Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

DIRECTIVA 92/5/CEE DEL CONSEJO

de 10 de febrero de 1992

por la que se modifica y actualiza la Directiva 77/99/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne y se modifica la Directiva 64/433/CEE

(DO L 57 de 2.3.1992, p. 1)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**A1**	Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia	C 241	21	29.8.1994
	(adaptada por Decisión 95/1/CE, Euratom, CECA del Consejo)	L 1	1	1.1.1995

▼B

DIRECTIVA 92/5/CEE DEL CONSEJO

de 10 de febrero de 1992

por la que se modifica y actualiza la Directiva 77/99/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne y se modifica la Directiva 64/433/CEE

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista las propuestas de la Comisión [1],

Visto el dictamen del Parlamento Europeo [2],

Visto el dictamen del Comité Económico y Social [3],

Considerando que las carnes de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, las carnes de los solípedos domésticos, las carnes de aves de corral y las carnes de animales de caza, así como los productos tratados a base de dichas carnes están incluidos en la lista de productos que figura en el Anexo II del Tratado; que la producción y los intercambios de dichos productos constituyen una importante fuente de ingresos para una parte de la población agrícola;

Considerando que, para garantizar el desarrollo racional de dicho sector y aumentar su productividad, es importante adoptar, a nivel comunitario, disposiciones de carácter sanitario que regulen su producción y comercialización;

Considerando que la Comunidad debe adoptar las medidas destinadas al establecimiento progresivo del mercado interior en el curso de un período que concluye el 31 de diciembre de 1992;

Considerando que la Directiva 77/99/CEE [4] estableció las condiciones sanitarias que deben respetarse en los intercambios intracomunitarios de productos cárnicos;

Considerando que la Directiva 89/662/CEE [5] estableció las normas de control aplicables ante la perspectiva del mercado interior y, en particular, la supresión de los controles veterinarios en las fronteras entre Estados miembros;

Considerando que, para tomar en consideración la supresión de dichos controles y el refuerzo de las garantías en origen, cuando ya no se pueden diferenciar los productos destinados al mercado nacional de los destinados al mercado de otro Estado miembro, conviene ampliar los requisitos de la Directiva 77/99/CEE, con la consiguiente adaptación, al conjunto de la producción;

Considerando que el objetivo de tal adaptación debe ser en particular uniformar los requisitos sanitarios aplicables a los productos cárnicos y a los otros productos de origen animal destinados al consumo humano durante su producción, almacenamiento y transporte;

Considerando que se ha estimado oportuno establecer un procedimiento de autorización para los establecimientos que satisfagan los requisitos sanitarios establecidos en la presente Directiva, así como un procedimiento de inspección comunitario para velar por el cumplimiento de los requisitos establecidos para la concesión de tales autorizaciones;

---

(1) DO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 89; DO nº C 327 de 30. 12. 1989, p. 25; DO nº C 262 de 14. 10. 1981, p. 3; DO nº C 267 de 11. 10. 1982, p. 59; y DO nº C 296 de 15. 11. 1991, p. 8.

(2) DO nº C 240 de 16. 9. 1991, p. 6; y DO nº C 113 de 7. 5. 1990, p. 205.

(3) DO nº C 332 de 31. 12. 1990, p. 94; DO nº C 62 de 2. 3. 1990, p. 25; DO nº C 168 de 10. 7. 1990, p. 8; y DO nº C 124 de 21. 5. 1990, p. 15.

(4) DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85; Directiva modificada en último lugar por la Directiva 85/328/CEE (DO nº L 168 de 28. 6. 1985, p. 28).

(5) DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13; Directiva modificada por la Directiva 90/675/CEE (DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1).

▼B

Considerando que los establecimientos de estructura reducida deberán estar autorizados de acuerdo con unos criterios de estructura y de infraestructura simplificados, dentro del respeto de las normas higiénicas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que la marca de inspección veterinaria de los productos cárnicos constituye el medio más adecuado de garantizar a las autoridades competentes del lugar de destino que un envío responde a las disposiciones de la presente Directiva; que conviene mantener el certificado de inspección veterinaria para controlar el lugar de destino de determinados productos;

Considerando que las normas, principios y medidas de salvaguardia establecidos en la Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros [1], deben aplicarse en el presente caso;

Considerando que, en el marco de los intercambios intracomunitarios, deben asimismo aplicarse las normas establecidas en la Directiva 89/662/CEE del Consejo;

Considerando que conviene confiar a la Comisión la tarea de adoptar determinadas normas de desarrollo de la presente Directiva; que deben establecerse, para ello, procedimientos que permitan una colaboración estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente;

Considerando que, dadas las particulares dificultades de abastecimiento de la República Helénica, debidas a su situación geográfica, conviene prever disposiciones especiales de excepción para dicho Estado miembro, y que, por las mismas razones, conviene conceder una ampliación de plazo a las regiones alejadas geográficamente, para que puedan ajustarse a los requisitos de la presente Directiva;

Considerando que la adopción de normas específicas para los productos cubiertos por la presente Directiva no afecta a la adopción de normas sobre la higiene y la seguridad de los alimentos en general, a cuyo efecto la Comisión ha presentado una propuesta de Directiva marco;

Considerando que, en aras de la claridad, conviene proceder a la actualización de la Directiva 77/99/CEE, así como a la adaptación de la Directiva 64/433/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carne fresca [2],

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

A partir del 1 de enero de 1993, el título, los artículos 1 a 21 y los Anexos de la Directiva 77/99/CEE quedarán sustituidos por el texto que figura en el Anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

La Directiva 91/497/CEE queda modificada de la manera siguiente:

1) En el título, las palabras «por la que se modifica y codifica» quedarán reemplazadas por las palabras «por la que se modifica y actualiza», y se añadirán las palabras «y por la que se modifica la Directiva 72/462/CEE».

2) El texto del artículo 1 se sustituirá por el siguiente:

---

[1] DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

[2] DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64; Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 69).

▼B

«Artículo 1

A partir del 1 de enero de 1993, el título y el articulado de la Directiva 64/433/CEE quedarán reemplazados de conformidad con el Anexo de la presente Directiva.».

3) En el Anexo, se suprimirá la fecha del 26 de junio de 1964 que figura en el título de la Directiva 64/433/CEE.

4) En el capítulo XII del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE, se añadirá la siguiente frase al tercer párrafo del punto 60:

«Podrá hacerse excepción a dicho requisito en el caso de las carnes congeladas destinadas a ser utilizadas, tal como están, como materia prima para los productos contemplados en la Directiva 77/99/CEE o en la Directiva 88/675/CEE.».

Artículo 3

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1993, salvo:

— por lo que se refiere a las regiones alejadas geográficamente, reconocidas de conformidad con el artículo 17 de la Directiva 90/675/CEE, incluidas — por lo que respecta al Reino de España — las islas Canarias, y el artículo 13 de la Directiva 91/496/CEE,

— por lo que se refiere a los establecimientos situados en los nuevos Länder de la República Federal de Alemania que se benefician de planes de reestructuración, por lo que se refiere a los cuales, los Estados miembros deberán dar cumplimiento a la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1995, y

▼A1

— para determinados establecimientos situados en Suecia, para los que dicho país deberá ajustarse a la presente Directiva el 1 de enero de 1996 a más tardar.

▼B

Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas incluirán una referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de tal referencia en el momento de su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de dicha referencia.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

▼B

ANEXO

«Directiva 77/99/CEE del Consejo relativa a problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal

Artículo 1

1. La presente Directiva establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de productos cárnicos y de otros productos de origen animal destinados, previo tratamiento, al consumo humano o a la preparación de otros productos alimenticios.

2. La presente Directiva no se aplicará a la preparación y al almacenamiento de productos cárnicos y de otros productos de origen animal destinados al consumo humano que se realicen en comercios de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que la preparación y el almacenamiento se realicen con el único fin de abastecer directamente al consumidor.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva, se entenderá por:

a) productos cárnicos: 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 cárnicos:

   i) las carnes que tan sólo hayan sido sometidas a un tratamiento por frío; estas carnes seguirán estando reguladas por las normas de las Directivas contempladas en la letra d);

   ii) los 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 [1];

b) otros productos de origen animal:

   i) los extractos de carne;

   ii) las grasas animales fundidas, es decir, las grasas obtenidas por extracción de carnes, incluidos los huesos, y destinadas al consumo humano;

   iii) los chicharrones, es decir, los residuos proteicos de la extracción, tras la separación parcial de las grasas y el agua;

   iv) las gelatinas;

   v) las harinas de carne, la corteza de cerdo en polvo, la sangre salada o desecada, el plasma sanguíneo salado o desecado;

   vi) los estómagos, vejigas y tripas lavados, salados o desecados y/o calentados;

c) platos cocinados a base de carne; productos cárnicos que correspondan a preparados culinarios, cocidos o precocidos, y envasados y conservados por frío;

d) carnes: las carnes contempladas en:

   — la letra a) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE,

   — el artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE,

   — el artículo 2 de la Directiva 72/461/CEE,

   — el artículo 2 de la Directiva 72/462/CEE,

   — el artículo 2 de la Directiva 88/657/CEE,

   — los puntos 1 y 2 del artículo 2 de la Directiva 91/495/CEE;

e) materias primas: todo producto de origen animal que se utilice como ingrediente para obtener los productos contemplados en las letras a) y b), o que se incluya en la preparación de platos cocinados;

f) tratamiento: procedimiento físico o químico, como, por ejemplo, el calentamiento, el ahumado, el salado, el adobo, la salazón o el secado, destinado a prolongar la conservación de las carnes o los productos de origen animal, asociados o no con otros productos alimenticios, o una combinación de estos diferentes procedimientos;

g) calentamiento: utilización del calor seco o húmedo;

h) salado: utilización de sales;

---

[1] DO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

▼B

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

j) 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 con el tiempo modificaciones que aporten al producto características organolépticas típicas y que garanticen la conservación y la salubridad en condiciones normales de temperatura ambiente;

k) secado: reducción natural o artificial de la cantidad de agua;

l) partida: la cantidad de producto cárnico amparada por el mismo documento comercial de acompañamiento o certificado de inspección veterinaria;

m) envasado y envase: la operación destinada a realizar la protección de los productos contemplados en el apartado 1 del artículo 1 mediante el empleo de una primera envoltura o de un primer recipiente en contacto directo con el producto de que se trate y esta primera envoltura o este primer recipiente, respectivamente;

n) embalaje: la operación que consiste en colocar en un recipiente uno o más productos contemplados en el apartado 1 del artículo 1, envasados o no, así como este mismo recipiente;

o) recipiente 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;

p) establecimiento: toda empresa que fabrique los productos contemplados en las letras a), b) y c);

q) centro de reenvasado: una sala o almacén donde se proceda a reunir y/o a reenvasar productos destinados a la comercialización;

r) comercialización: la posesión o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de cesión en la Comunidad, con exclusión de la venta al por menor;

s) autoridad competente: la autoridad central de un Estado miembro competente para efectuar los controles veterinarios o cualquier otra autoridad a la que aquélla hubiera delegado dicha competencia.

