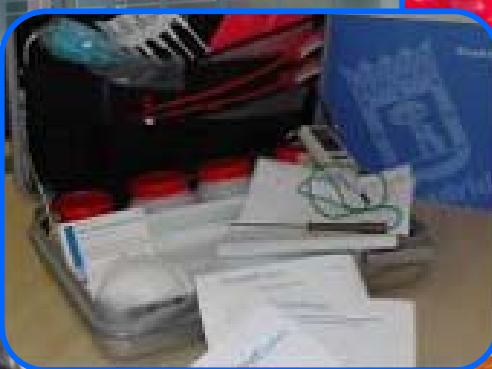
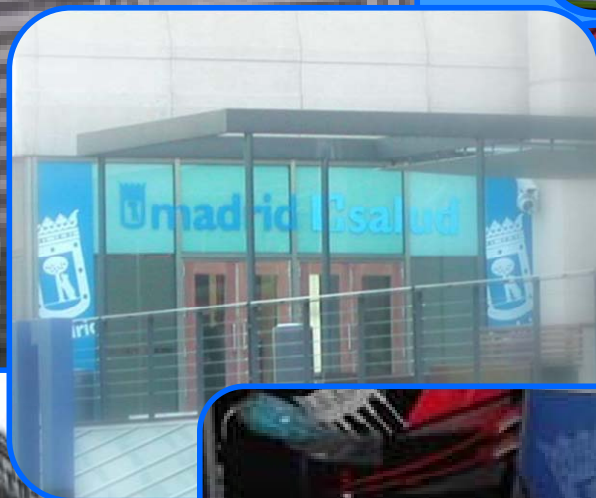


GUÍA DE MUESTREO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



ÍNDICE

	<i>Pág.</i>
1. – INTRODUCCIÓN.....	4
2. – OBJETO	6
3. – ALCANCE.....	6
4. – GLOSARIO DE TÉRMINOS	7
5. – SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS.....	11
5.1.- PROGRAMA DE RIESGOS BIOLÓGICOS.....	11
5.1.1.- SUBPROGRAMA DE CONTROL MICROBIOLÓGICO	11
• SEGURIDAD ALIMENTARIA (S. A.)	12
• HIGIENE DE PROCESO (H. P.).....	25
5.1.2.- SUBPROGRAMA DE CONTROL PARASITOLÓGICO	32
5.2.- PROGRAMA DE TOXINAS BIOLÓGICAS: BIOTOXINAS MARINAS	34
5.3.- CATEGORIAS DE ALIMENTOS.....	36
6. – SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS QUÍMICOS	44
6.1.- PROGRAMA DE CONTAMINANTES	44
6.2.- PROGRAMA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS.....	83
6.3.- PROGRAMA DE RESIDUOS DE DETERMINADAS SUSTANCIAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.....	86
6.4.- PROGRAMA DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS	91

7. – SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS VINCULADOS A COMPOSICIÓN- ETIQUETADO.....	119
7.1.- PROGRAMA DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS	119
7.2.- PROGRAMA DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG's)	121
7.3.- PROGRAMA DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	123

1. INTRODUCCIÓN

El Control Oficial de los Alimentos implica necesariamente, entre otras actuaciones, el control de los riesgos que puedan afectar a la salud de los consumidores, asociados al tipo de alimento que elabora o manipula la empresa alimentaria, al tipo de actividad que desarrolla y al tipo de procesado y de distribución de los alimentos. De igual forma, requiere una gestión eficaz de esos riesgos y el funcionamiento de los sistemas de control que supervisan la aplicación de las reglamentaciones vigentes.

En el municipio de Madrid, el Control Oficial de los Alimentos parte de un planteamiento global que ordena las actuaciones que la Inspección Municipal realizar en el marco del PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS y que afecta a los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, al Laboratorio de Salud Pública, al Departamento de Inspección Central y a la Unidad Técnica de Mercamadrid, perteneciente al Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid-Salud.

Mediante este Plan se pretende dar cumplimiento al mandato Comunitario derivado del Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, “sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos ...”, así como a las directrices contenidas en el del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Sanidad y Política Social, en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en todo lo relacionado con la terminología, criterios, estructura, organización y gestión de los programas de control oficial.

Habida cuenta de la gran variedad de productos alimenticios que se muestrean, la diversidad y la complejidad de las distintas normativas de aplicación, resulta conveniente recoger en una Guía, de forma ordenada por programas, las principales determinaciones a efectuar en cada tipo de producto, los límites legales aplicables y los criterios de actuación en función de los resultados obtenidos.

De acuerdo con lo anterior, la Guía de Muestreo e Interpretación de resultados analíticos de productos alimenticios se estructura teniendo en cuenta los distintos tipos de riesgos en relación con sus correspondientes Programas de Control integrados en el citado Plan de Actividades Programadas en materia de Control Oficial de Alimentos.

TIPO DE RIESGO	DENOMINACIÓN Y NUMERACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL	PRINCIPALES TIPOS DE PRODUCTOS
RIESGOS BIOLÓGICOS	3: RIESGOS BIOLÓGICOS (A)	Platos preparados. Prod. Pesca y acuicultura. Frutos secos. Carne y derivados cárnicos. Leche y prod. lácteos. Huevos y ovoproductos
	4: TOXINAS BIOLÓGICAS: BIOTOXINAS MARINAS	Prod. Pastelería. Horchatas. Etc.
RIESGOS QUÍMICOS	5: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS (B)	Frutas y hortalizas Prod. Pesca y acuicultura. Carne y derivados cárnicos Aceites y grasas Conservas Platos preparados Leche y prod. lácteos. Etc
	6: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	
	7: INGREDIENTES TECNOLÓGICOS (C)	
	9: RESIDUOS DE DETERMINADAS SUSTANCIAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (D)	
RIESGOS VINCULADOS A LA COMPOSICIÓN	11: ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS	Productos alimenticios envasados
	12: ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG's)	Frutas y hortalizas Derivados de cereales. Prod. Pastelería
	14: FÍSICO-QUÍMICO	Etc.

- (A) **RIESGOS BIOLÓGICOS:** Se incluye cualquier contaminación por microorganismos y/o sus toxinas. Se incluye Salmonella spp, Histamina y Anisakis.
- (B) **CONTAMINANTES EN ALIMENTOS:** Se incluyen metales pesados (Hg, Cd, Pb), estaño inorgánico, nitratos, HAP, micotoxinas, (como aflatoxina, ocratoxina, patulina, etc), etc.
- (C) **INGREDIENTES TECNOLÓGICOS:** Se incluyen aditivos, aromas, enzimas.
- (D) **RESIDUOS DE DETERMINADAS SUSTANCIAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:** Se incluyen medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas, etc.

2. OBJETO

El objeto de esta Guía es trazar las directrices generales respecto al muestreo e interpretación de los resultados analíticos de los productos alimenticios analizados en el marco del Programa de Toma de muestras y análisis que se lleva cabo en la ciudad de Madrid.

3. ALCANCE

Esta Guía tiene carácter general y es de aplicación a los Servicios Municipales competentes en el Control Oficial de Productos Alimenticios en la ciudad de Madrid.

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A efectos de esta Guía, y de acuerdo con lo estipulado en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos y modificaciones posteriores, entre otras referencias normativas y bibliográficas, se definen los siguientes términos:

MICROORGANISMOS: las bacterias, los virus, los hongos, los mohos, las algas, los protozoos parásitos, los helmintos parásitos microscópicos y sus toxinas y metabolitos.

CRITERIO MICROBIOLÓGICO: criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios **o un proceso**, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote. (En esta definición se incluye el concepto de aceptabilidad de los procesos).

CRITERIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

CRITERIO DE HIGIENE DEL PROCESO: criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO: alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

MUESTRA: conjunto compuesto de una o varias unidades, o una porción de materia, seleccionada por diversos medios en una población o en una cantidad importante de materia y destinada a proporcionar información sobre una característica dada de la población o la materia estudiada y a servir de base para una decisión relativa a la población o a la materia en cuestión, o al proceso que la ha producido.

MUESTRA REPRESENTATIVA: muestra en la que se mantienen las características del lote del que se ha obtenido; se trata, en particular, de una muestra aleatoria simple en la que cada uno de los elementos o incrementos del lote ha tenido las mismas probabilidades de ser incluido en ella.

BIOTOXINAS MARINAS: las sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos, en particular debido a la ingestión de plancton que contenga dichas toxinas.

CONTAMINANTE: Cualquier sustancia que no haya sido agregada intencionadamente al alimento en cuestión, pero que sin embargo se encuentre en el mismo como residuo de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación medioambiental. Esta definición no abarca las partículas extrañas tales como, por ejemplo, restos de insectos, pelos de animales y otras.

MUESTRA PROSPECTIVA: todas aquellas muestras para análisis destinadas al **Control Oficial de Alimentos**, cuya toma no ofrece al operador económico el derecho a realizar contraanálisis porque de sus resultados analíticos no se deriva la posibilidad de incoar expediente sancionador ya que su finalidad es exclusivamente de investigación o prospección. Este tipo de muestra, generalmente, esta formada por un **único ejemplar** de muestra.

