

# COMMISSIE

## AANBEVELING VAN DE COMMISSIE

van 10 januari 2003

### betreffende een gecoördineerd programma voor 2003 inzake de officiële controle op levensmiddelen

(kennisgeving geschied onder nummer C(2002) 5556)

(Voor de EER relevante tekst)

(2003/10/EG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

BEVEELT AAN:

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 89/397/EEG van de Raad van 14 juni 1989 inzake de officiële controle op levensmiddelen <sup>(1)</sup>, en met name op artikel 14, lid 3,

Na raadpleging van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Met het oog op de goede werking van de interne markt is het nodig om tot gecoördineerde programma's voor de keuring van levensmiddelen op Gemeenschapsniveau te komen, die ontworpen zijn om de geharmoniseerde tenuitvoerlegging van de officiële controles door de lidstaten te verbeteren.
- (2) In dergelijke programma's wordt het accent gelegd op de naleving van de communautaire wetgeving, de bescherming van de volksgezondheid, de belangen van de consument en eerlijke handelspraktijken.
- (3) Ingevolge artikel 3 van Richtlijn 93/99/EEG van de Raad van 29 oktober 1993 betreffende aanvullende maatregelen inzake de officiële controle op levensmiddelen <sup>(2)</sup> moeten de in artikel 7 van Richtlijn 89/397/EEG bedoelde laboratoria beantwoorden aan de criteria in de Europese norm EN 45000-reeks, nu vervangen door EN ISO 17025:2000.
- (4) De resultaten van de gelijktijdige uitvoering van nationale programma's en gecoördineerde programma's kunnen informatie en ervaring opleveren die als grondslag voor toekomstige controlewerkzaamheden en wetgeving kunnen dienen,

1. In 2003 voeren de lidstaten controles uit waarbij zo nodig monsters worden genomen en in laboratoria worden geanalyseerd, met de bedoeling:

— te controleren of de olijfolie overeenkomstig de Gemeenschapsregels duidelijk en correct wordt geëtiketteerd;

— de veiligheid van bepaalde visserijproducten te controleren (de bacteriologische veiligheid van gekookte schaal- en weekdieren en het histaminegehalte in vissoorten die behoren tot de families Scombridae, Clupeidae, Engraulidae en Coryphaenidae).

2. Hoewel in deze aanbeveling geen bemonsterings- en/of inspectiefrequenties zijn vastgesteld, zorgen de lidstaten ervoor dat deze toereikend zijn om in elke lidstaat een beeld te krijgen van het betrokken aspect.

3. Om de vergelijkbaarheid van de resultaten te bevorderen, verstrekken de lidstaten de gevraagde informatie aan de hand van de in de bijlage opgenomen formulieren. Deze informatie moet uiterlijk op 1 mei 2004 aan de Commissie worden toegestuurd en moet vergezeld gaan van een verklarend verslag.

4. Levensmiddelen die onder dit programma ter analyse worden aangeboden, moeten worden geanalyseerd in laboratoria die voldoen aan artikel 3 van Richtlijn 93/99/EEG. Indien een lidstaat voor bepaalde analyses die in deze aanbeveling zijn opgenomen niet over dergelijke laboratoria beschikt, kan de lidstaat ook andere laboratoria aanwijzen die wel in staat zijn deze analyses uit te voeren.

<sup>(1)</sup> PB L 186 van 30.6.1989, blz. 23.

<sup>(2)</sup> PB L 290 van 24.11.1993, blz. 14.

