

DIRECTIVA 95/68/CE DEL CONSEJO

de 22 de diciembre de 1995

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

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 77/99/CEE⁽¹⁾ y, en particular, su artículo 19,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que es preciso modificar algunos aspectos de los Anexos de la Directiva 77/99/CEE a fin de adaptarlos al progreso tecnológico registrado en el sector de la transformación de la carne y ajustar los requisitos técnicos a las prácticas actuales;

Considerando que, por consiguiente, resulta necesario modificar las disposiciones relativas a las condiciones generales de autorización de los establecimientos, las condiciones generales de higiene aplicables a los locales, materiales y utensilios, las condiciones especiales de higiene para los establecimientos dedicados a la elaboración de productos cárnicos, así como las disposiciones sobre envasado, embalaje y etiquetado, marcado de inspección veterinaria, almacenamiento y transporte de productos cárnicos y, por último, las relativas a las condiciones especiales aplicables a los platos cocinados a base de carne y a las grasas fundidas;

Considerando que, a la espera de medidas de simplificación de los textos existentes, conviene adoptar medidas provisionales que permitan evitar la impresión de varias marcas de inspección veterinaria en los productos cárnicos que contienen otros productos de origen animal;

Considerando asimismo que las modificaciones introducidas por el Consejo en la Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca⁽²⁾, incluido lo relativo a los pequeños almacenes frigoríficos, y en 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⁽³⁾, requieren nuevas adaptaciones con respecto a la Directiva 77/99/CEE; que, a la espera de dichas propuestas, conviene aprobar medidas que permitan adaptar los Anexos de dicha Directiva a la evolución tecnológica,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Los Anexos de la Directiva 77/99/CEE quedarán modificados de la forma siguiente:

1) en el capítulo I del Anexo A, el texto de la letra e) del punto 2 se sustituirá por el siguiente:

«e) se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y, en su caso, de evacuación de vapores para eliminar en la medida de lo posible la condensación en superficies tales como paredes y techo.»;

2) en el punto 8 del capítulo I del Anexo A se añadirá el siguiente texto:

«Se deberá utilizar agua a una temperatura mínima de 82 °C, o bien otros métodos de desinfección aprobados por la autoridad competente, para la desinfección del material y de los utensilios.»;

3) en el punto 12 de capítulo I del Anexo A se añadirá el siguiente texto:

«Cuando no se requiera la presencia permanente de la autoridad competente, bastará con un mueble que pueda cerrarse con llave y de capacidad suficiente para el almacenamiento de equipos y material.»;

4) en el capítulo I del Anexo A se sustituirá el texto del punto 15 por el siguiente:

«15) Habrá equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte, a menos que, con el visto bueno de la autoridad competente, puedan utilizarse instalaciones situadas fuera del establecimiento.»;

5) en el capítulo I del Anexo A se añadirá el punto siguiente:

⁽³⁾ DO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3; Directiva cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 1994.

⁽¹⁾ DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85; Directiva cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 1994.

⁽²⁾ DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2 012/64; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 95/23/CE (DO nº L 243 de 11. 10. 1995, p. 7).

