

Diario Oficial

de la Unión Europea

L 260

Edición
en lengua española

Legislación

48° año
6 de octubre de 2005

Sumario

I Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad

Reglamento (CE) n° 1627/2005 de la Comisión, de 5 de octubre de 2005, por el que se establecen valores globales de importación para la determinación del precio de entrada de determinadas frutas y hortalizas	1
★ Reglamento (CE) n° 1628/2005 de la Comisión, de 4 de octubre de 2005, por el que se establecen valores unitarios para la determinación del valor en aduana de determinadas mercancías percederas	3
★ Reglamento (CE) n° 1629/2005 de la Comisión, de 5 de octubre de 2005, que modifica por quincuagésima cuarta vez el Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con Usamah bin Ladin, la red Al-Qaida y los talibanes y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 467/2001 del Consejo	9
Reglamento (CE) n° 1630/2005 de la Comisión, de 5 de octubre de 2005, que fija el coeficiente de reducción que debe aplicarse en el ámbito del subcontingente arancelario III de trigo blando de todas las calidades excepto de calidad alta, previsto por el Reglamento (CE) n° 2375/2002.....	11

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 n° 54/04/COL, de 30 de marzo de 2004, relativa a un programa coordinado de control oficial de productos alimenticios para el año 2004	12
★ Recomendación del órgano de vigilancia de la AELC n° 3/05/COL, de 19 de enero de 2005, relativa al control de los niveles de base de las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en los piensos	21

I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

REGLAMENTO (CE) Nº 1627/2005 DE LA COMISIÓN**de 5 de octubre de 2005****por el que se establecen valores globales de importación para la determinación del precio de entrada de determinadas frutas y hortalizas**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 3223/94 de la Comisión, de 21 de diciembre de 1994, por el que se establecen disposiciones de aplicación del régimen de importación de frutas y hortalizas ⁽¹⁾, y, en particular, el apartado 1 de su artículo 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 3223/94 establece, en aplicación de los resultados de las negociaciones comerciales multilaterales de la Ronda Uruguay, los criterios para que la Comisión fije los valores a tanto alzado de importación de terceros países correspondientes a los productos y períodos que se precisan en su anexo.

- (2) En aplicación de los criterios antes indicados, los valores globales de importación deben fijarse en los niveles que figuran en el anexo del presente Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los valores globales de importación a que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 3223/94 quedan fijados según se indica en el cuadro del anexo.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 6 de octubre de 2005.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 5 de octubre de 2005.

Por la Comisión

J. M. SILVA RODRÍGUEZ
*Director General de Agricultura
y Desarrollo Rural*

⁽¹⁾ DO L 337 de 24.12.1994, p. 66. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 386/2005 (DO L 62 de 9.3.2005, p. 3).

ANEXO

del Reglamento de la Comisión, de 5 de octubre de 2005, por el que se establecen los valores globales de importación para la determinación del precio de entrada de determinadas frutas y hortalizas

(EUR/100 kg)

Código NC	Código país tercero ⁽¹⁾	Valor global de importación
0702 00 00	052	47,4
	096	34,2
	999	40,8
0707 00 05	052	102,5
	999	102,5
0709 90 70	052	83,4
	999	83,4
0805 50 10	052	74,4
	388	69,8
	524	67,9
	528	62,7
	999	68,7
0806 10 10	052	86,9
	388	79,9
	624	163,0
	999	109,9
0808 10 80	388	97,7
	400	134,2
	508	26,4
	512	82,6
	528	45,5
	720	28,0
	800	164,2
	804	72,9
999	81,4	
0808 20 50	052	92,8
	388	67,1
	999	80,0

⁽¹⁾ Nomenclatura de países fijada por el Reglamento (CE) n° 750/2005 de la Comisión (DO L 126 de 19.5.2005, p. 12). El código «999» significa «otros orígenes».

REGLAMENTO (CE) N° 1628/2005 DE LA COMISIÓN**de 4 de octubre de 2005****por el que se establecen valores unitarios para la determinación del valor en aduana de determinadas mercancías perecederas**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2913/92 del Consejo, de 12 de octubre de 1992, por el que se aprueba el Código Aduanero Comunitario ⁽¹⁾,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2454/93 de la Comisión ⁽²⁾, por el que se fijan determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2913/92 y, en particular, el apartado 1 del artículo 173,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los artículos 173 a 177 del Reglamento (CEE) n° 2454/93 prevén los criterios para que la Comisión establezca valores unitarios periódicos para los productos designados según la clasificación recogida en el anexo 26 de dicho Reglamento.

- (2) La aplicación de las normas y criterios establecidos en los artículos mencionados más arriba a los elementos que se comunicaron a la Comisión de conformidad con las disposiciones del apartado 2 del artículo 173 del Reglamento (CEE) n° 2454/93 conduce a establecer, para los productos considerados, los valores unitarios tal como se indica en el anexo del presente Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los valores unitarios contemplados en el apartado 1 del artículo 173 del Reglamento (CEE) n° 2454/93 quedarán establecidos tal como se indica en el cuadro del anexo.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 7 de octubre de 2005.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de octubre de 2005.

Por la Comisión
Günter VERHEUGEN
Vicepresidente

⁽¹⁾ DO L 302 de 19.10.1992, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 2700/2000 (DO L 311 de 12.12.2000, p. 17).

⁽²⁾ DO L 253 de 11.10.1993, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 2286/2003 de la Comisión (DO L 343 de 31.12.2003, p. 1).