MUESTRA REGLAMENTARIA: todas aquellas muestras para análisis destinadas al **Control Oficial de Alimentos**, cuya toma garantiza al operador económico el derecho a realizar un contraanálisis (análisis contradictorio) y, en caso de desacuerdo entre resultados, a realizar un tercer análisis (análisis dirimente), cuyos resultados se considerarán definitivos. De acuerdo con lo anterior, las muestras reglamentarias pueden ser de dos tipos:

a) Muestra reglamentaria por triplicado: constituida por **tres ejemplares** homogéneos, destinados a la realización de los análisis inicial, contradictorio y dirimente, según lo estipulado en el artículo 15 del RD 1945/1983 y demás normativas de aplicación.

b) Muestra reglamentaria de ejemplar único: constituida por un **único ejemplar**, destinado a la realización de los análisis inicial, contradictorio y dirimente, según lo estipulado en el artículo 38.3 de la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y en el artículo 34 de la Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores, de 26 de junio de 2003.

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS: grupos de alimentos que comparten determinadas características, las cuales condicionan la presencia en los mismos de determinados riesgos de tipo biológico (tales como microorganismos, parásitos, biotoxinas marinas, histamina, etc), los cuales a su vez, son objeto de investigación en la correspondiente normativa de aplicación vigente.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: la obtención de resultados satisfactorios o aceptables, según lo establecido en el anexo I, (del Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones posteriores) al efectuar pruebas comparando con los valores fijados para los criterios, mediante la toma de muestras, la realización de análisis y la aplicación de acciones correctoras, de conformidad con la legislación alimentaria y las instrucciones de la autoridad competente.

INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: sustancias, con o sin valor nutritivo, utilizadas de forma intencionada con una función tecnológica en la industria alimentaria para la transformación de los alimentos, sin cuya utilización no sería posible la comercialización de muchos de ellos que actualmente se encuentran disponibles en el mercado. Se consideran como ingredientes tecnológicos los aditivos, aromas, enzimas y los coadyuvantes tecnológicos alimentarios.

ALERGENOS Y OTRAS SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA: se consideran como tal, aquellas sustancias, de naturaleza proteica o no, que tras su ingestión, contacto o inhalación, son capaces de provocar en determinados individuos, una reacción adversa más o menos intensa, dependiendo de la sensibilidad individual y del tipo de sustancia.

En las alergias, estas sustancias, denominadas alergenos, son generalmente de naturaleza proteica y se ve implicado el sistema inmunológico con formación de anticuerpos y las reacciones provocadas pueden llegar a ser mortales (choque anafiláctico). Por el contrario en las intolerancias alimentarias las sustancias pueden ser de distinta naturaleza, no se ve implicado el sistema inmunológico y las reacciones provocadas suelen ser con sintomatología gastrointestinal y de carácter leve.

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS: los residuos, (incluidas las sustancias activas, los metabolitos y los productos de degradación o de reacción de sustancias activas), de productos biocidas, que estén presentes en los productos alimenticios, debido a su uso en sanidad vegetal, animal o ambiental.

RESIDUOS DE SUSTANCIAS FARMACOLÓGICAMENTE ACTIVAS: los residuos, (incluidas las sustancias activas, los excipientes, los metabolitos y los productos de degradación), de sustancias farmacológicamente activas que estén presentes en los alimentos de origen animal, debido a su uso en sanidad animal.

LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUOS (LMR): La concentración máxima de un determinado residuo, ya sea de plaguicidas o de sustancias farmacológicamente activas, que puede permitirse en los productos alimenticios.

PLAN DE MUESTREO: Con esta denominación, (en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones posteriores), se establecen las condiciones o requisitos que debe reunir la muestra.

Estos requisitos son los siguientes:

“**n**”= Número de (sub)unidades que componen la muestra.

“**c**”= Número de (sub)unidades de la muestra que pueden dar valores entre los límites “**m**” y “**M**” para que la muestra pueda ser considerada (en relación con este requisito) con resultado satisfactorio (o aceptable). Se significa que para el criterio de “Seguridad Alimentaria”, el valor de “c” es siempre cero, salvo para el caso de la histamina, que es 2. Sin embargo para el criterio de “Higiene de los Procesos”, en valor de “c” es muy variable, pudiendo oscilar, según el microorganismo considerado y la fase en la que se aplica el criterio, entre 0 y 7.

Dicho de otra manera, “**c**”, se puede definir como: Número de (sub)unidades de la muestra, cuyo valor podrá situarse entre los valores (límites) “**m**” y “**M**”. La muestra se considerará con resultado satisfactorio (o aceptable) si no se supera el valor de “**c**”, es decir, si el resto de las (sub)unidades que componen la muestra tienen unos valores iguales o menores que “**m**” y ninguno igual o mayor de “**M**”

“**m**”= Valor límite umbral del número de microorganismos. Normalmente se considera satisfactorio un resultado si todas las subunidades (salvo el nº de “**c**” que se indique) que componen la muestra tienen un valor igual o menor que “**m**”.

“**M**”= Valor límite máximo del número de microorganismos. Normalmente se considera insatisfactorio un resultado si una (o alguna) de las subunidades que componen la muestra tienen un valor igual o mayor de “**M**”.

FASE EN LA QUE SE APLICAN LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.

En el Reglamento estudiado, se establecen dos tipos criterios microbiológicos:

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA): Se aplica siempre a los productos alimenticios ya comercializados y durante su vida útil, excepto en un caso muy concreto que se indica al final. Por lo tanto, el límite microbiológico establecido en el Reglamento solo es aplicable, salvo la excepción mencionada, al producto puesto en el mercado y mientras dure su vida útil establecida por el fabricante.

Excepción: Este criterio se aplicará en la industria, antes de que el producto haya dejado de estar bajo el control inmediato del fabricante (y por tanto, antes de su comercialización) para la investigación de *Listeria monocytogenes* en aquellos productos que pueden favorecer su desarrollo (y que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales), cuando el fabricante no pueda demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil.

CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP): La fase en que se aplica depende tanto del producto alimenticio como del microorganismo investigado. Se aplica siempre antes de que el producto haya sido comercializado, bien durante el proceso de elaboración o fabricación o al final del mismo. En el Reglamento se especifica la fase concreta de aplicación. En general se suele aplicar al “final del proceso de fabricación”, excepto en los siguientes casos:

Canales: Después de su faenado pero antes del enfriamiento (bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos) o tras el enfriamiento (pollos de carne y pavos)

Quesos: En el momento del proceso de fabricación en que se prevea que el nº de microorganismos investigados (*E. coli* o estafilococos coagulasa positivos, dependiendo de la tecnología de fabricación) sea máximo.

Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo) y zumos de frutas y hortalizas no pasterizados (listos para el consumo): Proceso de elaboración.

Este criterio de higiene de los procesos no se aplica a los productos ya comercializados.

5. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS

5.1. PROGRAMA DE RIESGOS BIOLÓGICOS

5.1.1.- SUBPROGRAMA DE CONTROL MICROBIOLÓGICO

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico o aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes, y alimentos listos para el consumo destinados a usos médicos especiales (4-1)	ALC-1	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Listeria monocytogenes	SA	10	0	Ausencia en 25 g		Productos comercializados durante su vida útil	<u>Satisfactorio:</u> si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria. <u>Insatisfactorio:</u> si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales	ALC-2				5	0	100 ufc/g (5)		Productos comercializados durante su vida útil	<u>Satisfactorio:</u> si todos los valores observados son inferiores o iguales al límite. <u>Insatisfactorio:</u> si alguno de los valores observados son superiores al límite.	
							Ausencia en 25 g (6)		Antes de que el alimento haya dejado de estar bajo el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido	<u>Satisfactorio:</u> si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria. <u>Insatisfactorio:</u> si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras	
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 (4-1) (4-2)	ALC-3						100 ufc/g		Productos comercializados durante su vida útil	<u>Satisfactorio:</u> si todos los valores observados son inferiores o iguales al límite. <u>Insatisfactorio:</u> si alguno de los valores observados son superiores al límite	

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Alimentos listos para el consumo que contengan huevos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella	ALC-4	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Salmonella	SA	5	0	Ausencia en 25 g o ml		Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Semillas germinadas (listas para el consumo) (8)	ALC-5										
Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	ALC-6										
Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)	ALC-7						Ausencia en 25 g				

(1) “n”= Número de (sub) unidades que componen la muestra.

“c”= Número de (sub) unidades de la muestra, cuyo valor podrá situarse entre los valores (límites) “m” y “M”. Los resultados analíticos de la muestra se considerarán satisfactorios (o aceptables) si no se supera el valor de “c”, es decir, si el resto de las unidades que componen la muestra tienen unos valores iguales o menores que “m”

(2) “m”= Valor límite umbral del número de microorganismos.

“M”= Valor límite máximo del número de microorganismos

(3) Se utilizará la última versión de la norma (del Método analítico requerido en la normativa de aplicación)

(4-1) En circunstancias normales, no se exige realizar pruebas regulares con respecto a este criterio para los siguientes productos alimenticios listos para el consumo:

- Los que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar L. monocytogenes, cuando la recontaminación no sea posible tras este tratamiento (por ejemplo, productos tratados térmicamente en su envase final)
- Frutas y hortalizas frescas, enteras y no transformadas, excluidas las semillas germinadas
- Pan, galletas y productos similares
- Aguas embotelladas o envasadas, bebidas refrescantes sin alcohol, cerveza, sidra, vino, bebidas espirituosas y productos similares
- Azúcar, miel y golosinas, incluidos productos de cacao y chocolate
- Moluscos bivalvos vivos
- Sal de cocina

(4-2) Se considera automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con $\text{pH} \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ o $a_w \leq 0,94$, y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otros productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.

