DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 14 de diciembre de 1988

por la que se modifica la Directiva 77/99/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne

(88/658/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión (1),

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (2),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social (3),

Considerando que, a raíz de la adopción por el Consejo de la Directiva 83/90/CEE, de 7 de febrero de 1983, por la que se modifica la Directiva 64/433/CEE relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas (4), es conveniente modificar la Directiva 77/99/CEE (5), modificada en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 3805/87 (6), a fin de armonizar las normas aplicables a las carnes y a los productos a base de carne;

Considerando que es importante modificar la Directiva 77/99/CEE, para tener en cuenta igualmente la evolución en los ámbitos científico y técnico;

Considerando que procede establecer normas para los platos cocinados en la composición de los cuales hay productos a base de carne;

Considerando que determinados productos a base de carne deben permanecer fuera del campo de aplicación de la Directiva;

Considerando que parece necesario prever normas de higiene que deben respetar los envases;

Considerando que el producto a base de carne destinado a ser entregado en estado natural al consumidor debe ser etiquetado conforme a las disposiciones de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final (7), modificada en último lugar por la Directiva 86/197/CEE (8);

Considerando que los procedimientos para la inspección, autorización y retirada de la autorización de los establecimientos, así como el procedimiento que ha de seguirse en caso de litigio entre Estados miembros deben ser adaptados para armonizarlos con las normas establecidas por las demás directivas adoptadas en el sector veterinario;

Considerando que las normas relativas a los controles deben tener en cuenta los imperativos del mercado interior;

Considerando que ha quedado sentado que todos los Estados miembros disponen de una normativa nacional que regula la composición de los productos a base de carne y que limita los aditivos que pueden ser utilizados para la fabricación de productos a base de carne; que la existencia de normas diferentes en la materia puede ser contraria a los imperativos del mercado interior; que por lo tanto es oportuno prever un procedimiento que permita armonizar dichas normas de composición y que conviene aplazar la fijación de reglas comunes que regulan la utilización de los aditivos para los productos a base de carne a una decisión que ha de tomarse en el marco de la Comunidad;

Considerando que en el Anexo A de la presente Directiva se establecen las temperaturas que han de respetarse durante las operaciones de despiece y de envasado de los productos a base de carne; que por lo tanto la referencia a un procedimiento encaminado a fijar dichas temperaturas puede ser suprimida;

Considerando que las disposiciones en materia de policía sanitaria han sido establecidas por la Directiva 80/215/CEE del Consejo, de 22 de enero de 1980, relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne (9), modificada en último lugar por la Directiva 87/491/CEE (10),

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Los artículos 1 a 17 de la Directiva 77/99/CEE se sustituyen por los artículos siguientes:

«*Artículo 1*

La presente Directiva establecerá unas prescripciones de índole sanitaria relativas a los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios.

(1) DO n° C 349 de 31. 12. 1985, p. 43.
(2) DO n° C 46 de 23. 2. 1987, p. 127.
(3) DO n° C 189 de 28. 7. 1986, p. 35.
(4) DO n° L 59 de 5. 3. 1983, p. 10.
(5) DO n° L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.
(6) DO n° L 357 de 19. 12. 1987, p. 1.
(7) DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
(8) DO n° L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.
(9) DO n° L 47 de 21. 2. 1980, p. 4.
(10) DO n° L 279 de 2. 10. 1987, p. 27.

Sin perjuicio de las medidas de prohibición que se adoptarán en aplicación de la Directiva 80/215/CEE (1), la presente Directiva no se aplicará a los productos a base de carne:

a) contenidos en los equipajes personales de los viajeros, siempre que posteriormente no se utilicen con fines comerciales;

b) que se hagan en pequeños envíos dirigidos a particulares, siempre que se trate de importaciones desprovistas de todo carácter comercial;

c) que se encuentren, como aprovisionamiento de personal y de pasajeros, a bordo de medios de transporte que efectúen transportes comerciales entre los Estados miembros.

(1) DO n° L 47 de 21. 2. 1980. p. 4.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

a) productos a base de carne: los productos elaborados a partir de carne o con carne sometida a un tratamiento tal que la parte central de la superficie de corte permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca.

Sin embargo, no se considerarán productos a base de carne:

i) las carnes que tan sólo hayan sido sometidas a un tratamiento por frío, siguiendo reguladas estas carnes por las normas de la Directiva 64/433/CEE;

ii) los productos que no respondan a la definición del párrafo primero, quedando estos productos regulados por la Directiva 88/657/CEE del Consejo, de 14 de diciembre de 1988, por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos, y de preparados de carne y por la que se modifican las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/462/CEE (2).

(2) DO n° L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

Además, en la presente Directiva no se contemplarán:

i) los extractos de carne, los concentrados de carne, los caldos de carne y las salsas de carne así como los productos similares sin fragmentos de carne;

ii) los huesos enteros, partidos o triturados, las peptonas de carne, las gelatinas animales, las harinas de carne, la harina de cortezas de cerdo, el plasma sanguíneo, la sangre desecada, el plasma sanguíneo desecado, las proteínas celulares, los extractos de huesos y los productos similares;

iii) las grasas fundidas procedentes de los tejidos de animales;

iv) los estómagos, vejigas y tripas lavadas y escaldadas, saladas o desecadas;

b) i) carnes: las carnes contempladas en:
— el artículo 1 de la Directiva 64/433/CEE,
— el artículo 1 de la Directiva 71/118/CEE,
— el artículo 1 de la Directiva 72/461/CEE,
— el artículo 2 de la Directiva 72/462/CEE,
— el artículo 2 de la Directiva 88/657/CEE;

ii) carnes frescas: las carnes frescas contempladas respectivamente en el artículo 1 de las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/461/CEE y en el artículo 2 de la Directiva 72/462/CEE, así como las carnes que cumplan los requisitos de la Directiva 88/657/CEE;

c) preparados de carne: los preparados que cumplan los requisitos previstos en el artículo 3 de la Directiva 88/657/CEE;

d) tratamiento: el calentamiento, el salado, la salazón o el secado de las carnes frescas, asociadas o no con otros productos alimenticios, o con una combinación de estos diferentes procedimientos;

e) calentamiento: utilización del calor seco o húmedo;

f) salado: utilización de sales;

g) salazón: difusión de sales en la masa del producto;

h) curado: tratamiento de carnes crudas saladas, aplicado en condiciones climáticas que puedan provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de procesos de fermentación o enzimáticos naturales, que supongan modificaciones que aporten al producto características organolépticas típicas y que garanticen la conservación y la salubridad en condiciones normales de temperatura ambiente;

i) desecación: reducción natural o artificial de la cantidad de agua;

j) platos cocinados: productos a base de carne que correspondan a preparados culinarios, cocidos o precocidos, que no recurran para su conservación a aditivos conservadores, y envasados;

k) país expedidor: el Estado miembro desde donde se expedieren los productos a base de carne a otro Estado miembro;

l) país destinatario: el Estado miembro adonde se expedieren los productos a base de carne procedentes de otro Estado miembro;

m) partida: la cantidad de producto a base de carne amparada por el mismo certificado de inspección veterinaria;

n) envasado: la operación destinada a realizar la protección de los productos a base de carne, mediante el empleo de una primera envoltura o de un primer envase en contacto directo con el producto de que se trate, así como de esta primera envoltura o de este primer envase;

o) embalaje: la operación que consiste en colocar en un segundo envase uno o más productos a base de carne envasados o no, así como este mismo envase;

p) envase herméticamente cerrado: envase que está destinado a proteger el contenido contra la introducción de microorganismos durante y después del tratamiento por el calor y que es impenetrable al aire.

Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará para que sólo se expidan desde su territorio al territorio de otro Estado miembro los productos a base de carne que respondan, sin perjuicio de las condiciones previstas en el apartado 3, a las siguientes condiciones generales:

1. Deberán haber sido preparados en un establecimiento autorizado e inspeccionado de conformidad con el artículo 7;

2. Deberán haber sido preparados, almacenados y transportados de conformidad con el Anexo A y si se han almacenado en un almacén frigorífico distinto al establecimiento, dicho almacén deberá ser autorizado e inspeccionado de conformidad con el artículo 8 de la Directiva 64/433/CEE;

3. Deberán haber sido preparados a partir:
   a) de carne fresca según la definición del inciso ii) de la letra b) del artículo 2, entendiéndose que dichas carnes frescas pueden proceder:
      i) con arreglo a las Directivas 64/433/CEE y 71/118/CEE del Estado miembro en el que se efectúe la preparación o de cualquier otro Estado miembro. Las carnes de porcino afectadas por triquina no deberán utilizarse para la fabricación de productos a base de carne;
      ii) con arreglo al artículo *5 bis* de la Directiva 72/461/CEE del Estado miembro en el que se efectúe el preparado;
      iii) con arreglo a la Directiva 72/462/CEE, de un país tercero, bien directamente, bien a través de otro Estado miembro;
      iv) con arreglo al artículo 15 de la Directiva 71/118/CEE, de un tercer país en la medida en que:
         — los productos obtenidos a partir de dichas carnes respondan a las exigencias previstas por la presente Directiva;
         — estos productos no hayan sido objeto del marcado de inspección veterinaria previsto en el Capítulo VI del Anexo A;
         — los intercambios intracomunitarios de dichos productos permanezcan sometidos a las disposiciones nacionales de cada Estado miembro;
   b) de las carnes contempladas en la letra a) del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE;

4. Deberán haberse preparado a partir de carnes frescas que cumplan las condiciones del Capítulo III del Anexo A;

5. De conformidad con el Capítulo IV del Anexo A, deberán haberse sometido a una inspección garantizada por la autoridad competente y, si se tratare de un envase herméticamente cerrado, deberá haberse efectuado conforme a normas que han de establecerse según el procedimiento previsto en el artículo 18, a más tardar el 31 de marzo de 1990;

6. Deberán satisfacer los requisitos previstos en el artículo 4;

7. Cuando haya envasado o embalaje, deberán envasarse y embalarse de conformidad con el Capítulo V del Anexo A;

8. Deberán ser objeto de un marcado de inspección veterinaria con arreglo al Capítulo VI del Anexo A;

9. Durante su transporte al país de destino deberán ir acompañados de un certificado de inspección sanitaria de conformidad con el Capítulo VII del Anexo A. Esta obligación no se aplicará a los productos a base de carne que se encuentren en envases herméticamente cerrados y hayan sufrido un tratamiento previsto en el primer guión de la letra a) del punto 1 del Capítulo II del Anexo B, si el marcado de inspección sanitaria se les imprime de manera indeleble conforme a las normas que han de establecerse según el procedimiento previsto en el artículo 18;

10. Deberán almacenarse y transportarse al país destinatario en condiciones sanitarias satisfactorias, con arreglo a lo dispuesto en el Capítulo VIII del Anexo A.

2. Los productos a base de carne no podrán someterse a radiaciones ionizantes, a menos que razones de índole médica lo justifiquen y que la mención de dicha operación figure claramente sobre el producto y en el certificado de inspección veterinaria.

3. Los Estados miembros velarán para que, además de las exigencias generales previstas en los apartados 1 y 2, los productos a base de carne satisfagan las condiciones siguientes:

a) deberán haberse preparado por calentamiento, salazón o desecación, pudiendo combinarse estos procedimientos con el ahumado o el curado, en su caso en condiciones microclimáticas especiales, y asociados en particular, a determinados aditivos de salazón, con arreglo al artículo 13. Asimismo podrán asociarse a otros productos alimenticios y condimentos;

b) podrán haberse obtenido a partir de un producto a base de carne o de un preparado de carne.

Artículo 4

Para los productos a base de carne que no puedan conservarse a temperatura ambiente, el fabricante deberá colocar, con fines de control, de manera visible y legible sobre el embalaje del producto, la temperatura a la cual el producto deberá transportarse y almacenarse y la fecha de duración mínima.

Artículo 5

Los artículos 3 y 4 no se aplicarán a los productos a base de carne que se importaren con la autorización del país

destinatario para usos distintos del consumo humano; en este caso, el país destinatario velará para que estos productos no sean utilizados para otros fines distintos de aquellos para los que se hubieren expedido a dicho país.

Artículo 6

Los Estados miembros velarán para que los intercambios intracomunitarios de los platos cocinados estén regulados por las disposiciones previstas para los productos a base de carne y para que dichos platos cumplan además los requisitos previstos en el Capítulo III del Anexo B.

Artículo 7

1. Cada Estado miembro elaborará una lista de sus establecimientos autorizados, estando cada uno de ellos dotado de un número de autorización veterinaria. Comunicará esta lista a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Un Estado miembro sólo podrá autorizar a un establecimiento si éste cumple las disposiciones de la presente Directiva. El Estado miembro retirará la autorización si las condiciones de ésta dejan de cumplirse.

El Estado miembro de que se trate tendrá en cuenta las conclusiones que resultaren de un posible control efectuado con arreglo al artículo 8. La retirada de la autorización se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

2. La inspección y el control de los establecimientos autorizados se efectuará por la autoridad competente.

La autoridad competente deberá tener libre acceso, en cualquier momento, a todas las partes de los establecimientos con objeto de garantizar el respeto de las disposiciones de la presente Directiva.

3. Si un Estado miembro considerare, en particular como resultado de una de las inspecciones previstas en los apartados 1 y 2 del artículo 12, que en un establecimiento de otro Estado miembro las condiciones de autorización no fueren respetadas o hubieren dejado de serlo, informará de ello a la Comisión así como a la autoridad central competente de dicho Estado. Ésta adoptará las medidas necesarias y comunicará a la autoridad central competente del primer Estado miembro las decisiones tomadas y sus motivos.

Si este Estado miembro temiere que no se adoptaran las medidas mencionadas o que éstas no fueren suficientes, tratará de encontrar con el Estado miembro encausado los recursos y los medios que permitan resolver la situación, en su caso mediante una visita sobre el terreno.

Los Estados miembros afectados informarán a la Comisión de los litigios y las soluciones encontradas.

Si los Estados miembros en cuestión no llegaren a un acuerdo, uno de ellos recurrirá, dentro de un plazo razonable, a la Comisión que encargará a uno o varios expertos veterinarios que emitan un dictamen. Teniendo en cuenta dicho dictamen o el dictamen emitido de acuerdo con el artículo 8, los Estados miembros podrán ser autorizados, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18, a rechazar provisionalmente la entrada en su territorio de productos a base de carne procedentes del establecimiento de que se trate. La autorización podrá ser retirada con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18 como consecuencia de un nuevo dictamen emitido por uno o varios expertos veterinarios.

Los expertos veterinarios deberán poseer la nacionalidad de un Estado miembro que no esté en litigio.

Las normas generales de desarollo del presente apartado se adoptarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18.

Artículo 8

Las disposiciones del artículo 9 de la Directiva 66/433/CEE serán aplicables *mutatis mutandis* a los establecimientos contemplados en el artículo 7.