ANEXO

Epígrafe	Designación de la mercancía	Montante de valores unitarios/100 kg líquidos					
	Especies, variedades, código NC	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
1.10	Patatas tempranas 0701 90 50	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
1.30	Cebollas (distintas a las cebollas para simiente) 0703 10 19	34,92	20,02	1 031,99	260,59	546,38	8 716,38
		120,57	24,30	14,99	136,83	8 364,04	1 354,55
		325,69	23,81				
1.40	Ajos 0703 20 00	163,60	93,77	4 834,81	1 220,83	2 559,75	40 835,67
		564,87	113,86	70,23	641,06	39 184,97	6 345,96
		1 525,83	111,57				
1.50	Puerros ex 0703 90 00	62,17	35,64	1 837,31	463,94	972,75	15 518,25
		214,66	43,27	26,69	243,61	14 890,96	2 411,57
		579,84	42,40				
1.60	Coliflores 0704 10 00	—	—	—	—	—	—
1.80	Coles blancas y rojas 0704 90 10	47,52	27,24	1 404,36	354,61	743,53	11 861,47
		164,08	33,07	20,40	186,21	11 381,99	1 843,30
		443,20	32,41				
1.90	Brécoles espárrago o de tallo [<i>Bras- sica oleracea</i> L. convar. <i>botrytis</i> (L.) <i>Alef</i> var. <i>italica</i> Plenck] ex 0704 90 90	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
		—	—				
1.100	Coles chinas ex 0704 90 90	104,01	59,62	3 073,81	776,16	1 627,40	25 961,94
		359,13	72,39	44,65	407,56	24 912,48	4 034,55
		970,07	70,93				
1.110	Lechugas acogolladas o repolladas 0705 11 00	—	—	—	—	—	—
1.130	Zanahorias ex 0706 10 00	30,30	17,37	895,46	226,11	474,09	7 563,18
		104,62	21,09	13,01	118,73	7 257,46	1 175,34
		282,60	20,66				
1.140	Rábanos ex 0706 90 90	52,35	30,01	1 547,10	390,66	819,10	13 067,08
		180,75	36,44	22,47	205,13	12 538,87	2 030,66
		488,25	35,70				
1.160	Guisantes (<i>Pisum sativum</i>) 0708 10 00	427,09	244,81	12 621,87	3 187,14	6 682,55	106 606,61
		1 474,67	297,26	183,35	1 673,56	102 297,24	16 566,93
		3 983,37	291,26				

Epígrafe	Designación de la mercancía	Montante de valores unitarios/100 kg líquidos					
	Especies, variedades, código NC	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EK SIT	HUF SKK
1.170	Alubias:						
1.170.1	— Alubias (<i>Vigna spp.</i> y <i>Phaseolus spp.</i>) ex 0708 20 00	133,28 460,20 1 243,10	76,40 92,77 90,89	3 938,95 57,22	994,62 522,27	2 085,45 31 924,26	33 269,09 5 170,10
1.170.2	— Alubias (<i>Phaseolus spp.</i> , <i>vulgaris</i> var. <i>Compressus Savi</i>) ex 0708 20 00	151,09 521,68 1 409,17	86,60 105,16 103,04	4 465,16 64,86	1 127,49 592,05	2 364,04 36 189,08	37 713,57 5 860,78
1.180	Habas ex 0708 90 00	—	—	—	—	—	—
1.190	Alcachofas 0709 10 00	—	—	—	—	—	—
1.200	Espárragos:						
1.200.1	— verdes ex 0709 20 00	263,59 910,12 2 458,40	151,09 183,46 179,75	7 789,81 113,16	1 967,00 1 032,87	4 124,25 63 134,53	65 794,13 10 224,57
1.200.2	— otros ex 0709 20 00	424,61 1 466,09 3 960,21	243,39 295,53 289,56	12 548,48 182,28	3 168,61 1 663,83	6 643,70 101 702,47	105 986,78 16 470,60
1.210	Berenjenas 0709 30 00	101,29 349,73 944,69	58,06 70,50 69,07	2 993,39 43,48	755,86 396,90	1 584,83 24 260,72	25 282,72 3 929,00
1.220	Apio [<i>Apium graveolens</i> L., var. <i>dulce</i> (Mill.) Pers.] ex 0709 40 00	138,52 478,28 1 291,93	79,40 96,41 94,46	4 093,68 59,47	1 033,69 542,79	2 167,37 33 178,31	34 575,98 5 373,19
1.230	Chantarellus spp. 0709 59 10	334,34 1 154,41 3 118,29	191,64 232,70 228,00	9 880,75 143,53	2 494,98 1 310,11	5 231,98 80 081,12	83 454,61 12 969,05
1.240	Pimientos dulces 0709 60 10	103,56 357,57 965,86	59,36 72,08 70,62	3 060,46 44,46	772,79 405,79	1 620,34 24 804,31	25 849,21 4 017,03
1.250	Hinojos 0709 90 50	—	—	—	—	—	—
1.270	Batatas enteras, frescas (para el consumo humano) 0714 20 10	102,86 355,16 959,36	58,96 71,59 70,15	3 039,86 44,16	767,59 403,06	1 609,43 24 637,36	25 675,23 3 989,99
2.10	Castañas (<i>Castanea spp.</i>), frescas ex 0802 40 00	—	—	—	—	—	—
2.30	Piñas, frescas ex 0804 30 00	119,08 411,14 1 110,58	68,25 82,88 81,20	3 519,02 51,12	888,59 466,60	1 863,12 28 520,84	29 722,31 4 618,92