Artículo 3

A. Cada Estado miembro velará por que, sin perjuicio de las condiciones previstas en el artículo 4, los productos cárnicos comercializados:

1) sean preparados y almacenados en un establecimiento autorizado y controlado:

— de conformidad con el artículo 8 y que cumpla los requisitos de la presente Directiva, en particular los del Anexo A y los capítulos I y II del Anexo B,

o

— de conformidad con el artículo 9 para los establecimientos carentes de estructura o capacidad de producción industrial;

2) sean preparados a partir de carnes frescas según la definición de la letra d) del artículo 2, entendiéndose que:

i) las carnes importadas de un país tercero deberán haberse controlado de conformidad con la Directiva 90/675/CEE;

ii) las carnes importadas con arreglo al artículo 15 de la Directiva 71/118/CEE y al segundo párrafo del artículo 17 de la Directiva 91/495/CEE sólo podrán utilizarse en caso de que:

— los productos obtenidos a partir de dichas carnes respondan a los requisitos establecidos en la presente Directiva;

— estos productos no sean objeto del marcado de inspección veterinaria previsto en el capítulo VI del Anexo B;

— la comercialización de dichos productos permanezca sometida a las disposiciones nacionales del Estado miembro del lugar de destino.

No podrán utilizarse para preparar productos cárnicos las carnes declaradas no aptas para el consumo en cumplimiento de los requisitos de los artículos 5 y 6 de la Directiva 64/433/CEE, ni tampoco:

a) los órganos del aparato genital de los animales hembras o machos, con exclusión de los testículos;

b) los órganos del aparato urinario, con excepción de los riñones y de la vejiga;

c) el cartílago de la laringe, la tráquea y los bronquios extralobulares;

d) los ojos y los párpados;

▼B

e) el conducto auditivo externo;

f) los tejidos córneos;

g) en las aves de corral, la cabeza — excepto la cresta y las orejillas, las barbillas y la carúncula —, el esófago, el buche, los intestinos, los órganos del aparato genital.

Según el procedimiento establecido en el artículo 20, se podrá completar o reducir la lista de los productos anteriormente citados;

3) se hayan preparado de acuerdo con los requisitos del capítulo III del Anexo B y, si se trata de productos pasteurizados o esterilizados en recipientes herméticamente cerrados o de platos cocinados, cumplan las condiciones del capítulo VIII o del capítulo IX del Anexo B;

4) se hayan sometido al control previsto en el artículo 7 y a un control de la autoridad competente de conformidad con el capítulo IV del Anexo B;

5) satisfagan, en caso necesario, los requisitos previstos en el apartado 2 del artículo 7;

6) cuando haya envase, embalaje o etiquetado, estén envasados, embalados o etiquetados, de conformidad con el capítulo V del Anexo B, *in situ* o en centros de reenvasado especialmente autorizados para ello por la autoridad competente;

No obstante, a la espera de una normativa comunitaria, las disposiciones de la presente Directiva aplicables en materia de indicación de la denominación comercial de los productos cárnicos no afectará a los productos con denominación de origen ni a los productos típicos;

7) sean objeto, sin perjuicio de los requisitos previstos en materia de marcado por la Directiva 80/215/CEE, bajo la responsabilidad del empresario o del gestor del establecimiento, de un marcado mediante:

— una marca de inspección veterinaria nacional, en caso de que la materia prima utilizada se comercialice con la citada marca;

— sin perjuicio de posibles excepciones que deberán precisarse de acuerdo con el mismo procedimiento, una marca que deberá determinarse de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 20, en caso de que las carnes utilizadas deban reservarse, de conformidad con la legislación comunitaria, a una comercialización local;

— en los demás casos, una marca de inspección veterinaria con arreglo al capítulo VI del Anexo B;

dicha marca deberá imprimirse en la etiqueta o colocarse sobre el producto o sobre el envase, entendiéndose que la autoridad competente deberá haber autorizado la impresión o la reimpresión de las etiquetas o de las marcas;

8) sean manipulados, almacenados y transportados de conformidad con el capítulo VII del Anexo B y, si se hubieren almacenado en un almacén frigorífico distinto del establecimiento, dicho almacén deberá ser autorizado e inspeccionado de conformidad con el artículo 10 de la Directiva 64/433/CEE;

9) vayan acompañados, durante su transporte:

a) hasta el 30 de junio de 1993, para los intercambios intracomunitarios de productos cárnicos distintos de los contemplados en el segundo párrafo del inciso ii) de la letra b), del certificado de inspección veterinaria expedido por la autoridad competente en el momento de la carga, que corresponda en su presentación y contenido al modelo que figura en el Anexo D. Deberá estar redactado al menos en la o las lenguas oficiales del lugar de destino. Deberá constar de una sola hoja;

b) a partir del 1 de julio de 1993:

i) de un documento de acompañamiento comercial, que deberá:

— además de las indicaciones previstas en el punto 4 del capítulo VI del Anexo B, llevar el número de código que permita identificar a la autoridad competente encargada del control del establecimiento de origen;

— ser conservado por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poderlo presentar a petición de la autoridad competente;

— hasta el 31 de diciembre de 1996, y cuando se trate de productos cárnicos contemplados en el segundo párrafo del inciso ii) destinados a la República Helénica después de haber transitado por el territorio de un país tercero, ser visado por la autoridad competente del puesto de inspección fronterizo en el que se efectúen las formalidades de despacho a tránsito para

▼B

acreditar que se trata de productos cárnicos que cumplen los requisitos de la presente Directiva;

ii) de un certificado de inspección veterinaria, de conformidad con el Anexo D, cuando se trate de productos contemplados en el artículo 1 obtenidos a partir de carnes procedentes de un matadero situado en una región o en una zona sometidas a restricción por motivos de policía sanitaria, o a partir de carnes contempladas en el artículo 6 de la Directiva 64/433/CEE, o de productos destinados a otro Estado miembro después de haber transitado por un país tercero en un medio de transporte precintado.

Esta obligación no se aplicará a los productos cárnicos que se encuentren en recipientes herméticamente cerrados y hayan sido sometidos a un tratamiento como el que está previsto en el Anexo B, capítulo VIII, punto B, primer guión, si se les hubiere aplicado la marca de inspección veterinaria de forma indeleble de acuerdo con las prescripciones que deberán establecerse con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20.

Las normas de desarrollo del inciso ii), y en particular las relativas a la atribución de los números de código y a la elaboración de una o varias listas que permitan la identificación de la autoridad competente, se adoptarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 20.

B. A la espera de una posible normativa comunitaria aplicable en materia de ionización, los productos cárnicos no podrán haberse sometido a radiaciones ionizantes.

La presente disposición no afectará a las normas nacionales aplicables a la ionización con fines médicos.

Artículo 4

Los Estados miembros velarán por que, además de los requisitos generales previstos en el artículo 3:

1) los productos cárnicos:

a) se preparen por calentamiento, salazón, adobo o secado, procedimientos que podrán combinarse con el ahumado o el curado, en su caso en condiciones microclimáticas especiales, y se asocien, en particular, con determinados adyuvantes de salazón, con arreglo al apartado 2 del artículo 16. Los productos cárnicos podrán asimismo asociarse a otros productos alimenticios y condimentos;

b) se obtengan, en su caso, a partir de un producto cárnico o de un preparado de carne;

2) hasta que expiren las excepciones previstas en las Directivas 71/118/CEE y 91/498/CEE, los locales, utensilios y material utilizados para la elaboración de productos cárnicos a partir de carnes o con carnes provistas de la marca de inspección veterinaria CEE no puedan utilizarse para la elaboración de productos cárnicos a partir de carnes o con carnes no provistas de dicha marca salvo autorización de la autoridad competente y siempre y cuando se hayan adoptado todas las precauciones, a satisfacción de la citada autoridad, para evitar la confusión entre los productos cárnicos;

3) los productos cárnicos contemplados en los guiones primero y segundo del punto 7 del artículo 3 no se puedan expedir al territorio de otro Estado miembro y se controle estrictamente su comercialización nacional o local.

Artículo 5

El Consejo, a propuesta de la Comisión y por mayoría cualificada, establecerá las normas sanitarias e higiénicas a las que deberán someterse los platos cocinados, distintos de los platos cocinados a base de carne, obtenidos a partir de materias primas de origen animal no contempladas en la presente Directiva. A la espera de dicha decisión, los Estados miembros velarán por que, en la medida en que se fabriquen en un establecimiento de los definidos en la letra p) del artículo 2, los platos cocinados de que se trata respeten las normas higiénicas previstas en el capítulo II del Anexo A y por que dichos platos cumplan además los requisitos específicos previstos en el capítulo IX del Anexo B y estén controlados de acuerdo con el artículo 7.

