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

►**B**

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1976

relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne

(77/99/CEE)

(DO L 26 de 31.1.1977, p. 85)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Directiva 80/214/CEE del Consejo de 22 de enero de 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Directiva 81/476/CEE del Consejo de 24 de junio de 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Directiva 85/327/CEE del Consejo de 12 de junio de 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Directiva 85/328/CEE del Consejo de 20 de junio de 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Directiva 85/586/CEE del Consejo de 20 de diciembre de 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Reglamento (CEE) nº 3768/85 del Consejo de 20 de diciembre de 1985	L 362	8	31.12.1985

Modificada por:

►**A1**	Acta de adhesión de Grecia	L 291	17	19.11.1979

▼B

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1976

relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne

(77/99/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ([1]),

Considerando que, desde el establecimiento de organizaciones comunes de mercados, los productos a base de carne pueden circular libremente dentro de la Comunidad; que, no obstante, los intercambios intracomunitarios de dichos productos se encuentran frenados por la existencia, en este ámbito, de prescripciones sanitarias diferentes según los Estados miembros; que conviene, en particular, con el fin de eliminar dichas disparidades, sustituir dichas prescripciones nacionales por disposiciones comunes;

Considerando que, con el fin de garantizar la calidad de los productos de que se trata en el plano sanitario, conviene utilizar, en su fabricación, sólo las carnes frescas obtenidas con arreglo a las normas comunitarias establecidas por la Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas ([2]), modificada en último lugar por la Directiva 75/379/CEE ([3]), la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral ([4]), modificada en último lugar por la Directiva 75/379/CEE, así como por la Directiva 72/462/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en el momento de la importación de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas procedentes de terceros países ([5]), modificada en último lugar por la Directiva 75/379/CEE;

Considerando que los productos a base de carne deben ser fabricados, almacenados y transportados en condiciones que ofrezcan todas las garantías en lo que respecta a la higiene; que la necesidad de una autorización para los establecimientos de fabricación y de transformación está dirigida a facilitar el control del respeto de dichas condiciones; que conviene prever un procedimiento destinado a resolver los conflictos que puedan surgir entre Estados miembros sobre el fundamento de la autorización de un establecimiento de fabricación;

Considerando que conviene además establecer un control comunitario para comprobar si las normas prescritas se aplican uniformemente en todos los Estados miembros; que conviene prever que las modalidades de dichos controles deben precisarse según un procedimiento comunitario en el seno del Comité Veterinario Permanente, constituido por la Decisión del Consejo, de 15 de octubre de 1968 ([6]);

Considerando que conviene prever la posibilidad de hacer excepciones en determinadas disposiciones de la presente Directiva para algunos productos a base de carne que contengan otros géneros alimenticios y cuyo porcentaje de carne en la composición de dicho producto es mínimo; que conviene que dichas excepciones se concedan según un procedimiento comunitario dentro del Comité Veterinario Permanente;

([1]) DO nº C 114 de 11. 11. 1971, p. 40.
([2]) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.
([3]) DO nº L 172 de 3. 7. 1975, p. 17.
([4]) DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.
([5]) DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.
([6]) DO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

▼B

Considerando que, en lo que se refiere a los intercambios intracomunitarios, la expedición de un certificado de inspección veterinaria, establecido por la autoridad competente, constituye el medio más adecuado de proporcionar a las autoridades competentes del país destinatario la seguridad de que un envío de productos a base de carne responde a las disposiciones de la presente Directiva; que dicho certificado deberá acompañar al envío de dichos productos hasta el lugar de destino;

Considerando que los Estados miembros deben disponer de la facultad de rechazar la puesta en circulación en sus territorios de productos a base de carne procedentes de otro Estado miembro que se revelaren no apto para el consumo humano o que no cumplieren con las disposiciones comunitarias en la materia;

Considerando que, en este caso, si no se opusieren razones de índole sanitaria y si el expedidor o su mandatario lo solicitare, deberá admitirse la reexpedición de los productos a base de carne;

Considerando que, para permitir que los interesados aprecien las razones que han sido la base de una prohibición o de una restricción, es importante que los motivos de ésta sean puestos en conocimiento del expedidor o de su mandatario así como, en algunos casos, de las autoridades competentes del país exportador;

Considerando que es conveniente dar al expedidor, en el caso de que surgiere un litigio sobre la justificación de una prohibición o de una restricción entre él y las autoridades del Estado miembro destinatario, la posibilidad de solicitar el dictamen de un experto;

Considerando que, para facilitar la aplicación de las disposiciones consideradas, es conveniente prever un procedimiento que establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión dentro del Comité Veterinario Permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

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

Artículo 2

1. A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

a) productos a base de carne: los productos que han sido elaborados a partir de o con carne sometida a un tratamiento con el fin de garantizar una determinada conservación.

   Sin embargo, no se considerarán como productos a base de carne las carnes que sólo hayan sido sometidas a un tratamiento por frío.