Epígrafe	Designación de la mercancía	Montante de valores unitarios/100 kg líquidos					
	Especies, variedades, código NC	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
2.40	Aguacates, frescos ex 0804 40 00	139,84	80,16	4 132,78	1 043,57	2 188,07	34 906,24
		482,85	97,33	60,03	547,98	33 495,22	5 424,51
		1 304,27	95,37				
2.50	Guayabas y mangos, frescos ex 0804 50	—	—	—	—	—	—
2.60	Naranjas dulces, frescas:						
2.60.1	— Sanguinas y mediasanguinas ex 0805 10 20	55,08	31,57	1 627,78	411,03	861,81	13 748,52
		190,18	38,34	23,65	215,83	13 192,76	2 136,55
		513,71	37,56				
2.60.2	— Navels, navelinas, navelates, salustianas, vernas, valencia lateres, malteros, shamoutis, ovalis, trovita, hamlins ex 0805 10 20	45,37	26,01	1 340,90	338,59	709,93	11 325,45
		156,66	31,58	19,48	177,79	10 867,65	1 760,00
		423,18	30,94				
2.60.3	— Otras ex 0805 10 20	44,42	25,46	1 312,74	331,48	695,02	11 087,68
		153,37	30,92	19,07	174,06	10 639,48	1 723,05
		414,29	30,29				
2.70	Mandarinas (incluidas tangerinas y satsumas), frescas; clementinas, wilkings e híbridos similares, frescos:						
2.70.1	— Clementinas ex 0805 20 10	46,01	26,37	1 359,73	343,35	719,90	11 484,56
		158,86	30,02	19,75	180,29	11 020,32	1 784,73
		429,12	31,38				
2.70.2	— Monreales y satsumas ex 0805 20 30	94,45	54,14	2 791,28	704,82	1 477,82	23 575,66
		326,12	65,74	40,55	370,10	22 622,66	3 663,72
		880,91	64,41				
2.70.3	— Mandarinas y wilkings ex 0805 20 50	87,77	50,31	2 593,84	654,97	1 373,29	21 908,07
		303,05	61,09	37,68	343,92	21 022,48	3 404,57
		818,60	59,85				
2.70.4	— Tangerinas y otros ex 0805 20 70 ex 0805 20 90	71,45	40,96	2 111,67	533,22	1 118,01	17 835,56
		246,72	49,73	30,68	279,99	17 114,59	2 771,69
		666,43	48,73				
2.85	Limas agrias (<i>Citrus aurantifolia</i> , <i>Citrus latifolia</i>), frescas 0805 50 90	68,19	39,08	2 015,08	508,83	1 066,87	17 019,73
		235,43	47,46	29,27	267,18	16 331,74	2 644,91
		635,94	46,50				
2.90	Toronjas o pomelos, frescos:						
2.90.1	— Blancos ex 0805 40 00	29,71	17,03	878,09	221,73	464,90	7 416,49
		102,59	20,68	12,76	116,43	7 116,69	1 152,54
		277,12	20,26				
2.90.2	— Rosas ex 0805 40 00	65,99	37,83	1 950,24	492,45	1 032,54	16 472,06
		227,85	45,93	28,33	258,59	15 806,21	2 559,80
		615,48	45,00				

Epígrafe	Designación de la mercancía	Montante de valores unitarios/100 kg líquidos					
	Especies, variedades, código NC	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
2.100	Uvas de mesa 0806 10 10	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
2.110	Sandías 0807 11 00	59,86	34,31	1 769,04	446,70	936,61	14 941,65
		206,68	41,66	25,70	234,56	14 337,67	2 321,97
		558,30	40,82				
2.120	Melones (distintos de sandías):						
2.120.1	— Amarillo, cuper, honey dew (incluidos Cantalene), ontentiente, piel de Sapo (incluidos verde liso), rochet, tendral, futuro ex 0807 19 00	68,80	39,44	2 033,27	513,42	1 076,50	17 173,34
		237,56	47,89	29,54	269,60	16 479,14	2 668,78
		641,68	46,92				
2.120.2	— Otros ex 0807 19 00	125,56	71,97	3 710,70	936,70	1 964,99	31 341,28
		433,54	87,39	53,90	492,01	30 074,37	4 870,51
		1 171,07	85,63				
2.140	Peras:						
2.140.1	— Peras-Nashi (<i>Pyrus pyrifolia</i>), Peras-Ya (<i>Pyrus bretscherei</i>) ex 0808 20 50	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
2.140.2	— Otras ex 0808 20 50	—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
		—	—	—	—	—	—
2.150	Albaricoques 0809 10 00	116,20	66,61	3 434,06	867,13	1 818,13	29 004,68
		401,22	80,88	49,88	455,33	27 832,22	4 507,40
		1 083,76	79,24				
2.160	Cerezas 0809 20 95 0809 20 05	473,31	271,30	13 987,73	3 532,03	7 405,69	118 142,91
		1 634,24	329,42	203,19	1 854,67	113 367,21	18 359,69
		4 414,42	322,77				
2.170	Melocotones 0809 30 90	100,40	57,55	2 967,12	749,22	1 570,92	25 060,84
		346,66	69,88	43,10	393,42	24 047,81	3 894,52
		936,40	68,47				
2.180	Nectarinas ex 0809 30 10	100,40	57,55	2 967,12	749,22	1 570,92	25 060,84
		346,66	69,88	43,10	393,42	24 047,81	3 894,52
		936,40	68,47				
2.190	Ciruelas 0809 40 05	96,00	55,03	2 837,21	716,42	1 502,14	23 963,58
		331,48	66,82	41,21	376,19	22 994,90	3 724,00
		895,40	65,47				
2.200	Fresas 0810 10 00	281,43	161,32	8 317,10	2 100,14	4 403,42	70 247,74
		971,72	195,88	120,82	1 102,78	67 408,11	10 916,67
		2 624,81	191,92				