## 5. Etikettering van olijfolie

## 5.1. Werkingssfeer van het programma

In 2001 is een verontreiniging met polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's zoals benzo[a]pyreen) vastgesteld in de olie van lage kwaliteit die bekend staat als olie uit afvallen van olijven. Tijdens het onderzoek stelden de lidstaten een etiketteringsprobleem vast voor de verschillende kwaliteiten van olijfolie. Er was namelijk verwarring tussen olijfolie uit afvallen van olijven, olijfolie en olijfolie van eerste persing. Dat veroorzaakte problemen bij het onder controle krijgen van het verontreinigingsprobleem. Er zijn foute of misleidende product-etiketten aangetroffen wat de (verschillende) kwaliteit(en) van de olie in de verkochte producten betrof. Bovendien is vastgesteld dat mogelijk op illegale wijze olie van lage kwaliteit in producten van betere kwaliteit is vermengd. Daardoor worden niet alleen de consumenten misleid. Deze praktijk houdt ook gevaren in voor de volksgezondheid waar mogelijk verontreinigde olie van lage kwaliteit aanwezig is.

Dit element van het programma heeft tot doel te controleren of olijfolieproducten correct zijn geëtiketteerd, om ervoor te zorgen dat geen onwettige vermenging met gebruikmaking van mogelijk verontreinigde olie van lagere kwaliteit plaatsvindt, aangezien dat een gezondheidsrisico voor de consumenten kan inhouden. Dit element vergemakkelijkt de risicobeheersing voor mogelijk verontreinigde olie en helpt te voorkomen dat de consument wordt misleid.

## 5.2. Bemonstering en analysemethode

De bevoegde autoriteiten van de lidstaten moeten controles uitvoeren, en waar mogelijk ook controles van documenten, op het niveau van de productie vóór het in de handel brengen, in de detailhandel voor producten voor rechtstreekse verkoop aan de consument, en op geschikte punten zoals in de groothandel voor producten die voor catering bestemd zijn. De controles hebben tot doel na te gaan of de olijfolie correct is geëtiketteerd met de juiste vermelding van de (verschillende) kwaliteit(en) van olie die het product bevat, overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame<sup>(1)</sup>, Verordening nr. 136/66/EEG van de Raad van 22 september 1966 houdende de totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector oliën en vetten<sup>(2)</sup> en Verordening (EG) nr. 1019/2002 van de Commissie van 13 juni 2002 betreffende de handelsnormen voor olijfolie<sup>(3)</sup>.

Overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie<sup>(4)</sup> en Verordening (EG) nr. 796/2002 van de Commissie<sup>(5)</sup> moeten monsters van producten worden genomen en geanalyseerd om de componenten van de olie vast te stellen.

De bevoegde instanties in de lidstaten beslissen over het algemene niveau van bemonstering.

De resultaten van de controles dienen te worden vermeld op het model van rapporteringsformulier in bijlage I van deze aanbeveling.

## 6. Veiligheid van visserijproducten: de bacteriologische veiligheid van gekookte schaal- en weekdieren

## 6.1. Werkingssfeer van het programma

De microbiologische kwaliteit van gekookte schaal- en weekdieren is vaak kritiek. Dit zijn typische producten die een goede bodem vormen voor de ontwikkeling van een grote verscheidenheid aan micro-organismen. Bovendien maken bepaalde specifieke aspecten van de productie, zoals het koken aan boord van vissersschepen, het koelen met zeewater, de intensieve hantering en de lange transporten, deze producten vatbaar voor ongewenste microbiologische verontreiniging en de ongewenste groei van micro-organismen.

Beschikking 93/51/EEG van de Commissie<sup>(6)</sup> legt voor deze producten een aantal microbiologische normen vast. Deze normen omvatten eindproductnormen voor *Staphylococcus aureus* en *Salmonella* en procesnormen voor *Escherichia coli*, thermotolerante coliformen en mesofiele aërobe bacteriën. Recent is bijzondere aandacht besteed aan het risico voor de volksgezondheid van de aanwezigheid van pathogene *Vibrio parahaemolyticus* in dit soort producten. Momenteel is er evenwel onvoldoende wetenschappelijke informatie beschikbaar om voor deze combinatie pathogeen/product een criterium in de communautaire wetgeving vast te stellen.

Dit onderdeel van het programma heeft tot doel de microbiologische veiligheid van gekookte schaal- en weekdieren te onderzoeken om een hoger niveau van consumentenbescherming te bevorderen en informatie te verzamelen over de prevalentie van pathogene en indicatormicro-organismen in deze producten.