Artículo 9

No obstante lo dispuesto en las condiciones establecidas en el artículo 3, podrá decidirse, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 18, que determinadas disposiciones de la presente Directiva no serán aplicables a determinados alimentos que contengan otros productos alimenticios y cuyo porcentaje de carne, de producto a base de carne o de preparado de carne fuere mínimo.

Dichas excepciones sólo podrán referirse a:

a) las condiciones de la autorización de los establecimientos como las previstas en el Capítulo I del Anexo A y en el Capítulo I del Anexo B;

b) las condiciones de inspección descritas en el Capítulo IV del Anexo A;

c) las exigencias relativas al marcado y al certificado de inspección veterinaria requeridos en virtud de lo dispuesto en los puntos 8 y 9 del apartado 1 del artículo 3.

Con el objeto de conceder las excepciones como las que se prevén en el presente artículo, se tendrán en cuenta a la vez la naturaleza y la composición del producto.

No obstante lo dispuesto en el presente artículo, los Estados miembros velarán para que todos los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios sean productos sanos preparados a partir de carne fresca, de productos a base de carne o de productos contemplados en la Directiva 88/657/CEE.

Artículo 10

El Consejo, a propuesta de la Comisión presentada antes del 1 de julio de 1990, determinará las disposiciones aplicables a los productos contemplados en el párrafo tercero de la letra a) del artículo 2.

Artículo 11

Los Estados miembros velarán para que los productos a base de carne sean sometidos a un control a efectuar por los establecimientos contemplados en el artículo 7, bajo inspecciones periódicas del servicio oficial, a fin de garantizar que dichos productos responden a las exigencias previstas por la presente Directiva.

Artículo 12

1. Sin perjuicio de los artículos 7 y 8, un país destinatario podrá comprobar que todo envío de productos a base de carne, con exclusión de los productos contemplados en la segunda frase del punto 9 del apartado 1 del artículo 3, va acompañado del certificado de inspección sanitaria conforme al Capítulo VII del Anexo A.

2. En caso de presunción grave de irregularidad, el país destinatario podrá realizar, de forma no discriminatoria, controles para comprobar el respeto de las exigencias previstas por la presente Directiva.

3. Los controles se realizarán normalmente en el lugar de destino de las mercancías o en cualquier otro lugar apropiado, siempre que la elección de dicho lugar ocasione el menor número posible de inconvenientes al transporte de las mercancías.

Los controles previstos en los apartados 1 y 2 no podrán provocar retrasos indebidos en el transporte o la comercialización de las mercancías que pudieran afectar a la calidad de los productos a base de carne.

4. Si durante un control realizado con arreglo al apartado 2, se comprobare que los productos a base de carne no se adecúan a los requisitos de la presente Directiva, la autoridad competente del país destinatario podrá permitir al expedidor, al destinatario o a su mandatario que elijan entre la reexpedición del envío o su utilización para otros usos distintos, siempre que las condiciones de salubridad lo permitieren o, en el caso contrario, la destrucción del envío. En cualquier caso, se tomarán medidas de seguridad para evitar toda utilización inadecuada de los productos a base de carne.

5. a) Las decisiones adoptadas por la autoridad competente deberán comunicarse al expedidor o a su mandatario haciendo mención de los motivos. Si éste último lo pidiere, los motivos de dichas decisiones le serán comunicados sin demora por escrito mencionando las formas de recurrir previstas por la legislación en vigor, así como los modos y los plazos establecidos para ellas.

b) Cuando las decisiones contempladas en la letra a) se basen en el diagnóstico de una enfermedad contagiosa o infecciosa o de una alteración peligrosa para la salud humana, serán comunicadas sin demora a la autoridad central competente del Estado miembro productor y a la Comisión.

c) A raíz de dicha comunicación, se podrán adoptar las medidas apropiadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18, en particular para coordinar las medidas adoptadas en otros Estados miembros sobre los productos a base de carne en cuestión.

Artículo 13

A la espera de que se elabore, en el marco de la legislación comunitaria sobre los aditivos, la lista de productos alimenticios a los cuales pueden añadirse los aditivos cuya utilización se autoriza y de que se determinen las condiciones en que puede realizarse dicha adición y, en su caso, de que se establezca una limitación en cuanto a la finalidad tecnológica de su utilización, seguirán siendo aplicables las regulaciones nacionales así como los acuerdos bilaterales existentes en la fecha de puesta en aplicación de la presente Directiva, en virtud de los cuales se limite la utilización de aditivos en los productos contemplados en la presente Directiva, respetando las disposiciones generales del Tratado, siempre que sean indistintamente aplicables a la producción nacional y a los intercambios.

Hasta que se establezca dicha lista provisional, las normativas nacionales así como los acuerdos bilaterales que regulan el empleo de aditivos para los productos contemplados por la presente Directiva seguirán en vigor, respetando las disposiciones generales del Tratado y la normativa comunitaria en vigor en materia de aditivos.

Artículo 14

Los Anexos serán modificados por el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión.

Artículo 15

El Consejo, a propuesta de la Comisión, adoptará, antes del 1 de enero de 1991, una decisión relativa a la incorporación en los productos a base de carne de almidón o de proteínas de origen animal o vegetal así como los porcentajes máximos que pueden autorizarse desde un punto de vista tecnológico.

Hasta que se adopte dicha decisión, las normativas nacionales que limitan la utilización de las sustancias antes mencionadas así como los acuerdos bilaterales en vigor hasta la fecha de notificación de la presente Directiva y relativos a dicha incorporación seguirán siendo aplicables respetando las disposiciones generales del Tratado y en particular siempre que se apliquen indistintamente a los productos nacionales y a los productos importados y ello sin perjuicio de iniciativas que han de tomarse según un procedimiento comunitario con vistas a aproximarlos.

Los Estados miembros que autoricen dicha incorporación de proteínas velarán para que se haga una mención de esta incorporación y de los productos incorporados contem-

plados en el párrafo primero en el etiquetado, de conformidad con los requisitos previstos por la Directiva 79/112/CEE.

Los Estados miembros que autoricen la incorporación de proteínas de origen vegetal como sustitutivo de la carne, deberán velar para que el etiquetado no lleve mención alguna que pueda hacer pensar al usuario que el producto haya sido obtenido a partir de o con la carne.

Artículo 16

1. No se verán afectadas por la presente Directiva las vías de recurso abiertas por la legislación en vigor en los Estados miembros contra las decisiones de las autoridades competentes previstas por la presente Directiva.

2. Cada Estado miembro concederá a los expedidores cuyos productos a base de carne no pudieren ser puestos en circulación, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 12, el derecho a obtener el dictamen de un experto. Cada Estado miembro procurará que los expertos, antes de que las autoridades competentes tomen otras medidas, como la destrucción de productos a base de carne, tengan la posibilidad de determinar si se han cumplido las condiciones del apartado 4 del artículo 12.

El experto deberá tener la nacionalidad de uno de los Estados miembros que no sea la del país expedidor o la del país destinatario.

La Comisión elaborará, a propuesta de los Estados miembros, la lista de los expertos que podrán encargarse de la emisión de dicho dictamen. Determinará, previa consulta de los Estados miembros, las normas generales de desarrollo, en particular en lo relativo al procedimiento que se deberá seguir en el momento de la elaboración de dichos dictámenes.