Epígrafe	Designación de la mercancía	Montante de valores unitarios/100 kg líquidos					
	Especies, variedades, código NC	EUR LTL SEK	CYP LVL GBP	CZK MTL	DKK PLN	EEK SIT	HUF SKK
2.205	Frambuesas 0810 20 10	304,95	174,80	9 012,19	2 275,66	4 771,43	76 118,57
		1 052,93	212,25	130,92	1 194,95	73 041,62	11 829,01
		2 844,18	207,96				
2.210	Frutos del <i>Vaccinium myrtillus</i> (arándanos o murtones) 0810 40 30	1 455,44	834,26	43 012,62	10 861,08	22 772,69	363 292,38
		5 025,34	1 012,99	624,82	5 703,14	348 606,99	56 456,52
		13 574,45	992,54				
2.220	Kiwis (<i>Actinidia chinensis planch</i>) 0810 50 00	152,26	87,27	4 499,64	1 136,20	2 382,30	38 004,79
		525,71	105,97	65,36	596,62	36 468,52	5 906,04
		1 420,05	103,83				
2.230	Granadas ex 0810 90 95	143,09	82,02	4 228,74	1 067,79	2 238,87	35 716,69
		494,06	99,59	61,43	560,70	34 272,92	5 550,46
		1 334,56	97,58				
2.240	Caquis (incluidos sharon) ex 0810 90 95	305,27	174,98	9 021,59	2 278,03	4 776,41	76 197,97
		1 054,03	212,47	131,05	1 196,19	73 117,82	11 841,35
		2 847,14	208,18				
2.250	Lichis ex 0810 90	—	—	—	—	—	—

REGLAMENTO (CE) N° 1629/2005 DE LA COMISIÓN**de 5 de octubre de 2005****que modifica por quincuagésima cuarta vez el Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con Usamah bin Ladin, la red Al-Qaida y los talibanes y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 467/2001 del Consejo**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo, de 27 de mayo de 2002, por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con Usamah bin Ladin, la red Al-Qaida y los talibanes y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 467/2001 del Consejo por el que se prohíbe la exportación de determinadas mercancías y servicios a Afganistán, se refuerza la prohibición de vuelos y se amplía la congelación de capitales y otros recursos financieros de los talibanes de Afganistán ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 1, primer guión,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo I del Reglamento (CE) n° 881/2000 figura la lista de las personas, grupos y entidades a los que afecta la congelación de fondos y recursos económicos impuesta por ese Reglamento.

- (2) El día 29 de septiembre de 2005, el Comité de Sanciones del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas decidió añadir siete personas físicas a la lista de personas, grupos y entidades a los que se deberá aplicar la congelación de fondos y recursos económicos.

- (3) Para garantizar que las medidas previstas en este Reglamento sean efectivas, el presente Reglamento debe entrar en vigor inmediatamente.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo I del Reglamento (CE) n° 881/2002 se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 5 de octubre de 2005.

Por la Comisión
Eneko LANDÁBURU
Director General de Relaciones Exteriores

⁽¹⁾ DO L 139 de 29.5.2002, p. 9. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1551/2005 (DO L 247 de 23.9.2005, p. 30).

ANEXO

En el anexo I del Reglamento (CE) n° 881/2002, se añaden las entradas siguientes en el epígrafe «Personas físicas»:

- 1) Abd Allah Mohamed Ragab **Abdel Rahman** [*alias* a) Abu Al-Khayr, b) Ahmad Hasan, c) Abu Jihad]. Fecha de nacimiento: 3.11.1957. Lugar de nacimiento: Kafr Al-Shaykh. Nacionalidad: egipcia. Información complementaria: podría estar viviendo en Pakistán, Afganistán o Irán.
 - 2) Zaki Ezat Zaki **Ahmed** [*alias* a) Rifat Salim, b) Abu Usama]. Fecha de nacimiento: 21.4.1960. Lugar de nacimiento: Sharqiyah. Nacionalidad: egipcia. Información complementaria: podría estar viviendo en la zona fronteriza entre Pakistán y Afganistán.
 - 3) Mohammed Ahmed Shawki **Al Islambolly** [*alias* a) Abu Khalid, b) Abu Ja'far]. Fecha de nacimiento: 21.1.1952. Lugar de nacimiento: El-Minya. Nacionalidad: egipcia. Información complementaria: podría estar viviendo en Pakistán, Afganistán o Irán.
 - 4) El Sayed Ahmad Fathi **Hussein Elaiwa** [*alias* a) Hatim, b) Hisham, c) Abu Umar]. Fecha de nacimiento: 30.7.1964. Lugar de nacimiento: Suez. Nacionalidad: egipcia.
 - 5) Ali Sayyid Muhamed **Mustafa Bakri** [*alias* a) Ali Salim, b) Abd Al-Aziz, c) Al-Masri]. Fecha de nacimiento: 18.4.1966. Lugar de nacimiento: Beni-Suef. Nacionalidad: egipcia. Información complementaria: podría estar viviendo en Irán.
 - 6) Mahdhat Mursi Al-Sayyid **Umar** [*alias* a) Abu Hasan, b) Abu Khabab, c) Abu Rabbab]. Fecha de nacimiento: 19.10.1953. Lugar de nacimiento: Alejandría. Nacionalidad: egipcia. Información complementaria: podría estar viviendo en la zona fronteriza entre Pakistán y Afganistán.
 - 7) Hani El Sayyed Elsebai **Yusef** (*alias* Abu Karim). Fecha de nacimiento: 1.3.1961. Lugar de nacimiento: Qaylubiyah. Nacionalidad: egipcia. Información complementaria: reside en el Reino Unido.
-