   En la presente Directiva no se contemplarán:

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

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

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

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

b) carnes: las carnes contempladas en

   — el artículo 1 de la Directiva 64/433/CEE,

   — el artículo 1 de la Directiva 71/118/CEE,

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

▼M1

— el artículo 1 de la Directiva 72/461/CEE;

c) carnes frescas: las carnes frescas contempladas respectivamente en el artículo 1 de las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/461/CEE y en el artículo 2 de la Directiva 72/462/CEE;

▼B

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

e) tratamiento completo: un tratamiento cuyos efectos sean suficientes para garantizar la salubridad ulterior de los productos en condiciones normales de temperatura ambiente;

f) tratamiento incompleto: un tratamiento que no responda a las exigencias previstas por el tratamiento completo en el punto 27 del Capítulo V del Anexo A;

g) calentamiento: utilización del calor seco o húmedo;

h) salado: utilización de la sal de cocina (NaCl);

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

j) país exportador: el Estado miembro desde donde se exportaren los productos a base de carne hacia otro Estado miembro;

k) país destinatario: el Estado miembro hacia donde se exportaren los productos a base de carne procedentes de un Estado miembro;

l) partida: la cantidad de producto a base de carne acompañada del mismo certificado de inspección veterinaria;

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

n) embalaje: la operación que consista en colocar en un segundo envase uno o más productos a base de carne acondicionados o no, así como este mismo envase.

2. Hasta que fueren adoptadas, como resultado de la propuesta presentada con arreglo al apartado 2 del artículo 9, las disposiciones referentes a las carnes sometidas a un tratamiento que no haya implicado calentamiento, salado o desecación o sometidas a un tratamiento que no cumpla con las condiciones del punto 26 Capítulo V Anexo A, se aplicarán a dichas carnes, las Directivas contempladas en la letra b) del apartado 1.

Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará para que se expidan desde su territorio hacia el territorio de otro Estado miembro los productos a base de carne que respondan a las condiciones generales siguientes:

1. deberán haberse preparado en un establecimiento autorizado e inspeccionado en conformidad con el artículo 6;

2. deberá haberse preparado, almacenado y transportado de conformidad con el Anexo A;

3. deberán haberse preparado a partir de:

a) carnes frescas definidas en la letra c) del apartado 1 del artículo 1, entendiéndose que dichas carnes frescas podrán proceder:

i) con arreglo a la Directiva 64/433/CEE, del Estado miembro en el que se efectuare la preparación o de cualquier otro Estado miembro,

▼M1

i *bis)* conforme al artículo 5 *bis* de la Directiva 72/461/CEE, del Estado miembro en el que se realice la preparación,

▼B

ii) con arreglo a la Directiva 72/462/CEE, de un tercer país, bien directamente bien por mediación de otro Estado miembro,

▼B

iii) con arreglo al artículo 15 de la Directiva 71/118/CEE, de un tercer país, en la medida en que:

— los productos obtenidos a partir de dichas carnes respondan a las exigencias de la presente Directiva,

— estos productos no hayan sido objeto del marcado de inspección veterinaria previsto en el Capítulo VII del Anexo A,

— los intercambios intracomunitarios de dichos productos permanezcan sometidos a las disposiciones nacionales de cada Estado miembro;

b) de un producto a base de carne, en la medida en que este último cumpla con las exigencias de la presente Directiva;

4. deberán haberse preparado por calentamiento, salado o desecación, pudiéndose combinar dichos procedimientos con el ahumado o el curado, en su caso, en condiciones microclimáticas especiales y asociados, en especial, a determinados adyuvantes de salazón, cumpliendo con lo dispuesto en el artículo 12. Podrán igualmente asociarse a otros productos alimenticios y condimentos;

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

6. de conformidad con el Capítulo IV Anexo A, deberán haberse sometido a una inspección garantizada por la autoridad competente, pudiéndose efectuar dicho control con la ayuda, en lo que respecta a las tareas puramente materiales y según unas modalidades que deberán definirse en tanto fuere necesario según el procedimiento previsto en el artículo 18, de unos auxiliares especialmente formados a este objeto;

7. deberán cumplir las normas previstas en el Capítulo V Anexo A;

8. cuando haya envasado o embalaje, deberán envasarse y embalarse en conformidad con el Capítulo VI Anexo A;

9. deberán ser objeto de un marcado de inspección veterinaria con arreglo a lo definido en el Capítulo VII Anexo A;

10. de conformidad con el Capítulo VIII Anexo A, en el transcurso de su transporte al país destinatario, deberán ir acompañados de un certificado de inspección veterinaria;

11. deberán almacenarse y transportarse al país destinatario en condiciones sanitarias satisfactorias, con arreglo a lo dispuesto en el Anexo A del Capítulo IX;

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

Artículo 4

1. Los productos a base de carne que hayan sido sometidos a un tratamiento completo, con arreglo a lo dispuesto en el punto 27 Capítulo V Anexo A, podrá almacenarse y transportarse en condiciones normales de temperatura ambiente.

Los productos que hubieren sido sometidos a una fermentación natural y a un curado de larga duración se considerarán que han sido sometidos a un tratamiento completo hasta que el Consejo, que decide por unanimidad a propuesta de la Comisión, haya adoptado los parámetros que figuren en el Anexo A, Capítulo V, punto 27, letra b).