Artículo 17

1. En tanto no se apliquen las disposiciones comunitarias relativas a las importaciones de productos a base de carne procedentes de terceros países, los Estados miembros aplicarán a dichas importaciones disposiciones que no deberán ser más favorables que las que regulen los intercambios comunitarios. A este respecto, dichas importaciones deberán proceder de establecimientos que respeten al menos los requisitos de los Anexos A y B.

Para garantizar la aplicación uniforme de dichas disposiciones, expertos veterinarios de los Estados miembros y de la Comisión efectuarán controles sobre el terreno.

La Comisión designará a los expertos de los Estados miembros encargados de dichos controles, a propuesta de los Estados miembros.

Dichos controles se efectuarán por cuenta de la Comunidad, que se hará cargo de los gastos correspondientes.

No obstante, se autoriza a los Estados miembros para que prosigan las inspecciones previstas en las disposiciones nacionales para los establecimientos de los terceros países fabricantes de productos a base de carne que no se hayan inspeccionado de acuerdo con el procedimiento comunitario.

Se establecerá, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 18, una lista de los establecimientos que cumplan las condiciones contempladas en los Anexos A y B.

2. El certificado de higiene y de inspección veterinaria que acompañe a los productos en su importación, así como la forma y la naturaleza del marcado de inspección veterinaria de los productos, se ajustarán al modelo que se determine con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18».

Artículo 2

Los Anexos A y B de la Directiva 77/99/CEE quedan sustituidos por los Anexos A, B y C de la presente Directiva.

Artículo 3

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para atenerse a la presente Directiva, a más tardar el 1 de julio de 1990, y, en lo que se refiere al respeto de las disposiciones relativas a las carnes y preparados contemplados por la Directiva 88/657/CEE, el 1 de enero de 1992. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Sin embargo, la República Helénica dispondrá de un plazo suplementario que expira el 31 de diciembre de 1992 para dar cumplimiento a la excepción prevista en el punto 9 del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 77/99/CEE.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 14 de diciembre de 1988.

Por el Consejo

El Presidente

Y. POTTAKIS

ANEXO A

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos, sin perjuicio de las condiciones especiales previstas en el Anexo B, deberán estar provistos, como mínimo, de:

1. En los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de carnes frescas y productos a base de carne, así como al almacenamiento de preparados de carne:

   a) un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros provistos de sifones y rejillas.

      No obstante, los establecimientos deberán estar provistos de:

      — en los locales donde se almacena la carne, preparados de carne o productos a base de carne refrigerada, un suelo en materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del aqua;

      — en los locales donde se almacena la carne, productos a base de carne o preparados de carne congelada, un suelo en materiales impermeables e imputrescibles;

   b) paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros y hasta la altura del almacenamiento en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de los muros y del suelo debe ser redondeada o dotada de un acabado similar, salvo en lo que se refiere a los locales mencionados en el Anexo B, Capítulo I, punto 1, letras a) y b);

   c) puertas de materiales inalterables y si éstas son de madera, recubiertas por los dos lados de un revestimiento liso e impermeable;

   d) materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;

   e) suficiente ventilación y, en caso necesario, una buena evacuación de vahos;

   f) una iluminación suficiente, natural o artificial, que no modifique los colores;

   g) un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interior de cobertura del techo debe cumplir dichas condiciones;

2. Lo más cerca posible de los lugares de trabajo:

   a) un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán poder accionarse a mano o con el brazo. Para la limpieza de las manos, las instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua premezclada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso;

   b) dispositivos para la desinfección de las herramientas, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C;

   No se exigirá el dispositivo para la limpieza y desinfección del material cuando dicha limpieza se lleve a cabo en una máquina situada en un local separado de los lugares de trabajo;

3. Dispositivos adecuados de protección contra los animales perjudiciales tales como insectos, roedores, etc.;

4. a) dispositivos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, de materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, los productos a base de carne o los preparados de carne, fáciles de limpiar y de desinfectar; está prohibido el uso de la madera;

   b) útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para:

      — la manipulación de las carnes, de los productos a base de carne y de los preparados de carne,

      — el depósito de recipientes utilizados para la carne, los productos a base de carne o los preparados de carne, de forma que se impida que las carnes, los productos a base de carne, los preparados de carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes;

c) facilidades para la manipulación higiénica y la protección de las carnes, de los productos a base de carne y los preparados de carne durante las operaciones de carga y descarga;

d) recipientes especiales, estancos, hechos de materiales resistentes a la corrosión, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida a las personas no autorizadas sacar nada de ellos, destinados a recibir las carnes troceadas, los productos a base de carne o preparados de carne no destinados al consumo humano, un local cerrado con llave destinado a recibir dichas carnes, productos a base de carne o preparados de carne si su abundancia lo hiciera necesario o si no son retirados o destruidos al final de cada jornada de trabajo.

Cuando dichas carnes, productos a base de carne o productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE sean evacuados por conductos, dichos conductos deberán estar construidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas, de los productos a base de carne o de los preparados de carne;

5. Una instalación de refrigeración que permita mantener en las carnes, los productos a base de carne o los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE las temperaturas internas exigidas por las Directivas 64/433/CEE y 71/118/CEE y por la presente Directiva.

Dicha instalación deberá contar con un sistema de desagüe que permita la evacuación del agua de condensación de tal manera que no presente ningún riesgo de contaminación de las carnes, de los productos a base de carne o de los preparados de carne;

6. Una instalación que permita el abastecimiento de agua exclusivamente potable con arreglo a la Directiva 80/778/CEE, a presión y en cantidad suficiente; no obstante, con carácter excepcional, podrán autorizarse las instalaciones que proporcionen agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua con otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación para las carnes, los productos a base de carne y los preparados de carne. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable;

7. Una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE;

8. Un dispositivo de evacuación de las aguas residuales que cumpla las exigencias de higiene;

9. Un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva de la autoridad competente o, en los locales de almacenamiento situados fuera del establecimiento autorizado para la preparación de productos a base de carne o de preparados de carne, un sitio correctamente equipado y acondicionado a disposición de dicha autoridad;

10. Instalaciones que permitan efectuar en cualquier momento y de una manera eficaz las operaciones de inspección prescritas en la presente Directiva;

11. Un número adecuado de vestuarios dotados de paredes y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de retretes que reúnan todas las condiciones de higiene y estén provistos de cisterna. Estos últimos no podrán comunicar directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua premezclada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse a mano o con el brazo. Dichos lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los retretes;

12. Un lugar e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte. No obstante, dicho lugar e instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados.

CAPÍTULO II

HIGIENE DEL PERSONAL, DE LOS LOCALES, DEL MATERIAL Y DE LAS HERRAMIENTAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

13. Se exigirán las condiciones más perfectas posibles de limpieza por parte del personal así como para los locales y el material:

a) el personal deberá, en particular, llevar ropa de trabajo y un tocado limpios así como, en su caso, un cubrenucas. El personal destinado al trabajo o a la manipulación de carne fresca, de productos a base de carne y de preparados de carne deberá lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de la

misma jornada de trabajo, así como cada vez que reanude el trabajo. Las personas que hubieren entrado en contacto con carne infectada deberán lavarse inmediatamente las manos y los brazos con agua caliente y desinfectarlos después. Queda prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento;

b) no deberá penetrar ningún animal en los establecimientos. La destrucción de los roedores, insectos y cualquier otro parásito deberá realizarse de forma sistemática en los locales;

c) el material y los instrumentos utilizados para el trabajo con carne fresca, con productos a base de carne y con preparados de carne deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlos cuando se hayan manchado.

Las máquinas de producción continua deberán limpiarse por lo menos al final del trabajo o en caso de duda sobre su estado de limpieza.