REGLAMENTO (CE) N° 1630/2005 DE LA COMISIÓN**de 5 de octubre de 2005****que fija el coeficiente de reducción que debe aplicarse en el ámbito del subcontingente arancelario III de trigo blando de todas las calidades excepto de calidad alta, previsto por el Reglamento (CE) n° 2375/2002**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1784/2003 del Consejo, de 29 de septiembre de 2003, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los cereales ⁽¹⁾,Visto el Reglamento (CE) n° 2375/2002 de la Comisión, de 27 de diciembre de 2002, relativo a la apertura y modo de gestión de los contingentes arancelarios comunitarios de trigo blando de todas las calidades excepto de calidad alta, procedente de terceros países, y por el que se establecen excepciones al Reglamento (CEE) n° 1766/92 del Consejo ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 2375/2002 abre un contingente arancelario anual de 2 981 600 toneladas de trigo blando de todas las calidades excepto de calidad alta. Este contingente se divide en tres subcontingentes.

- (2) El apartado 3 del artículo 3 del Reglamento (CE) n° 2375/2002 fija en 592 900 toneladas la cantidad del subcontingente III para el período comprendido entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de 2005.

- (3) Las cantidades solicitadas el 3 de octubre de 2005, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 5 del Reglamento (CE) n° 2375/2002, superan las cantidades disponibles. Por consiguiente, resulta conveniente determinar en qué medida pueden expedirse los certificados, mediante la fijación del coeficiente de reducción que debe aplicarse a las cantidades solicitadas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Cada una de las solicitudes de certificado de importación para el subcontingente III de trigo blando de todas las calidades excepto de calidad alta presentada y transmitida a la Comisión el 3 de octubre de 2005, de acuerdo con lo dispuesto en los apartados 1 y 2 del artículo 5 del Reglamento (CE) n° 2375/2002, se satisfará dentro de un límite del 0,3 % de las cantidades solicitadas.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 6 de octubre de 2005.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 5 de octubre de 2005.

Por la Comisión

J. M. SILVA RODRÍGUEZ
*Director General de Agricultura
y Desarrollo Rural*

⁽¹⁾ DO L 270 de 21.10.2003, p. 78. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 1154/2005 de la Comisión (DO L 187 de 19.7.2005, p. 11).

⁽²⁾ DO L 358 de 31.12.2002, p. 88. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 777/2004 (DO L 123 de 27.4.2004, p. 50).

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 54/04/COL

de 30 de marzo de 2004

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

EL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC,

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

Visto el Acuerdo entre los Estados de la AELC sobre el establecimiento de un Órgano de Vigilancia y de un Tribunal de Justicia y, en particular, su artículo 5, apartado 2, letra b), y su Protocolo 1,

Visto el acto mencionado 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) ⁽¹⁾, tal como fue adaptado al Acuerdo EEE por el Protocolo 1, y, en particular, su artículo 14, apartado 3,

Previa consulta al Comité de productos alimenticios de la AELC que asiste al Órgano de Vigilancia de la AELC,

Considerando lo siguiente:

- (1) Es necesario, con vistas al buen funcionamiento del Espacio Económico Europeo, contar con programas coordinados de análisis de alimentos en el EEE concebidos para mejorar la puesta en práctica armonizada de los controles oficiales por los Estados del EEE.
- (2) Dichos programas deberían hacer hincapié en el cumplimiento de la legislación sobre productos alimenticios en vigor en virtud del Acuerdo EEE, que tiene por objeto en particular la protección de la salud pública y los intereses

de los consumidores, así como garantizar la competencia comercial leal.

- (3) El artículo 3 del acto a que se refiere el punto 54n del capítulo XII del anexo II del Acuerdo EEE (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 a los laboratorios mencionados en el artículo 7 de la Directiva 89/397/CEE cumplir los criterios establecidos en las normas europeas 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.
- (5) Habrá que evaluar la participación de Islandia y Liechtenstein en los programas de las partes A y B del ámbito de la presente Recomendación, en cuanto a sus exenciones del capítulo I del anexo I del Acuerdo EEE.

RECOMIENDA A LOS ESTADOS DE LA AELC QUE:

1. Durante el año 2004, efectúen inspecciones y controles y, si procede, recojan muestras y las analicen en laboratorios con el fin de:
 - evaluar la seguridad bacteriológica de los quesos elaborados a partir de leche cruda o termizada,

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 23.

⁽²⁾ DO L 290 de 24.11.1993, p. 14. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

- 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, se cercioren de que estas frecuencias sean suficientes para proporcionar una visión general del tema considerado.
 3. Proporcionen la información solicitada ajustándose al formato de las fichas establecidas en los anexos con el fin de aumentar la comparabilidad de los resultados. Estos datos deberán enviarse al Órgano de Vigilancia de la AELC 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.
 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 de la AELC no existan tales laboratorios para algunas de las pruebas mencionadas en la presente Recomendación, los Estados podrán designar otros laboratorios con capacidad acreditada para realizar dichos análisis.

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y MÉTODOS

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

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 el EEE 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 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.

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 de la AELC 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.

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

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

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

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 en vigor en el marco del Acuerdo EEE 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.

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 de la AELC 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 de la AELC.

