

REGLAMENTO (CE) N° 1080/96 DE LA COMISIÓN

de 14 de junio de 1996

por el que se establece un método de referencia para la detección de coliformes en la mantequilla, la leche desnatada en polvo y las caseínas y caseinatos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2931/95 de la Comisión⁽²⁾, y, en particular, el apartado 6 de su artículo 6, el apartado 5 de su artículo 7 y el apartado 3 de su artículo 11,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 2921/90 de la Comisión, de 10 de octubre de 1990, referente a la concesión de ayudas para la leche desnatada con vistas a la fabricación de caseína y de caseinatos⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2547/95⁽⁴⁾, determina un método para comprobar la ausencia de coliformes que ahora se considera inadecuado;

Considerando que el Reglamento (CE) n° 454/95 de la Comisión, de 28 de febrero de 1995, por el que se establecen las normas de aplicación de la intervención en el mercado de la mantequilla y de la nata⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 895/96⁽⁶⁾, y el Reglamento (CE) n° 322/96 de la Comisión, de 22 de febrero de 1996, por el que se establecen las normas de aplicación del almacenamiento público de la leche desnatada⁽⁷⁾, disponen que el método de referencia para la detección de coliformes debe ser la Norma Internacional FIL 73A: 1985;

Considerando que éste es el método internacionalmente aceptado para el recuento de coliformes en la leche y los productos lácteos; que, no obstante, debe modificarse si pretende utilizarse para la detección de coliformes en productos a partir de una cantidad determinada;

Considerando por lo tanto que es preciso establecer un método comunitario de referencia para la detección de

coliformes basado en la norma anteriormente mencionada;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El método de análisis de referencia que se describe en el Anexo se utilizará para la detección de coliformes en la mantequilla, la leche desnatada en polvo y la caseína y los caseinatos.

Artículo 2

Podrán utilizarse métodos de rutina para la detección de coliformes a condición de que los resultados conseguidos sean comparables a los obtenidos con el método de referencia que se describe en el Anexo. Concretamente, los métodos de rutina deberán presentar un límite de detección suficiente e impedir la obtención de falsos negativos. Si no puede descartarse la aparición de falsos positivos, todos los resultados positivos deberán confirmarse mediante el método de referencia.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de octubre de 1996.

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

Hecho en Bruselas, el 14 de junio de 1996.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO n° L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ DO n° L 307 de 20. 12. 1995, p. 10.

⁽³⁾ DO n° L 279 de 11. 10. 1990, p. 22.

⁽⁴⁾ DO n° L 260 de 31. 10. 1995, p. 47.

⁽⁵⁾ DO n° L 46 de 1. 3. 1995, p. 1.

⁽⁶⁾ DO n° L 121 de 21. 5. 1996, p. 1.

⁽⁷⁾ DO n° L 45 de 23. 2. 1996, p. 5.

ANEXO

MÉTODO DE REFERENCIA PARA LA DETECCIÓN DE COLIFORMES EN LA MANTEQUILLA, LA LECHE DESNATADA EN POLVO Y LA CASEÍNA Y LOS CASEINATOS

Cuando se analice la presencia de coliformes en la mantequilla, se inocularán muestras correspondientes a 1 gramo de mantequilla en el medio de cultivo.

Cuando se analice la presencia de coliformes en la leche desnatada en polvo o en la caseína y caseinatos, se inocularán muestras de 0,1 gramos en el medio de cultivo.

Se aplicará la Norma IDF 73A/1985, método B, con las siguientes modificaciones:

1. La preparación de las muestras se efectuará de acuerdo con la Norma IDF 122B/1992. Para la caseína ácida, también podrá optarse por el procedimiento de preparación de muestras descrito en la Norma IDF 73A/1985.
2. Sólo se incubarán y evaluarán los tubos en los que se hayan inoculado muestras de 1 gramo (mantequilla) o de 0,1 gramo (leche desnatada en polvo y caseína y caseinatos). No se elaborarán soluciones decimales.

Evaluación de los resultados

Tres resultados negativos:	se considera cumplido el requisito.
Dos o tres resultados positivos:	no se considera cumplido el requisito.
Dos resultados negativos:	es preciso analizar dos muestras más de 1 gramo (mantequilla) o de 0,1 gramo (leche desnatada en polvo o caseína y caseinatos). Sólo se considera cumplido el requisito si los dos últimos resultados son negativos.

Observaciones

Contenido de coliformes: 1/10 g mantequilla; 1/g leche desnatada en polvo o caseína/caseinato, basado en una media. Los resultados que indican que se ha cumplido el requisito se obtienen con una probabilidad del 93 %.

Contenido de coliformes: 1/g mantequilla; 1/0,1 g de leche desnatada en polvo o caseína/caseinato, basado en una media. Los resultados que indican que se ha cumplido el requisito se obtienen con una probabilidad del 91 %.

(Hipótesis: distribución de Poisson).