14. Los locales, las herramientas y el material de trabajo no deberán utilizarse para fines distintos al trabajo con carne fresca, con productos a base de carne y con preparados de carne.

No obstante, podrán utilizarse para la elaboración simultánea o en momentos distintos de otros productos alimenticios, previa autorización de la autoridad competente, con tal de que se tomen todas las medidas adecuadas para evitar la contaminación de los productos contemplados en la presente Directiva, así como su alteración.

15. La carne fresca, los productos a base de carne, los preparados de carne y los ingredientes, así como los recipientes que los contengan, no podrán:

— entrar en contacto directo con el suelo;

— ser dispuestos o manipulados en condiciones que corran el riesgo de contaminarlos o de dañarlos.

Habrá que velar para que no haya ningún contacto entre las materias primas y los productos acabados.

16. La utilización de agua potable se impondrá para todos los usos.

17. Queda prohibido echar serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de trabajo y de almacenaje.

18. Los detergentes, desinfectantes y substancias similares deberán utilizarse de tal manera que no afecten al equipo, los instrumentos de trabajo, la carne fresca, los productos a base de carne ni los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE. Tras su utilización se deberán aclarar completamente con agua potable los citados equipos e instrumentos de trabajo. Los productos de mantenimiento y de limpieza deberán almacenarse en el lugar previsto en la letra g) del punto 1 del Capítulo I del Anexo B.

19. El trabajo y la manipulación de las carnes frescas, de los productos a base de carne y los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE deberán prohibirse a las personas que pudieran contaminarlos.

20. Toda persona destinada al trabajo y a la manipulación de las carnes frescas y de los productos a base de carne deberá presentar un certificado médico que garantice que nada se opone a dicho destino. Dicho certificado médico deberá renovarse anualmente, a menos que se admita otro régimen de control médico del personal que ofrezca garantías similares, según el procedimiento previsto en el artículo 18.

21. No obstante lo dispuesto en la letra a) del punto 4, se autorizará el uso de la madera en los locales de ahumado, de salazón, de curado y de baño de salmuera, de almacenamiento de los productos a base de carne y en el local de expedición, cuando ello sea indispensable por razones tecnológicas y siempre que no presente ningún peligro de contaminación de dichos productos. La introducción de los palets de madera en dichos locales sólo se autorizará para el transporte de productos a base de carne embalados y exclusivamente para dicho uso.

22. Las temperaturas de los locales o áreas de los locales en los que se trabaje con carnes frescas, productos a base de carne y preparados de carne deberán garantizar una producción higiénica; si fuera necesario, dichos locales o áreas de locales deberán estar provistos de un sistema de acondicionamiento de aire.

Durante su utilización, los locales de despiece y de salazón deberán mantenerse a una temperatura que no sobrepase los 12 °C.

Los locales para el troceado o el despiece y para el envasado de los productos a base de carne destinados a la comercialización en forma preembalada deberán mantenerse a una temperatura que no sobrepase los 12 °C.

Se podrá hacer una excepción en la temperatura prevista en el párrafo tercero, con la aprobación de la autoridad competente, cuando, por razones tecnológicas de preparación, esta última lo estimare posible, en particular cuando se trate de locales de troceado, para tener en cuenta la temperatura de los productos a base de carne.

CAPÍTULO III

PRESCRIPCIONES RELATIVAS A LAS CARNES FRESCAS QUE DEBEN UTILIZARSE PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CARNE

23. Las carnes frescas que procedan de un matadero, de una sala de despiece, de un almacén frigorífico o de cualquier otro establecimiento de transformación situado en el territorio del país donde se encuentra la industria de referencia, deberán ser transportadas allí en condiciones sanitarias satisfactorias, con arreglo a las disposiciones de las directivas contempladas en el artículo 2, con excepción de las relativas al marchamo sanitario.

24. A más tardar el 31 de diciembre de 1992, y sin perjuicio del punto 26, las carnes que no cumplan las condiciones del artículo 2 no podrán encontrarse en los establecimientos autorizados. Hasta dicha fecha, no podrá haber, en los establecimientos autorizados, carnes que no cumplan los requisitos de la letra c) del artículo 2 a no ser que estén colocadas en emplazamientos separados; dichas carnes deberán utilizarse en otros lugares o en otros momentos que las carnes que cumplan dichas condiciones.

    La autoridad competente deberá tener libre acceso en cualquier momento a los almacenes frigoríficos y a todos los locales de trabajo para comprobar el riguroso cumplimiento de dichas disposiciones.

    Las carnes o carnes frescas embaladas deberán almacenarse en locales frigoríficos separados.

25. Las carnes frescas destinadas a la transformación deberán conservarse, desde su llegada al establecimiento y hasta el momento de su utilización, con arreglo a las disposiciones de las directivas contempladas en el artículo 2.

26. No obstante lo dispuesto en el punto 24 y en el artículo 2, la autoridad competente podrá autorizar en los establecimientos la presencia de carnes que procedan de especies animales diferentes de las indicadas en las Directivas contempladas en el artículo 2 para la fabricación de productos a base de carne, siempre y cuando se obtengan con arreglo a las normas nacionales y sean transportadas, tratadas y almacenadas según las disposiciones previstas en la presente Directiva. Los intercambios de dichos productos estarán sujetos a los requisitos del punto 3) a) iv) del apartado 1 del artículo 3.

    Los productos elaborados en los establecimientos que se beneficien de dicha autorización y destinados a los intercambios intracomunitarios sólo podrán obtenerse bajo la vigilancia del veterinario oficial y deberán protegerse contra cualquier contaminación o nueva contaminación.

CAPÍTULO IV

CONTROL DE LAS PRODUCCIONES

27. Los establecimientos se someterán a un control ejercido por la autoridad competente. Ésta deberá ser avisada con la suficiente antelación antes de que se haya procedido al trabajo de los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios.

28. El control de la autoridad competente implicará en particular los cometidos siguientes:

    — control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y del utillaje así como de la higiene del personal, conforme al Capítulo II;

    — control del registro de entrada y de salida de las carnes frescas, de los productos a base de carne y de los preparados de carne;

    — inspección sanitaria de las carnes frescas y de los preparados de carne previstos para la fabricación de productos destinados a los intercambios intracomunitarios y, en el caso contemplado en la letra b) del apartado 3 del artículo 3, de los productos a base de carne;

    — control de la eficacia del tratamiento de los productos a base de carne;

    — inspección de los productos a base de carne en el momento de su salida del establecimiento;

    — realización de cualquier toma de muestra necesaria para los exámenes de laboratorio;

    — establecimiento y expedición del certificado de inspección veterinaria previsto en el punto 40;

    — cualquier otro control que estime necesario para el cumplimiento de la presente Directiva.

    Los resultados de los distintos controles efectuados de conformidad con el artículo 11 y con el Anexo B Capítulo II y Capítulo III, punto 2 b) y el artículo 12, por cuenta del productor deberán conservarse durante dos años al objeto de presentarlos ante cualquier solicitud de la autoridad competente.

29. La autoridad competente deberá comprobar si un producto a base de carne ha sido elaborado a partir de carne a la que se hayan añadido otros productos alimenticios, aditivos alimentarios o condimentos, sometiéndolo a una inspección adecuada y controlando si reponde a los criterios de producción establecidos por el productor, y en particular si la composición del producto corresponde efectivamente a las menciones que figuran en la etiqueta.

30. La autoridad competente deberá velar especialmente para que los productos a base de carne y los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE elaborados a partir de las carnes frescas contempladas en el artículo 5, letras c) a h) de la Directiva 64/433/CEE no puedan ser objeto de intercambios intracomunitarios.