(5) Este criterio se aplica si el fabricante puede demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil. El explotador podrá fijar límites intermedios durante el proceso que deberían ser lo suficientemente bajos para garantizar que no se supere el límite de 100 ufc/g al final de la vida útil.

(6) Este criterio se aplica a los productos antes de que hayan abandonado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria cuando este no pueda demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil.

(7-1). No obstante, los productos comercializados que todavía se hallen a nivel del comercio al por menor y que no cumplan los criterios de seguridad alimentaria, podrán ser sometidos a una transformación ulterior mediante un tratamiento que elimine el riesgo en cuestión. Dicho tratamiento solo podrán realizarlo explotadores de empresas alimentarias que no sean del comercio al por menor. El explotador de la empresa alimentaria podrá utilizar el lote para fines distintos a los previstos originalmente, siempre que su uso no plantee un riesgo para la salud pública o la salud animal y el uso se haya decidido dentro de los procedimientos basados en los principios APPCC y en las prácticas de higiene correctas y está autorizado por la autoridad competente.

(8) Deberán realizarse pruebas preliminares del lote de semillas antes de que comience el proceso de germinación o el muestreo en la fase en que la probabilidad de encontrar Salmonella sea más alta.

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
CARNE Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	CD-1	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Salmonella	SA	5	0	Ausencia en 25 g		Productos comercializados durante su vida útil	<u>Satisfactorio:</u> si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria. <u>Insatisfactorio:</u> si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1) (7-2) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	CD-2						Ausencia en 25 g				
Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	CD-3						Ausencia en 10 g				
Carne separada mecánicamente (9)	CD-4						Ausencia en 10 g				
Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella	CD-5						Ausencia en 25 g				
Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados	CD-6						Ausencia en 25 g				
Gelatina y colágeno	CD-7						Ausencia en 25 g				

(7-2) En el caso de la carne separada mecánicamente, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 7, punto 3, del Reglamento (CE) n° 2073/2004, solo podrá ser utilizada en la cadena alimentaria para fabricar productos cárnicos tratados térmicamente en establecimientos aprobados conforme al Reglamento (CE) n° 853/2004.

(9) Este criterio se aplicará a la carne separada mecánicamente producida con las técnicas contempladas en el capítulo III, punto 3, de la sección V del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)

PESCADOS Y DERIVADOS (Y MOLUSCOS BIVALVOS)

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Crustáceos y moluscos cocidos	PD-1	Reglamento (CE) Nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Salmonella	SA	5	0	Ausencia en 25 g	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>	
Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	PD-2										

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
PESCADOS Y DERIVADOS (Y MOLUSCOS BIVALVOS)

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos	PD-2	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	E. coli (10)	SA	1 (11)	0	230 NPM / 100 g de carne y líquido intravalvar	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados son inferiores o iguales al límite.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si alguno de los valores observados son superiores al límite.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>	

(10) En este caso se recurre a E. coli como indicador de contaminación fecal.

(11) Una muestra conjunta de un mínimo de 10 animales.

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
PESCADOS Y DERIVADOS (Y MOLUSCOS BIVALVOS)

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido en histidina (12)	PD-3	Reglamento (CE) Nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Histamina	SA	9 (13)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	Productos comercializados durante su vida útil	<p>Satisfactorio: si se cumplen los siguientes requisitos:</p> <p>1) el valor medio observado es inferior o igual a "m".</p> <p>2) un máximo de "c/n" valores observados se sitúan entre "m" y "M".</p> <p>3) no se observa ningún valor que supere el límite de "M".</p> <p>Insatisfactorio: si el valor medio observado es superior a "m" o más de "c/n" valores se sitúan entre "m" y "M" o uno o varios valores observados son superiores a "M"</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Productos de la pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido en histidina (12)	PD-4				9		200 mg/kg	400 mg/kg			

(12) Particularmente de las familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae.

(13) Se podrán tomar muestras simples a nivel de comercio al por menor. En tal caso, no se aplicará la presunción contemplada en el artículo 14, apartado 6, del Reglamento (CE) nº 178/2002, según la cual deberá considerarse que todo el lote no es seguro.

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)

HUEVOS Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Ovoproductos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella	HD-1	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Salmonella	SA	5	0	Ausencia en 25 g		Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
LECHE Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización (14)	LD-1	Reglamento (CE) Nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Salmonella	SA	5	0	Ausencia en 25 g	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Satisfactorio</u> : si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria. <u>Insatisfactorio</u> : si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)	
Leche en polvo y suero en polvo	LD-2									Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid	

(14) Excluidos los productos cuando el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que debido al tiempo de maduración y, si procede, la a_w del producto, no existe riesgo de Salmonella.

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
LECHE Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Quesos, leche en polvo y suero en polvo (14-1)	LD-3	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Enterotoxinas estafilocócicas	SA	5	0	No detectado en 25 g		Productos comercializados durante su vida útil	<p>Satisfactorio: si no se detectan enterotoxinas en ninguna de las muestras.</p> <p>Insatisfactorio: si se detectan enterotoxinas en cualquiera de las muestras</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

(14-1): Tal como se contempla en los criterios para los estafilococos coagulasa positivos en el capítulo 2.2: relativo a "Leche y productos lácteos" de los CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS, del anexo del Reglamento (CE) N° 1441/2007 que modifica al Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos: Quesos a base de leche cruda o leche sometida a un tratamiento térmico inferior a la pasterización y quesos madurados a base de leche o suero sometidos a pasterización o tratamiento térmico más fuerte. Quesos blandos no madurados (quesos frescos) a base de leche o suero sometido a pasterización o un tratamiento térmico más fuerte, excluidos los quesos en los que el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que el producto no plantea un riesgo de enterotoxina estafilocócica. Leche en polvo y suero en polvo (en productos que no se destinen a una transformación posterior en la industria alimentaria)

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
HELADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Helados (15) , excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella	HL-1	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Salmonella	SA	5	0	Ausencia en 25 g		Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

(15) Sólo los helados que contengan ingredientes lácteos.

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	DC-1	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Salmonella	SA	30	0	Ausencia en 25 g	Productos comercializados durante su vida útil		<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras</p>	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1)
Preparados deshidratados de continuación	DC-2										Adopción de otras medidas cautelares

TIPO DE CRITERIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA (SA)
DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes de menos de seis meses (16)	DC-3	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	SA	30	0	Ausencia en 10 g		Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

(16) Se realizarán en paralelo análisis para la detección de Enterobacteriacéas y de *E. sakazakii*, a menos que se haya establecido una correlación entre estos microorganismos a escala de mataderos concretos. Si se detectan Enterobacteriacéas en cualquiera de las muestras tomadas de tal planta, entonces se realizarán análisis en busca de *E. sakazakii*. El fabricante tendrá que demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, si existe tal correlación entre las Enterobacteriacéas y *E. sakazakii*.

TIPO DE CRITERIO: HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP)
CARNE Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Carne picada	CD-1 CD-2 CD-3	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Recuento de colonias aerobias (17)	HP	5	2	5 x 10 ⁵ ufc/g	5 x 10 ⁶ ufc/g	Final del proceso de fabricación	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados son inferiores o iguales a "m"</p> <p><u>Aceptable</u>: si un máximo de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M" y el resto de los valores son inferiores o iguales a "m".</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si uno o varios valores observados son > "M" o más de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M"</p>	Mejoras en la higiene de la producción y mejoras en la selección y/o origen de las materias primas
			E. coli (18)				50 ufc/g	500 ufc/g			
Carne separada mecánicamente (19)	CD-4		Recuento de colonias aerobias				5 x 10 ⁵ ufc/g	5 x 10 ⁶ ufc/g			
Preparados cárnicos	CD-1 CD-2 CD-3		E. coli (18)				50 ufc/g	500 ufc/g			
			E. coli (18)				500 ufc/g o cm ²	5000 ufc/g o cm ²			

(17) Este criterio no se aplicará a la carne picada producida para el comercio al por menor cuando la vida útil del producto sea inferior a 24 horas.

(18). En este caso se recurre a E. coli como indicador de contaminación fecal.

(19) Este criterio se aplicará a la carne separada mecánicamente producida con las técnicas contempladas en el capítulo III, punto 3, de la sección V del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004.

TIPO DE CRITERIO: HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP)

PESCADOS Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Productos pelados y decabezados de crustáceos y moluscos cocidos	PD-1	Reglamento (CE) Nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	E. coli	HP	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	Final del proceso de fabricación	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados son inferiores o iguales a "m"</p> <p><u>Aceptable</u>: si un máximo de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M" y el resto de los valores son inferiores o iguales a "m".</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si uno o varios valores observados son superiores a "M" o más de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M"</p>	Mejoras en la higiene de la producción
			Estafilococos coagulasa positivos				100 ufc/g	1000 ufc/g			

TIPO DE CRITERIO: HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP)
HUEVOS Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Ovoproductos	HD-1	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Enterobacteriáceas	HP	5	2	10 ufc/g o ml	100 ufc/g o ml	Final del proceso de fabricación	<p>Satisfactorio: si todos los valores observados son inferiores o iguales a "m"</p> <p>Aceptable: si un máximo de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M" y el resto de los valores son inferiores o iguales a "m".</p> <p>Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son superiores a "M" o más de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M"</p>	Comprobaciones de la eficacia del tratamiento térmico y prevención de la recontaminación

TIPO DE CRITERIO: HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP)
LECHE Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados (20)		Reglamento (CE) Nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Enterobacteriáceas	HP	5	2	10 ufc/ml		Final del proceso de fabricación	<p>Satisfactorio: si todos los valores observados son inferiores o iguales a "m"</p> <p>Aceptable: si un máximo de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M" y el resto de los valores son inferiores o iguales a "m".</p> <p>Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son superiores a "M" o más de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M"</p>	Comprobar la eficacia del tratamiento térmico, prevenir la recontaminación y verificar la calidad de las materias primas.
Queso a base de leche o suero sometido a tratamiento térmico			E. coli (21)				100 ufc/g	1000 ufc/g	En el momento del proceso de fabricación en el que se prevea que el recuento de E. coli será máximo (22)		Mejoras en la higiene de la producción y en la selección de las materias primas
Quesos a base de leche cruda							10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	En el momento del proceso de fabricación en el que se prevea que el número de estafilococos será máximo		Mejoras en la higiene de la producción y en la selección de las materias primas. Si se detectan valores > 10 ⁵ ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas
Quesos hechos a base de leche sometida a un tratamiento térmico inferior a la pasteurización (23) y quesos madurados a base de leche o suero sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte (23)	LD-1		Estafilococos coagulasa positivos				100 ufc/g	1000 ufc/g			
Quesos blandos no madurados (quesos frescos) a base de leche o suero sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte (23)	LD-1						10 ufc/g	100 ufc/g			

(20) El criterio no se aplica a los productos destinados a una transformación posterior en la industria alimentaria.