2. En los productos a base de carne que hayan sido sometidos a un tratamiento incompleto, el productor deberá hacer constar, para su control, de forma visible y legible sobre el embalaje del producto, la temperatura a la que el producto deberá transportarse y almacenarse y también el período durante el cual podrá garantizarse su conservación de esta manera.

3. En caso de necesidad, según el procedimiento previsto en el artículo 18, podrá hacerse una excepción en el apartado 2 para determi-

▼B

nados productos a base de carne que no cumplan con las normas previstas en el punto 27 del Capítulo V del Anexo A siempre que medien determinadas condiciones cuyo control sea garantizado por las autoridades competentes.

Artículo 5

Los artículos 3 y 4 no se aplicarán a los productos a base de carne que se importaren con la autorización del país destinatario para usos distintos del consumo humano; en este caso, el país destinatario velará por que estos productos no sean utilizados para otros fines distintos de los que se hubieren exportado a dicho país.

Artículo 6

1. Cada Estado miembro elaborará una lista de los establecimientos a los que ha autorizado y dotado de un número de registro sanitario. Comunicará esta lista a los demás Estados miembros y a la Comisión.

La Comisión elaborará una lista de dichos establecimientos autorizados y asegurará su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 8, un Estado miembro autorizará a un establecimiento sólo si se garantizare el cumplimiento de la presente Directiva.

El Estado miembro retirará la autorización si las condiciones de ésta dejaran de cumplirse.

Si se hubiera efectuado un control, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 7, el Estado miembro de que se trate tendrá en cuenta las conclusiones que de él resultaren.

La retirada de la autorización se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

2. La inspección de los establecimientos autorizados se efectuará bajo la responsabilidad de la autoridad competente, pudiendo efectuarse dicha inspección con ayuda, para unas actividades puramente técnicas, de un personal especialmente formado a este fin.

Las modalidades de dicha ayuda se determinarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18.

3. Si un Estado miembro considerare que, para un establecimiento de otro Estado miembro, las condiciones de autorización no fueren respetadas o hubieren dejado de serlo, informará de ello a la Comisión así como a la autoridad central competente de este otro Estado miembro.

4. En el caso previsto en el apartado 3, la Comisión pondrá en práctica inmediatamente el procedimiento previsto en el artículo 7.

Si las conclusiones del dictamen pericial lo justificaren, los Estados miembros podrán ser autorizados, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 19, a rechazar la entrada en su territorio de los productos a base de carne procedentes del establecimiento de que se trate.

Dicha autorización podrá retirarse, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 19, si las conclusiones de un nuevo dictamen pericial efectuado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 7 lo justificaren.

Artículo 7

Expertos de los Estados miembros y de la Comisión controlarán con regularidad en las dependencias correspondientes si los establecimientos autorizados respetan efectivamente las disposiciones de la presente Directiva y en particular las de los Capítulos I y II del Anexo A.

Dirigirán a la Comisión un informe sobre los resultados de los controles efectuados.

▼B

El Estado miembro en cuyo territorio se efectuare un control proporcionará toda la ayuda necesaria a los expertos para el cumplimiento de su misión.

Los expertos de los Estados miembros, encargados de efectuar los controles, serán designados por la Comisión a propuesta de los Estados miembros. Deberán poseer la nacionalidad de un Estado miembro que no sea la del Estado miembro en el que se efectuare el control y, en el caso previsto en los apartados 3 y 4 del artículo 6, no será la de ninguno de los Estados miembros en litigio.

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

La periodicidad y las modalidades de estos controles se determinarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18.

Artículo 8

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

Dichas excepciones sólo podrán referirse a:

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

b) las condiciones de inspección descritas en los Capítulos IV y V del Anexo A;

c) las exigencias relativas al marcado y al certificado de inspección veterinaria requeridos en virtud de lo dispuesto en los puntos 9 y 10 del apartado 1 del artículo 3.

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

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

2. El párrafo primero del apartado 1 se aplicará por primera vez antes de la aplicación de la presente Directiva.

Artículo 9

1. El Consejo, que decide a propuesta de la Comisión, determinará por vez primera, antes de la aplicación de la presente Directiva, las disposiciones aplicables a las carnes frescas picadas, trituradas o troceadas de forma análoga, añadidas a otros productos alimenticios y condimentos.

Hasta la entrada en vigor de las disposiciones así adoptadas, dichas carnes quedarán sometidas a las legislaciones nacionales.

2. La Comisión someterá al Consejo, antes de la aplicación de la presente Directiva, una propuesta dirigida a regular el caso de los productos que no hubieren sido sometidos a un tratamiento y que no cumplieren en tal caso con las exigencias del punto 26 Capítulo V Anexo A.

Artículo 10

Los métodos necesarios para el control del cumplimiento de las normas previstas en los puntos 26 y 27 del Capítulo V Anexo A así como las tolerancias que deben admitirse para dichas normas se determinarán seis meses antes de la fecha de aplicación de la presente Directiva, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18.

▼B

Dichos métodos, normas y tolerancias podrán, en su caso, modificarse o ponerse al día según el mismo procedimiento.