CAPÍTULO V

ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE

31. El envasado y el embalaje deberán efectuarse en los locales previstos para este fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.

32. El envasado y el embalaje deberán respetar todas las reglas de higiene, y en particular:

— no poder alterar las características organolépticas de los productos a base de carne;

— no poder transmitir a los productos a base de carne sustancias nocivas para la salud humana;

— ser de una solidez suficiente como para asegurar una protección eficaz de los productos a base de carne.

33. El envasado no se podrá volver a utilizar para los productos a base de carne, con excepción de determinados envases concretos de terracota y de vidrio que podrán volver a utilizarse después de una limpieza y desinfección eficaces.

34. La fabricación de productos a base de carne, así como las operaciones de envasado y embalaje podrán efectuarse en el mismo local si se cumplieren los siguientes requisitos:

a) el local deberá ser suficientemente amplio y acondicionado de tal manera que se garantice el carácter higiénico de las operaciones;

b) el envasado y el embalaje se colocarán inmediatamente depués de su fabricación en una envoltura protectora hermética que deberá protegerse contra todo daño durante el transporte al establecimiento y deberá almacenarse en condiciones higiénicas en un local separado del establecimiento;

c) los locales de almacenamiento de los materiales de embalaje deberán estar desprovistos de polvo y parásitos y carecer de todo contacto atmosférico con locales que contengan sustancias que puedan contaminar las carnes frescas, los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE o los productos a base de carne. Los embalajes no deberán depositarse directamente sobre el suelo;

d) los embalajes serán reunidos en condiciones higiénicas antes de introducirlos en el local; se podrá eximir este requisito en el caso de reunión automática de embalajes siempre que no haya riesgo alguno de contaminación de los productos a base de carne;

e) los embalajes se introducirán en condiciones higiénicas en el local y se utilizarán sin demora. No deberá manipularlos el personal encargado de manipular las carnes frescas y los productos a base de carne sin envasar;

f) inmediatamente después del embalaje, los productos a base de carne deberán depositarse en locales de almacenamiento previstos a tal fin.

35. El productor deberá indicar, a efectos de control, de manera visible y legible en el envase o, en las condiciones previstas en el punto 36, en la etiqueta de los productos a base de carne, en la medida en que no se encuentren previstas por la Directiva 79/112/CEE, las menciones siguientes:

— en la medida en que no se deduzca claramente de la denominación de venta del producto, la especie o especies a partir de las cuales se hayan obtenido las carnes y, en caso de mezcla, en porcentaje de cada especie;

— una indicación que permita identificar la partida;

— para los embalajes no destinados al consumidor final, la fecha de preparación;

— la lista de condimentos y, eventualmente, la de los restantes productos alimenticios.

CAPÍTULO VI

MARCADO Y ETIQUETADO

36. Los productos a base de carne deberán estar provistos de un marcado de inspección veterinaria. Dicho marcado deberá efectuarse bajo la responsabilidad de la autoridad competente en el momento de su fabricación o inmediatamente después, en un lugar claramente visible, de una forma perfectamente legible,

indeleble y en caracteres fácilmente descifrables. La marca de inspección veterinaria podrá estamparse sobre el producto mismo o sobre el envase, si el producto a base de carne está provisto de un envase individual o sobre una etiqueta puesta sobre dicho envase con arreglo a los dipuesto en la letra b) del punto 39. No obstante, en el caso en que un producto a base de carne sea envasado y embalado individualmente, bastará con que la marca de inspección veterinaria se ponga sobre el embalaje.

37. En los casos en que los productos a base de carne provistos de un marcado de inspección veterinaria, con arreglo al punto 36, se coloquen a continuación en un embalaje, dicha marca de inspección sanitaria deberá colocarse igualmente sobre este embalaje.

38. No obstante lo dispuesto en los puntos 36 y 37, la marca de inspección veterinaria sobre los productos a base de carne contenidos en unidades de expedición paletizadas, destinados a recibir una transformación o envasado complementarios en un establecimiento autorizado no será necesario siempre que:

— la superficie externa de dichas unidades que contengan los productos a base de carne lleve una marca de inspección veterinaria estampada con arreglo a la letra a) del punto 39;

— el establecimiento expedidor lleve un registro separado que indique las cantidades, el tipo y el lugar de destino de los productos a base de carne expedidos de conformidad con el presente punto;

— el establecimiento destinatario lleve un registro separado que indique las cantidades, el tipo y el origen de los productos a base de carne recibidos de conformidad con el presente punto;

— la marca de inspección veterinaria se destruya durante la apertura de dichas unidades de expedición bajo la responsabilidad de la autoridad competente;

— el lugar de destino y la utilización prevista de los productos a base de carne se indiquen claramente en la superficie exterior del embalaje grande, salvo si éste fuere transparente.

Sin embargo, cuando una unidad de expedición de productos envasados se contenga en un embalaje exterior transparente, no se exigirá la marca de inspección sanitaria sobre el embalaje exterior si la marca de inspección sanitaria sobre los productos envasados es claramente visible a través del embalaje exterior.

39. a) La marca de inspección veterinaria deberá incluir las indicaciones siguientes rodeadas de una banda ovalada:

i) bien:

— en la parte superior:

las iniciales del país exportador, en mayúsculas de imprenta, es decir, una de las letras siguientes: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, seguida del número de autorización del establecimiento;

— en la parte inferior:

una de las siglas: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;

ii) bien:

— en la parte superior, el nombre del país exportador, en mayúsculas;

— en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento;

— en la parte inferior, una de las siglas CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF.

b) Se podrá colocar la marca de inspección sanitaria mediante un sello de tinta o a fuego sobre el producto, el envasado o el embalaje, o imprimirlo o fijarlo en una etiqueta. Siempre que se coloque sobre el embalaje, la estampilla deberá destruirse en el momento de la apertura del embalaje. La no destrucción de dicha estampilla sólo podrá tolerarse cuando la apertura del embalaje destruya éste. Para los envases herméticamente cerrados, la estampilla deberá aplicarse de manera indeleble o en la lata.

c) La marca de inspección veterinaria podrá consistir igualmente en la fijación inamovible de una placa de material resistente que cumpla todos los requisitos de higiene e incluya las indicaciones especificadas en la letra a).

CAPÍTULO VII

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA

40. El ejemplar original del certificado de inspección sanitaria que, salvo para los productos contemplados en el artículo 3, apartado 1, punto 9, segunda frase, deberá acompañar a los productos a base de carne durante su transporte al país destinatario, deberá expedirse por la autoridad competente en el momento del cargamento de los productos a base de carne.

El certificado de inspección sanitaria deberá corresponder en su presentación y contenido al modelo del Anexo C; deberá estar redactado al menos en la o las lenguas oficiales del país destinatario y deberá incluir las informaciones previstas. Deberá constar de una sola hoja.

CAPÍTULO VIII

ALMACENAJE Y TRANSPORTE

41. Los productos a base de carne deberán almacenarse en los locales previstos en el Anexo B, capítulo I, punto 1, letra a) o en un almacén frigorífico autorizado con arreglo a la Directiva 64/433/CEE.

    Los productos a base de carne que puedan conservarse a la temperatura ambiente podrán almacenarse en locales de almacenaje situados fuera del establecimiento autorizado para la fabricación de productos a base de carne, siempre que dichos locales de almacenaje estén autorizados por la autoridad competente con condiciones equivalentes a las previstas en la presente Directiva.