## 6.2. Bemonstering en analysemethode

Het onderzoek moet worden uitgevoerd op gekookte schaal- en weekdieren vóór ze op de markt worden gebracht, op het niveau van de productie, en nadat ze op de markt zijn gebracht. De bevoegde autoriteiten van de lidstaten moeten representatieve monsters van deze producten nemen, zowel bij de productie als in de detailhandel, om deze te testen op de aanwezigheid van *Salmonella* en voor de kwantificering van *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* en van het totale aantal *Vibrio parahaemolyticus*. Met de monsters, van minstens honderd gram elk, moet hygiënisch worden omgegaan. Ze moeten in gekoelde recipiënten worden bewaard en moeten onmiddellijk voor analyse naar het laboratorium worden gestuurd.

De bevoegde instanties in de lidstaten beslissen over het algemene niveau van bemonstering.

<sup>(1)</sup> PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

<sup>(2)</sup> PB 172 van 30.9.1996, blz. 3025/66.

<sup>(3)</sup> PB L 155 van 14.6.2002, blz. 27.

<sup>(4)</sup> PB L 248 van 5.9.1991, blz. 1.

<sup>(5)</sup> PB L 128 van 15.5.2002, blz. 8.

<sup>(6)</sup> PB L 13 van 21.1.1993, blz. 11.

De laboratoria mogen de methoden van hun keuze toepassen, op voorwaarde dat ze voldoende doeltreffend zijn om de doelstelling te halen. De recentste versie van de norm ISO 6579 wordt aanbevolen voor het opsporen van *Salmonella*, de recentste versie van de norm 6888-1,2 voor *Staphylococcus aureus*, de recentste versie van de norm ISO 16649-1,2,3 voor *Escherichia coli* en de recentste versie van de norm ISO 8914 met de MPN-techniek <sup>(1)</sup> voor *Vibrio parahaemolyticus*. Ook bijkomende equivalente methodes die door de bevoegde instanties zijn erkend, mogen worden gebruikt.

De resultaten van deze controles dienen te worden vermeld op het model van rapporteringsformulier in bijlage II van deze aanbeveling.

## 7. Veiligheid van visserijproducten: histaminegehalten in bepaalde vissoorten

### 7.1. Werkingssfeer van het programma

De consumptie van visserijproducten met hoge histaminegehalten kan de consument ziek maken. Histamine en andere amines ontstaan door de groei van bepaalde bacteriën als gevolg van te lange tijds�pannes/te hoge temperaturen en onhygiënische praktijken bij de vangst, het opslaan, het verwerken en de distributie van visserijproducten. Bij vis die tot de families Scombridae, Clupeidae, Engraulidae of Coryphaenidae behoort, zoals tonijn, sardines, makreel, abalone enz., komt deze voedselvergiftiging het vaakst voor als gevolg van zijn hoog gehalte aan het aminozuur histidine, dat als een precursor van histamine wordt beschouwd. Richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten <sup>(2)</sup> stelt veiligheidsvoorschriften vast inzake de maximale histamineconcentraties, bemonstering en analysemethoden.

Dit aspect van het programma heeft tot doel te verifiëren dat de visserijproducten die op de markt worden gebracht de bij de Gemeenschapswetgeving vastgestelde maximale histamineconcentraties niet overschrijden teneinde een hoog niveau van consumentenbescherming te waarborgen.

### 7.2. Bemonstering en analysemethode

De lidstaten horen controles uit te voeren op veilingen en groothandelsmarkten, in de productie-inrichtingen en in de detailhandel om te controleren of de visserijproducten de hieronder aangegeven histamineconcentratie niet overschrijden. De controles moeten worden uitgevoerd op vis die behoort tot de families Scombridae, Clupeidae, Engraulidae en Coryphaenidae, zowel vers als diepgevroren, bereid, verwerkt of verduurzaamd.