Artículo 11

1. Sin perjuicio de los poderes que resulten de los artículos 6 y 7, un Estado miembro en cuyo territorio se hubiere comprobado, en el momento de una inspección sanitaria,

a) que los productos a base de carne procedentes de otro Estado miembro no son aptos para el consumo humano, prohibirá la puesta en circulación de dichos productos en su territorio;

b) que el artículo 3 no ha sido respetado, podrá imponer dicha prohibición.

2. Las decisiones tomadas en virtud del apartado 1 deberán autorizar, a petición del expedidor o de su mandatario, la reexpedición de los productos a base de carne siempre que no se opongan a ello consideraciones de índole sanitaria. En cualquier caso, se tomarán medidas de seguridad con el objeto de evitar una utilización abusiva de estos productos.

Si la reexpedición resultare imposible, deberán ser destruidos en el territorio del Estado miembro donde hayan sido efectuados los controles.

No obstante lo dispuesto en dicha disposición y a petición del importador o de su mandatario, el Estado miembro que efectúa los controles sanitarios y de salubridad podrá autorizar su introducción para usos distintos del consumo humano, siempre que no exista ningún peligro para los hombres o para los animales. Estos productos a base de carne no podrán abandonar el territorio de este Estado miembro que deberá controlar su destino.

Dichas decisiones deberán comunicarse al expedidor o a su mandatario haciendo mención de los motivos. Cuando haya sido cursada la petición, dichas decisiones motivadas deberán comunicarse, sin demora, por escrito mencionando las formas de recurrir previstas por la legislación en vigor, así como los modos y los plazos establecidos para ellas.

3. Cuando dichas decisiones se basen en la comprobación de una enfermedad contagiosa, de una alteración peligrosa para la salud humana o de una falta grave contra las disposiciones de la presente Directiva, serán comunicadas igualmente sin demora y con la indicación de los motivos, a la autoridad central competente del país exportador y a la Comisión.

Artículo 12

Sin perjuicio de la regulación comunitaria en vigor relativa a los aditivos que pueden utilizarse en los productos alimenticios, el empleo de aditivos en los productos a base de carne y las modalidades de dicho empleo quedarán sometidos al derecho nacional hasta la entrada en vigor de las disposiciones comunitarias en la materia.

Artículo 13

El Consejo, que decide por unanimidad a propuesta de la Comisión, determinará, antes del 31 de diciembre de 1978, las temperaturas que deberán observarse durante los trabajos de despiece y de envasado bajo el primer embalaje, según lo previsto en el punto 9 del Capítulo II del Anexo A y sin perjuicio del punto 20 del Capítulo III del Anexo A.

Artículo 14

1. El Consejo, que decide a propuesta de la Comisión, decidirá por unanimidad una regulación comunitaria relativa a los métodos de detección de triquinas y en los casos en los que dicha detección no sea necesaria.

▼B

2. Hasta la entrada en vigor de dicha regulación, las disposiciones de los Estados miembros dirigidas a revelar la presencia de triquinas en los productos a base de carne que contengan carne de cerdo serán las que se apliquen.

3. Las carnes de cerdo en las que se hayan encontrado triquinas no deberán utilizarse para la fabricación de productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios.

Artículo 15

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

2. Cada Estado miembro concederá a los expedidores cuyos productos a base de carne no pudieren ser puestos en circulación, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 11, el derecho a obtener el dictamen de un experto. Cada Estado miembro procurará que los expertos, antes de que las autoridades competentes tomen otras medidas, como la destrucción de las carnes, tengan la posibilidad de determinar si se han cumplido las condiciones del apartado 1 del artículo 11.

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

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

Artículo 16

Las disposiciones de los Estados miembros en materia de policía sanitaria relativas a los intercambios de productos a base de carne serán aplicables hasta la entrada en vigor de las disposiciones comunitarias en la materia.

▼M4

Artículo 17

1. En tanto no se apliquen las disposiciones comunitarias relativas a las importaciones de productos a base de carne procedentes de terceros países, los Estados miembros aplicarán a dichas importaciones disposiciones que no deberán ser más favorables que las que regulen los intercambios comunitarios.

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

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

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

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

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

2. El certificado de higiene y de inspección veterinaria que acompañe a los productos en su importación, así como la forma y la naturaleza del marcado de inspección veterinaria de los productos, se

▼M4

ajustarán al modelo que se determine de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 18.

▼B

Artículo 18

1. En el caso en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité Veterinario Permanente instituido por Decisión del Consejo de 15 de octubre de 1968, denominado a continuación «el comité», será convocado sin demora por su presidente, bien por su propia iniciativa, bien a petición de un Estado miembro.

2. Dentro del comité, los votos de los Estados miembros tendrán la ponderación prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. El representante la Comisión presentará un proyecto sobre el que deberá decidirse. El comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia de los temas sometidos a su examen. Se pronunciará por mayoría de ►M6 cincuenta y cuatro ◄ votos.

4. La Comisión adoptará las medidas y las aplicará inmediatamente, cuando concuerden con el dictamen del comité. Si no concordaren con el dictamen del comité o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá en seguida al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deberán tomarse. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si al expirar un plazo de tres meses a partir de la fecha en que hubiere sido convocado, el Consejo no hubiere adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará inmediatamente, salvo en el caso en que el Consejo se hubiere pronunciado por mayoría simple en contra de dichas medidas.