Artículo 6

1. Los Estados miembros velarán por que los otros productos de origen animal:

— se obtengan en establecimientos que cumplan los requisitos del artículo 7, autorizados y registrados de conformidad con el artículo 11, que respeten las normas del Anexo A y que estén controlados de conformidad con el artículo 8;

▼B

— se fabriquen de acuerdo con las condiciones específicas previstas en el Anexo C;

— se sometan a los controles previstos en el capítulo IV del Anexo B;

— vayan acompañados, de conformidad con el inciso i) de la letra b) del punto 9 del artículo 3, de un documento comercial que precise el origen de los citados productos.

2. Según el procedimiento previsto en el artículo 20, antes del 31 de diciembre de 1992 se adoptarán las condiciones sanitarias especiales para la preparación de las gelatinas destinadas al consumo humano.

De acuerdo con el mismo procedimiento, podrán fijarse condiciones adicionales para los demás productos de origen animal a fin de garantizar la protección de la salud pública.

Artículo 7

1. Los Estados miembros velarán por que el empresario o el gestor del establecimiento o del centro de reenvasado tomen todas las medidas necesarias para que en todas las fases de la producción o del reenvasado se cumplan las prescripciones pertinentes de la presente Directiva.

A tal fin, dichos responsables deberán efectuar controles constantes basados en los siguientes principios:

— identificación de los puntos críticos del establecimiento en función del procedimiento empleado;

— establecimiento y puesta en marcha de métodos de vigilancia y de control de dichos puntos críticos;

— toma de muestras para análisis en un laboratorio aprobado por la autoridad competente, a fin de controlar los métodos de limpieza y desinfección y comprobar el cumplimiento de las normas fijadas en la presente Directiva;

— conservación de una constancia escrita o grabada de las indicaciones exigidas de acuerdo con los guiones precedentes a fin de presentarla a la autoridad competente. Los resultados de los diferentes controles y pruebas serán conservados al menos durante un período de dos años, salvo en el caso de los productos contemplados en el apartado 2, para los que dicho plazo podrá quedar reducido a 6 meses después de la fecha de conservabilidad mínima del producto;

— garantías en materia de gestión del marcado de inspección veterinaria, en particular de las etiquetas con la marca de inspección veterinaria;

— información inmediata a la autoridad competente cuando el resultado del examen de laboratorio u otras informaciones de que dispongan pongan de manifiesto la existencia de algún riesgo grave para la salud;

— retirada del mercado, en caso de riesgo inmediato para la salud humana, de la cantidad de productos obtenidos encondiciones tecnológicamente similares y que puedan presentar el mismo riesgo. Dicha cantidad retirada permanecerá bajo supervisión y responsabilidad de la autoridad competente hasta que sea destruida, empleada para usos distintos del consumo humano o, previa autorización de dicha autoridad, transformada de manera adecuada para garantizar la seguridad;

— los requisitos previstos en los guiones primero y segundo deberán haber sido determinados con la autoridad competente, quien controlará con regularidad su observancia.

2. En los productos cárnicos que no puedan conservarse a temperatura ambiente, el empresario o el gestor del establecimiento o del centro de reenvasado indicarán a efectos de control, de manera visible y legible sobre el embalaje del producto, la temperatura a la cual el producto debe transportarse y almacenarse así como la fecha mínima de durabilidad o, en el caso de productos microbiológicamente perecederos, la fecha límite de consumo.

3. El empresario o el gestor del establecimiento deberán disponer o establecer un programa de formación del personal para que este último pueda cumplir las condiciones de producción higiénica, adaptadas a la estructura de producción, salvo si dicho personal dispone ya de una cualificación suficiente, sancionada por un título. Dicho programa de formación podrá tener carácter específico para los establecimientos contemplados en el artículo 9.

La autoridad competente responsable del establecimiento deberá estar asociada a la concepción y a la puesta en práctica de dicho programa.

Artículo 8

1. Cada Estado miembro establecerá una lista de los establecimientos autorizados, distintos de los mencionados en el artículo 11, teniendo cada uno de ellos

▼B

un número de autorización. Dicha lista se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Podrá darse un número de autorización único a:

i) un establecimiento o un centro de reenvasado que procedan al tratamiento o al reenvasado de productos obtenidos a partir de o con materias primas cubiertas por varias Directivas contempladas en la letra d) del artículo 2;

ii) un establecimiento situado en el mismo lugar que un establecimiento autorizado de conformidad con una de las Directivas contempladas en la letra d) del artículo 2.

La autoridad competente sólo autorizará un establecimiento si se ha asegurado de que éste cumple con las disposiciones de la presente Directiva en lo referente a la índole de las actividades que ejerce. No obstante, en caso de que un establecimiento al que se haya de autorizar con arreglo a la presente Directiva esté integrado en un establecimiento autorizado con arreglo a las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE, 91/493/CEE o 91/495/CEE, los locales, equipos e instalaciones previstos para el personal, así como todos los locales en los que no haya peligro de contaminación de las materias primas o los productos no envasados, podrán ser comunes a ambos establecimientos.

Cuando la autoridad competente detecte una infracción evidente de las normas higiénicas establecidas en la presente Directiva o un impedimento para la adecuada inspección sanitaria:

i) estará facultada para intervenir sobre la utilización de equipos o locales y para adoptar todas las medidas necesarias, que podrán consistir incluso en la reducción de la cadencia de producción o en la suspensión momentánea del proceso de producción;

ii) cuando dichas medidas o las medidas previstas en el penúltimo guión del apartado 1 del artículo 7 resulten insuficientes para remediarlo, suspenderá temporalmente la autorización, en su caso para el tipo de producción de que se trate.

Si el empresario o el gestor del establecimiento no pusieren remedio a las infracciones comprobadas en el plazo fijado por la autoridad competente, ésta retirará la autorización.

La autoridad competente de que se trate tendrá en cuenta en particular las conclusiones de un eventual control efectuado de conformidad con el artículo 12.

Se informará a los demás Estados miembros y a la Comisión de la suspensión o de la retirada de la autorización.

2. La inspección y el control de los establecimientos correrán a cargo de la autoridad competente.

Los establecimientos deberán estar bajo control permanente de la autoridad competente, entendiéndose que la necesidad de una presencia permanente o periódica de la autoridad competente en un establecimiento dado deberá depender del tamaño del establecimiento, del tipo de producto fabricado, del sistema de evaluación de riesgos y de las garantías ofrecidas de conformidad con los guiones quinto y octavo del segundo párrafo del apartado 1 del artículo 7.

La autoridad competente deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de los establecimientos, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva, y, en caso de duda sobre el origen de las carnes, a los documentos contables que le permitan remontar al matadero de origen o a la explotación de origen de la materia prima.

La autoridad competente deberá proceder a análisis regulares de los resultados de los controles previstos en el apartado 1 del artículo 7. Basándose en dichos análisis, podrá disponerque se proceda a exámenes complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

La naturaleza de dichos controles, su frecuencia y los métodos de muestreo y de los exámenes microbiológicos se establecerán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 20.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe cuyas conclusiones o recomendaciones se darán a conocer al empresario o gestor del establecimiento, que velarán por remediar las carencias observadas para mejorar la higiene.

3. En caso de infracciones repetidas deberá reforzarse el control y, en su caso, se intervendrán las etiquetas u otros soportes con la marca de inspección veterinaria.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 20.

▼B

Artículo 9

1. Los Estados miembros podrán conceder, con vistas a su autorización, a los establecimientos que fabriquen productos cárnicos que no tengan una estructura y una capacidad de producción industrial, excepciones a los requisitos del capítulo I del Anexo B y a las del Anexo A, capítulo I, punto 2, letra g), por lo que respecta a los grifos, y punto 11, para sustituir los vestuarios por armarios.

Además, podrán concederse excepciones al punto 3 del capítulo I del Anexo A para los locales de almacenamiento de materias primas y productos acabados. Sin embargo, en este supuesto, dicho establecimiento deberá disponer de al menos:

i) un local o dispositivo, en su caso refrigerados, para el almacenamiento de las materias primas, cuando se efectúe en él dicho almacenamiento;

ii) un local o dispositivo, en su caso refrigerados, para el almacenamiento de los productos acabados, cuando se efectúe en él dicho almacenamiento.

2. Los Estados miembros podrán hacer extensiva la excepción prevista en el apartado 1 a los establecimientos contemplados:

— en el apartado 1 del artículo 4 de la Directiva 64/433/CEE cuando se reúnan los requisitos previstos en el segundo párrafo del apartado 1 del artículo 13 de dicha Directiva;

— en el apartado 2 del artículo 4 y en el segundo párrafo del apartado 1 del artículo 13 de la Directiva 64/433/CEE,

en la medida en que dichos establecimientos produzcan productos cárnicos, entendiéndose que el tratamiento de los productos en dichos establecimientos deberá cumplir los demás requisitos de la presente Directiva.

3. Las disposiciones del capítulo VII del Anexo B no se aplicarán a las operaciones de almacenamiento en los establecimientos mencionados en el apartado 1 ni a las operaciones de transporte de productos distintos de los contemplados en el apartado 2 del artículo 7.

4. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, antes del 1 de octubre de 1992, los criterios que hayan adoptado para estimar que un establecimiento o una categoría de establecimiento está sometido a las disposiciones del presente artículo.

Si, tras un examen de dichos criterios o a raíz de los controles efectuados de conformidad con el artículo 12, la Comisión considerare que los criterios adoptados pueden ir en menoscabo de la aplicación uniforme de la presente Directiva, dichos criterios podrán modificarse o completarse por primera vez antes del 1 de enero de 1993 con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20. Siguiendo el mismo procedimiento se establecerán igualmente las condiciones con arreglo a las cuales las autoridades competentes del Estado miembro volverán a clasificar esos establecimientos.

