

**REGLAMENTO (UE) N° 365/2010 DE LA COMISIÓN**

de 28 de abril de 2010

**por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a *Listeria monocytogenes* en la sal de cocina**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 4, apartado 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios <sup>(2)</sup>, establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 852/2004.
- (2) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento (CE) n° 2073/2005, los criterios microbiológicos deberán revisarse teniendo en cuenta el progreso de la ciencia, la tecnología y la metodología, los microorganismos patógenos emergentes en los productos alimenticios y la información procedente de las evaluaciones de riesgos.
- (3) El capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 establece los criterios de seguridad alimentaria en lo que respecta a *Listeria monocytogenes* en determinados alimentos listos para el consumo. En el punto 1.3 se establecen límites para los alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales. Los explotadores de empresas alimentarias deberán velar por el cumplimiento de los criterios en los productos comercializados durante su vida útil.
- (4) Con arreglo al Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria <sup>(3)</sup>, la sal de cocina es un alimento listo para el consumo. Según los datos científicos disponibles, la presencia y supervivencia de *L. monocytogenes* en la sal es poco probable en circuns-

tancias normales. Por consiguiente, procede añadir la sal de cocina en la nota 4 del capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005, en la que se enumeran los alimentos listos para el consumo en los cuales no es útil realizar pruebas regulares en lo que respecta a *L. monocytogenes*.

- (5) De conformidad con el Reglamento (CE) n° 2073/2005, se aplica un criterio de higiene del proceso a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados, que incluye un método analítico de referencia y unos límites.
- (6) Se ha comprobado que el método analítico de referencia ISO 21528-1 establecido para las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos es difícil de aplicar en los análisis rutinarios realizados en los autocontroles, ya que es muy complicado y requiere mucho tiempo. Habida cuenta de los progresos en la metodología, procede optar por el método analítico de referencia ISO 21528-2 en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados, ya que es más rápido y sencillo.
- (7) Los métodos analíticos de referencia influyen en los resultados de las pruebas. Por consiguiente, procede modificar en consecuencia el límite establecido como criterio en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados. El límite de detección modificado debe seguir siendo suficiente para la higiene del proceso, ya que si se produjeran problemas en el proceso de fabricación, habría un desarrollo mucho más rápido de enterobacteriáceas.
- (8) A raíz de un reciente cambio en la taxonomía, procede cambiar el nombre *Enterobacter sakazakii* que figura en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 por *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*).
- (9) Algunas de las disposiciones eran aplicables hasta el 1.1.2010, y otras nuevas ya establecidas en el Reglamento se aplicarán a partir de esa fecha. Con objeto de facilitar la lectura de dichas disposiciones, es conveniente suprimir las antiguas.
- (10) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 2073/2005 en consecuencia.
- (11) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

<sup>(1)</sup> DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 queda modificado como sigue:

1) El capítulo 1 queda modificado como sigue:

a) el punto 1.5 se sustituye por el texto siguiente:

«1.5 Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil;
---	-------------------	---	---	------------------	-------------	---

b) el punto 1.9 se sustituye por el texto siguiente:

«1.9 Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil;
---	-------------------	---	---	------------------	-------------	---

c) el punto 1.24 se sustituye por el texto siguiente:

«1.24 Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes de menos de seis meses <sup>(14)</sup>	<i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	30	0	Ausencia en 10 g	ISO/TS 22964	Productos comercializados durante su vida útil.
---	---	----	---	------------------	--------------	---

2) En la nota 4 del capítulo 1, se añade el guión siguiente:

«— Sal de cocina».

3) El punto 2.2 del capítulo 2 se modifica como sigue:

a) el punto 2.2.1 se sustituye por el texto siguiente:

«2.2.1 Leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados <sup>(4)</sup>	Enterobacteriáceas	5	0	10 ufc/ml	ISO 21528-2	Final del proceso de fabricación	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico, prevenir la recontaminación y verificar la calidad de las materias primas;
---	--------------------	---	---	-----------	-------------	----------------------------------	---

b) la nota 2 se sustituye por el texto siguiente:

«<sup>(2)</sup> Para los puntos 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 y 2.2.10 m=M».

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al 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 28 de abril de 2010.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

---