el fin de:

- supervisar si el aceite de oliva está etiquetado de forma clara y correcta de conformidad con las normas comunitarias,
- evaluar la seguridad de determinados productos de la pesca (la seguridad bacteriológica de los crustáceos y los moluscos cocidos y el nivel de histamina en especies de las familias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* y *Coriophidae*).

2. Aunque no se han establecido las frecuencias de muestreo y/o inspección en la presente Recomendación, los Estados miembros se cerciorarán de que 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 incluidas en el anexo de la presente Recomendación, con el fin de aumentar la comparabilidad de los resultados. Estos datos serán enviados a la Comisión a más tardar el 1 de mayo de 2004, acompañados de un informe explicativo.
4. Los productos alimenticios sujetos a análisis en virtud de este programa deberán ser analizados en 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.

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 23.

⁽²⁾ DO L 290 de 24.11.1993, p. 14.

5. El etiquetado del aceite de oliva

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

5.1. Ámbito de aplicación del programa

En 2001 se descubrió un problema de contaminación de hidrocarburos aromáticos policíclicos [HAP, como por ejemplo benzo(a)pireno] en un aceite de calidad inferior que se conoce como aceite de orujo de oliva. En sus investigaciones, los Estados miembros descubrieron un problema de etiquetado para las diferentes calidades del aceite de oliva, que producía confusión entre el aceite de orujo, el aceite de oliva y el aceite de oliva virgen. Esto creaba dificultades para gestionar el problema de la contaminación. Se descubrieron etiquetas de los productos incorrectas o engañosas por lo que se refiere a la calidad del aceite en los productos comercializados. Además, se descubrió que podía realizarse una mezcla ilegal de aceites de baja calidad con productos de calidad superior, lo que no solamente conduce a engaño a los consumidores, sino que plantea un riesgo para la salud pública en los casos en que pueda utilizarse un aceite de calidad inferior que esté contaminado.

El objetivo de esta parte del programa es verificar que el aceite de oliva posee un etiquetado correcto y garantizar que no se practica ninguna mezcla ilegal utilizando aceite de baja calidad que pueda estar contaminado, lo que podría representar un riesgo para la salud de los consumidores. Todo ello contribuirá a la gestión del riesgo que representa el aceite que pueda estar contaminado así como a evitar que se engañe al consumidor.

5.2. Toma de muestras y método de análisis

Las autoridades competentes de los Estados miembros deberán efectuar controles, incluidos, cuando sea posible, controles documentales, en la fase de producción antes de la comercialización, en los comercios al por menor de los productos destinados a la venta directa a los consumidores, así como en puntos pertinentes, como el comercio al por mayor, de los productos destinados a los servicios de restauración. El objetivo de los controles consistirá en verificar que el etiquetado del aceite de oliva es adecuado por lo que respecta a la calidad o las calidades del aceite contenido en el producto, con arreglo a lo establecido en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽¹⁾, en el Reglamento n° 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas ⁽²⁾ y en el Reglamento (CE) n° 1019/2002 de la Comisión, de 13 de junio de 2002, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva ⁽³⁾.

Deberán tomarse y analizarse muestras de productos para determinar los componentes del aceite con arreglo al Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión ⁽⁴⁾ y el Reglamento (CE) n° 796/2002 de la Comisión ⁽⁵⁾.

Los resultados de los controles deberán registrarse en el modelo de ficha que figura en el anexo I de la presente Recomendación.

6. La seguridad de los productos de la pesca: seguridad bacteriológica de los crustáceos y los moluscos cocidos

6.1. Ámbito de aplicación del programa

La calidad microbiológica de los crustáceos y los moluscos cocidos es de capital importancia. Por norma general, estos productos pueden favorecer el crecimiento de una gran variedad de microorganismos. Además, algunas características específicas de su producción, como la cocción a bordo de buques de pesca, el enfriamiento con agua de mar, la manipulación intensiva y los largos periodos de transporte, hacen posible que se produzca una contaminación microbiológica no deseable y el posterior desarrollo de la misma.

La Decisión 93/51/CEE de la Comisión ⁽⁶⁾ establece diferentes criterios microbiológicos para estos productos, entre los que se incluyen criterios para los productos finales en el caso del *Staphylococcus aureus* y la *Salmonella* así como criterios de procesamiento para la *Escherichia coli*, los coliformes termotolerantes y las bacterias mesofílicas aerobias. Últimamente, se ha prestado una especial atención al riesgo para la salud humana de la presencia de *Vibrio parahaemolyticus* patógeno en este tipo de productos. Sin embargo, no existe en la actualidad suficiente información científica para establecer un criterio en la legislación comunitaria para esta combinación de patógeno y producto.

El objetivo de esta parte del programa es investigar la seguridad microbiológica de los crustáceos y los moluscos cocidos 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.

6.2. Toma de muestras y método de análisis

Las investigaciones tendrán por objeto los crustáceos y los moluscos cocidos antes de su comercialización y en la fase de producción, así como los que ya están en el mercado. 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, a fin de efectuar pruebas de detección de la presencia de *Salmonella* y el recuento de *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli*, así como el recuento total de *Vibrio parahaemolyticus*. Las muestras, de un mínimo de cien gramos cada una, deberán manipularse de forma higiénica, colocarse en contenedores refrigerados y enviarse inmediatamente al laboratorio para su análisis.

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

⁽¹⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

⁽²⁾ DO L 172 de 30.9.1966, p. 3025/66.

⁽³⁾ DO L 155 de 14.6.2002, p. 27.

⁽⁴⁾ DO L 248 de 5.9.1991, p. 1.

⁽⁵⁾ DO L 128 de 15.5.2002, p. 8.