5. A partir de la información recogida por la Comisión de conformidad con el primer párrafo del apartado 4, se fijarán criterios uniformes para la aplicación del presente artículo antes del 1 de enero de 1993 con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20.

Artículo 10

Los establecimientos que se beneficien en la actualidad de una autorización nacional deberán presentar, antes del 1 de octubre de 1992, una solicitud a la autoridad competente para su clasificación con arreglo a las disposiciones del artículo 8 o del artículo 9.

Mientras la autoridad competente del Estado miembro no haya tomado una decisión, y como máximo hasta el 1 de enero de 1996, todos los productos procedentes del establecimiento que no haya sido clasificado deberán seguir estando provistos de la marca de inspección veterinaria nacional.

Para los establecimientos contemplados en el artículo 8, a petición debidamente justificada de un Estado miembro, podrá concederse, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20, un plazo adicional que expirará el 1 de enero de 1996 pr lo que respecta al cumplimiento de los requisitos del Anexo B, capítulo I, punto 1, letra a). Los productos procedentes de dicho establecimiento deberán llevar la marca de inspección veterinaria nacional.

Artículo 11

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 8 y en la medida en que dicha producción no tenga lugar en un establecimiento autorizado de acuerdo con el artículo 8, los Estados miembros autorizarán y registrarán todos los establecimientos que fabriquen otros productos de origen animal, tal como se definen en la letra b) del artículo 2, asignando a cada uno de ellos un número oficial

▼B

específico, con el fin de poder realizar la inspección y para poder remontar hasta el establecimiento de origen de los productos de que se trate.

No obstante, cuando la producción tenga lugar en un local contiguo al matadero, dicha autorización deberá ampliarse al citado local siempre y cuando se ajuste a los requisitos de la presente Directiva.

2. La inspección y supervisión de los establecimientos correrán a cargo de la autoridad competente, que tendrá libre acceso en todo momento a todas las dependencias de los establecimientos para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

3. Si, en el transcurso de dichas inspecciones, se comprobare que no se cumplen los requisitos de la presente Directiva, la autoridad competente adoptará las medidas adecuadas, que podrán incluso llegar a ser las previstas en los párrafos tercero y cuarto del apartado 1 del artículo 8.

4. Los análisis y pruebas deberán realizarse con arreglo a métodos probados y reconocidos científicamente, tales como los establecidos en disposiciones comunitarias o normas internacionales.

La Comisión fijará los métodos de referencia con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 20.

Artículo 12

1. Especialistas de la Comisión, en la medida necesaria para la aplicación uniforme de la presente Directiva y en colaboración con las autoridades competentes, podrán efectuar controles *in situ*. Para ello, podrán comprobar, controlando un porcentaje representativo de establecimientos, si las autoridades competentes controlan el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva por parte de los establecimientos autorizados. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

El Estado miembro en cuyo territorio se efectúe un control aportará toda la ayuda necesaria a los especialistas en el cumplimiento de su misión.

Las disposiciones generales de aplicación del presente artículo se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 20.

2. Antes del 1 de enero de 1995, el Consejo procederá a la revisión del presente artículo sobre la base de un informe de la Comisión acompañado de eventuales propuestas.

Artículo 13

1. No obstante lo dispuesto en las condiciones establecidas en el artículo 3, podrá decidirse, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 20, que determinadas disposiciones de la presente Directiva no sean aplicables a los productos cárnicos que contengan otros productos alimenticios y cuyo porcentaje de carne, de productos cárnicos o de preparados de carne fuere mínimo.

Dichas excepciones sólo podrán referirse a:

a) las condiciones de autorización de los establecimientos previstos 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 B;

c) los requisitos relativos al marcado previsto en el capítulo VI del Anexo B y, hasta el 1 de julio de 1993, al certificado de inspección veterinaria previsto en el Anexo D.

Con el objeto de conceder las excepciones 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 por que todos los productos cárnicos comercializados sean productos sanos preparados a partir de carne, de productos cárnicos o de productos contemplados en la Directiva 88/675/CEE.

2. A la espera de que se tome una decisión con arreglo al apartado 1, seguirá siendo aplicable la Directiva 83/201/CEE.

Artículo 14

Serán aplicables las disposiciones establecidas en la Directiva 89/662/CEE del Consejo relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior, en particular en lo que se refiere a la organización y el curso que deba darse a los controles reali-

▼B

zados por el Estado miembro de destino y a las medidas de salvaguardia que deban aplicarse.

Artículo 15

La Comisión, si lo considerare necesario y tras recabar la opinión de los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente, podrá formular recomendaciones que incluyan directrices sobre las prácticas correctas de fabricación aplicables en las diversas fases de producción y comercialización de los productos mencionados en el artículo 1.

Artículo 16

1. A la espera de la reglamentación comunitaria relativa a las normas sanitarias aplicables a la comercialización de carnes de animales de caza salvajes, seguirán siendo aplicables las normas nacionales relativas a la utilización de dichas carnes en los establecimientos contemplados en la presente Directiva y a la comercialización de productos cárnicos que incorporen dichas carnes, respetando las disposiciones generales del Tratado.

2. 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 podrán añadirse los aditivos cuya utilización se autorice y de que se determinen las condiciones en que podrá 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 normativas nacionales, así como los acuerdos bilaterales existentes en la fecha de puesta en aplicación de la Directiva 88/658/CEE, en virtud de los cuales se limita la utilización de aditivos en los productos contemplados en la presente Directiva, respetandolas disposiciones generales del Tratado, siempre que sean indistintamente aplicables a la producción nacional y a los intercambios.

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

Artículo 17

Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 20, podrán establecerse:

— las condiciones particulares de autorización para los establecimientos situados en mercados mayoristas y centros de reenvasado;

— las normas de marcado de los productos procedentes de un centro de reenvasado, así como las modalidades de control que permitan remontarse hasta el establecimiento de origen de las materias primas;

— a petición de un Estado miembro o a iniciativa de la Comisión, los requisitos pertinentes de la presente Directiva que serán aplicables a cualquier producto cuya comercialización esté autorizada en un Estado miembro y cuya composición o presentación pudieran dar lugar a interpretaciones divergentes según los Estados miembros;

— los métodos de control de la estanqueidad de los recipientes contemplados en el capítulo VIII, punto 1, letra f) del Anexo B;

— para los productos contemplados en el apartado 2 del artículo 7, normas microbiológicas que incluyan planes de muestreo y métodos de análisis.

Artículo 18

1. Sin perjuicio de las disposiciones específicas previstas en la presente Directiva, cuando existan sospechas de incumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva o dudas acerca de la salubridad de los productos mencionados en el artículo 1, la autoridad competente efectuará cuantos controles considere oportunos.

2. Los Estados miembros adoptarán las medidas administrativas o penales adecuadas para sancionar cualquier infracción de la presente Directiva, en particular cuando se compruebe que los certificados o documentos establecidos no corresponden al estado real de los productos mencionados en el artículo 1, que el marcado de dichos productos no se ajusta a dicha normativa, que los citados productos no han sido sometidos a los controles previstos en la presente Directiva o que la utilización inicialmente prevista para tales productos no ha sido respetada.

▼B

Artículo 19

A propuesta de la Comisión, el Consejo, por mayoría cualificada, modificará los Anexos de la presente Directiva, con el fin, en particular, de adaptarlos a la evolución tecnológica.

Artículo 20

1. En el caso de que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente será convocado inmediatamente por su presidente, bien por iniciativa de este último o bien a instancia del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará un proyecto de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen acerca de dicho proyecto en un plazo que fijará su presidente en función de la urgencia de la cuestión. Requerirá una mayoría de cincuenta y cuatro votos para pronunciarse. Los votos de los Estados miembros se ponderarán de la forma prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no participará en la votación.

3. La Comisión adoptará las medidas y las pondrá en aplicación inmediatamente si éstas concordaren con el dictamen del Comité. Si no concordaren con el dictamen del Comité, o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá de inmediato al Consejo una propuesta de medidas para su adopción. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se hubiere recurrido al Consejo, éste no hubiere adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas, que serán de aplicación inmediata, salvo en el caso de que el Consejo se hubiere pronunciado por mayoría simple contra las mencionadas medidas.

Artículo 21

El Consejo, que se pronunciará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 43 del Tratado, adoptará, antes del 1 de enero de 1993, una decisión sobre la incorporación en los productos cárnicos de almidón o de proteínas de origen animal o vegetal, así como los porcentajes máximos que se deben autorizar desde un punto de vista tecnológico.»

▼B

ANEXO A

CONDICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

Condiciones generales de autorización de los establecimientos

Los establecimientos deberán reunir, por lo menos, las siguientes características:

1) Los lugares de trabajo serán de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas. Dichos lugares de trabajo estarán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación de las materias primas y los productos contemplados en la presente Directiva.

2) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de las materias primas y a la fabricación de los productos contemplados en la presente Directiva:

   a) el suelo será de materiales impermeables y resistentes, fácil de limpiar y desinfectar, y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua; contará con un dispositivo que permita evacuar el agua;

   b) las paredes tendrán superficies lisas fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; estarán recubiertas con un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, o, en los locales de refrigeración y de almacenamiento, hasta la altura de los productos almacenados por los menos;

   c) el techo será fácil de limpiar;

   d) las puertas deberán estar fabricadas con materiales inalterables, fáciles de limpiar;

   e) se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y, en su caso, de evacuación de vapores;

   f) existirá una buena iluminación natural o artificial;

   g) habrá un número suficiente de instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada. En los locales de trabajo y en los aseos los grifos no deberán poder accionarse con las manos. Estas instalaciones deberán disponer de productos de limpieza y de desinfección y de medios higiénicos para secarse las manos;

   h) se contará con dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones.

