378L0050

Nº L 15/28 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 19. 1. 78

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 13 de diciembre de 1977

que completa, en lo que se refiere al procedimiento de refrigeración, la Directiva 71/118/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral

(78/50/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 43 y 100,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (1),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social (2),

Considerando que los Estados miembros deberán prohibir, en virtud del artículo 14 de la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral (3), modificada en último lugar por la Directiva 75/431/CEE (4), la utilización del procedimiento de refrigeración de aves de corral contemplado en el mencionado artículo;

Considerando que dicha prohibición no es obligatoria sino dieciocho meses después de la presentación de un informe de la Comisión referente a los procedimientos de refrigeración en los que no recae la prohibición, y a más tardar a partir de 1 de enero de 1978;

Considerando que la Comisión, previa consulta de los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente, ha sometido al Consejo un informe que especifica las condiciones relativas a la instalación, al funcionamiento y al control que debe satisfacer el procedimiento de refrigeración por inmersión en el agua, a fin de que no se le incluya entre aquellos en los que recae la prohibición arriba mencionada; que la presente Directiva se basa en las conclusiones de este informe,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

El artículo 14 de la Directiva 71/118/CEE se sustituirá por el texto siguiente:

«*Artículo 14*

1. Los Estados miembros prohibirán, a partir del 15 de febrero de 1979, la utilización del procedimiento de refrigeración de carnes frescas de aves de corral por inmersión en el agua, con exclusión del que se efectúe conforme a las condiciones establecidas en los puntos 28 *bis* y 28 *ter* del Capítulo V del Anexo I, siempre que las canales así refrigeradas se congelen o ultracongelen inmediatamente.

2. No obstante, en lo referente a las canales obtenidas y destinadas a la comercialización en su territorio, los Estados miembros quedarán autorizados para conceder excepciones a las exigencias del apartado 1 a los establecimientos que ejerzan en su territorio su actividad con fecha de 1 de enero de 1978 y que lo hayan solicitado. Dichas excepciones no se podrán aplicar después del 15 de agosto de 1982.

Los Estados miembros que hagan uso de las excepciones previstas en el primer párrafo admitirán la introducción en su territorio de carnes de aves de corral obtenidas en los otros Estados miembros en las mismas condiciones.

(1) DO nº C 293 de 13. 12. 1976, p. 70.
(2) DO nº C 56 de 7. 3. 1977, p. 88.
(3) DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.
(4) DO nº L 192 de 24. 7. 1975, p. 6.

3. Los Estados miembros que deseen hacer uso de la facultad que ofrece el apartado 2 informarán de ello a la Comisión y a los otros Estados miembros en el más breve plazo y, en todo caso, antes del 15 de febrero de 1979.

4. Cuando se haga uso de las excepciones previstas en el apartado 2, se prohibirá el empleo del marcado de inspección veterinaria previsto en el Capítulo X del Anexo I.

No obstante, para la aplicación del segundo párrafo del apartado 2, los Estados miembros interesados estarán autorizados a permitir la introducción en su territorio de canales no provistas del marcado de inspección veterinaria previsto en el Capítulo X del Anexo I.»

Artículo 2

El artículo siguiente se insertará en la Directiva 71/118/CEE:

«*Artículo 14* bis

1. La Comisión, previa consulta de los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente, someterá al Consejo antes del 1 de enero de 1980 un informe, eventualmente acompañado o seguido de propuestas adecuadas sobre:

a) la continuación del estudio sobre los procedimientos de refrigeración de canales satisfactorios desde el punto de vista de la higiene, informe que trata al mismo tiempo de la evolución del sistema contemplado en los puntos 28 *bis* y 28 *ter* del Capítulo V del Anexo I y de los otros procedimientos de refrigeración, en particular aquellos que utilizan CO_2 y nitrógeno líquidos o que funcionan por aspersión;

b) controles microbiológicos, incluso el papel de los valores límites, así como los métodos microbiológicos que se deberán utilizar a efectos de los mencionados controles, relativos

   i) al nivel higiénico del procedimiento de refrigeración por inmersión contemplado en el punto 28 *bis* y 28 *ter* del Capítulo V del Anexo I y

   ii) el conjunto del proceso de sacrificio, a partir del momento en que las aves vivas de corral entran en el matadero hasta la etapa del embalaje o, si resulta necesario, hasta que las canales salgan del matadero;

c) la absorción de agua, incluso la valoración del papel de su valor límite, como parámetros de control de la higiene de la instalación de refrigeración por inmersión.

2. La Comisión, previa consulta de los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente, someterá al Consejo, antes del 15 de octubre de 1978, un informe eventualmente acompañado de propuestas referentes a las condiciones particulares de higiene en las cuales el procedimiento que satisfaga las condiciones establecidas en los puntos 28 *bis* y 28 *ter* del Capítulo V del Anexo I se podrá aplicar a las canales que no se congelen o ultracongelen de inmediato.

3. El Consejo decidirá por unanimidad sobre las propuestas de la Comisión indicadas en el apartado 1 en un plazo de doce meses a partir de su presentación y antes del 31 de diciembre de 1978 sobre las propuestas señaladas en el apartado 2.»