Artículo 19

1. En el caso en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el comité será convocado sin demora por su presidente, bien por su propia iniciativa, bien a petición de un Estado miembro.

2. Dentro del comité, los votos de los Estados miembros tendrán la ponderación prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. El representante de la Comisión someterá un proyecto de las medidas que deberán tomarse. El comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en un plazo de dos días. Se pronunciará por mayoría de ►M6 cincuenta y cuatro ◄ votos.

4. La Comisión adoptará las medidas y las aplicará inmediatamente, cuando concuerden con el dictamen del comité. Si no concordaren con el dictamen del comité o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá en seguida al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deberán tomarse. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si, al expirar un plazo de quince días a partir de la fecha en la que hubiere sido convocado, el Consejo no hubiere adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará inmediatamente, salvo en el caso en que el Consejo se hubiere pronunciado por mayoría simple contra dichas medidas.

Artículo 20

El Consejo, que decide a propuesta de la Comisión que deberá presentarse antes del 1 de julio de 1977, adoptará antes del 31 de diciembre de 1977, las disposiciones que determinan la calidad de las personas habilitadas para ejercer las funciones de control y de inspección previstas en el punto 6), del apartado 1 del artículo 3, en el apartado 3 del artículo 4 y en el apartado 2 del artículo 6 así como en los Capítulos II, IV, V, VII y VIII del Anexo A.

▼M2

▼B

Artículo 22

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para atenerse a la presente Directiva en la fecha del 1 de julio de 1979.

▼M3

▼B

Artículo 23

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO A

CAPÍTULO PRIMERO

CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CARNE

1. Los establecimientos, durante todo el tiempo en que se mantenga la autorización, deberán constar, como mínimo, de:

   a) locales adecuados, suficientemente amplios para el almacenamiento separado

      i) bajo el régimen de frío:

         — de carnes frescas con arreglo a la letra c) del apartado 1 del artículo 2,

         — de carnes distintas a las contempladas en la letra c) del apartado 1 del artículo 2;

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

         — productos a base de carne que cumplan las exigencias de la Directiva,

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

   b) instalaciones que permitan efectuar en cualquier momento y de una forma eficaz las operaciones de inspección y de control veterinarios prescritas en la Directiva;

   c) en la proximidad de las salas de trabajo, un local lo suficientemente equipado, que se cierre con llave, a la exclusiva disposición de la autoridad competente;

   d) un local adecuado y lo suficientemente amplio en donde se proceda a la preparación de los productos a base de carne;

   e) un local que se cierre con llave para el almacenamiento de determinados ingredientes como los condimentos;

   f) una instalación que garantice el abastecimiento de agua exclusivamente potable, a presión y en cantidad suficiente. Sin embargo, se autorizará, a título excepcional, una instalación que suministre agua potable para la producción de vapor, la lucha contra los incendios y la refrigeración de la maquinaria frigorífica, siempre que los conductos instalados a este efecto no permitan la utilización de dicha agua con otros fines.

      En este caso, los conductos de agua no potable deberán ser diferenciados de los que se utilizan para el agua potable y no podrán pasar por los locales de trabajo y de almacenamiento de carnes frescas o de productos a base de carne.

      No obstante, durante cinco años a partir de la fecha en que comience a aplicarse la Directiva, podrá autorizarse a título excepcional, el paso de los conductos de agua no potable por los locales donde se encuentran las carnes, y los productos a base de carne en los establecimientos que ejerzan su actividad antes de la adopción de la Directiva, siempre que, en las partes que atraviesan dichos locales, dichos conductos no vayan provistos de tomas de agua;

   g) una instalación que proporcione una cantidad de agua potable caliente a presión;

   h) un dispositivo de evacuación de las aguas residuales que cumpla las exigencias de la higiene;

   i) un número suficiente de vestuarios, de lavabos, de duchas así como de retretes con agua corriente, no pudiendo estos últimos dar directamente a los locales de trabajo; los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría, o de agua premezclada a una temperatura adecuada, obtenida de un grifo premezclador, de dispositivos para el lavado y la desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso; deberán colocarse lavabos en las proximidades de los retretes con agua corriente; deberán estar provistos de grifos que no puedan accionarse manualmente;

   j) un equipo que responda a las exigencias de la higiene para:

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

      — el depósito de los recipientes utilizados para dichos productos de modo que no estén en contacto con el suelo ni la carne fresca, ni el producto a base de carne, ni el recipiente;

▼B

k) los dispositivos adecuados de protección contra los animales no deseables tales como los insectos y roedores;

l) un local para el embalaje final a los fines de despacho y para despachar;

m) unos recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida a las personas no autorizadas sacar nada de ellos, no destinados a recibir carnes frescas, productos a base de carne o sus desperdicios, no destinados al consumo humano, o un local que se cierre con llave destinado a recibir estas carnes, productos a base de carne o desperdicios, si su abundancia lo hiciera necesario o si no son retirados o destruidos al final de cada jornada de trabajo;

n) un local para el almacenamiento de los instrumentos y de los productos de limpieza y conservación;

o) un local para la limpieza del material de limpieza y de conservación.