3) En los locales donde se almacenen materias primas y productos contemplados en la presente Directiva se aplicarán las mismas condiciones que las que figuran en el punto 2), excepto:

   — en los locales de almacenamiento refrigerados, en los que bastará con un suelo fácil de limpiar y de desinfectar, dispuesto de forma que facilite el drenaje del agua;

   — en los locales de congelación y de ultracongelación, en los que bastará con un suelo de materiales impermeables e imputrescibles, fácil de limpiar;

     en tal caso, deberá disponerse de una instalación de potencia frigorífica suficiente para garantizar la conservación de las materias primas y los productos en las condiciones térmicas previstas en la presente Directiva.

   La utilización de paredes de madera en los locales contemplados en el segundo guión y construidos antes del 1 de enero de 1983 no constituirá motivo de retirada de la autorización.

   La capacidad de los locales de almacenamiento deberá permitir garantizar el almacenamiento de las materias primas utilizadas y los productos contemplados en la presente Directiva.

4) Habrá medios para la manutención higiénica y la protección de las materias primas y de los productos acabados que no hayan sido embalados ni envasados durante las operaciones de carga y descarga.

5) Se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables, como insectos, roedores, aves, etc.

6) Los aparatos y útiles de trabajo, como, por ejemplo, mesas de despiece, recipientes, cintas transportadoras, sierras y cuchillos destinados a entrar en contacto directo con las materias primas y los productos, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

▼B

7) Dispondrán de recipientes especiales, estancos, de material inalterable, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida a las personas no autorizadas sacar nada de ellos, destinados a alojar materias primas o productos no destinados al consumo humano, o de un local que pueda cerrarse con llave destinado a alojarlos si su abundancia lo hiciera necesario o si no fueran retirados o destruidos al final de cada jornada de trabajo. Cuando dichas materias primas o productos sean evacuados por conductos, éstos deberán estar construidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las demás materias primas o productos.

8) Contarán con instalaciones apropiadas para la limpieza y desinfección del material y utensilios.

9) Existirá un dispositivo de evacuación de aguas residuales que cumpla los requisitos higiénicos.

10) Tendrán una instalación que suministre exclusivamente agua potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad del agua destinada al consumo humano [1]. No obstante, queda autorizado excepcionalmente el empleo de agua no potable para la producción de vapor, la extinción de incendios o la refrigeración, siempre que las tuberías instaladas para ello imposibiliten que este agua pueda utilizarse con otros fines y no presenten riesgos de contaminación directa o indirecta de los productos. Las tuberías de agua no potable deberán diferenciarse claramente de las de agua potable.

11) Existirá un número suficiente de vestuarios con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables, lavabos y retretes con cisterna. Estos últimos no deberán comunicarse directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar dotados de medios para la limpieza de las manos y de medios higiénicos para su secado; los grifos no deberán poder accionarse con la mano.

12) Existirá un local correctamente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, a disposición exclusiva del servicio de inspección si la cantidad de productos tratados requiere su presencia regular o permanente.

13) Deberá haber un local o dispositivo para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.

14) Deberá haber un local o un armario para el almacenamiento del material de limpieza y mantenimiento.

15) Habrá equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte. No obstante, dichos equipos no serán obligatorios cuando existan disposiciones que obliguen a la limpieza y desinfección de los medios de transporte en instalaciones oficialmente autorizadas por la autoridad competente.

CAPÍTULO II

Condiciones higiénicas generales

A. *Condiciones generales de higiene aplicables a los locales, a los materiales y a los útiles de trabajo*

1. El material y los instrumentos utilizados para trabajar con las materias primas y los productos, los suelos, las paredes, los techos y los tabiques de los locales deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento, de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichas materias primas o productos. El agua para limpiar los útiles de trabajo deberá tener una temperatura no inferior a + 82 ºC.

2. Ningún animal deberá entrar en los establecimientos. Deberá exterminarse sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en locales o armarios que puedan cerrarse con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

3. Los lugares de trabajo, los útiles y el material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la elaboración de productos para los que se haya concedido la autorización. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios aptos para el consumo humano. Dicha restricción no se aplicará al material de transporte utili-

[1] DO nº L 229, de 30. 8. 1980, p. 11.

▼B

zado en los locales en los que no se proceda al faenado de las materias primas o de los productos contemplados en la presente Directiva.

4. Se utilizará agua potable, tal como se define en la Directiva 80/778/CEE, para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios o enfriar las máquinas, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para las materias primas o los productos.

5. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán ser autorizados por la autoridad competente y utilizarse de forma que los equipos, el material, las materias primas y los productos no se vean afectados por ellos.

   Los equipos e instrumentos de trabajo se aclararán con agua potable tras su utilización. Los productos de mantenimiento y limpieza deberán almacenarse en el local previsto en el punto 14) del capítulo I.

6. Queda prohibido echar serrín o cualquier otra materia similar en el suelo de los locales de trabajo y de almacenamiento de las materias primas y los productos contemplados en la presente Directiva.

B. *Condiciones generales de higiene aplicables al personal*

1. Se exigirá del personal el máximo estado de limpieza posible. En particular:

   a) el personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello. Sobre todo cuando se trate de personas que manipulen materias primas y productos sin embalar que puedan contaminarse;

   b) el personal encargado de la manipulación y preparación de materias primas y productos deberá lavarse las manos por lo menos cada vez que reanude el trabajo y/o en caso de contaminación; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco;

   c) estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de las materias primas y los productos.

2. Los empresarios tomarán todas las medidas necesarias para evitar que manipulen las materias primas y los productos las personas que puedan contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.

   En el momento de la contratación, toda persona que vaya a trabajar y manipular materias primas y productos deberá acreditar mediante certificación médica que no existen contraindicaciones de ningún tipo para que sea destinada a esas tareas. Los controles médicos de dichas personas se regularán por la legislación nacional vigente en el Estado miembro de que se trate y, para los países terceros, por las garantías particulares que se fijarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20.

▼B

ANEXO B

CONDICIONES ESPECIALES PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE

CAPÍTULO I

Condiciones especiales de autorización de los establecimientos que preparen productos cárnicos

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

   a) locales adecuados y suficientemente amplios para el almacenamiento por separado:

      i) en régimen frío, de materias primas, por una parte, y

      ii) de productos cárnicos a temperatura ambiente o, en su caso, en frío, según su naturaleza, por otra parte,

      teniendo en cuenta que las materias primas, los productos cárnicos y los otros productos de origen animal no embalados deberán almacenarse separados de las materias primas y productos embalados;

   b) uno o varios locales apropiados y suficientemente amplios para la fabricación y el envasado de los productos cárnicos. Siempre que dichas operaciones constituyan un ciclo único de producción que garantice el cumplimiento de los requisitos de la presente Directiva y la salubridad de las materias primas y los productos acabados, y siempre que el diseño y las dimensiones del local de fabricación lo permitan, podrán efectuarse en el mismo local;

   c) un local o dispositivo para almacenar determinados ingredientes como los aditivos alimentarios;

   d) un local para las operaciones de embalaje, a no ser que no se reúnan las condiciones establecidas a este respecto en el punto 3 del capítulo V, y para las de expedición;

   e) un local para el almacenamiento de los materiales de envasado y embalaje;

   f) un local para la limpieza de los equipos y del material, como ganchos y recipientes.

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

   a) un local o, si no hay ningún peligro de contaminación, un lugar para quitar el embalaje;

   b) un local o, si no hay ningún peligro de contaminación, un lugar para descongelar las materias primas;

   c) un local para las operaciones de despiece;

   d) un local o una instalación para el secado y el curado;

   e) un local o instalación para el ahumado;

   f) un local para el desalado, el remojo y cualquier otro tratamiento, especialmente de las tripas naturales, si dichas materias primas no han sido objeto de tales operaciones en el establecimiento de origen;

   g) un local de limpieza previa de las materias primas necesarias para elaborar productos cárnicos;

   h) un local para la salazón provisto, en caso necesario, de un dispositivo de climatización para el mantenimiento de la temperatura establecida en el punto 4 del capítulo II;

   i) un local de limpieza previa, si procede, de los productos a base de carne destinados al troceado o despiece y envasado;

   j) un local provisto, si fuera necesario, de un dispositivo de climatización para el troceado, el despiece y el envasado de los productos cárnicos destinados a la comercialización en forma preembalada;

   k) los locales específicos previstos en el Anexo C, en la medida en que los productos que allí se contemplan se fabriquen en los establecimientos a los que hace referencia el presente capítulo;

   l) en la medida en que se cumplan las condiciones previstas en la letra b) del punto 1, podrá decidirse, previo acuerdo de la autoridad competente, que algunas de dichas operaciones puedan efectuarse en un local común.

▼B

En la medida en que no se cumplan las condiciones previstas en la letra b) del punto 1, las operaciones que puedan presentar un riesgo sanitario para determinados productos fabricados simultáneamente y las operaciones asociadas con una producción excesiva de calor deberán efectuarse en un local distinto.

CAPÍTULO II

Condiciones higiénicas especiales para los establecimientos que preparen productos cárnicos

1. Los locales en los que se almacenen o faenen productos alimenticios distintos de las carnes o los productos cárnicos y que puedan formar parte de productos cárnicos deberán someterse a las normas higiénicas generales establecidas en la presente Directiva.

2. Las materias primas y los ingredientes que formen parte de productos cárnicos, así como dichos productos y los productos de origen animal, y los recipientes que los contengan no deberán entrar en contacto directo con el suelo y deberán manipularse en condiciones que no puedan contaminarlos. Deberá velarse por que no haya ningún contacto entre las materias primas y los productos acabados.

