

# Microbiología - Cambios en el Reglamento 2073/2005 y en los criterios de la DGF



El Reglamento (CE) nº 2073/2005 establece los criterios de seguridad e higiene del proceso aplicables a determinados productos alimenticios.

El Reglamento 2024/2895 modificó el Reglamento 2073/2005 relativo al criterio para *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (distintos de los destinados a lactantes o a usos médicos especiales). El criterio se aplica ahora a toda la vida útil de estos alimentos cuando el explotador de la empresa alimentaria no haya podido demostrar que el nivel no superaría las 100 UFC/g durante toda la vida útil del alimento.

Este reglamento se aplicará a partir del 1 de julio de 2026.

Dado que los criterios establecidos en el reglamento 2073/2005 no son suficientes para permitir el control de los procesos utilizados por los proveedores, algunas asociaciones profesionales de producción o transformación han propuesto, en el marco de sus organismos interprofesionales, criterios de higiene de los procesos aplicables en la fase de fabricación y en la fase BBD/UOLED.

Estas propuestas han sido tenidas en cuenta por el grupo de trabajo de la FCD (Federación de Comercio y Distribución) para el desarrollo de criterios adicionales.

## **CAMBIO DE CRITERIOS EL 01/01/2025 :**

**Criterios microbiológicos aplicables a partir de 2025 a las marcas blancas, las marcas premium y las materias primas en su envasado industrial inicial:**

- En el punto 4, adición de la **norma NF EN ISO 15213-2** para *clostridium perfringens* e indicación de que la norma NF EN ISO 7937 puede utilizarse hasta el 31/12/2025.
- Se ha añadido un nuevo punto 7: **valores de pH y aw para productos manipulados en tiendas**. Estos valores deben facilitarse a los minoristas para definir la vida útil secundaria y categorizar el producto de conformidad con el Reglamento (CE) nº 2073/2005.
- El título del criterio MP/MDD LS se ha cambiado por DLC/DLUO Distribución(D). **El DDM** ha sustituido al DLUO.
- Se ha modificado **el comentario sobre la listeria monocytogenes**. La vida útil residual se ha cambiado a **vida útil (BBD o DDM)** para las categorías 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.12, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 6.1, 6.2, 6.6, 6.7, 6.8, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.15, 6.16, 7.1, 7.2, 7.5, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 9.2, 9.3, 9.4, 9.6, 9.7, 9.9, 9.11, 10.8 y 11.9.
- El criterio de 1.000 y 10.000 UFC/g de enterobacterias ha sido sustituido **por el criterio de 500 UFC/g de E. coli** para las categorías de carne preparada 10.5, 10.6 y 10.7.
- Se ha hecho una aclaración para **las categorías 2.7 y 2.8**. Se han dividido teniendo en cuenta si los productos se han sometido o no a tratamiento térmico. Los criterios aplicables son diferentes para **la flora aerobia a 30 °C, las levaduras y mohos y E. coli**.