2. En la medida en que el establecimiento prepare el tipo de productos de referencia, deberá constar de:

a) un local para las operaciones de despiece;

b) un local

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

— cuando se apliquen las autoclaves, éstas deberán ir provistas de un termómetro o de un teletermómetro registrador, así como de un termómetro de control de lectura directa;

c) un local destinado a la fundición de grasas;

d) un local para el ahumado;

e) un local para la desecación y el curado;

f) un local para el desalado, el remojo y otros tratamientos de las tripas naturales;

g) un local para el salado provisto, en caso de necesidad, de un dispositivo de climatización que permita mantener una temperatura igual a lo sumo a + 10 ºC;

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

i) un local de almacenamiento de latas de conserva vacías y un dispositivo de limpieza que permita llevar de forma higiénica dichas latas hacia la sala de trabajo;

j) un dispositivo de limpieza que permita la limpieza eficaz de las latas inmediatamente antes de rellenarlas;

k) un dispositivo para el lavado con agua potable de las latas después del cierre hermético y antes de ser sometidas al autoclave;

l) unas instalaciones para la incubación de productos a base de carne en recipientes herméticos tomados como muestras.

No obstante, en la medida en que los dispositivos utilizados no corran el riesgo de presentar inconvenientes para las carnes frescas y los productos a base de carne, las operaciones previstas en los locales separados contempladas en las letras b), c), d) y e) podrán efectuarse en un local común.

3. Los locales contemplados en la letra a) del punto 1 y en la letra b) del punto 2 deberán disponer de:

— un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y de desinfectar e imputrescible, instalado de tal manera que permita un fácil desagüe del agua;

— unas paredes lisas, enlucidas, al menos hasta una altura de 2 metros, con un revestimiento o con una pintura lavable y clara y cuyos ángulos y rincones deberán estar redondeados.

4. Los locales mencionados en la letra d) del punto 1 y en la letra a) del punto 2 deberán constar de:

— un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar e imputrescible, instalado de tal forma que permita una salida fácil de agua, el encauzamiento de dicha agua hacia sumideros provistos de sifón y de rejillas deberá estar protegido del aire libre;

— unas paredes lisas, enlucidas, hasta la altura del almacenamiento y por lo menos hasta una altura de 2 metros, con un revestimiento o con una pintura lavable y clara cuyos ángulos y esquinas estén redondeados.

▼B

5. Los locales en los que se proceda al faenado de las carnes frescas y de los productos a base de carne deberán disponer, por los menos:

   — de instalaciones que aseguren una ventilación suficiente y, en caso necesario, una buena evacuación de vahos;

   — de una iluminación suficiente, natural o artificial, que no modifique los colores;

   — de unos dispositivos que permitan la limpieza y la desinfección de las manos y del material de trabajo, que deberán encontrarse lo más cerca posible de los puestos de trabajo. Los grifos no deberán poder accionarse manualmente. Para el lavado de las manos, las instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua premezclada a una temperatura adecuada, obtenida de un grifo premezclador, de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso. Para la limpieza de las herramientas, el agua deberá tener una temperatura que no sea inferior a + 82 ºC;

   — de unos dispositivos y útiles de trabajo, como por ejemplo las mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, cintas transportadoras y las sierras, de un material resistente a la corrosión, que no pueda alterar las carnes y que sean fáciles de limpiar y de desinfectar; concretamente, está prohibido el uso de la madera.

CAPÍTULO II

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

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

   a) toda persona que entre en las salas de trabajo de carnes frescas y de productos a base de carne deberá llevar sobre todo ropa de trabajo clara y fácil de lavar y un tocado limpio, así como, en su caso, un cubrenucas. El personal destinado a las fabricaciones tendrá la obligación de lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, cada vez que reanude el trabajo y cuando sus manos se hayan manchado. Queda prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento;

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

   c) el material y los útiles utilizados para la fabricación deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo así como al término de las operaciones de la jornada y antes de utilizarlos de nuevo, cuando hayan quedado manchados.

   No obstante, las máquinas de producción continua deberán limpiarse solamente al final del trabajo o en caso de duda según su estado de limpieza.

7. Los locales, las herramientas y el material deberán utilizarse solamente para la elaboración de los productos a base de carne.

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

8. Las carnes frescas, los productos a base de carne y los ingredientes, así como los recipientes que los contengan, no podrán:

   — entrar en contacto directo con el suelo,

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

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

9. Durante el período de su utilización, los locales contemplados en las letras g) y h) del punto 2 deberán mantenerse a una temperatura que sea igual como máximo a + 10 ºC.

10. Se podrá hacer una excepción en la temperatura prevista en el punto 9, con la aprobación de la autoridad competente, cuando, por razones tecnológicas de preparación, esta última lo estimare conveniente.

11. Las latas de conserva y similares deberán limpiarse de forma eficaz, inmediatamente antes de ser rellenadas, con ayuda del dispositivo de limpieza contemplado en la letra j) del punto 2.

▼B

12. Las latas de conserva y similares deberán lavarse, en caso de necesidad, con agua potable después del cierre hermético y antes de ser sometidas al autoclave, mediante el dispositivo contemplado en la letra k) del punto 2.