Artículo 3

Los puntos siguientes se añadirán al Capítulo V del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE:

«28 *bis* Las canales destinadas a ser sometidas a un proceso de refrigeración por inmersión, según el procedimiento definido en el punto 28 *ter*, deberan ser objeto, inmediatamente después de la extracción de las vísceras, de un lavado por aspersión a fondo y de una inmersión inmediata. La aspersión deberá efectuarse por medio de una instalación que asegure un lavado eficaz de las superficies internas y externas de los canales.

Para las canales cuyo peso

— no sea superior a 2,5 kilogramos, la cantidad de agua que se deberá utilizar será al menos de 1,5 litros por canal

— esté comprendido entre 2,5 kilogramos y 5 kilogramos, la cantidad de agua que se deberá utilizar será al menos de 2,5 litros por canal.

— sea igual o superior a 5 kilogramos, la cantidad de agua que se deberá utilizar será al menos de 3,5 litros por canal.

28 *ter* El procedimiento de refrigeración por inmersión deberá responder a las disposiciones siguientes:

a) las canales pasarán a través de uno o varios recipientes de agua o de hielo y agua, cuyo contenido se renovará constantemente. A este respecto no se admitirá sino el sistema en el cual se empujan constantemente las canales por medios mecánicos, a través de un chorro de agua, avanzando contra corriente;

b) la temperatura del agua o de los recipientes medida en los lugares de entrada y salida de las canales no será superior a + 16 °C y + 4 °C respectivamente;

c) deberá realizarse de tal forma que se respete la temperatura prevista en el Capítulo XII en el más breve plazo;

d) el caudal mínimo de agua para la totalidad del procedimiento de refrigeración contemplado en la letra a) deberá ser de

— 2,5 litros al menos por canal de hasta 2,5 kilogramos,

— 4 litros por canal de un peso comprendido entre 2,5 kilogramos y 5 kilogramos,

— 6 litros por canal de 5 kilogramos o más.

Si hubiere varios recipientes, la entrada de agua fresca y la salida de agua usada en cada recipiente deberán estar reguladas de tal forma que vayan decreciendo en el sentido del movimiento de las canales, estando el agua fresca repartida entre los recipientes de tal manera que el flujo de agua a través del último recipiente no sea inferior a

— 1 litro por canal de hasta 2,5 kilogramos,

— 1,5 litros por canal de un peso comprendido entre 2,5 kilogramos y 5 kilogramos,

— 2 litros por canal de un peso de 5 kilogramos o más.

El agua utilizada para el primer llenado de recipientes no deberá tenerse en cuenta para el cálculo de dichas cantidades;

e) las canales no deberán estancarse en la primera parte del aparato o en el primer recipiente durante más de media hora, ni permanecer en el resto del aparato o en el o los otros recipientes más del tiempo estrictamente necesario.

Deberán adoptarse todas las medidas para que, en particular, en caso de parada del trabajo, se respete el tiempo de paso previsto en el primer párrafo.

Después de cada parada de la instalación, el veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la reiniciación del funcionamiento, de que las canales continuan satisfaciendo las exigencias de la Directiva y que son apropiadas para el consumo humano o, si tal no es el caso, velará para que éstas sean transportadas, en cuanto sea posible, a los locales previstos en las letras h) e i) del punto 1.

f) cada aparato deberá vaciarse, limpiarse y desinfectarse completamente cada vez que sea necesario, al final del periodo de trabajo y al menos una vez por día;

g) deberá estar provisto de aparatos de control homologados que permitan un control adecuado y permanente de la medida y del registro:

— del consumo de agua en el curso de la aspersión precedente a la inmersión,

— de la temperatura del agua del recipiente o de los recipientes en los lugares siguientes: entrada y salida de las canales,

— del consumo de agua durante la inmersión,

— del número de canales de cada sector de peso contemplado en el punto 28 *bis* y en la letra d);

h) se deberá conservar el resultado de los diversos controles efectuados por cuenta del productor a fin de poder presentarlo ante cualquier requerimiento del veterinario oficial;

i) se valorará el funcionamiento adecuado de la instalación de refrigeración y su influencia sobre el nivel higiénico, hasta la adopción, conforme al artículo 14 bis, de métodos microbiológicos comunitarios según metodos microbiológicos científicos reconocidos por los Estados miembros, comparando la contaminación de las canales en gérmenes totales y enterobacteriáceas antes y después de la inmersión. Esta comparación se deberá efectuar en la primera puesta en funcionamiento de la instalación y a continuación de forma periódica y, en todo caso, cada vez que la instalación sufra transformaciones. Deberá regularse el funcionamiento de los diferentes aparatos de forma que aseguren resultados satisfactorios en el aspecto de la higiene.»

Artículo 4

Durante el periodo en el transcurso del cual se concedan excepciones conforme al segundo guión de la letra a) del artículo 16 *bis* de la Directiva 71/118/CEE, los Estados miembros se asegurarán de que las instalaciones iniciales y el funcionamiento continuo de los procedimientos de refrigeración se controlen correctamente en todo establecimiento que se haya beneficiado con una excepción.

Artículo 5

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para ajustarse a la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1978.

Artículo 6

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 13 de diciembre de 1977.

Por el Consejo

El Presidente

A. HUMBLET