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

C. Seguridad bacteriológica y toxicológica de las especias

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 acto mencionado en el punto 54zn del capítulo XII del anexo II del Acuerdo EEE [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 en vigor en el marco del Acuerdo EEE, a fin de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores.

2. *Toma de muestras y método de análisis*

Las autoridades competentes de los Estados de la AELC 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.

⁽¹⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 857/2005 (DO L 143 de 7.6.2005, p. 9).

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

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 en vigor en el marco del Acuerdo EEE.

La toma de muestras y los análisis deberán llevarse a cabo de conformidad con el acto mencionado en el punto 54s del capítulo XII del anexo II del Acuerdo EEE (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) ⁽¹⁾. De conformidad con las disposiciones de esta Directiva, la mues-

tra deberá tener un tamaño de entre 1 y 10 kg, dependiendo del tamaño del lote que vaya a controlarse.

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

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

Los destinatarios de la presente Recomendación son Islandia, Liechtenstein y Noruega.

Hecho en Bruselas, el 30 de marzo de 2004.

Por el Órgano de Vigilancia de la AELC

Bernd HAMMERMANN

Miembro del Colegio

⁽¹⁾ DO L 201 de 17.7.1998, p. 93. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2004/43/CE (DO L 113 de 20.4.2004, p. 14).

ANEXO I

SEGURIDAD BACTERIOLÓGICA DE LOS QUESOS ELABORADOS A PARTIR DE LECHE CRUDA O TERMIZADA

Estado de la AELC: _____

Grupos bacterianos/ criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis ⁽²⁾			Medidas adoptadas (número y tipo) ⁽³⁾	
				S	A	I		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Ausente en 25 g	Producción	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
	Comercio 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 25g	Producción	queso de pasta blanda sin madurar (fresco)						
		queso de pasta blanda maduro						
		queso semiduro						
	Comercio 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						
	Comercio 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						
	Comercio 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						
	Comercio 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 al *Staphylococcus aureus* y al *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 de la AELC: _____

Patógenos bacterianos/criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis		Medidas adoptadas (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 de la AELC: _____

Grupos bacterianos/ criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis ⁽²⁾			Medidas adoptadas (número y tipo) ⁽³⁾	
				S	A	U		
<i>Salmonella</i> spp. n = 5 c = 0 Ausente en 25 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 canti- dades de especias para la preparación de ali- mentos)	<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>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</i> spp.						
		<i>Piper</i> spp.						
		Nuez moscada/jengibre/cúrcuma						
		Otras especias y hierbas						
	Establecimiento (que utiliza grandes canti- dades de especias para la preparación de ali- mentos)	<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 al *Bacillus cereus* y al *Clostridium perfringens*, el resultado se considera satisfactorio si todos los valores observados son <n, 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 de la AELC: _____

Grupos bacterianos/ criterios ⁽¹⁾	Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis ⁽²⁾			Medidas adoptadas (número y tipo) ⁽³⁾
				S	A	U	
<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 canti- dades de especias para la preparación de ali- mentos)	<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 canti- dades de especias para la preparación de ali- mentos)	<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 al *Bacillus cereus* y al *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 de la AELC: _____

Fase de muestreo	Identificación del producto	Número de muestras	Resultado de los análisis						Medidas adoptadas (número y tipo) ⁽¹⁾
			Aflatoxina B1 (µg/kg)			Aflatoxina total (µg/kg)			
			< 2	2-5	> 5	< 4	4-10	> 10	
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⁾ 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.

RECOMENDACIÓN DEL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Nº 3/05/COL

de 19 de enero de 2005

relativa al control de los niveles de base de las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en los piensos

EL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC,

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

Visto el Acuerdo de Vigilancia y Jurisdicción y, en particular, su artículo 5, apartado 2, letra b), y su Protocolo 1,

Visto el acto al que hace referencia el anexo I, capítulo II, punto 33 del Acuerdo EEE [Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de mayo de 2002, sobre sustancias indeseables en la alimentación animal ⁽¹⁾], en su versión modificada y adaptada al Acuerdo EEE por su Protocolo 1,

Vista la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC 303/04/COL, de 1 de diciembre de 2004, por la que se ordena al miembro competente del Colegio que adopte la Recomendación si el proyecto de recomendación se atiene al dictamen del Comité de plantas y alimentación animal de la AELC,

Considerando lo siguiente:

- (1) El acto al que hace referencia el anexo I, capítulo II, punto 33 del Acuerdo EEE (Directiva 2002/32/CE) establece los niveles máximos de dioxinas en las materias primas para la alimentación animal y en los piensos compuestos.
- (2) Pese a que, desde un punto de vista toxicológico, cualquier nivel que se fije debería aplicarse a las dioxinas, los furanos y los PCB similares a las dioxinas, por el momento sólo se han fijado contenidos máximos para las dioxinas y los furanos, pero no para los PCB similares a las dioxinas, dada la escasez de datos disponibles sobre la prevalencia de estos últimos. El Reglamento mencionado establece la revisión de los niveles máximos, por primera vez antes del 31 de diciembre de 2004 a más tardar, sobre la base de nuevos datos relativos a la presencia de dioxinas y PCB similares a las dioxinas, en particular con vistas a que se apliquen también a los PCB similares a las dioxinas los contenidos máximos que han de fijarse.
- (3) Es necesario generar datos fiables en toda el Espacio Económico Europeo sobre la presencia de dioxinas, furanos y PCB similares a las dioxinas en la más amplia gama posible de productos destinados a la alimentación animal (tal como éstos se definen en la Directiva 2002/32/CE), con el fin de tener una idea clara de las tendencias temporales en cuanto a la presencia de base de estas sustancias en los productos destinados a la alimentación animal.
- (4) La relación entre la presencia de dioxinas, furanos, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas es importante pero, hasta cierto punto, desconocida. Por tanto, siempre que sea posible, es conveniente considerar también los PCB no similares a las dioxinas al analizar las muestras seleccionadas.
- (5) Según el artículo 4, apartado 2, del acto, los Estados miembros de la AELC enviarán a la Comisión y a los demás Estados miembros cualquier información pertinente, así como las averiguaciones respecto de la fuente y las medidas adoptadas para reducir los niveles o eliminar las sustancias indeseables.
- (6) Es importante que los Estados de la AELC participen en el control de los niveles de base de las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en la alimentación animal y que estos datos se comuniquen con regularidad al Órgano de Vigilancia de la AELC.
- (7) De conformidad con el artículo 2, apartado 1, del Protocolo 1 del Acuerdo de Vigilancia y Jurisdicción, el Órgano de Vigilancia de la AELC transmitirá dicha información a la Comisión Europea.
- (8) La participación de los Estados de la AELC en los programas previstos en el anexo I de la presente Recomendación se evaluará sobre la base de las exenciones al anexo I, capítulo II, del Acuerdo EEE concedidas a estos países.
- (9) Las medidas previstas en la presente Recomendación se ajustan al dictamen del Comité de plantas y alimentación animal de la AELC, que asiste al Órgano de Vigilancia de la AELC.

⁽¹⁾ DO L 140 de 30.5.2002, p. 10. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2005/8/CE de la Comisión (DO L 27 de 29.1.2005, p. 44).

RECOMIENDA A LOS ESTADOS DE LA AELC QUE:

- 1) Controlen, a partir del año 2004 y hasta el 31 de diciembre de 2006, la presencia de base de dioxinas, furanos y PCB similares a las dioxinas en los productos destinados a la alimentación animal, de conformidad con la frecuencia mínima recomendada de las muestras que deben analizarse anualmente, tal como se establece a título orientativo en el cuadro del anexo I. La frecuencia de las muestras debe revisarse cada año a la luz de la experiencia obtenida.
- 2) Comuniquen regularmente al Órgano de Vigilancia de la AELC, con vistas a su recopilación en una base de datos, la información prevista en el anexo II en el formato requerido. Es conveniente que se comuniquen, asimismo, los datos de años recientes obtenidos siguiendo un método de análisis que se ajuste a los requisitos indicados en el acto al que hace

referencia el anexo I, capítulo II del Acuerdo EEE [Directiva 2002/70/CE de la Comisión, de 26 de julio de 2002, por la que se establecen los requisitos para la determinación de los niveles de dioxinas y de PCB similares a las dioxinas en los piensos⁽¹⁾] y que éstos hagan referencia a los niveles de base.

- 3) Lleven a cabo también, cuando sea posible, el análisis de los PCB no similares a las dioxinas en las mismas muestras.

Hecho en Bruselas, el 19 de enero de 2005.

Por el Órgano de Vigilancia de la AELC

Bernd HAMMERMANN

Miembro del Colegio

⁽¹⁾ DO L 209 de 6.8.2002, p. 15. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2005/7/CE (DO L 27 de 29.1.2005, p. 41).

ANEXO I

Cuadro: Perspectiva general del número mínimo recomendado de muestras de piensos que deben analizarse anualmente. La distribución de las muestras se basa en la producción y/o el uso en cada país. Se presta especial atención a las materias primas para la alimentación animal y los piensos compuestos en los que se espera una variación importante de los niveles de base de dioxinas, furanos y PCB similares a las dioxinas.

País	Número total de muestras recomendado para cada país	Número	Materias primas para la alimentación animal, aditivos y mezclas previas										Piensos compuestos					Total			
			Origen vegetal					Mezclas previas — todas las especies	Grasas animales/productos animales (incluida la leche en polvo y los ovoproducidos)	Origen animal			Total	Animales terrestres					Pescado		
			Cereales, granos, sus productos y subproductos	Semillas y frutos oleaginosos, sus productos y subproductos/semillas leguminosas, sus productos y subproductos	Forrajes y forraje baso	Otras materias primas para la alimentación animal de origen vegetal	Minerales			Oligoelementos, aglutinantes y antiaglomerantes					Crasas animales/productos animales (incluida la leche en polvo y los ovoproducidos)	Acete de pescado	Harina de pescado	Número		Bovinos	Cerdos
Islandia	67		3	3	3	2	1	1	2	3	19	16	53	3	3	3	3	3	2	3	14
Noruega	127		5	5	5	3	3	3	5	3	13	15	60	3	3	3	3	2	56	67	

ANEXO II

A. Notas explicativas correspondientes al formulario relativo a los resultados de los análisis de las dioxinas, los furanos, los PCB similares a las dioxinas y otros PCB presentes en los piensos**1. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LAS MUESTRAS ANALIZADAS**

País: nombre del Estado miembro donde se ha llevado a cabo el control.

Año: el año en el que se llevó a cabo el control.

Producto: pienso analizado — por lo que respecta a las materias primas para la alimentación animal, debe emplearse, cuando sea posible, la terminología de la Directiva 1996/25/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, por la que se regulan la circulación y la utilización de las materias primas para la alimentación animal. En el caso de los piensos compuestos, su composición constituye una información muy útil.

Fase de comercialización: lugar en el que se recogió el producto (la muestra).