13. Los productos de mantenimiento y de limpieza deberán almacenarse en los locales previstos para este fin.

14. El uso de detergentes, de desinfectantes y de medios para combatir contra los animales nocivos, no deberá afectar a la salubridad de las carnes frescas y de los productos a base de carne.

15. La utilización del agua potable se impondrá para todos los usos, incluido el uso de autoclaves. No obstante, se autorizará a título excepcional, la utilización de agua no potable en circuito cerrado para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de las máquinas frigoríficas, siempre que las conducciones instaladas a dicho fin no permitan la utilización de dicha agua con otras finalidades.

▼M3

16. Deberá prohibirse el faenado y la manipulación de las carnes frescas o de los productos a base de carne a las personas que pudieran contaminarlos, en particular por agentes patógenos.

17. Toda persona dedicada al faenado y la manipulación de las carnes frescas o de los productos a base de carne deberá acreditar, mediante un certificado médico, que no hay nada que se opone al faenado. El certificado deberá renovarse todos los años, a menos que, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 12, se reconozca un régimen distinto de control médico del personal, que ofrezca garantías equivalentes.

▼B

CAPÍTULO III

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

18. Las carnes frescas que procedan de un matadero, de una sala de despiece, de un almacén frigorífico de almacenamiento o de otra industria cárnica situados en el territorio del país donde se encuentra la industria de referencia, deberán ser transportadas allí en condiciones sanitarias satisfactorias, con arreglo a las disposiciones de las Directivas contempladas en la letra b) del apartado 1 del artículo 2, con excepción de las relativas al marchamo sanitario.

19. En los establecimientos autorizados, no podrá haber carnes que no cumplan los requisitos de la letra c) del apartado 1 del artículo 2 si no es a condición de que estén colocadas en emplazamientos separados; deberán utilizarse en otros lugares o en otros momentos distintos a los de las carnes que cumplieren con dichas condiciones. La autoridad competente deberá tener libre acceso en todo momento a los almacenes frigoríficos y a todos los locales de trabajo para comprobar el respeto riguroso de dichas disposiciones.

20. Las carnes frescas destinadas a las transformaciones deberán colocarse, desde su llegada al establecimiento y hasta el momento de su utilización, en locales que aseguren su conservación permanente a una temperatura interior inferior o igual a + 7 ºC; no obstante, para los despojos, dicha temperatura deberá ser inferior o igual a + 3 ºC y para las carnes de aves de corral a + 4 ºC.

CAPÍTULO IV

CONTROL DE LAS PRODUCCIONES

21. Los establecimientos se someterán a un control ejercido por la autoridad competente, a la que se deberá avisar con la suficiente antelación antes de que se haya procedido al faenado de los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios.

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

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

— inspección sanitaria de las carnes frescas previstas para la fabricación de productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios y, en el caso contemplado en el artículo 3, apartado 1, punto 3, letra b) de los productos a base de carne;

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

▼B

— establecimiento y expedición del certificado de inspección veterinaria previsto en el punto 34;

— control de las condiciones de limpieza de los locales, de las instalaciones y del utillaje así como de la higiene del personal, previstos en el Capítulo II;

— ejecución de cualquier toma necesaria para los análisis de laboratorio;

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

Los resultados de dichos exámenes serán consignados en un registro.

23. En el caso de fabricación de productos a base de carne en recipientes cerrados herméticamente, la autoridad competente deberá velar para que:

— el productor haga controlar por sondeo la producción diaria, de acuerdo con intervalos establecidos anticipadamente para garantizar la eficacia del cierre;

— el productor utilizará marcas de control con el fin de asegurar que los recipientes han recibido un tratamiento térmico adecuado;

— los productos obtenidos en recipientes de cierre hermético sean retirados de los aparatos de calefacción a una temperatura lo suficientemente elevada para asegurar la rápida evaporación de la humedad y que no sean manipulados manualmente antes de estar completamente desecados.

24. Los resultados de los distintos controles efectuados a petición del productor deberán conservarse al objeto de presentarlos ante cualquier solicitud de la autoridad competente.

CAPÍTULO V

CONTROL DE LA EFICACIA DE LOS TRATAMIENTOS

25. La autoridad competente deberá comprobar la eficacia del tratamiento de los productos a base de carne, en su caso por sondeo, con el fin de asegurar que:

— los productos han sido sometidos a un tratamiento como el que se define en la letra d), del apartado 1 del artículo 2,

— el tratamiento pueda considerarse como un tratamiento completo tal como se define en la letra e) del apartado 1 del artículo 2 o como tratamiento incompleto con arreglo a la letra f) del apartado 1 del artículo 2.

26. Un producto habrá sido sometido a un tratamiento tal como se define en la letra d) del apartado 1 del artículo 2 cuando, bien el valor a_w sea inferior a 0,97, bien la parte central de la superficie de corte permita comprobar la desaparición de las características de carnes frescas.

27. Un producto habrá sido sometido a un tratamiento completo:

a) si se tratare de un tratamiento por calor en recipiente hermético, cunado el valor Fo sea superior o igual a 3,00 o, en los Estados miembros donde no se utilice el recurso a dicho valor, cuando el control del tratamiento haya sido efectuado por una prueba de incubación de siete días a 37 ºC o de diez días a 35 ºC;

b) si se tratare de un producto que hubiere sido sometido a un tratamiento distinto del que se contempla en la letra a), cuando

i) bien el valor a_w sea inferior o igual a 0,95 y el pH sea inferior o igual a 5,2;

ii) bien el valor a_w sea inferior o igual a 0,91;

iii) bien el pH sea inferior a 4,5.