3. Se autorizará la utilización de madera en los locales de ahumado, salazón, curado y baño de salmuera, de almacenamiento de los productos cárnicos y en el local de expedición cuando ello sea indispensable por razones tecnológicas y siempre que no haya ningún peligro de contaminación de estos productos. La introducción de paletas de madera en dichos locales no estará autorizada más que para el transporte de carnes o de productos cárnicos embalados y únicamente para este uso. Por otra parte, podrá autorizarse la utilización de metales galvanizados para el secado de jamones y de salchichones siempre y cuando no estén corroídos ni estén en contacto con los productos cárnicos.

4. Las temperaturas de los locales o de una parte de los locales en los que se faene carne, carne picada utilizada como materia prima, productos cárnicos y preparados de carne deberán garantizar una producción higiénica; si fuere necesario, estos locales o partes de local estarán provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire.

   Cuando se efectúen las operaciones de despiece y salazón, los locales de despiece y salazón deberán mantenerse a una temperatura que no supere los 12 ºC, salvo en el caso de los establecimientos contemplados en el artículo 9.

   No obstante, para los demás establecimientos, la autoridad competente podrá obviar dicho requisito de temperatura cuando considere justificada tal excepción en función de la tecnología de preparación del producto cárnico.

CAPÍTULO III

Disposiciones relativas a las materias primas que deben utilizarse para la fabricación de productos cárnicos

1. Para poder ser utilizadas para la fabricación de productos cárnicos, las carnes deberán:

   — proceder de un establecimiento autorizado de conformidad con las Directivas mencionadas en la letra d) del artículo 2 y haber sido transportadas en condiciones sanitarias satisfactorias de conformidad con las Directivas mencionadas,

   — conservarse, desde su llegada al establecimiento de transformación y hasta el momento de su utilización, con arreglo a las Directivas mencionadas en la letra d) del artículo 2.

   No obstante, hasta el 31 de diciembre de 1995, las carnes obtenidas en establecimientos que disfruten de las excepciones previstas en la Directiva 91/498/CEE podrán encontrarse en los establecimientos autorizados. Hasta dicha fecha, no podrá haber, en los establecimientos autorizados, carnes que no cumplan los requisitos establecidos en las Directivas mencionadas en la letra d) 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. Los productos cárnicos obtenidos a partir de dichas carnes deberán ir provistos del marchamo nacional.

▼B

2. Las carnes picadas y los preparados de carne, siempre que no se fabriquen en el local de fabricación contemplado en la letra b) del punto 1 del capítulo I, deberán:

   — proceder de un establecimiento autorizado de conformidad con la Directiva 88/657/CEE y haberse transportado en condiciones sanitarias satisfactorias de conformidad con la citada Directiva;

   — conservarse, desde su llegada al establecimiento de transformación y hasta el momento de su utilización, de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 88/657/CEE.

3. Se autorizará la presencia de productos pesqueros en la preparación de los productos cárnicos cuando dichos productos cumplan los requisitos de la Directiva 91/493/CEE.

CAPÍTULO IV

Control de las producciones

1. Los establecimientos estarán sometidos a un control llevado a cabo por la autoridad competente, que deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos de la presente Directiva y, en particular,

   a) controlar:

      i) la limpieza de los locales de las instalaciones y de los instrumentos y la higiene del personal;

      ii) la eficacia de los controles efectuados por el establecimiento, de conformidad con el artículo 7, principalmente mediante el examen de los resultados y la toma de muestras;

      iii) las condiciones microbiológicas e higiénicas de los productos de origen animal;

      iv) la eficacia del tratamiento de los productos cárnicos;

      v) los recipientes herméticamente cerrados mediante un muestreo aleatorio;

      vi) el marcado de inspección veterinaria correcto de los productos cárnicos así como la identificación de los productos considerados inadecuados para el consumo humano y el fin que se reserva a estos últimos;

      vii) las condiciones de almacenamiento y transporte;

   b) tomar las muestras necesarias para los análisis de laboratorio;

   c) proceder a cualquier otro control que estime necesario para el cumplimiento de los requisitos de la presente Directiva;

   d) comprobar si un producto cárnico ha sido elaborado a partir de carne a la que se hayan añadido otros productos alimenticios, aditivos alimenticios o condimentos, sometiéndolo a una inspección adecuada y controlando si responde 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, en particular en caso de utilización de la denominación comercial prevista en el punto 4 del capítulo V.

2. La autoridad competente deberá tener acceso en todo momento a los almacenes frigoríficos y a todos los locales de trabajo para comprobar el estricto cumplimiento de estas disposiciones.

CAPÍTULO V

Envasado, embalaje y etiquetado

1. El envasado y el embalaje se efectuarán en los locales previstos a tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.

   Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 89/109/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios [1], el envase y el embalaje responderán a todas las normas higiénicas y tendrán la solidez suficiente para garantizar la protección eficaz de los productos cárnicos.

2. Los envases o embalajes no podrán volverse a utilizar para productos cárnicos, excepto algunos recipientes especiales, como los de terracota y vidrio o plástico, que podrán reutilizarse tras haberse limpiado y desinfectado eficazmente.

---

[1] DO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 38.

▼B

3. La fabricación de productos cárnicos, así como las operaciones de embalaje, podrán efectuarse en un mismo local si el embalaje posee las características enunciadas en el punto 2 o si se cumplen las siguientes condiciones:

   a) el local será lo suficientemente amplio y estará acondicionado de forma que garantice la higiene de las operaciones;

   b) el envase y el embalaje serán envueltos inmediatamente después de su fabricación con un envoltorio protector hermético que se protegerá contra todo daño durante el transporte al establecimiento y se almacenará en condiciones higiénicas en un local destinado a este efecto;

   c) los locales de almacenamiento del material de embalaje estarán desprovistos de polvo y parásitos y carecerán de todo contacto atmosférico con locales que contengan sustancias que puedan contaminar la carne, la carne picada, los preparados de carne o los productos cárnicos. Los embalajes no deberán almacenarse en contacto con el suelo;

   d) los embalajes se ensamblarán en condiciones higiénicas antes de introducirlos en el local; podrá obviarse este requisito cuando los embalajes se ensamblen automáticamente siempre que no haya ningún peligro de contaminación de los productos cárnicos;

   e) los embalajes se introducirán en condiciones higiénicas en el local y se utilizarán inmediatamente. No podrán ser manipulados por el personal encargado de manipular la carne, la carne picada, los preparados de carne y los productos cárnicos sin envasar;

   f) inmediatamente después del embalaje, los productos cárnicos se depositarán en los locales de almacenamiento previstos para tal fin.

4. Además de cumplirse los requisitos 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 [1], deberá figurar de forma visible y legible en el envase o en la etiqueta de los productos cárnicos lo siguiente [2]:

   — en la medida en que no se deduzca claramente de la denominación comercial del producto o de la lista de ingredientes, con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE, la especie o especies a partir de las cuales se ha obtenido la carne;

   — una indicación que permita identificar una cantidad de productos obtenidos en condiciones tecnológicamente semejantes y que puedan presentar el mismo riesgo;

   — en los embalajes no destinados al consumidor final, la fecha de elaboración;

   — la denominación comercial seguida de la referencia a la norma o legislación nacional [3] que la autoriza;

   — cuando la legislación de un Estado miembro autorice el empleo de proteínas o de almidón, además del que se autorice con arreglo al artículo 21, la mención de dicho empleo unida a la denominación comercial.

CAPÍTULO VI

Marcado de inspección veterinaria

1. Los productos cárnicos irán provistos de la marca de inspección veterinaria. El marcado se realizará en el momento de la fabricación o inmediatamente después de su fabricación en el establecimiento o en el centro de envasado, en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente descifrables. La marca de inspección veterinaria podrá estamparse en el producto mismo o en el envase si elproducto cárnico lleva un envase individual, o en una etiqueta pegada sobre este envase conforme a la letra b) del punto 4. No obstante, en el caso de un producto cárnico envasado y embalado individualmente, bastará con que la marca de inspección veterinaria se coloque en el embalaje.

---

(1) DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 89/395/CEE (DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 17).

(2) Tales indicaciones deberán acompañar a los productos cárnicos hasta el consumidor final, a excepción de los productos contemplados en el tercer guión.

(3) Los términos «norma o legislación nacional» incluyen:
   a) las condiciones de producción o elaboración autorizadas por el Derecho nacional;
   b) las normas particulares del Derecho nacional que impongan obligaciones específicas a las condiciones de producción o elaboración para determinados productos;
   c) todas las denominaciones comerciales que, a falta de normas nacionales que las restrinjan, admita la legislación de un Estado miembro o que se admitan en un Estado miembro en el que estén consagradas por el uso.

▼B

2. En el caso de productos cárnicos provistos de la marca de inspección veterinaria conforme al punto 1 que luego sean embalados, deberá colocase también en este embalaje la marca de inspección veterinaria.

3. No obstante lo dispuesto en los puntos 1 y 2, la marca de inspección veterinaria en los productos cárnicos contenidos en unidades de expedición paletizadas, destinados a pasar por una transformación o ser introducidos en envases complementarios en un establecimiento autorizado, no será necesaria cuando:

   — la superficie externa de dichas unidades que contienen los productos cárnicos lleve la marca de inspección veterinaria estampada de acuerdo con la letra a) del punto 4;

   — cuando el establecimiento destinatario lleve un registro separado en el que se mencionen las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos recibidos de conformidad con el presente punto;

   — cuando el lugar de destino y la utilización prevista de los productos cárnicos vayan claramente indicados en la superficie exterior del embalaje grande, salvo si este último fuere transparente.

   No obstante, cuando una unidad de expedición de productos envasados lleve un embalaje transparente, no se exigirá la marca de inspección veterinaria en éste si la marca de inspección veterinaria de los productos envasados se viere claramente a través del embalaje.