Expresión de los resultados: los resultados deben expresarse en función del producto y sobre la base en la que se hayan establecido los niveles máximos (en relación con un pienso cuyo contenido de humedad sea del 12 % — Directiva 2002/32/CE). En el caso del análisis de los PCB no similares a las dioxinas, se recomienda encarecidamente que los niveles se expresen sobre la misma base.

Tipo de muestreo: muestreo aleatorio — se pueden comunicar también los resultados de los análisis de los muestreos específicos, pero se debe indicar claramente que el muestreo era específico y no refleja necesariamente los niveles de base normales.

Métodos: se debe hacer referencia al método utilizado.

Acreditado: se debe especificar si el método de análisis está acreditado o no.

Incertidumbre (%): el porcentaje de incertidumbre inherente al método de análisis.

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS MUESTRAS ANALIZADAS

Nº de muestra: número de las muestras analizadas del mismo tipo de producto. Si dispone de resultados de más muestras que columnas previstas al efecto, añada nuevas columnas con el número al final del formulario.

Método de producción: convencional/biológica (lo más detallado posible).

Zona: en la medida en que sea pertinente, el distrito o la región en la que se haya recogido la muestra, si es posible con una indicación de si se trata de una zona rural, urbana, industrial, un puerto, mar abierto, etc. Por ejemplo, Bruselas — zona urbana, Mediterráneo — mar abierto.

Número de submuestras: si la muestra analizada es una muestra colectiva, se debe notificar el número de submuestras (número de componentes). Si el resultado del análisis se basa en una sola muestra, se debe poner 1. El número de submuestras que integran una muestra colectiva puede variar, por lo que se debe especificar para cada muestra.

Contenido en materia grasa (%): el porcentaje de contenido en materia grasa de la muestra (si se dispone de él).

Contenido de humedad (%): el porcentaje de contenido de humedad en la muestra (si se dispone de él).

3. RESULTADOS

Dioxinas, furanos, PCB similares a las dioxinas: se deben notificar los resultados de cada congénere en **ppt — nanogramos/gramo** (ng/g).

PCB no similares a las dioxinas: se deben notificar los resultados de cada congénere en **ppb — microgramos/kilo** (µg/kg).

LDC: Límite de cuantificación en ng/g o µg/kg (para PCB no similares a las dioxinas).

LDD: Límite de detección en ng/g o µg/kg (para PCB no similares a las dioxinas).

Para los congéneres analizados que estén por debajo del LDD (límite de detección) los resultados deben registrarse como < LDD (el LDD se debe notificar como valor). Para los congéneres analizados que estén por debajo del LDC (límite de cuantificación) los resultados deben registrarse como < LDC (el LDC se debe notificar como valor).

Para los congéneres de PCB analizados distintos de los PCB-7 y los PCB similares a las dioxinas, debe incluirse en el formulario el número del congénere de los PCB, por ejemplo 31, 99, 110, etc. En el caso de que en la muestra se analicen más congéneres de los PCB que filas previstas al efecto, se pueden añadir nuevas filas al final de formulario.

4. OBSERVACIONES

Además del método de extracción de lípidos utilizado, pueden añadirse otros comentarios pertinentes relativos a los datos presentados.

B. Formulario para notificar los resultados de los análisis específicos de los congéneres de las dioxinas, furanos, PCB similares a las dioxinas y otros PCB presentes en los piensos

Observaciones
Método utilizado para la extracción de lípidos:

País	
Año	
Producto	
Fase de comercialización	
Expresión de los resultados	
Tipo de muestreo	
Muestra n°	
Método de producción	
Zona	
Número de submuestras	
Contenido en materia grasa (%)	
Grado de humedad (%)	

1.	dioxinas y furanos (ng/kg)	Congéneres	FET	LDD	LDC	Recuperación (%)	Resultados	EQT
Métodos		2,3,7,8 — TCDD	1					
Detección		1,2,3,7,8 — PeCDD	1					
Unidad		1,2,3,4,7,8 — HxCDD	0,1					
Acreditado		1,2,3,6,7,8 — HxCDD	0,1					
Incertidumbre (%)		1,2,3,7,8,9 — HxCDD	0,1					
		1,2,3,4,6,7,8 — HpCDD	0,01					
		OCDD	0,0001					
		2,3,7,8 — TCDF	0,1					
		1,2,3,7,8 — PeCDF	0,05					
		2,3,4,7,8 — PeCDF	0,5					
		1,2,3,4,7,8 — HxCDF	0,1					
		1,2,3,6,7,8 — HxCDF	0,1					
		1,2,3,7,8,9 — HxCDF	0,1					
		2,3,4,6,7,8 — HxCDF	0,1					
		1,2,3,4,6,7,8 — HpCDF	0,01					
		OCDF	0,0001					

Total EQT-PCDD/PCDF	
Límite superior	
Límite intermedio	
Límite inferior	

2.	PCB no-orto (pg/g o ng/kg)	Congéneres de los PCB	FET	LDD	LDC	Recuperación (%)	Resultados	EQT
Métodos		PCB-77	0,0001					
Detección		PCB-81	0,0001					
Unidad		PCB-126	0,1					
Acreditado		PCB-169	0,01					
Incertidumbre (%)								
		Congéneres de los PCB	FET	LDD	LDC	Recuperación (%)	Resultados	EQT
		PCB-105	0,0001					
		PCB-114	0,0005					
		PCB-118	0,0001					
		PCB-123	0,0001					
		PCB-156	0,0005					
		PCB-157	0,0005					
		PCB-167	0,00001					
		PCB-189	0,0001					

Total EQT-PCDD/PCDF	
Límite superior	
Límite intermedio	
Límite inferior	