42. Los productos a base de carne para los que se hubieren indicado determinadas temperaturas de almacenaje de acuerdo con el artículo 4, deberán mantenerse a dichas temperaturas.

43. Los productos a base de carne deberán expedirse de manera que, durante el transporte, estén protegidos de las causas que pudieran contaminarlos o perjudicarlos. En ese sentido, es conveniente tener en cuenta la duración del transporte, así como los medios de transporte utilizados y las condiciones metereológicas.

44. Los vehículos empleados para el transporte de los productos a base de carne deberán ir equipados, si los productos lo exigen, de forma que los productos puedan transportarse en estado refrigerado y, en particular, que no se sobrepasen las temperaturas indicadas con arreglo al artículo 4.

ANEXO B

CAPÍTULO I

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CARNE

1. Independientemente de las condiciones generales previstas en el capítulo I del Anexo A, los establecimientos que procedan a la fabricación y al envasado de productos a base de carne deberán disponer, como mínimo:

   a) hasta el 31 de diciembre de 1992 a más tardar, de locales adecuados suficientemente amplios para el almacenaje separado:

      i) bajo el régimen de frío:

         — de carnes frescas con arreglo a la letra b) ii) del artículo 2, así como de preparados de carne con arreglo a la letra c) del artícolo 2;

         — de carnes y preparados de carne distintos de los contemplados en el primer guión;

      ii) a temperatura ambiente o, en su caso, bajo el régimen de frío:

         — de los productos a base de carne que cumplan las exigencias de la presente Directiva;

         — de otros productos preparados en su totalidad o en parte a partir de carne;

   b) a partir del 1 de enero de 1993 a más tardar, de locales adecuados, suficientemente amplios para el almacenaje separado:

      i) bajo el régimen de frío de las carnes frescas y de preparados de carne;

      ii) a temperatura ambiente o, en su caso, bajo el régimen de frío:

         — de los productos a base de carne que cumplan las exigencias de la presente Directiva;

         — de otros productos preparados en su totalidad o en parte a partir de carnes frescas;

   c) de uno o varios locales adecuados, suficientemente amplios para la fabricación y el envasado;

   d) de un local que se cierre con llave para el almacenaje de determinados ingredientes como los aditivos alimentarios;

   e) de un local para las operaciones de embalaje, a menos que no se reúnan las condiciones previstas a este respecto en el punto 34 del capítulo V del Anexo A, y para la expedición;

   f) de un local para el almacenaje de los materiales de envasado y embalaje;

   g) de un local para limpieza de los equipos y del material móvil, como ganchos y recipientes y un local o un armario para el almacenaje del material de limpieza y de mantenimiento.

2. Según el tipo de producto de que se trate, el establecimiento deberá constar de:

   a) de un local o, si no hay ningún riesgo de contaminación, un lugar para la retirada del embalaje;

   b) un local o, si no hay ningún riesgo de contaminación, un lugar para la descongelación de carnes frescas;

   c) un local para las operaciones de despiece;

   d) un local para rellenar los recipientes antes de ser calentados;

   e) un local:

      — para la cocción, con aparatos destinados al tratamiento por calor que deberán ir provistos de un termómetro o teletermómetro registrador;

      — cuando se apliquen los autoclaves, éstos deberán ir provistos de un termómetro o teletermómetro registrador, así como de un termómetro de control de lectura directa; además, los autoclaves deberán estar provistos de un manómetro;

   f) un local para la fundición de grasas;

   g) un local o una instalación especial para el ahumado;

   h) un local para la desecación y el curado;

   i) un local para el desalado, el remojo y cualquier otro tratamiento de las tripas naturales;

   j) un local de limpieza previa de los productos que son necesarios para la elaboración de productos a base de carne;

k) un local para el salado, provisto en caso de necesidad, de un dispositivo de climatización para el mantenimiento de la temperatura prevista en el punto 22 del capítulo II del Anexo A;

l) un local de limpieza previa, en caso de necesidad, para los productos a base de carne destinados al troceado o despiece y envasados;

m) un local para el trinchado o despiece y para el envasado de los productos a base de carne destinados a la comercialización bajo una forma preembalada, provisto si fuere necesario, de un dispositivo de climatización;

n) un dispositivo que permita trasladar de forma higiénica las latas de conserva a la sala de trabajo;

o) un dispositivo para la limpieza eficaz de los envases inmediatamente antes de rellenarlos;

p) un dispositivo para el lavado con agua potable, suficientemente caliente como para eliminar las grasas de los envases después del cierre hermético y antes de ser sometidas al autoclave;

q) un local o un lugar adecuado para la refrigeración y la desecación de los recipientes tras el tratamiento por calor;

r) unas instalaciones para la incubación de productos a base de carne contenidos en recipientes herméticamente cerrados y tomados como muestras;

s) un equipo adecuado para verificar si los recipientes son estancos y están intactos.

No obstante, en la medida en que los dispositivos utilizados no presenten el peligro de causar inconvenientes a las carnes frescas o los productos a base de carne, las operaciones previstas en los locales separados mencionados en las letras e) y f) podrán efectuarse en un local común.

Las operaciones efectuadas en los locales mencionados en las letras c), d), e), g) y m) podrán tener lugar en el local previsto en la letra b) del punto 1, siempre que las instalaciones constituyan un ciclo único de producción continua sin interrupción de los trabajos y garanticen el cumplimiento de las demas exigencias de la Directiva y que no exista ningún peligro de contaminación de las carnes frescas o de los productos a base de carne.

CAPÍTULO II

EXIGENCIAS ESPECÍFICAS PARA LOS ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS

Los establecimientos que fabriquen productos a base de carne en envases herméticamente cerrados deberán, además de las disposiciones generales, satisfacer las siguientes exigencias:

1. La autoridad competente deberá velar para que en lo que se refiere a los productos a base de carne en envases herméticamente cerrados:

   a) el empresario, el propietario del establecimiento o su representante garanticen un control por sondeo:

      — que se aplique a productos destinados a ser almacenados a una temperatura ambiente un procedimiento que permita obtener un valor Fc igual o superior a 3,00 o bien, en los Estados miembros en que no sea de uso común el recurso a dicho valor, un control del tratamiento efectuado mediante una prueba de incubación de siete días a 37 °C o de diez dias a 35 °C;

      — que se aplique un procedimiento térmico serio y definido según criterios representativos como la duración del calentamiento, la temperatura, el movimiento durante el calentamiento, el llenado, etc.;

      — que los envases vacíos satisfacen las normas de producción;

      — que se practique un control de la producción diaria, según intervalos establecidos de antemano, para garantizar la eficacia del cierre;

      — que se ejerzan los controles necesarios y que se utilicen, en particular, marcas de control a fin de garantizar que los recipientes han recibido un tratamiento térmico adecuado;

      — que se efectúen los controles necesarios para garantizar que el agua de enfriamiento tenga un contenido residual de cloro tras su utilización. No obstante, los Estados miembros podrán conceder excepciones a esta última exigencia si el agua satisface las exigencias de la Directiva 80/778/CEE;

      — que se efectuén pruebas de incubación de los productos a base de carne que se encuentren en un envase herméticamente cerrado que hayan sufrido un tratamiento por el calor de conformidad con el primer guión;

      — que se coloque sobre los recipientes un signo distintivo que permita identificar los productos a base de carne fabricados en el mismo momento y en las mismas condiciones;

b) los productos contenidos en envases herméticamente cerrados se retiren de los aparatos de calentamiento a una temperatura suficientemente elevada para garantizar la rápida evaporación de la humedad y no sean manejados a mano antes de que estén completamente secos;

c) las latas que presenten formaciones de gas se sometan a un examen complementario;

d) los termómetros del aparato de calentamiento sean controlados mediante termómetros contrastados.