4. a) La marca de inspección veterinaria deberá incluir las indicaciones siguientes dentro de un óvalo:

      i) o bien:

         — en la parte superior: las iniciales del país expedidor en mayúsculas de imprenta, es decir:

           B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, seguidas del número de autorización del establecimiento, o, de conformidad con las modalidades que deberán establecerse en aplicación del segundo guión del artículo 17, del centro de reenvasado, acompañado, en su caso, de un número codificado que precise el tipo de producto para el que está autorizado el establecimiento;

         — en la parte inferior: una de las siguientes siglas: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

      ii) o bien:

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

         — en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento, o, de conformidad con las modalidades que deberán establecerse en aplicación del segundo guión del artículo 17, del centro de reenvasado, acompañado, en su caso, de un número codificado que precise el tipo de producto para el que está autorizado el establecimiento;

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

   b) la marca de inspección veterinaria podrá estamparse mediante un sello de tinta o a fuego en el producto, el envase o el embalaje, o imprimirse o ponerse en una etiqueta. Cuando se estampe en el embalaje, el marchamo deberá destruirse al abrir éste. Sólo se tolerará la no destrucción de este marchamo cuando el embalaje se destruya al ser abierto. Para los productos contenidos en recipientes herméticamente cerrados, se aplicará el marchamo de manera indeleble en la tapa o en la lata;

   c) el marcado de inspección veterinaria podrá también consistir en la fijación inamovible de una placa de material resistente que responda a todos los requisitos higiénicos y que incluya las indicaciones especificadas en la letra a).

CAPÍTULO VII

Almacenamiento y transporte

1. Los productos cárnicos se almacenarán en los locales previstos en la letra a) del punto 1 del capítulo I del Anexo B.

   No obstante, los productos cárnicos que puedan conservarse a temperatura ambiente podrán almacenarse en locales de almacenamiento construidos en materiales sólidos, fáciles de limpiar y desinfectar y autorizados por la autoridad competente.

2. Los productos cárnicos para los que se indiquen temperaturas de almacenamiento conforme al apartado 2 del artículo 7, se mantendrán a esas temperaturas.

▼B

3. Los productos cárnicos se expedirán de manera que estén protegidos durante el transporte de toda contaminación o daño. En este sentido, conviene tener en cuenta la duración del transporte, los medios utilizados y las condiciones meteorológicas.

4. Los vehículos utilizados para el transporte de los productos cárnicos irán equipados, si los productos lo exigieren, de manera que éstos puedan ser transportados a la temperatura requerida y, en particular, que no se sobrepasen las temperaturas indicadas de acuerdo con el apartado 2 del artículo 7.

CAPÍTULO VIII

Condiciones especiales para los productos pasteurizados o esterilizados contenidos en recipientes herméticamente cerrados

A. Además de cumplir las condiciones establecidas en el Anexo A, los establecimientos que fabriquen productos pasteurizados o esterilizados contenidos en recipientes herméticamente cerrados

1) deberán disponer:

a) de un dispositivo que permita trasladar de forma higiénica las latas de conserva al lugar de trabajo;

b) de un dispositivo para la limpieza eficaz de las latas de conserva inmediatamente antes del llenado;

c) de un dispositivo para el lavado con agua potable lo suficientemente caliente como para eliminar las grasas de los recipientes tras el cierre hermético y antes de pasar por el autoclave;

d) de un local, un lugar o una instalación apropiados para el enfriamiento y el secado de los recipientes después del tratamiento por calor;

e) de instalaciones para la incubación de los productos cárnicos contenidos en recipientes herméticamente cerrados y tomados como muestra;

f) de un equipo adecuado para comprobar si los recipientes son estancos y están intactos;

2) deberán velar por que:

a) los recipientes herméticamente cerrados se saquen de los aparatos de calentamiento a una temperatura suficientemente elevada como para garantizar la evaporación rápida de la humedad y no sean manejados a mano antes de que estén completamente secos;

b) los recipientes que presenten formaciones de gas se sometan a un examen complementario;

c) los termómetros del aparato de calentamiento se controlen mediante termómetros contrastados;

d) los recipientes sean:

— rechazados si hubieren sufrido daños o estuvieren mal hechos,

— rechazados o limpiados si no estuvieran limpios y, en el caso de las latas, limpiadas de forma eficaz, inmediatamente antes del llenado, mediante los dispositivos de limpieza que se mencionan en la letra b) del punto 1. No se autorizará la utilización de agua no corriente,

— si fuere necesario, puestos a escurrir durante el tiempo suficiente tras la limpieza y antes del llenado,

— si fuere necesario, lavados con agua potable, en su caso lo suficientemente caliente como para eliminar las grasas, tras el cierre hermético y antes de pasar por el autoclave, mediante el dispositivo citado en la letra c) del punto 1,

— enfriados, tras el calentamiento, en agua que satisfaga los requisitos del quinto guión de la letra B,

— manipulados, tanto antes como después del tratamiento por calor, de forma que se evite todo daño o contaminación.

B. El empresario o el gestor de un establecimiento que fabrique productos cárnicos en recipientes herméticamente cerrados deberán, además, asegurarse mediante un control por muestreo de lo siguiente:

— que se aplica a los productos cárnicos destinados a ser almacenados a una temperatura ambiente un procedimiento que permite obtener un valor Fc igual o superior a 3,00, salvo si se ha obtenido la misma estabilidad del producto mediante salado o se aplica un procedimiento térmico equivalente al menos a una pasteurización cuyos parámetros aprueba la autoridad competente;

▼B

— que los recipientes vacíos cumplen las normas de producción;

— que se practica un control de la producción diaria, a intervalos establecidos de antemano, para garantizar la eficacia del cierre. Para ello, deberá disponerse de un equipo adecuado para el examen de secciones perpendiculares de los cierres de los recipientes cerrados;

— que se ejercen los controles necesarios y que se utilizan, en particular, marcas de control a fin de garantizar que los recipientes han recibido el tratamiento térmico adecuado;

— que se efectúan los controles necesarios para garantizar que el agua de enfriamiento tiene un contenido residual de cloro tras su utilización. No obstante, los Estados miembros podrán permitir el no cumplimiento de este último requisito si el agua satisface los de la Directiva 80/778/CEE;

— que se efectúan pruebas de incubación de siete días a 37 ºC o de diez días a 35 ºC de las conservas de productos cárnicos que están en un recipiente herméticamente cerrado y que hayan sufrido un tratamiento por calor;

— que los productos pasteurizados en recipientes herméticamente cerrados responden a criterios reconocidos por la autoridad competente.

C. La autoridad competente podrá autorizar el añadido de determinadas sustancias al agua de los autoclaves para luchar contra la corrosión de las latas de conserva y para ablandar y desinfectar el agua. Se establecerá una lista de esas sustancias de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 20.

La autoridad competente podrá autorizar el empleo de agua reciclada para enfriar los recipientes que hayan sido sometidos a un tratamiento por calor. Este agua deberá depurarse y tratarse con cloro o someterse a otro tratamiento aprobado según el procedimiento previsto en el artículo 20. 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.

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

CAPÍTULO IX

Condiciones especiales para los platos cocinados a base de carne

Además de las condiciones generales contempladas en el Anexo A y en los capítulos I, II y III del presente Anexo:

1) los establecimientos que fabriquen platos cocinados deberán disponer de un local aparte para la confección y envasado de los platos cocinados; dicho local aparte no será necesario cuando los productos cárnicos y las carnes se manipulen en momentos distintos y siempre que los locales que se utilicen para dichas operaciones se limpien y desinfecten entre una utilización y otra;

2) a) inmediatamente después de su cocción, el producto cárnico que forme parte del plato cocinado deberá:

   i) o bien mezclarse inmediatamente con los demás ingredientes; en tal caso, el tiempo en que la temperatura del producto cárnico esté comprendida entre 10 ºC y 63 ºC deberá reducirse al mínimo;

   ii) o bien refrigerarse a una temperatura inferior o igual a 10 ºC antes de mezclarse con los demás ingredientes;

   b) el producto cárnico y el plato cocinado deberán refrigerarse a una temperatura en su centro inferior o igual a 10 ºC durante un período no superior a dos horas tras el final de la cocción y a la temperatura de almacenamiento lo antes posible. No obstante, la autoridad competente podrá autorizar al establecimiento a superar el período de dos horas cuando razones vinculadas con la tecnología de producción aplicada justifiquen un período superior y siempre que se garantice la salubridad del producto acabado;

   c) en caso necesario, el plato cocinado deberá congelarse o ultracongelarse inmediatamente después de enfriarse;

3) el etiquetado de los platos cocinados deberá ajustarse a la Directiva 79/112/CEE. La lista de ingredientes, a efectos de la presente Directiva, deberá incluir la mención de las especies animales.

▼B

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

4) los resultados de los distintos controles que deberá efectuar el empresario o el gestor deberán conservarse, al objeto de presentarlos a petición de la autoridad competente, durante un período mínimo que deberá establecer, según la durabilidad del producto de que se trate, la autoridad competente.

▼B

ANEXO C

NORMAS HIGIÉNICAS ESPECÍFICAS PARA LA FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

CAPÍTULO I

Condiciones generales

Los lugares de trabajo sólo podrán utilizarse para la fabricación de productos no destinados al consumo humano cuando cumplan los siguientes requisitos:

a) las materias primas no aptas para el consumo humano deberán almacenarse en un local completamente separado o en un emplazamiento de recepción completamente separado;

b) deberán faenarse en locales separados y se utilizarán para ello instalaciones y equipos distintos, salvo si la fabricación tiene lugar en instalaciones completamente cerradas o en equipos utilizados exclusivamente para estos fines;

c) los productos acabados que se obtengan a partir de estas materias primas deberán almacenarse en un local separado o en contenedores separados y etiquetados adecuadamente, y no podrán ir destinados al consumo humano.