(21) En este caso se recurre a E. coli como indicador del nivel de higiene.

(22) En el caso de quesos que no pueden favorecer el crecimiento de E. coli, el recuento de E. coli suele estar en su punto más alto al principio de la maduración, en los quesos que si pueden favorecer el crecimiento de E. coli, normalmente se produce al final del periodo de maduración.

(23) Excluidos los quesos en los que el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que el producto no plantea un riesgo de enterotoxina estafilocócica.

TIPO DE CRITERIO: HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP)
LECHE Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	LD-1	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	E. coli (21)	HP	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Final del proceso de fabricación	<p><u>Satisfactorio</u>: si todos los valores observados son inferiores o iguales a "m"</p> <p><u>Aceptable</u>: si un máximo de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M" y el resto de los valores son inferiores o iguales a "m".</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si uno o varios valores observados son superiores a "M" o más de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M"</p>	Mejoras en la higiene de la producción y en la selección de las materias primas
Leche en polvo y suero en polvo (20)	LD-2		Enterobacteriáceas		5	0	10 ufc/g				Comprobar la eficacia del tratamiento térmico y prevención de la recontaminación
			Estafilococos coagulasa positivos		5	2	10 ufc/g	100 ufc/g			Mejoras en la higiene de la producción. Si se detectan valores > 10 ⁵ ufc/g, el lote deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas
Helados (24) y postres lácteos congelados	HL-1	Enterobacteriáceas	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	Mejoras en la higiene de la producción				

(24) Solo los helados que contengan ingredientes lácteos

TIPO DE CRITERIO: HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP)
LECHE Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	DC-1	Reglamento (CE) Nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	Enterobacteriáceas	HP	10	0	Ausencia en 10 g		Final del proceso de fabricación	<u>Satisfactorio</u> : si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria. <u>Insatisfactorio</u> : si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras	Mejoras en la higiene de la producción para minimizar la contaminación (25)
Preparados deshidratados de continuación	DC-2				5	0	Ausencia en 10 g				
Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	DC-3		5		1	50 ufc/g	500 ufc/g	<u>Satisfactorio</u> : si todos los valores observados son inferiores o iguales a "m" <u>Aceptable</u> : si un máximo de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M" y el resto de los valores son inferiores o iguales a "m". <u>Insatisfactorio</u> : si uno o varios valores observados son superiores a "M" o más de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M"		Mejoras en la higiene de la producción. Prevención de la recontaminación. Selección de las materias primas	

(25) Se realizarán en paralelo análisis para la detección de Enterobacteriáceas y de Cronobacter spp (E. Sakazakii), a menos que se haya establecido una correlación entre estos microorganismos a escala de mataderos concretos. Si se detectan Enterobacteriáceas en cualquiera de las muestras tomadas de tal planta, entonces se realizarán análisis en busca de Cronobacter spp (E. Sakazakii). El fabricante tendrá que demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, si existe tal correlación entre las Enterobacteriáceas y Cronobacter spp (E. Sakazakii).

TIPO DE CRITERIO: HIGIENE DE LOS PROCESOS (HP)

VEGETALES Y DERIVADOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Tipo de criterio microbiológico aplicable	Plan de muestreo (1)		Límites (2)		Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
					n	c	m	M			
Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	ALC-6	Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos y modificaciones posteriores	E. coli	HP	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	Proceso de elaboración	<p>Satisfactorio: si todos los valores observados son inferiores o iguales a "m"</p> <p>Aceptable: si un máximo de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M" y el resto de los valores son inferiores o iguales a "m".</p> <p>Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son superiores a "M" o más de "c/n" valores se encuentran entre "m" y "M"</p>	Mejoras en la higiene de la producción y en la selección de las materias primas
Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)	ALC-7						100 ufc/g	1000 ufc/g			

5.1.2.- SUBPROGRAMA DE CONTROL PARASITOLÓGICO

CONTROL DE ANISAKIS SPP EN PESCADOS Y DERIVADOS Y COMIDAS PREPARADAS A BASE DE PESCADO CRUDO O SEMICRUDO

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Parásito	Límites	Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Pescados y derivados	PD-5	<p>Reglamento (CE) N° 853/2004 sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) N° 854/2004 sobre normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y modificaciones posteriores.</p>	Larvas viables de Anisakis spp	Productos claramente contaminados con parásitos	Producto listo para su comercialización, venta o suministro	Productos no aptos para el consumo humano: aquellos que estén claramente contaminados con parásitos.	Retirada del mercado del producto afectado según lo establecido en el Anexo III del Reglamento (CE) N° 854/2004 (D)
Comidas preparadas a base de pescado crudo o semicrudo	ALC-8	<p>Reglamento (CE) N° 853/2004 sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y modificaciones posteriores</p> <p>Real Decreto 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.</p>					Adopción de otras medidas cautelares

(D): En el Anexo III del Reglamento (CE) N° 854/2004, capítulo III, "Decisiones a raíz de los controles", lo que se indica sobre este aspecto es que, los productos de la pesca serán declarados **no aptos para el consumo humano** si los exámenes organolépticos, químicos, físicos o microbiológicos o de parásitos han mostrado que no cumplen la legislación comunitaria pertinente.

Por otra parte, en el Anexo III del Reglamento (CE) N° 853/2004, capítulo V, punto D, "Parásitos" se indica que los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar que los productos de la pesca se hayan sometido a un examen visual con el fin de detectar los parásitos visibles antes de ser puestos en el mercado. No pondrán en el mercado para uso humano productos de la pesca que estén claramente contaminados con parásitos.

5.2.- PROGRAMA DE TOXINAS BIOLÓGICAS: BIOTOXINAS MARINAS

MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Categoría de alimento	Código	Legislación aplicable	Biotoxina marina	Límites	Fase en la que se aplica el criterio	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Moluscos bivalvos vivos (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado)	PD-2	Reglamento (CE) Nº 853/2004 sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y modificaciones posteriores	Toxinas paralizantes de molusco ("Paralytic Shellfish Poison" PSP)	800 microgramos por kilogramo	Producto listo para su comercialización, venta o suministro	<u>Satisfactorio:</u> si los valores observados son inferiores o iguales al límite. <u>Insatisfactorio:</u> si los valores observados son superiores al límite.	Retirada del mercado del producto afectado Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
			Toxinas amnésicas de molusco ("Amnesic Shellfish Poison" ASP)	20 miligramos de ácido domoico por kilogramo			
			Ácido ocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas (A)	160 microgramos de equivalentes de ácido ocadaico por kilogramo			
			Yesotoxinas (A)	1 miligramo de equivalentes de yesotoxina por kilogramo			
			Azaspirácidos (A)	160 microgramos de equivalentes de azaspirácido por kilogramo			

(A): Biotoxinas marinas lipofílicas productoras del síndrome de la intoxicación diarreica DSP "Diarreic Shellfish Poison"

5.3.- CATEGORÍAS DE ALIMENTOS - EJEMPLOS de alimentos que se pueden incluir en las mismas.

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS: Las “Categorías de Alimentos” se pueden definir, a efectos de esta Guía, como grupos de alimentos que comparten determinadas características, las cuales condicionan la presencia en los mismos de determinados riesgos de tipo biológico (tales como microorganismos, parásitos, biotoxinas marinas, histamina, etc), los cuales a su vez, son objeto de investigación.

Por razones operativas y para facilitar el uso y comprensión de esta Guía, se ha estimado conveniente codificar las distintas categorías de alimentos que se incluyen en la Guía, así como indicar, a título de ejemplo, los alimentos que pueden encuadrarse en las mismas.

En este sentido, y en relación con los alimentos que se pueden encuadrar en las citadas categorías, se significa que **un mismo alimento** puede estar encuadrado dentro de **distintas “Categorías”**, lo que supone que se le puedan realizar distintas determinaciones analíticas en función de la categoría considerada.

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

CATEGORÍA: Alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes, y alimentos listos para el consumo destinados a usos médicos especiales

CÓDIGO: ALC-1

Ejemplos:

- Alimentos para lactantes a base de leche, productos lácteos y componentes de leche
- Alimentos complementarios o para situaciones de esfuerzo y desgaste
- Alimentos para regímenes nutricionales específicos
- Etc

CATEGORÍA: Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales

CÓDIGO: ALC-2

Ejemplos:

- Productos de la pesca ahumados
- Productos cárnicos: embutidos (salchichas) patés, fiambres loncheados
- Quesos frescos, blandos y semiduros
- Frutas y hortalizas troceadas
- Pollos asados
- Helados
- Etc.