⁽⁶⁾ DO L 13 de 21.1.1993, p. 11.

Los laboratorios podrán utilizar los métodos de análisis que consideren oportunos, siempre que sus prestaciones se correspondan con los objetivos establecidos. No obstante, se recomienda la última versión de la norma ISO 6579 para la detección de *Salmonella*, la última versión de la norma EN/ISO 6888-1,2 para *Staphylococcus aureus*, la última versión de la norma ISO 16649-1,2,3 para *Escherichia coli* y la última versión de la norma ISO 8914 con técnica MPN ⁽¹⁾ para *Vibrio parahaemolyticus*. También se podrán emplear otros métodos equivalentes autorizados por las autoridades competentes.

Los resultados de los controles deberán registrarse en el modelo de ficha que figura en el anexo II de la presente Recomendación.

7. La seguridad de los productos de la pesca: niveles de histamina en determinadas especies de peces

7.1. Ámbito de aplicación del programa

La ingestión de productos de la pesca que contienen elevados niveles de histamina puede provocar enfermedades en los consumidores. La histamina y otras aminas se forman por el crecimiento de una serie de bacterias como resultado del incumplimiento de los límites de tiempo y de temperatura y de las prácticas antihigiénicas durante la captura, el almacenamiento, el procesamiento y la distribución de productos de la pesca. Los peces de las familias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* y *Coriophoridae*, que incluyen los atunes, las sardinas, las caballas, las orejas de mar, etc., son los que están más expuestos a este envenenamiento alimentario debido a su elevado contenido del aminoácido histidina, que se considera el precursor de la histamina. La Directiva 91/493/CEE del Consejo de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros ⁽²⁾ establece los requisitos de seguridad por lo que respecta a los límites admitidos para la histamina, la toma de muestras y los métodos de análisis.

El objetivo de esta parte del programa es verificar que los productos de la pesca comercializados no superan los límites de histamina 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

Los Estados miembros deberán efectuar controles en las lonjas y los mercados al por mayor, los centros de producción y el comercio al por menor, a fin de verificar que los productos de la pesca no superan el nivel de histamina descrito a continuación. Estas verificaciones deberán tener por objeto peces de las familias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* y *Coriophoridae*, tanto si se trata de pescado fresco como congelado, preparado, procesado o en conserva.

Con arreglo a la Directiva 91/493/CEE, deberán tomarse nueve muestras de cada partida, que deberán cumplir los requisitos siguientes:

- el valor medio no deberá superar 100 ppm,
- dos muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm pero inferior a 200 ppm,
- ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 ppm.

No obstante, los productos que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán tener niveles más elevados de histamina, pero no podrán ser más del doble de los valores mencionados más arriba.

Para efectuar los exámenes, deberán utilizarse métodos científicos fiables y reconocidos, como la cromatografía líquida de alta resolución.

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

Los resultados de los siguientes controles deberán registrarse en el modelo de ficha que figura en el anexo III de la presente Recomendación.

Hecho en Bruselas, el 10 de enero de 2003.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ Utilícese una técnica MPN 3 × 3 con agua peptonada salina alcalina (Alkaline Salt Peptone Water — ASPW) como medio de enriquecimiento de la manera siguiente. Prepárese una suspensión inicial de 10⁻¹ del alimento, y dos soluciones decimales de ésta (con suspensiones de 10⁻² y 10⁻³), utilizando ASPW como diluyente. Para cada dilución, añada 1 ml a cada uno de los 3 tubos que contenga 9 ml de ASPW no concentrada. Los procedimientos de incubación, subcultivo e identificación deberán efectuarse de conformidad con la norma ISO 8914. Si se confirma la existencia de *V. parahaemolyticus* en un tubo se considerará que el resultado es positivo. Las tablas MPN pueden consultarse en el anexo B de ISO 4831. Si se multiplica por 10 el índice MPN se obtendrá el recuento por gramo de *V. Parahaemolyticus*.

⁽²⁾ DO L 268 de 24.9.1991, p. 15.

Estado miembro:

[illegible]

ANEXO II

SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS CRUSTÁCEOS Y LOS MOLUSCOS COCIDOS

Estado miembro:

Producción Venta al por menor

PATÓGENOS BACTERIANOS	IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	NÚMERO DE MUESTRAS	RESULTADOS DEL ANÁLISIS ⁽¹⁾			MEDIDAS TOMADAS (NÚMERO)							
			S	A	I	Ninguna	Advertencia verbal	Advertencia por escrito	Exigencia de mejor control interno	Exigencia de retirada del producto	Sanción administrativa	Actuación judicial	Otras
<i>Salmonella</i> spp. n=5 c=0 ausente en 25 g													
<i>Staphylococcus aureus</i> n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1000 cfu/g													
<i>Escherichia coli</i> n=5 c=1 m=100 cfu/g M=1000 cfu/g													
Recuento total de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ⁽²⁾ n=5 c=2 m=10 cfu/g M=100 cfu/g													

(1) S = Satisfactorio, A = Aceptable, I = Insatisfactorio. Por lo que respecta a *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* y *Vibrio parahaemolyticus*, se considerará satisfactorio el resultado si todos los valores observados son <3m, aceptable si los valores máximos de c se encuentran entre 3m y 10m (=M), e insatisfactorio si uno o más valores son > M o valores distintos de los de c entre 3m y M.

(2) El ámbito de aplicación de la investigación es la recogida de información sobre los niveles de estas bacterias en los moluscos cocidos en la Unión Europea y el criterio recomendado es un indicador de higiene en la producción y la manipulación. Este criterio tiene únicamente un carácter orientativo.