CAPÍTULO II

Condiciones especiales para las grasas animales fundidas, los chicharrones y los subproductos de la extracción

Además de las condiciones contempladas en el Anexo A, se aplicarán las siguientes condiciones:

A. *Normas aplicables a los establecimientos de recogida y transformación de materias primas*

1. Los centros donde se recojan materias primas para transportarlas posteriormente a los establecimientos de transformación deberán estar provistos de un almacén frigorífico que permita conservar las materias primas a una temperatura igual o inferior a 7 ºC, excepto si las materias primas se recogen y se someten a los procedimientos de extracción dentro de los plazos de tiempo establecidos en las letras b) y c) del apartado 3 del punto B.

2. Los establecimientos de transformación dispondrán, como mínimo, de:

   a) un almacén frigorífico, excepto si las materias primas se recogen y se someten a los procedimientos de extracción en los plazos de tiempo establecidos en la letra b) del apartado 3 del punto B;

   b) un local o lugar para la recepción de las materias primas;

   c) una instalación para efectuar la inspección visual de las materias primas;

   d) si es necesario, una instalación para la trituración de las materias primas;

   e) un equipo para extraer la grasa de las materias primas, mediante calentamiento, presión u otro método apropiado;

   f) recipientes o cisternas que permitan conservar las grasas en estado líquido;

   g) un aparato de plastificación o cristalización de la grasa, que facilite el envasado y el embalaje, excepto si el establecimiento expide únicamente grasas animales fundidas en estado líqido;

   h) un local de expedición, excepto si el establecimiento expide las grasas animales fundidas únicamente a granel;

   i) recipientes estancos para la eliminación de materias primas no aptas para el consumo humano;

   j) cuando sea necesario, equipos apropiados para la preparación de productos a base de grasas animales fundidas mezcladas con otros productos alimenticios y/o condimentos;

   k) si los chicharrones se destinan al consumo humano, instalaciones adecuadas que garanticen que su recogida, envasado y embalaje se efectúan en condiciones higiénicas correctas y que se almacenan de acuerdo con las condiciones previstas en el apartado 9 del punto B.

▼B

B. *Normas higiénicas adicionales para la preparación de grasas animales fundidas, chicharrones y subproductos*

1. Las materias primas deberán proceder de animales que hayan sido declarados aptos para el consumo humano tras las inspecciones *ante* y *post mortem*.

2. Se considerarán materias primas los tejidos adiposos o los huesos que hayan sido declarados aptos para el consumo humano y que contengan la menor cantidad posible de sangre e impurezas. No presentarán signos de deterioro y deberán obtenerse en condiciones higiénicas correctas.

3. a) Para la preparación de las grasas animales fundidas sólo podrán emplearse tejidos adiposos o huesos procedentes de mataderos, salas de despiece o establecimientos de transformación de carnes. Las materias primas se transportarán y almacenarán en condiciones higiénicas correctas y a una temperatura interna inferior o igual a 7 ºC hasta que se efectúe la extracción.

   b) No obstante lo dispuesto en la letra a), las materias primas podrán almacenarse y transportarse sin refrigeración siempre que la extracción se efectúe dentro de las doce horas siguientes al día de su obtención.

   c) No obstante lo dispuesto en lat letra a), para la preparación de grasas animales fundidas podrán utilizarse materias primas procedentes de comercios al por menor o de locales adyacentes a los lugares de venta, donde el despiece y el almacenamiento de las carnes (incluidas las carnes de aves de corral) sólo se efectúen para abastecer directamente a los consumidores finales, siempre que se hallen en condiciones higiénicas satisfactorias y adecuadamente embaladas. Cuando se recojan diariamente, deberán respetarse los requisitos establecidos en las letras a) y b) en cuanto a la temperatura. Si las materias primas no se recogen diariamente, deberán refrigerarse inmediatamente después de su producción.

4. Los vehículos y contenedores para la recogida y transporte de materias primas tendrán superficies internas lisas, de fácil lavado, limpieza y desinfección, y los vehículos deberán estar cubiertos de forma apropiada. Los vehículos destinados al transporte refrigerado estarán construidos de tal modo que se pueda mantener la temperatura exigida durante todo el tiempo que dure el transporte.

5. Antes de la extracción, se examinarán las materias primas para comprobar que no existen materias primas que no sean aptas para el consumo humano ni elementos extraños, que, en su caso, deberán eliminarse.

6. Las materias primas se someterán a un procedimiento de extracción mediante calentamiento, presión u otro método apropiado, seguido de la separación de la grasa mediante decantación, centrifugación filtración u otro método adecuado. No podrán utilizarse disolventes.

7. Las grasas animales fundidas, preparadas de conformidad con los puntos 1, 2, 3, 5 y 6, podrán someterse, a efectos de la producción de materias primas, a un procedimiento de refinación en el mismo establecimiento o en otro, con objeto de mejorar sus cualidades fisicoquímicas cuando la grasa para refinación cumpla las normas que figuran en el apartado 8.

8. Las grasas animales fundidas, según su tipo, deberán cumplir las siguientes normas:

	Bovinos			Porcinos		Otras grasas animales	
	Sebos comestibles		Sebos para refinación	Mantecas comestibles (2)	Mantecas para refinación	Comestibles	Para refinación
	Primeros jugos (1)	Otros					
AGL (m/m % ácido oleico máximo)	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peróxidos (máximo)	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10meq/kg
Agua e impurezas	máx 0,5 %						
Olor, sabor, color	normales						

▼B

(1) Las grasas animales fundidas extraídas mediante suave calentamiento de la grasa fresca del corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos, así como las grasas procedentes de salas de despiece.
(2) Las grasas frescas obtenidas mediante la extracción de los tejidos adiposos de los porcinos.

9. Los chicharrones destinados al consumo humano se almacenarán:

   i) cuando se extraigan a una temperatura inferior o igual a 70 ºC, a una temperatura inferior a 7 ºC durante un período de tiempo no superior a veinticuatro horas, o a una temperatura igual o inferior a − 18 ºC;

   ii) cuando se extraigan a una temperatura superior a 70 ºC y su contenido en agua sea igual o superior al 10 % (m/m):

      — a una temperatura inferior a 7 ºC durante un período de tiempo no superior a cuarenta y ocho horas o a cualquier relación tiempo/temperatura que ofrezca una garantía equivalente,

      — a una temperatura igual o inferior a − 18 ºC;

   iii) cuando se extraigan a una temperatura superior a 70 ºC y su contenido en agua sea inferior al 10 % (m/m): ninguna condición particular.

CAPÍTULO III

Condiciones específicas para los estómagos, las vejigas y las tripas

Además de las condiciones contempladas en el Anexo A y en los capítulos I, II y III del Anexo B, los establecimientos que procedan al tratamiento de estómagos, vejigas y tripas deberán cumplir las siguientes condiciones:

1) los locales, los instrumentos y los útiles deberán utilizarse únicamente para el faenado de los productos de que se trata; deberá efectuarse una distribución clara entre la parte sucia y la parte limpia;

2) se prohibirá la utilización de madera; no obstante, se autorizará la utilización de paletas de madera para transportar los recipientes que contengan los productos de que se trata;

3) deberá preverse un local para almacenar los materiales de envasado y embalaje;

4) el envasado y el embalaje deberán efectuarse higiénicamente en un local o un lugar destinado al efecto;

5) los productos que no puedan conservarse a la temperatura ambiente deberán almacenarse hasta el momento de su expedición en los locales previstos al efecto.

   En particular, los productos no salados ni desecados deberán mantenerse a una temperatura que no supere 3 ºC.

6) las materias primas deberán transportarse desde el matadero de origen al establecimiento en condiciones higiénicas satisfactorias y, en su caso, refrigerarse en función del período de tiempo transcurrido entre el sacrificio y la recogida de las materias primas. Los vehículos y los contenedores destinados al transporte deberán tener superficies internas lisas, fáciles de lavar, limpiar y desinfectar. Los vehículos destinados al transporte refrigerado deberán estar diseñados de manera que la temperatura requerida pueda mantenerse durante toda la duración del transporte.

▼B

ANEXO D

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA RELATIVO A PRODUCTOS CÁRNICOS (1)

N° (2) .....

País expedidor: .....

Ministerio: .....

Servicio: .....

Referencia (2): .....

I. Identificación de los productos cárnicos

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

Naturaleza de los productos (3): .....

Naturaleza del embalaje: .....

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

Temperatura de almacenamiento y de transporte (3): .....

Plazo de conservación (4): .....

Peso neto: .....

II. Procedencia de los productos cárnicos

Dirección(es) y número(s) de autorización de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizada(s): .....

.....

.....

En caso necesario:

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

.....

.....

.....

III. Destino de los productos cárnicos

Los productos se expedirán

desde: .....
(lugar de expedición)

a: .....
(país destinatario)

por el medio de transporte siguiente (5): .....

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) Mención eventual de una radiación ionizante por razones de índole médica.
(4) A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 7 de la Directiva 77/99/CEE.
(5) Para los vagones y camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones el número de vuelo y, para los barcos, el nombre.

▼B

IV. **Certificación de inspección veterinaria**

El abajo firmante certifica que los productos cárnicos arriba designados:

a) han sido preparados con carnes frescas o productos cárnicos en las condiciones específicas previstas en la Directiva 77/99/CEE (1);

b) han sido preparados con carnes de especies animales distintas de las contempladas en la letra d) del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE (1);

c) se destinan a la República Helénica (1).

V. **En caso necesario:**

En caso de transbordo en un establecimiento o en un almacén frigorífico autorizados, indentificación

a) del lugar de transbordo (dirección y número de autorización):

.....

.....

.....

b) del medio de transporte (2):

.....

.....

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

Sello

.....
(firma de la autoridad competente)
(nombre en mayúsculas)

(1) Táchese lo que no proceda.
(2) Para los vagones y camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones el número de vuelo y, para los barcos, el nombre.