CATEGORÍA: 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

CÓDIGO: ALC-3

Ejemplos:

- Los que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar *L. monocytogenes*, cuando la recontaminación no sea posible tras este tratamiento (por ejemplo, productos tratados térmicamente en su envase final)
- Frutas y hortalizas frescas, enteras y no transformadas, excluidas las semillas germinadas
- Pan, galletas y productos similares
- Aguas embotelladas o envasadas, bebidas refrescantes sin alcohol, cerveza, sidra, vino, bebidas espirituosas y productos similares
- Azúcar, miel y golosinas, incluidos productos de cacao y chocolate
- Moluscos bivalvos vivos
- Sal de cocina
- Etc

Los ejemplos arriba mencionados se indican en Reglamento (CE) 2073/ 2005. Así mismo, el citado Reglamento indica que se considera automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con $\text{pH} \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ o $a_w \leq 0,94$, y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otros productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.

CATEGORÍA: Alimentos listos para el consumo que contengan huevos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de *Salmonella*.

CÓDIGO: ALC-4

Ejemplos:

- Productos de pastelería: merengues y otros que lleven huevo crudo
- Tortillas
- Salsas que lleven huevo crudo
- Etc

CATEGORÍA: Semillas germinadas (listas para el consumo)

CÓDIGO: ALC-5

Ejemplos:

- Trigo, cebada, centeno
- Brotes de soja
- Etc

CATEGORÍA: Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)

CÓDIGO: ALC-6

CATEGORÍA: Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para el consumo)

CÓDIGO: ALC-7

CATEGORÍA: Comidas preparadas a base de pescado crudo o semicrudo (Control Anisakis)

CÓDIGO: ALC-8

Ejemplos:

- Carpaccio
- Sushi
- Sashimi
- Boquerones en vinagre
- Ceviche
- Productos de la pesca ahumados (especialmente los ahumados en frío)
- Etc

CARNE Y DERIVADOS

CATEGORÍA: Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos

CÓDIGO: CD-1

Ejemplos:

- Carpaccio
- Steak tartar
- Etc

CATEGORÍA: Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados

CÓDIGO: CD-2

Ejemplos:

- Salchichas frescas de carne de ave
- Preparados de carne de ave adobados (pinchitos)
- Empanados de pollo
- Hamburguesas o burger meat de ave
- Pollos adobados
- Etc

CATEGORÍA: Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados

CÓDIGO: CD-3

Ejemplos:

- Salchichas frescas de carne de especies distintas a las aves de corral
- Preparados de carne de especies distintas a las aves de corral crudos adobados (cinta de lomo, magro o carne, brochetas, pinchitos, etc)
- Empanados de carne de especies distintas a las aves de corral
- Hamburguesas o burger meat de carne de especies distintas a las aves de corral
- Etc

CATEGORÍA: Carne separada mecánicamente

CÓDIGO: CD-4

CATEGORÍA: Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella

CÓDIGO: CD-5

Ejemplos:

- Productos cárnicos y embutidos frescos
- Fiambres, salchichas cocidas, mortadelas, lunch, chopped, rouladas, patés de carne o de hígado, morcillas, butifarras, cabeza de jabalí, etc.

CATEGORÍA: Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados

CÓDIGO: CD-6

Ejemplos:

- Salchichas cocidas de carne de ave
- Croquetas de ave
- Nuggles
- Etc

CATEGORÍA: Gelatina y colágeno

CÓDIGO: CD-7

PESCADOS Y DERIVADOS

CATEGORÍA: Crustáceos y moluscos cocidos

CÓDIGO: PD-1

Ejemplos:

- Langosta
- Bogavante
- Gamba
- langostino
- Pulpo

CATEGORÍA: Moluscos bivalvos vivos y equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos

CÓDIGO: PD-2

Ejemplos:

- Ostras
- Almejas
- Berberechos
- Erizo de mar
- Bígamos
- Cañaíllas

CATEGORÍA: Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido en histidina

CÓDIGO: PD-3

Ejemplos:

- Atún
- Bonito
- Caballa
- Jurel
- Pez espada
- Sardina
- Arenque
- Anchoa

CATEGORÍA: Productos de la pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido en histidina

CÓDIGO: PD-4

Ejemplos:

- Las mismas especies sometidas a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, (marinados, adobos, vinagretas, etc)

CATEGORÍA: Pescados y derivados (Control Anisakis)

CÓDIGO: PD-5

Ejemplos:

- Productos pesqueros marinos frescos

HUEVOS Y DERIVADOS

CATEGORÍA: Ovoproductos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella

CÓDIGO: HD-1

LECHE Y DERIVADOS

CATEGORÍA: Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización (14)

CÓDIGO: LD-1

(14) Excluidos los productos cuando el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que debido al tiempo de maduración y, si procede, la a_w del producto, no existe riesgo de Salmonella.

CATEGORÍA: Leche en polvo y suero en polvo

CÓDIGO: LD-2

CATEGORÍA: Quesos, leche en polvo y suero en polvo (14-1)

CÓDIGO: LD-3

(14-1): Tal como se contempla en los criterios para los estafilococos coagulasa positivos en el capítulo 2.2: relativo a “Leche y productos lácteos” de los CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS, del anexo del Reglamento (CE) N° 1441/2007 que modifica al Reglamento (CE) N° 2073/2005 sobre criterios microbiológicos: Quesos a base de leche cruda o leche sometida a un tratamiento térmico inferior a la pasteurización y quesos madurados a base de leche o suero sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte. Quesos blandos no madurados (quesos frescos) a base de leche o suero sometido a pasteurización o un tratamiento térmico más fuerte, excluidos los quesos en los que el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que el producto no plantea un riesgo de enterotoxina estafilocócica. Leche en polvo y suero en polvo (en producto que no se destinen a una transformación posterior en la industria alimentaria)

HELADOS

CATEGORÍA: Helados (15), excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella

CÓDIGO: HL-1

Ejemplos:

- Helados que contengan ingredientes lácteos

(15) Sólo los helados que contengan ingredientes lácteos.

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

CATEGORÍA: Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses

CÓDIGO: DC-1

CATEGORÍA: Preparados deshidratados de continuación

CÓDIGO: DC-2

CATEGORÍA: Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes de menos de seis meses

CÓDIGO: DC-3

6. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS QUÍMICOS

6.1.- PROGRAMA DE CONTAMINANTES

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg NO ₃ /Kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Espinacas frescas (<i>Spinacia oleracea</i>)	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 1882/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de nitratos	Nitratos	3000 (a)	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Espinacas en conserva, refrigeradas o congeladas			2500 (b)			
			2000			
			4500 (c)			
Lechuga fresca (<i>Lactuca sativa</i> L.) (lechugas de invernadero y cultivadas al aire libre) excepto las lechugas tipo iceberg			4000 (d)			
			3500 (e)			
	2500 (f)					

(a) Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo

(b) Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre

(c) Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo. De invernadero

(d) Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo. Al aire libre

(e) Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre. De invernadero

(f) Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre. Al aire libre

(7-1). No obstante, los productos comercializados que todavía se hallen a nivel del comercio al por menor y que no cumplan los criterios de seguridad alimentaria, podrán ser sometidos a una transformación ulterior mediante un tratamiento que elimine el riesgo en cuestión. Dicho tratamiento solo podrán realizarlo explotadores de empresas alimentarias que no sean **del comercio** al por menor. El explotador de la empresa alimentaria podrá utilizar el lote par fines distintos a los previstos originalmente, siempre que su uso no plantee un riesgo para la salud pública o la salud animal y el uso se haya decidido dentro de los procedimientos basados en los principios APPCC y en las prácticas de higiene correctas y está autorizado por la autoridad competente.

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg NO ₃ /kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Alimento elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 1882/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de nitratos</p>	Nitratos	200	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)			Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M1			
Cacahuets y otras semillas oleaginosas que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios, con la excepción de los cacahuets y otras semillas oleaginosas que vayan a molerse para la producción de aceite vegetal refinado	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Aflatoxinas	8,0	15,0		Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Almendras, pistachos y huesos de albaricoque que vayan a someterse a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores		12,0	15,0				
Avellanas y nueces del Brasil que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios			8,0	15,0				

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)			Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M1			
Frutos de cáscara arbóreos, salvo los indicados anteriormente, que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Aflatoxinas	5,0	10,0		Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Cacahuetes y otras semillas oleaginosas y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes en los productos alimenticios, con la excepción de aceites vegetales crudos destinados a ser refinados aceites vegetales refinados			2,0	4,0				
Almendras, pistachos y huesos de albaricoque destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios			8,0	10,0				

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)			Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M1			
Avellanas y nueces del Brasil destinadas al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Aflatoxinas	5,0	10,0		Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Frutos de cáscara arbóreos, distintos de los indicados en las dos filas anteriores, y sus productos transformados destinados al consumo humano directo o a utilizarse como ingredientes de productos alimenticios			2,0	4,0				
Frutas pasas que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios			5,0	10,0				
Frutas pasas y sus productos transformados para el consumo humano directo o su utilización como ingredientes de productos alimenticios			2,0	4,0				

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)			Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M1			
Todos los cereales y todos los productos a base de cereales, incluidos los productos de cereales transformados, salvo maíz y arroz	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Aflatoxinas	2,0	4,0		Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Maíz y arroz que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios	Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores		5,0	10,0				

LECHE Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)			Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M1			
Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores</p>	<p>Micotoxinas:</p> <p>Aflatoxinas</p>			0,050	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)			Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M1			
Alimentos a base de cereales transformados y alimentos para lactantes y niños de corta edad	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Aflatoxinas	0,10			Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación								
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (a) dirigidos específicamente a los lactantes	Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores				0,025			

(a) En el caso de la leche y los productos lácteos, el contenido máximo hace referencia a los ALC (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche y los productos lácteos, a la materia seca.