# Microbiología - Cambios en el Reglamento 2073/2005 y en los criterios de la DGF

Categorías	Nombre anterior de la mercancía	Nuevo nombre de producto con adición o aclaración	Criterios aplicables
2. ALMACÉN	7. Frutos secos como semillas ahumadas/tostadas/saladas, frutos secos como patatas fritas de papaya, plátanos, manzanas y frutos secos.	7. Frutos de cáscara (nueces, avellanas, cacahuetes, etc.), frutos secos no rehidratados (chips de papaya, plátanos, manzanas, etc.) y semillas ahumadas/tostadas/saladas <b>Los criterios se refieren a los productos tratados térmicamente.</b>	<b>Escherichia coli: 10 UFC/g en lugar de enterobacterias a 10 UFC/g</b> <b>Bacillus cereus: 1.000 UFC/g en lugar de 100 UFC/g</b>
2. ALMACÉN	7. Frutos secos como semillas ahumadas/tostadas/saladas, frutos secos como patatas fritas de papaya, plátanos, manzanas y frutos secos.	8. Frutos de cáscara (nueces, avellanas, cacahuetes, etc.), frutos secos no rehidratados (chips de papaya, plátanos, manzanas, etc.) y semillas ahumadas/tostadas/saladas <b>Los criterios se refieren a productos que no han sido tratados térmicamente.</b>	<b>Flora aerobia a 30°C: 500.000</b> <b>Moho: 50.000</b> <b>Levadura: 25.000</b> <b>Escherichia coli: 100</b> <b>Bacillus cereus 1.000 UFC/g</b>
2. ALMACÉN	8. Frutos secos blandos (rehidratados) o carnosos (no rehidratados) como albaricoques, ciruelas pasas, higos, dátiles, pasas sultanas, gojis, arándanos, etc.	9. Frutos secos rehidratados blandos y carnosos (albaricoques, ciruelas pasas, higos, dátiles, pasas sultanas, gojis, arándanos, etc.) <b>Los criterios se refieren a los productos tratados térmicamente.</b>	<b>Escherichia coli: 10 UFC/g en lugar de enterobacterias a 10 UFC/g</b> <b>Bacillus cereus: 1.000 UFC/g en lugar de 100 UFC/g</b>
2. ALMACÉN	8. Frutos secos blandos (rehidratados) o carnosos (no rehidratados) como albaricoques, ciruelas pasas, higos, dátiles, pasas sultanas, gojis, arándanos, etc.	10. Frutos secos rehidratados blandos y carnosos (albaricoques, ciruelas pasas, higos, dátiles, pasas sultanas, gojis, arándanos, etc.) <b>Los criterios se refieren a productos no tratados térmicamente.</b>	<b>Flora aerobia a 30°C: 500.000</b> <b>Moho: 50.000</b> <b>Levadura: 25.000</b> <b>Escherichia coli: 100</b> <b>Bacillus cereus 1.000 UFC/g</b>
5. QUESO	5. Queso no madurado elaborado con leche pasteurizada, como el queso fresco, incluido el...	5. Queso no madurado elaborado con leche pasteurizada, como el queso fresco, incluido el queso fresco o la mozzarella....	No hay cambios en los criterios aplicables a esta categoría

## Criterios microbiológicos aplicables a partir de 2025 a la fabricación, la preparación, el despiece o la simple manipulación de productos alimenticios sin envasar en las secciones de "despiece" y en los talleres:

- Adición de la **norma NF EN ISO 15213-2** para clostridium perfringens e indicación de que la norma NF EN ISO 7937 puede utilizarse hasta el 31/12/2025.
- Modificación del criterio para Bacillus cereus para la categoría E.2.3 productos delicatessen con un componente principal (a base de) almidón o verdura cocidos (excluido el pan) vendidos en frío (a la venta) (E.2.3). El criterio pasa de 100 a **500 UFC/g**.

# Microbiología - Cambios en el Reglamento 2073/2005 y en los criterios de la DGF

## **CAMBIOS DE CRITERIOS A PARTIR DEL 01/01/2024 :**

### **Criterios microbiológicos aplicables a partir de 2024 a las marcas de distribuidor, las marcas de primer precio y las materias primas en su envasado industrial inicial:**

- En la parte 4 - Métodos de análisis microbiológico, se ha suprimido la sección tachada:  
Se aceptan los métodos internos de una sola caja para microorganismos y matrices específicas para los que se haya realizado un estudio, excepto para los criterios derivados del reglamento 2073/2005.
- El criterio *Listeria monocytogenes* se ha añadido a la categoría "aceitunas no sometidas a tratamiento térmico".  
Se indica como **no detectado/25g** de acuerdo con el reglamento 2073/2005 de la UE y en la recepción de distribución, y se fija en **100 UFC/g** en la distribución BBD/DDM.
- Se ha añadido el siguiente comentario para los productos lácteos esterilizados y UHT:  
*El tratamiento UHT se lleva a cabo mediante un tratamiento suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un periodo de incubación de quince días a 30°C o siete días a 55°C en un recipiente cerrado o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico adecuado (Reglamento (CE) nº 853/2004).*
- La instrucción DGAL 2019-486 ha sido sustituida por la instrucción DGAL 2023-117 relativa a patógenos vibrio en productos de la pesca y marisco vivo.
- Los patógenos *Vibrio* y *Listeria monocytogenes* se han añadido a la categoría "6. Moluscos bivalvos crudos congelados (con o sin concha) y moluscos bivalvos crudos frescos desbullados".
- El criterio del patógeno vibrio se ha añadido a la sección "9. Marisco vivo". Marisco vivo".
- Se han cambiado los nombres de algunos productos:

Categorías	Nombre anterior de la mercancía	Nuevo nombre de producto con adición o aclaración
2. ALMACÉN	7. Frutos secos como semillas ahumadas/tostadas/saladas y frutos secos como patatas fritas de papaya, plátanos, manzanas, etc.	7. Frutos secos como semillas ahumadas/tostadas/saladas, frutos secos como patatas fritas de papaya, plátanos, manzanas y frutos secos.
2. ALMACÉN	8. Frutos secos blandos Albaricoques, ciruelas pasas, higos, dátiles, pasas sultanas	8. Frutos secos blandos (rehidratados) o carnosos (no rehidratados) como albaricoques, ciruelas pasas, higos, dátiles, pasas sultanas, gojis, arándanos, etc.
2. ALMACÉN	10. Salsas condimento	<b>10. Mayonesa, mayonesa ligera, salsas variadas (de especias, de sabores, de mostaza, a base de rábano picante)* con un ph</b>

# Microbiología - Cambios en el Reglamento 2073/2005 y en los criterios de la DGF

Categorías	Nombre anterior de la mercancía	Nuevo nombre de producto con adición o aclaración
6. MAREA	6. Vieiras crudas, sin concha, frescas o congeladas	6. Moluscos bivalvos crudos congelados (con o sin concha) y moluscos bivalvos crudos frescos sin concha
6. MAREA	8. Moluscos y crustáceos sin concha cocidos o precocinados (incluidas las colas de gamba)	8. Moluscos, crustáceos y cefalópodos con concha cocidos o precocinados, frescos o congelados (incluidas las colas de gamba).
6. MAREA	14. Pulpo marinado, cóctel de marisco pH 4,4 a 5,2	<b>14. Pulpo marinado, cóctel de marisco crudo, fresco o congelado pH 4,4 a 5,2</b>

- Modificación del número de la instrucción DGAL 2019-486 por DGAL 2023-117 relativa a vibrio patógenos en productos de la pesca y mariscos vivos.
- Modificación del nombre de la categoría 6.6 :  
*Vieiras crudas sin concha frescas o congeladas sustituidas por Moluscos bivalvos crudos congelados (con o sin concha) y Moluscos bivalvos crudos frescos sin concha.*
- 6.5. Adición de los criterios relativos a los patógenos Vibrio y Listeria monocytogenes a esta categoría
- Adición del criterio Vibrio patógeno en la categoría 6.9 Marisco vivo.
- Modificación del criterio Listeria monocytogenes en las aceitunas de categoría 8.5 no sometidas a tratamiento térmico.

## Criterios microbiológicos aplicables a partir de 2024 a la fabricación, preparación, corte o simple manipulación de productos alimenticios no envasados en las secciones de "corte" y en los talleres:

- En la parte 3- Métodos de análisis microbiológico y muestreo, se ha eliminado la sección tachada:  
Se aceptan los métodos internos de una sola caja para microorganismos y matrices específicos para los que se haya realizado un estudio (y se haya presentado al COFRAC para su validación), excepto para los criterios derivados del reglamento 2073/2005.

- El criterio Listeria monocytogenes ha sido añadido a las siguientes categorías:

E.1.7 Aceitunas: **100 UFC/g**

E.3.1 Bocadillo con embutidos crudos: **100 UFC/g**

E.3.2 Bocadillo con queso de leche cruda: **100 UFC/g**

E.3.3 Otros bocadillos fríos: **100 UFC/g**

I.1.1 Superficie seca después de la limpieza: **No detectado/superficie**

- Modificación de la categoría E.1.7 Aceitunas para el criterio listeria monocytogenes/25g.