Si el tratamiento no cumpliere las condiciones contempladas en las letras a) y b) del párrafo primero, se considerará que el producto ha sido sometido a un tratamiento incompleto.

CAPÍTULO VI

ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE

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

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

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

▼B

— no poder transmitir a los productos a base de carne substancias nocivas para la salud humana,

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

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

CAPÍTULO VII

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

31. El marcado de inspección veterinaria de los productos a base de carne deberá efectuarse bajo la responsabilidad de la autoridad competente en el momento de su fabricación o inmediatamente después en un lugar claramente visible, de una forma perfectamente legible, indeleble y en letras fácilmente descifrables.

32. No obstante,

a) en el caso en que un producto a base de carne sea envasado y embalado individualmente, bastará con que el sello oficial se ponga sobre el embalaje;

b) en el caso en que los productos a base de carne deban expedirse en un segundo embalaje, el sello deberá ponerse igualmente sobre este segundo embalaje;

c) el marcado de inspección veterinaria podrá consistir igualmente en la fijación inamovible de un disco de material resistente, que cumpla con todas las exigencias de la higiene y lleve todas las indicaciones precisadas en la letra a) del punto 33.

33. a) El sello oficial deberá incluir las indicaciones siguientes rodeadas de una banda ovalada:

— en la parte superior:

las iniciales del país exportador, en mayúsculas de imprenta, o sea una de las letras siguientes: B — D — DK — ►A1 E — ◄ ►M5 ESP — ◄ F — IRL — I — L — N L ►M5 — P ◄ — UK, seguida del número de autorización del establecimiento;

— en la parte inferior:

una de las siglas: CEE — EEG — EWG — EEC — EØF ►A1 — EOK ◄.

b) Se podrá estampar el sello oficial mediante un tampón a tinta a o fuego sobre el producto, el envasado o el embalaje, o imprimirlo o fijarlo en una etiqueta. La estampilla deberá destruirse en el momento de la apertura del embalaje. La no destrucción de dicha estampilla sólo podra tolerarse cuando la apertura del embalaje destruya a éste.

CAPÍTULO VIII

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA

34. El ejemplar original del certificado de inspección sanitaria que deberá acompañar a los productos a base de carne durante su transporte al país destinatario, deberá expedirse por la autoridad competente en el momento del embarque.

El certificado de inspección sanitaria deberá corresponder en su presentación y contenido al modelo del anexo B; deberá estar redactado en el o en los idiomas del país destinatario y deberá estar completado con las informaciones previstas. Deberá constar de una sola hoja.

CAPÍTULO IX

ALMACENAJE Y TRANSPORTE

35. Los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios deberán almacenarse en los locales previstos en la letra a) del punto 1.

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

37. Los productos a base de carne deberán expedirse de forma que, durante el transporte, estén protegidos de las causas que pudieran contaminarlos o tener sobre ellos una influencia desfavorable, habida cuenta de la duración y de las condiciones de dicho transporte, así como de los medios empleados.

▼B

38. Los vehículos empleados para el transporte de los productos a base de carne deberán, si el producto lo exige, ir equipados de forma que aseguren la conservación frigorífica y, en particular, que no se sobrepasen las temperaturas indicadas con arreglo al artículo 4.

▼B

ANEXO B

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

Nº (2)

País exportador .....

Ministerio .....

Servicio (2) .....

Ref (2) .....

I. **Identificación de los productos a base de carne**

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 almacenaje y de transporte (4) .....

Plazo de conservación .....

Peso neto .....

II. **Procedencia de los productos a base de carne**

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

III. **Destino de los productos a base de carne**

Los productos a base de carne se expedirán desde .....

.....
(lugar de expedición)

a .....
(país destinatario)

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

Nombre y apellidos y dirección del expedidor .....

.....

Nombre y dirección del destinatario .....

.....

▼B

IV. **Certificación sanitaria**

El abajo firmante certifica:

a) que los productos a base de carne arriba designados han sido preparados por medio de carnes frescas o de productos a base de carne y en unas condiciones que satisfacen las normas previstas por la Directiva 77/99/CEE (6);

b) que los productos mencionados, su envase o su embalaje han sido objeto de un marcado que demuestra que dichos productos proceden en su totalidad de unos establecimientos autorizados (6);

c) que las carnes frescas de cerdo utilizadas han sido/o no han sido (6) sometidas a un análisis al objeto de detectar la existencia de triquinas;

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

Sello Hecho en ....., el .....

(firma)

Nombre completo en mayúsculas

(1) A la vista del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE.
(2) Facultativo.
(3) Mención eventual a una radiación ionizante por razones de índole médica.
(4) A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 4 de la Directiva 77/99/CEE.
(5) Para los vagones y los camiones, indicar el número de matrícula, para los aviones, el número de vuelo y para los barcos, el nombre.
(6) Táchese lo que no proceda.