CONDIMENTOS, EDULCORANTES Y ALIMENTOS ESTIMULANTES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)			Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M1			
<i>Capsicum</i> spp. (frutas pasas de dicho género, enteras o molidas, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Aflatoxinas	5,0	10,0		Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
<i>Piper</i> spp. (frutos de dicho género, con inclusión de la pimienta blanca y negra)								
<i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada)								
<i>Zingiber officinale</i> (jengibre)								
<i>Curcuma longa</i> (cúrcuma)								
Mezclas de especias que contengan una o varias de estas especias								

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Patulina	50	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Productos sólidos elaborados con manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados al consumo directo			Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores			

BEBIDAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Bebidas espirituosas, sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o que contengan zumo de manzana	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores</p>	<p>Micotoxinas:</p> <p>Patulina</p>	50	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Zumo de manzana y productos sólidos elaborados a base de manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados a los lactantes y niños de corta edad y vendidos y etiquetados como tales	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Patulina	10,0	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Alimentos infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores					

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			B1+B2			
Maíz no elaborado, excepto el destinado a molienda por vía húmeda	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 401/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas y modificaciones posteriores	Micotoxinas: Fumonisinias	4000	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Maíz y alimentos a base de maíz destinados al consumo humano directo, a excepción de los productos alimenticios enumerados en las dos filas siguientes			1000			
Cereales para el desayuno a base de maíz y aperitivos de maíz			800			
Alimentos elaborados a base de maíz y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad			200			

LECHE Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	<p>Metales:</p> <p>Plomo</p>	0,020	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Preparados para lactantes y preparados de continuación	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Metales: Plomo	0,020	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Complementos alimenticios			3,0			
Alimentos infantiles enlatados y alimentos enlatados elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, excepto productos deshidratados y en polvo	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Estaño inorgánico	50			
Preparados para lactantes y preparados de continuación enlatados (incluida la leche para lactantes y la leche de continuación), excepto productos deshidratados y en polvo						
Alimentos dietéticos enlatados destinados a usos médicos especiales específicamente destinados a los lactantes, excepto productos deshidratados y en polvo						

CARNES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral		Metales:	0,10	Productos comercializados durante su vida útil		El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)
Despojos de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral		Plomo	0,50			
Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Metales:	0,050			
Carne de caballo, excluidos los despojos		Cadmio	0,20			
Hígado de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno		0,50			
Riñones de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos			1,0			
Alimentos enlatados diferentes de las bebidas		Metales: Estaño (inorgánico)	200			
						Comunicación a la Comunidad de Madrid

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Carne de pescado	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Plomo	0,30	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)			0,50			
Cefalópodos (sin vísceras)			1,0			

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Carne de los siguientes pescados: bonito (<i>Sarda sarda</i>) mojarra (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguila (<i>Anguilla anguilla</i>) lisa (<i>Chelon labrosus</i>) jurel (<i>Trachurus species</i>) emperador (<i>Luvarus imperialis</i>) caballa (<i>Scomber spp</i>) sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) sardina (<i>Sardinops spp</i>) atún (<i>Thunnus spp, Euthynnus spp, Katsuwonus pelamis</i>) acedía o lenguadillo (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Cadmio	0,10	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Carne de melva (<i>Auxis spp</i>)			0,20			
Carne de: anchoa (<i>Engraulis species</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)			0,30			
Carne de pescado, excluidas las especies enumeradas en filas anteriores			0,050			
Crustáceos, excluida la carne oscura en los de tipo cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)			0,50			
Cefalópodos (sin vísceras)			1,0			

MOLUSCOS BIVALVOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Moluscos bivalvos	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	<p>Metales:</p> <p>Plomo</p>	1,5	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Cereales, legumbres y legumbres secas	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	<p>Metales:</p> <p>Plomo</p>	0,20	<p>Productos comercializados durante su vida útil</p>	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Hortalizas, excluidas las del género <i>Brassica</i> , las hortalizas de hoja, las hierbas frescas y las setas. En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas			0,10			
Hortalizas del género <i>Brassica</i> , hortalizas de hoja y las siguientes setas: <i>Agaricus bisporus</i> (champiñón), <i>Pleurotus ostreatus</i> (seta de ostra), <i>Lentinula edodes</i> (seta shiitake)			0,30			
Frutas, excluidas las bayas y las frutas pequeñas			0,10			
Bayas y frutas pequeñas			0,20			
Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas			0,050			

BEBIDAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Vino (incluidos los vinos espumosos y excluidos los vinos de licor), sidras, peradas y vinos de frutas	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Metales: Plomo	0,20	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas						
Bebidas enlatadas, incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Estaño (inorgánico)	100			

MOLUSCOS BIVALVOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Moluscos bivalvos	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	<p>Metales:</p> <p>Cadmio</p>	1,0	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Cereales, excluido el salvado, el germen, el trigo y el arroz	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Cadmio	0,10	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Salvado, germen, trigo y arroz			0,20			
Habas de soja			0,20			
Hortalizas y frutas, excluidas las hortalizas de hoja, las hierbas frescas, las setas, los tallos jóvenes, las hortalizas de raíz y las patatas			0,050			
Tallos jóvenes, hortalizas de raíz y patatas, excluidos los apionabos. En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas			0,10			
Hortalizas de hoja, hierbas frescas, apionabos y las siguientes setas: <i>Agaricus bisporus</i> (champiñón), <i>Pleurotus ostreatus</i> (seta de ostra), <i>Lentinula edodes</i> (seta shiitake)			0,20			
Setas, excluidas las enumeradas anteriormente			1,0			

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Complementos alimenticios compuestos exclusiva o principalmente de algas marinas desecadas o de productos a base de algas marinas	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Metales: Cadmio	3,0	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Complementos alimenticios excluidos los complementos alimenticios enumerados anteriormente			1,0			
Complementos alimenticios	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Mercurio	0,10			

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Carne de los siguientes pescados: rape (<i>Lophius spp</i>) perro del norte (<i>Anarhichas lupus</i>) bonito (<i>Sarda sarda</i>) anguila (<i>Anguilla spp</i>) reloj (<i>Hoplostethus spp</i>) cabezudo (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) fletán (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) rosada del Cabo (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira spp</i>) gallo (<i>Lepidorhombus spp</i>) salmonete (<i>Mullus spp</i>) rosada chilena (<i>Genypterus blacodes</i>) lucio (<i>Esox lucius</i>) tasarte (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capellán (<i>Trisopterus minutus</i>) pailona (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) raya (<i>Raja spp</i>) gallineta nórdica (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) pez vela (<i>Istiophorus platypterus</i>) pez cinto (<i>Lepidopus caudatus</i>) sable negro (<i>Aphanopus carbo</i>) besugo o aligote (<i>Pagellus spp</i>) tiburón (todas las especies) escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) esturión (<i>Acipenser spp</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus spp</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Mercurio	1,0	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Productos de la pesca y carne de pescado, excluidas las especies enumeradas anteriormente. El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Metales: Mercurio	0,50	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Alimentos enlatados diferentes de las bebidas	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Metales: Estaño (inorgánico)	200			

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Proteína vegetal hidrolizada	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	3-MCPD	20	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Salsa de soja						

CARNES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (pg/g)		Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			Dioxinas	Dioxinas+ PCBs			
Carne y productos cárnicos (excluidos los despojos no comestibles) de bovinos y ovinos	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 1883/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de dioxinas y PCB	Dioxinas y PCBs (a)	3,0	4,5	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Carne y productos cárnicos (excluidos los despojos no comestibles) de aves de corral			2,0	4,0			
Carne y productos cárnicos (excluidos los despojos no comestibles) de cerdos			1,0	1,5			
Hígado de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral, y sus productos derivados			6,0	12,0			
Grasa de bovinos y ovinos			3,0	4,5			
Grasa de aves de corral			2,0	4,0			
Grasa de cerdos			1,0	1,5			
Mezcla de grasas de origen animal			2,0	3,0			

(a) Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FETOMS)].

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (pg/g)		Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			Dioxinas	Dioxinas+ PCBs			
Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados, excluidas las anguillas El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	Dioxinas y PCBs (a)	4,0	8,0	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Carne de anguila (<i>Anguilla anguilla</i>) y productos derivados	Reglamento (CE) 1883/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de dioxinas y PCB		4,0	12,0			
Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos destinados al consumo humano)			2,0	10,0			
Hígado de pescado y sus productos derivados, excluidos los aceites marinos mencionados anteriormente				25,0			

(a) Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FETOMS)].

LECHE Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (pg/g)		Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			Dioxinas	Dioxinas+ PCBs			
Leche cruda y productos lácteos, incluida la grasa láctea	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 1883/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de dioxinas y PCB	Dioxinas y PCBs (a)	3,0	6,0	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

(a) Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FETOMS)].

HUEVOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (pg/g)		Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			Dioxinas	Dioxinas+ PCBs			
Huevos de gallina y ovoproductos	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 1883/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de dioxinas y PCB	Dioxinas y PCBs (a)	3,0	6,0	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

(a) Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FETOMS)].

GRASAS VEGETALES COMESTIBLES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (pg/g)		Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
			Dioxinas	Dioxinas+ PCBs			
Grasas vegetales comestibles	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores Reglamento (CE) 1883/2006 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de dioxinas y PCB	Dioxinas y PCBs (a)	0,75	1,5	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

(a) Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FETOMS)].

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados, excluidos los moluscos bivalvos.	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	HAP (1): Benzo(a)pireno	5,0 (2)	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Carne de pescado, no ahumada			2,0			
Crustáceos y cefalópodos, no ahumados.			5,0 (3)			
	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno					

(1) Hidrocarburos aromáticos policíclicos

(2) El contenido máximo se aplica a los crustáceos ahumados, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (*Nephropidae* y *Palinuridae*)

(3) El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (*Nephropidae* y *Palinuridae*)

MOLUSCOS BIVALVOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Moluscos bivalvos	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	<p>HAP (1): Benzo(a)pireno</p>	10,0	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

(1) Hidrocarburos aromáticos policíclicos

CARNES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	<p>Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	<p>HAP (1): Benzo(a)pireno</p>	5,0	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

(1) Hidrocarburos aromáticos policíclicos

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad	Reglamento (CE) 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes y modificaciones posteriores	HAP (1): Benzo(a)pireno	1,0	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación			1,0			
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales dirigidos específicamente a los lactantes	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno		1,0			

(1) Hidrocarburos aromáticos policíclicos

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (µg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Patatas fritas	<p>Recomendación 2010/307/CE control de los niveles de acrilamida</p> <p>Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno</p>	Acrilamida	50	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Galletas						

GRASAS VEGETALES COMESTIBLES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Contaminante	Contenido máximo (%)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Aceites y grasas calentados	Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados	Compuestos polares	< 25	Productos utilizados ,al menos una vez, en la fritura de productos alimenticios de consumo público	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Aceites vegetales refinados	Reglamento (CE) 333/2007 métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de Pb, Cd, Sn inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno	Aceites minerales		Productos comercializados durante su vida útil		

6.2.- PROGRAMA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Plaguicida	LMR (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Tomate, calabacín, lechuga y limón (*)	Reglamento (CE) 396/2005 LMR de plaguicidas en alimentos y piensos y modificaciones posteriores	Aldrín	0,01 (*)	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera LMR.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera LMR.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
		Bromopropilato				
		Carbofenotión				
		Cipermetrina 1				
		Clorpirifos etil				
		Clorpirifos metil				
		Diazinon				
		Dicofol				
		Dieldrín				
		Dimetoato				
		Alfa endo sulfán				
		Beta endo sulfán				
		Fentión				
		HCH gamma				
		HCB				
		Imazalillo				
		Iprodiona				
Mercaban						
Metalaxilo						
Metidación						
Mevinfos						
Mirex						
Paratión etil						

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Plaguicida	LMR (mg/kg)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Tomate, calabacín, lechuga y limón (*)	Reglamento (CE) 396/2005 LMR de plaguicidas en alimentos y piensos y modificaciones posteriores	Paratión metil	0,01(*)	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera LMR. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera LMR.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
		Permetrina				
		Pirimifos metil				
		Propizamida				
		Procimidona				
		Triazofos				
		Vinclozolina				

(7-1). No obstante, los productos comercializados que todavía se hallen a nivel del comercio al por menor y que no cumplan los criterios de seguridad alimentaria, podrán ser sometidos a una transformación ulterior mediante un tratamiento que elimine el riesgo en cuestión. Dicho tratamiento solo podrán realizarlo explotadores de empresas alimentarias que no sean del comercio al por menor. El explotador de la empresa alimentaria podrá utilizar el lote par fines distintos a los previstos originalmente, siempre que su uso no plantee un riesgo para la salud pública o la salud animal y el uso se haya decidido dentro de los procedimientos basados en los principios APPCC y en las prácticas de higiene correctas y está autorizado por la autoridad competente.

6.3.- PROGRAMA DE RESIDUOS DE DETERMINADAS SUSTANCIAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

CONDIMENTOS, EDULCORANTES Y ALIMENTOS ESTIMULANTES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Sustancia farmacológicamente activa	LMR $\mu\text{g}/\text{kg}$	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Miel	Reglamento (UE) 37/2010 sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los LMR y modificaciones posteriores	Cloranfenicol	Ausencia	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera LMR. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera LMR.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Jaleas						

CARNES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Sustancia farmacológicamente activa	LMR µg/kg	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Productos cárnicos	Reglamento (UE) 37/2010 sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los LMR y modificaciones posteriores	Cloranfenicol	Ausencia	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera LMR. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera LMR.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Hígado, riñón y músculo	RD 2178/2004 se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tiroestático y sustancias β agonistas y modificaciones posteriores RD 1749/1998 medidas de control de determinadas sustancias y sus residuos en animales vivos y sus productos	Clembuterol	Ausencia			
Músculo y riñón	Reglamento (UE) 37/2010 sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los LMR y modificaciones posteriores	Antibióticos	(*)			
Músculo, grasa, hígado y riñón	Reglamento (UE) 37/2010 sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los LMR y modificaciones posteriores	Sulfonamidas	100 µg/kg			

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Sustancia farmacológicamente activa	LMR µg/kg	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Productos de la pesca	Reglamento (UE) 37/2010 sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los LMR y modificaciones posteriores	Cloranfenicol	Ausencia	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera LMR.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera LMR.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

LECHE Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Sustancia farmacológicamente activa	LMR $\mu\text{g}/\text{kg}$	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Leche	Reglamento (UE) 37/2010 sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los LMR y modificaciones posteriores	Cloranfenicol	Ausencia	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera LMR. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera LMR.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

6.4.- PROGRAMA DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS

HARINAS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Colorante	Contenido máximo (mg./Kg.)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Productos de pastelería, confitería y bollería	Real Decreto 2001/1995 sobre colorantes y modificaciones posteriores	E-110 Amarillo ocase FCF, Amarillo anaranjado S	50	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
		E-122 Azorubina, Carmoisina	50			
		E-124 Ponceau 4R	50			
Turrone y mazapanes		Solos o combinados entre ellos: E-102 Tartrazina E-104 Amarillo de quinoleína E-110 Amarillo ocase FCF, amarillo anaranjado S E-122 Azorubina, carmoisina E-124 Ponceau 4R E-129 Rojo Allura AC E-131 Azul patente V E-133 Azul brillante E-142 Verde S	300			

HELADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Colorante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg./l.)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Granizados	Real Decreto 2001/1995 sobre colorantes y modificaciones posteriores	E-110 Amarillo ocazo FCF, Amarillo anaranjado S	50	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
		E-122 Azorubina, Carmoisina				
		E-124 Ponceau 4R				
		Solos o combinados entre ellos: E-102 Tartrazina E-104 Amarillo de quinoleína E-110 Amarillo ocazo FCF, amarillo anaranjado S E-122 Azorubina, carmoisina E-124 Ponceau 4R E-129 Rojo Allura AC E-131 Azul patente V E-133 Azul brillante E-142 Verde S	150			

BEBIDAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Colorante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg./l.)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Bebidas refrescantes	Real Decreto 2001/1995 sobre colorantes y modificaciones posteriores	E-110 Amarillo ocase FCF, Amarillo anaranjado S	50	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
		E-122 Azorubina, Carmoisina				
		E-124 Ponceau 4R				
		Solos o combinados entre ellos: E-102 Tartrazina E-104 Amarillo de quinoleína E-110 Amarillo ocase FCF, amarillo anaranjado S E-122 Azorubina, carmoisina E-124 Ponceau 4R E-129 Rojo Allura AC E-131 Azul patente V E-133 Azul brillante E-142 Verde S	100			

CONDIMENTOS, EDULCORANTES Y ALIMENTOS ESTIMULANTES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Colorante	Contenido máximo (mg./Kg.)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Espicias	Real Decreto 2001/1995 sobre colorantes y modificaciones posteriores	Solos o combinados entre ellos: E-102 Tartrazina E-104 Amarillo de quinoleína E-110 Amarillo ocazo FCF, amarillo anaranjado S E-122 Azorubina, carmoisina E-124 Ponceau 4R E-129 Rojo Allura AC E-131 Azul patente V E-133 Azul brillante E-142 Verde S	500	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Colorante	Contenido máximo (ppm)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Mermeladas	Real Decreto 2001/1995 sobre colorantes y modificaciones posteriores	E-102 Tartrazina E-104 Amarillo de quinoleína E-131Azul patente V	100 (a)(b)	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
		E-124 Ponceau 4R	100			

(a) en conjunto para obtener color verde estable

(b) en todos los productos excepto en confitura extra, jalea extra y mermelada extra a los cuales solamente se podrán añadir cuando sean fabricados a partir de frutas que pertenezcan a una o más de las clases de frutas siguientes: Fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Colorante	Contenido máximo (mg./Kg.)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Postres aromatizados a base de agua (gelatinas)	Real Decreto 2001/1995 sobre colorantes y modificaciones posteriores	Sólos o combinados entre ellos: E-102 Tartrazina E-104 Amarillo de quinoleína E-110 Amarillo ocase FCF, amarillo anaranjado S E-122 Azorubina, carmoisina E-124 Ponceau 4R E-129 Rojo Allura AC E-131 Azul patente V E-133 Azul brillante E-142 Verde S	150	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