2. Los envases deberán:

— rechazarse si han sufrido daños o están mal hechos;

— limpiarse de forma eficaz, inmediatamente antes de su llenado, mediante los sistemas de limpieza contemplados en la letra o) del punto 2 del Capítulo I; no se autorizará la utilización de agua estancada;

— de ser necesario, se les dejará escurrir durante un tiempo suficiente tras la limpieza y antes de proceder al llenado;

— de ser necesarios, limpiarse con agua potable y, en su caso, a una temperatura suficientemente elevada para eliminar las grasas, tras el cierre hermético y antes de ser sometidas al autoclave, mediante el dispositivo contemplado en la letra p) del punto 2 del Capítulo I;

— enfriarse tras el calentamiento en agua que satisfaga las exigencias del sexto guión de la letra a) del punto 1;

— manipularse tanto antes como después del tratamiento a base de calor, de forma que se evite cualquier daño o cualquier contaminación.

3. Los Estados miembros podrán autorizar que se añadan ciertas sustancias al agua de los autoclaves a fin de luchar contra la corrosión de las latas de conserva y para ablandar y desinfectar el agua. Se establecerá una lista de dichas sustancias según el procedimiento previsto en el artículo 18.

4. Los Estados miembros podrán autorizar el empleo de agua reciclada para enfriar los recipientes sometidos a un tratamiento a base de calor. Esta agua deberá filtrarse y tratarse con cloro o someterse a otro tratamiento aprobado según el procedimiento previsto en el artículo 18. La finalidad de tal tratamiento es hacer que el agua reciclada cumpla las normas previstas en la parte E del Anexo I de la Directiva 80/778/CEE, de manera que este agua no pueda contaminar los productos y no constituya un peligro para la salud humana.

El agua reciclada deberá circular en circuito cerrado de forma que no pueda ser utilizada para otros fines.

5. No obstante, cuando no exista peligro de contaminación, el suelo puede ser limpiado al final del período de trabajo con el agua utilizada para enfriar los recipientes, así como con el agua de los autoclaves.

CAPÍTULO III

PRESCRIPCIONES ESPECIALES PARA LA FABRICACIÓN DE PLATOS COCINADOS

Independientemente de las condiciones generales previstas en el Capítulo I del Anexo A y según el tipo de producción de que se trate:

1. a) si la fabricación de los platos cocinados no se realiza en el local previsto a este fin en la letra c) del punto 1 del Capítulo I, el establecimiento deberá disponer de un local separado para la producción de platos cocinados;

b) la producción de platos cocinados deberá realizarse a una temperatura controlada;

2. a) el empresario, el propietario del establecimiento o su representante estarán obligados a llevar a cabo un control regular de la higiene general de las condiciones de producción de su establecimiento, en particular mediante controles microbiológicos de conformidad con el párrafo cuarto;

dichos controles deberán aplicarse a las herramientas, las instalaciones y las máquinas en todas las fases de la producción y, según el tipo de producción de que se trate, a los productos;

las mencionadas personas deberán estar en condiciones, a petición del servicio oficial, de informar a la autoridad competente o a los expertos veterinarios de la Comisión sobre la naturaleza, la periodicidad y el resultado de los controles efectuados con dicha finalidad y, en caso necesario, del nombre del laboratorio de control;

la naturaleza de dichos controles, su frecuencia, así como los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se precisarán en un código de buenas prácticas higiénicas que se establecerá según el procedimiento previsto en el artículo 18;

b) la autoridad competente realizará análisis regulares de los resultados de los controles previstos en la letra a). Podrá, en función de dichos análisis, llevar a cabo exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos;

los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe cuyas conclusiones o recomendaciones se pondrán en conocimiento del empresario, quien procurará poner remedio a las carencias comprobadas, con vistas a mejorar la higiene.

3. Además, los platos cocinados que hayan sido objeto de una cocción y estén destinados a la venta directa a los consumidores, deberán:

— acondicionarse inmediatamente antes o después de la cocción;

— someterse, tras las operaciones de cocción y envasado, a un enfriamiento rápido en un recinto satisfactoriamente aislado desde el punto de vista higiénico;

— ser enfriados durante un período inferior o igual a dos horas entre el final de la cocción y la obtención de una temperatura interna de + 10 °C,

— en su caso, ser congelados o ultracongelados inmediatamente después del enfriamiento.

4. El etiquetado de los platos cocinados deberá ser conforme con la Directiva 79/118/CEE. La lista de ingredientes, por necesidades de la presente Directiva, deberá incluir la mención de las especies animales.

5. Los platos cocinados deberán llevar en una de las caras externas del envasado, además de las otras menciones ya previstas, la fecha de fabricación impresa muy claramente.

ANEXO C

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA RELATIVO A PRODUCTOS A BASE DE CARNE (1) DESTINADOS A UN ESTADO MIEMBRO DE LA CEE

n° (2) (3) .....

País exportador: .....

Ministerio: .....

Servicio: .....

Ref. (2): .....

I. Identificación de los productos a base de carne

Productos preparados a partir de carnes de: .....
(especie animal)

Naturaleza de los productos (4) .....

Naturaleza del embalaje: .....

Número de piezas o de unidades de embalaje: .....

Temperatura de almacenaje y de transporte (5) .....

Plazo de conservación (5): .....

Peso neto: .....

II. Procedencia de los productos a base de carne

Dirección(es) y número(s) de registro sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizada(s) (3): .....

.....

.....

En caso necesario:

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria (de los) almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s)(3):
.....

.....

.....

.....

III. Destino de los productos a base de carne

Los productos se expedirán

desde: .....
(lugar de expedición)

a: .....
(país destinatario)

por el medio de transporte siguiente (6) (3): .....

Nombre y dirección del expedidor: .....

.....

Nombre y dirección del destinatario: .....

.....

(1) Con arreglo al artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE.
(2) Facultativo.
(3) En caso de transbordo en un establecimiento o un almacén frigorífico autorizado, la autoridad competente deberá completar el certificado (número de registro, fecha, lugar, sello y firma).
(4) Mención eventual a una radiación ionizante por razones de índole médica.
(5) A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 4 de la Directiva 77/99/CEE.
(6) Indíquese para los vagones y los camiones, el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo y para los barcos, el nombre.

IV. **Certificación sanitaria**

El abajo firmante certifica:

a) que los productos a base de carne arriba designados han sido preparados por medio de carnes frescas o de productos a base de carne y en unas condiciones que satisfacen las normas previstas por la Directiva 77/99/CEE;

b) que los productos a base de carne han sido/no han sido (1) tratados con arreglo al primer guión de la letra a) del Capítulo I del Anexo B de la Directiva 77/99/CEE;

c) que los productos mencionados, su envasado o su embalaje han sido objeto de un marcado que demuestra que dichos productos proceden en su totalidad de unos establecimientos autorizados (1);

d) que los vehículos y medios de transporte así como las condiciones de carga de dicha expedición se ajustan a las exigencias de higiene, definidas por la Directiva 77/99/CEE;

e) que las carnes frescas de cerdo utilizadas han sido/no han sido (1) sometidas a un examen con objeto de detectar la existencia de triquinas.

Hecho en ..... el .....
(lugar) (fecha)

Sello

.....
(firma)

(nombre en mayúsculas)

(1) Táchese lo que no proceda.