Overeenkomstig Richtlijn 91/493/EEG moeten van elke partij negen monsters worden genomen. Die moeten aan de volgende voorwaarden beantwoorden:

- de gemiddelde concentratie mag niet meer dan 100 ppm bedragen;
- voor twee monsters mag de concentratie tussen de 100 ppm en de 200 ppm bedragen;
- bij geen enkel monster mag de concentratie meer dan 200 ppm bedragen.

Bij producten die een enzymatische rijping in pekel hebben ondergaan, zijn hogere histamineconcentraties toegestaan, maar niet meer dan het dubbele van de hierboven aangegeven waarden.

Het onderzoek moet worden verricht met behulp van wetenschappelijk erkende methoden die hun deugdelijkheid hebben bewezen, zoals hogedrukvoelstofchromatografie (high performance liquid chromatography, HPLC).

De bevoegde instanties in de lidstaten beslissen over het algemene niveau van bemonstering.

De resultaten van de controles dienen te worden vermeld op het model van rapporteringsformulier in bijlage III van deze aanbeveling.

Gedaan te Brussel, 10 januari 2003.

Voor de Commissie

David BYRNE

Lid van de Commissie

<sup>(1)</sup> Gebruik een 3 x 3 MPN-methode met Alkaline Salt Peptone Water (ASPW) als verrijkingsmedium, als volgt. Bereid een initiële 10<sup>-1</sup> suspensie van het product, en twee decimale verdunningen daarvan (10<sup>-2</sup> en 10<sup>-3</sup> suspensies), met ASPW als verdunningsmiddel. Voeg van beide verdunningen 1 ml toe aan elk van drie buisjes met 9 ml single-strength ASPW. Incubatie-, subcultuur- en identificatieprocedures dienen te voldoen aan ISO 8914. Een buisje dat bevestigde *V. parahaemolyticus* oplevert, wordt als positief beschouwd. MPN-tabellen zijn te vinden in bijlage B van ISO 4831. Vermenigvuldiging van de MPN-index met tien levert het *V. parahaemolyticus*-gehalte per gram op.

<sup>(2)</sup> PB L 268 van 24.9.1991, blz. 15.



## Bijlage II

**VEILIGHEID VAN VISSERIJPRODUCTEN**  
**MICROBIOLOGISCHE VEILIGHEID VAN GEKOOKTE SCHAAL- EN WEEKDIJEREN**

Lidstaat: .....

BACTERIËLE ZIEKTEVERWEKKERS	AANTAL MONSTERS	PRODUCTIDENTIFICATIE	ANALYSERESULTATEN (1)			GENOMEN MAATREGELEN (AANTAL)										
			T	A	O	Geen	Mondelinge waarschuwing	Schriftelijke waarschuwing	Eis tot verbetering van de interne controle	Eis tot teruggroeping van het product	Administratieve boete	Gerechtigde actie	Andere			
Salmonella spp. n=5 c=0 Afwezig in 25 g																
Staphylococcus aureus n=5 c=2 m=100 kve/g M=1000 kve/g																
Escherichia coli n=5 c=2 m=100 kve/g M=1000 kve/g																
Totaal aantal <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (2) n=5 c=2 m=10 kve/g M=100 kve/g																

(1) T = toereikend, A = acceptabel, O = ontoereikend. Voor *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* en *Vibrio parahaemolyticus* is het resultaat toereikend wanneer alle gemeten waarden <3 m, acceptabel wanneer maximaal c-waarden tussen 3 m en 10 m (=M) liggen, en ontoereikend wanneer één of meer waarden > M of meer dan c-waarden tussen 3 m en M liggen.

(2) Het onderzoek heeft tot doel informatie te verzamelen over de niveaus van deze bacteriën in gekookte schaal- en weekdieren in de Europese Unie en de aanbevolen norm is een indicator voor hygiëne bij de productie en de hantering. De norm hoort uitsluitend als een richtsnoer te worden gebruikt.