GRASAS VEGETALES COMESTIBLES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Preparados grasos, incluidas las emulsiones grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60 %	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	E-202 Sorbato potásico E-203 Sorbato cálcico (a)	1000	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Preparados grasos con un contenido de grasa inferior al 60% (incluidas las emulsiones grasas)			2000			

(a) Abrev. Sa

BEBIDAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Bebidas aromatizadas a base de vino	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	E-202 Sorbato potásico E-203 Sorbato cálcico	200	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15%		(E-202, E-203) Sa				
		E-211 benzoato sódico E-212 benzoato potásico E-213 benzoato cálcico Abrev. Ba	400			
		Sa+Ba (a)(1)				
Bebidas no alcohólicas aromatizadas		Sa (2)	300			
	Ba (2)	150				

(a) Sa= sorbato potásico y sorbato cálcico. Ba= benzoato sódico, benzoato potásico y benzoato cálcico

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

(2) Excepto en las bebidas a base de leche

BEBIDAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Bebidas no alcohólicas aromatizadas	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa + Ba (2)	250 Sa + 150 Ba	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Concentrados líquidos de té, concentrados líquidos de hierbas y de infusiones		Sa + Ba	600			
Concentrados a base de zumo de frutas a de frutas trituradas		Sa + Ba	600			
Cerveza de barril sin alcohol		Ba	200			

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

(2) Excepto en las bebidas a base de leche

CONDIMENTOS, EDULCORANTES Y ALIMENTOS ESTIMULANTES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Concentrados líquidos de té, concentrados líquidos de hierbas y de infusiones	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa+Ba	600	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Concentrados a base de zumo de frutas a de frutas trituradas	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa+Ba (1)	600	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)
Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos transformados o recubiertos		Sa + PHB (2)	1000 (de ellos 300 de PHB máximo)			Adopción de otras medidas cautelares
						Propuesta de incoación de expediente sancionador
						Comunicación a la Comunidad de Madrid

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

(2) PHB es abreviatura del grupo formado por: E-214 p-hidroxibenzoato de etilo, E-215 p-hidroxibenzoato sódico de etilo, E-218 p-hidroxibenzoato de metilo, E-219 p-hidroxibenzoato sódico de metilo.

COMIDAS PREPARADAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Caldos y sopas líquidos (excluidos los enlatados)	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa+Ba	500	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

DIETÉTICOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Complementos alimenticios	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa+Ba	2000 (2)	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales		Sa+Ba	1500			
Preparados completos de régimen para el control de peso que reemplacen una comida o el régimen alimenticio de un día						

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

(2) solo para complementos alimenticios suministrados en forma líquida

ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Goma de mascar o chicle	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa+Ba	1500	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

HUEVOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Huevo líquido (clara, yema ó huevo completo)	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa+Ba	5000	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados ó ultracongelados		Sa	1000			

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

HARINAS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Masas para rebozar	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa	2000	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Pan en rebanadas envasado						
Pan de centeno						
Pan y Panes especiales precocinados y envasados destinados a la venta al por menor						
Productos de bollería fina con una actividad acuosa superior al 0,65						
Productos de pastelería, repostería y galletería con una actividad acuosa superior a 0,65						
Productos de pastelería, repostería y galletería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65						

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

LECHE Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Postres a base de leche no tratados por calor	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa + Ba	300	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Leche cuajada		Sa	1000			

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

CARNE Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Pastas de hígado, pastas de carne, patés de hígado y patés de carne	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa + PHB	1000	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Cobertura de gelatina de los productos cáncicos (crudos-curados ó cocidos)			1000			

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Crangon crangon y Crangon vulgaris cocido	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa + Ba	6000	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Productos salados ó desecados de pescado			200			
Pescados de la especie Gadidae desecados salados			200			
Semiconservas de pescado			2000			
Productos de huevas de pescado			2000			
Huevas de esturión (caviar)			2000			

(1) Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Crustaceos y moluscos cocidos	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Sa + Ba	2000	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
		Ba	1000			

CARNES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Longaniza fresca y butifarra fresca	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	SO ₂ (a)	450	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Salchicha fresca						
Burger meat						
Breakfast sausages						
Gelatina			50			

(a) E-220 E-221 E-222 E-223 E-224 E-226 E-227 E-228

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	SO ₂ (a)	150 (a)	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados de las familias Penaeidae, Solenoceridae, Aristeidae -Hasta 80 unidades/kg - Entre 80 y 120 unidades/kg - Más de 120 unidades/kg			150 200 300 (a)			
Cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados			150 (a)			
Crangon crangon y Crangon vulgaris cocidos			50 (a)			
Crustáceos y moluscos cocidos			50 (a)(b)			
Crustáceos cocidos de las familias Penaeidae, Solenoceridae y Aristeidae -Hasta 80 unidades/kg - Entre 80 y 120 unidades/kg - Más de 120 unidades/kg			135 180 272 (a)			
Pescados de la especie Gadidae desecados salados			200			

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Crustáceos y Moluscos	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	Acido Bórico (E-284) (E-285)	Ausencia	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)
Huevas de esturión (Caviar)			≤ 4 g / Kg	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera contenido máximo.	Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid

(a) En las partes comestibles

(b) Solo aplicable a crustáceos y cefalópodos cocidos

BEBIDAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Sidra y perada, incluidas las sin alcohol	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	SO ₂ (a)	200	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Cerveza, incluidas las bajas en alcohol y sin alcohol			20			
Cerveza de barril sin alcohol			20			
Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril			50			
Vinos de frutas incluidos los sin alcohol			200			
Vino espumoso de frutas						
Vino sin alcohol						

BEBIDAS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Concentrados a base de zumo de frutas a de frutas trituradas	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	SO ₂ (a)	250	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Zumo de lima y limón			350			
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña, destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas			50			

VEGETALES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Patatas peladas	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	SO ₂	50	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
Uvas de mesa			10			

CARNES Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Conservante	Contenido máximo (mg./Kg. ó mg/l)	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Productos cárnicos (b)	Real Decreto 142/2002 sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores	E 249 E 250 (a)	150	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
Productos cárnicos esterilizados (b)			100			
Bacon curado y productos similares			175			
Bacon curado y productos similares (sin añadir E 249 y E 250)		E 251 E 252 (a)	250			
Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares		E 249 E 250	100			

(a) E 249 = Nitrito potásico; E 250 = Nitrito sódico; E 251 = Nitrato sódico; E 252 = Nitrato potásico

(b) Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación, expresada en mg/kg como NaNO₂)

7. SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS VINCULADOS A COMPOSICIÓN- ETIQUETADO

7.1.- PROGRAMA DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS

ALIMENTOS EN GENERAL

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Alergeno	Límites	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Alimentos en general	Reglamento (CE) 41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten y modificaciones posteriores	Gluten	≤ 20 mg/kg	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
	Real Decreto 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones posteriores	Leche	Ausencia			
		Huevo	Ausencia			
	Reglamento (CE) 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y modificaciones posteriores	Azúcares	** ≤ 0,5% (Sin azúcares) ** 2,5% – 5% (Bajo contenido en azúcares)			

7.2.- PROGRAMA DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG's)

ALIMENTOS EN GENERAL

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Componente	Límites	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Alimentos en general	<p>Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y modificaciones posteriores.</p> <p>Reglamento (CE) 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de OMG y trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos y modificaciones posteriores</p>	Material vegetal transgénico	≤ 0,9%	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>
		Soja transgénica				
		Maíz transgénico				

7.3.- PROGRAMA DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

PESCADOS Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Determinación	Límites	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Pescados y productos de la pesca congelados, glaseados y envasados	Orden PRE/3360/2004 por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.	Contenido neto y glaseado	$\geq 5\%$	Productos comercializados durante su vida útil	<p><u>Conforme</u>: si resultado analítico no supera contenido máximo.</p> <p><u>No conforme</u>: si resultado analítico supera contenido máximo.</p>	<p>El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1)</p> <p>Adopción de otras medidas cautelares</p> <p>Propuesta de incoación de expediente sancionador</p> <p>Comunicación a la Comunidad de Madrid</p>

LECHE Y DERIVADOS

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Componente	Límites	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Leches de consumo (enteras, semidesnatadas y desnatadas)	Reglamento (CE) 1234/2007 Organización Común de Mercados de los productos agrícolas	Proteína	$\geq 2,9\%$ en leche entera	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme:</u> si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme:</u> si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid
		Grasa	$\geq 3,5\%$ en leche entera			
			1,5% - 1,8% leche semidesnatada			
			$\leq 0,5\%$ en leche desnatada			

CONDIMENTOS, EDULCORANTES Y ALIMENTOS ESTIMULANTES

Tipo de alimento	Legislación aplicable o recomendación	Componente	Límites	Fase en la que se realiza el muestreo	Interpretación de los resultados de las pruebas	Acción en caso de resultados insatisfactorios
Miel	RD 1049/2003 por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel. Orden Ministerial de 12 de junio de 1986, por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis para la miel	Sólidos insolubles en agua	$\leq 0,1\%$ $\leq 0,5$ en miel prensada	Productos comercializados durante su vida útil	<u>Conforme</u> : si resultado analítico no supera contenido máximo. <u>No conforme</u> : si resultado analítico supera contenido máximo.	El producto o lote de productos alimenticios será retirado o recuperado conforme a lo dispuesto en el artículo 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 (7-1) Adopción de otras medidas cautelares Propuesta de incoación de expediente sancionador Comunicación a la Comunidad de Madrid