- «16) Cuando el tratamiento aplicado exija la ausencia de agua en la fabricación de los productos, se podrán adaptar algunos requisitos del presente capítulo y, en particular, los establecidos en las letras a) y g) del punto 2. Cuando se recurra a dicha excepción, podrán aplicarse, con la autorización de la autoridad competente, métodos de limpieza y desinfección que no exijan la utilización de agua en las partes correspondientes del establecimiento.»;
- 6) en el punto 1 de la rúbrica A del capítulo II del Anexo A se sustituirá el texto de la última frase por el siguiente:
- «La periodicidad de las operaciones de limpieza y desinfección y los métodos utilizados en las mismas deberán ajustarse a los principios enunciados en el artículo 7 de la Directiva.»;
- 7) en la rúbrica A del capítulo II del Anexo A se sustituirá el texto del punto 5 por el siguiente:
- «5. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares se deberán utilizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante, de modo que el equipo, el material, las materias primas y los productos no se vean afectados por ellos. La utilización de tales sustancias deberá ir seguida de un aclarado completo con agua potable de los equipos e instrumentos, salvo cuando las instrucciones de uso de dichas sustancias hagan innecesario el aclarado.
- Los productos de mantenimiento y limpieza deberán almacenarse en el local o dispositivo previstos en el punto 14 del capítulo I del presente Anexo.»;
- 8) (sólo afecta a la versión alemana) en el párrafo segundo del punto B. 2 del capítulo II del Anexo A debe decir:
- «...bearbeitet und behandelt...»;
- 9) en el capítulo III del Anexo B, el texto del punto 3 se sustituirá por el siguiente:
- «3. La presencia de productos de origen animal, distintos de las carnes, tal como se definen en la letra d) del artículo 2 de la Directiva, que entren en la preparación de los productos cárnicos sólo se autorizará cuando dichos productos cumplan los requisitos de la legislación comunitaria correspondiente.»;
- 10) en el capítulo V del Anexo B, el texto del tercer guión del punto 4 se sustituirá por el siguiente:
- «— en los embalajes no destinados al consumidor final, la fecha de elaboración o un código que pueda ser interpretado por el destinatario y por la autoridad competente y que permita identificar dicha fecha;»;
- 11) en el Anexo B, el texto del capítulo VI se sustituirá por el siguiente:
- «CAPÍTULO VI
- MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA
1. Los productos cárnicos deberán llevar una marca de inspección veterinaria. Dicha marca deberá efectuarse en el momento de la fabricación o inmediatamente después de la misma en el establecimiento o el centro de envasado, en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente reconocibles. La marca de inspección veterinaria podrá imprimirse directamente sobre el producto o sobre el envasado si el producto cárnico está provisto de un envase individual, o en una etiqueta pegada sobre este envase, de conformidad con lo dispuesto en la letra b) del punto 4. No obstante, cuando un producto cárnico esté envasado y embalado individualmente, bastará que la marca de inspección veterinaria se imprima en el embalaje.
2. Cuando los productos cárnicos provistos de una marca de inspección veterinaria conforme al punto 1 se coloquen seguidamente en un embalaje, la marca de inspección veterinaria deberá imprimirse asimismo sobre dicho embalaje.
3. No obstante lo dispuesto en los puntos 1 y 2, la marca de inspección veterinaria de cada producto cárnico no será necesaria cuando:
- a) la marca de inspección veterinaria, conforme al punto 4, esté impresa en la cara externa de cada unidad de venta al por menor que lo contiene;
- b) para los productos cárnicos contenidos en las unidades de expedición y sujetos a un complemento de transformación o de envasado en un centro autorizado:
- la cara externa de dichas unidades lleve, en un lugar visible, la marca de inspección veterinaria del establecimiento autorizado expedidor, así como, claramente indicado, el lugar de destino previsto;
- el establecimiento destinatario lleve y conserve, durante el período previsto en el cuarto guión del párrafo segundo del apartado 1 del artículo 7 de la Directiva, un registro que mencione las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos recibidos de conformidad con el presente punto. No obstante, los productos cárnicos contenidos en grandes embalajes, destinados a la venta inmediata sin transformación ni envasado posterior, deberán estar provistos de una marca de inspec-

- ción veterinaria de conformidad con los puntos 1 y 2 o con la letra a) del punto 3;
- c) para los productos cárnicos que no están ni envasados ni embalados, sino que se venden al por mayor directamente al minorista:
- la marca de inspección veterinaria, de conformidad con el punto 1, se imprima en el recipiente que los contenga,
 - el fabricante lleve y conserve, durante el período previsto en el cuarto guión del párrafo segundo del apartado 1 del artículo 7 de la Directiva, un registro que mencione las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos expedidos de conformidad con el presente punto, así como el nombre del destinatario.
4. a) La marca de inspección veterinaria deberá incluir las indicaciones siguientes dentro de una banda ovalada:
- i) 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-NL-AT-P-FI-SE-UK, seguidas del número de autorización del establecimiento o del centro de reenvasado, de conformidad con la Decisión 94/837/CE, acompañado, en su caso, de un número codificado que precise el tipo de producto para el que ha sido autorizado el establecimiento;
 - en la parte inferior, una de las siguientes siglas: CEE-EØF-EWG-EOK-ETY-EEC-EEG;
- ii) o bien:
- en la parte superior, el nombre del país expedidor, en mayúsculas;
 - en el centro, el número de autorización del establecimiento o de centro de reenvasado, de conformidad con la Decisión 94/837/CE, acompañado, en su caso, de un número codificado que precise el tipo de producto para el que ha sido autorizado el establecimiento;
 - en la parte inferior, una de las siguientes siglas: CEE-EØF-EWG-EOK-ETY-EEC-EEG;
- b) la marca de inspección veterinaria podrá imprimirse directamente sobre el producto con medios autorizados o estar previamente impresa sobre su envase o embalaje, o bien sobre una etiqueta fijada al producto, a su envase o embalaje. Siempre que se coloque sobre el embalaje, la estampilla deberá destruirse en el momento de la apertura del embalaje. La no destrucción de dicha estampilla sólo podrá tolerarse cuando la apertura del embalaje destruya éste. Para los productos contenidos en recipientes herméticamente cerrados, la estampilla deberá aplicarse de manera indeleble en la tapadera o en la lata;
- c) la marca de inspección veterinaria podrá consistir igualmente en la fijación inamovible de una placa de material resistente que cumpla todos los requisitos de higiene e incluya las indicaciones especificadas en la letra a).
5. Cuando un producto cárnico contenga otros productos alimenticios de origen animal, como productos de la pesca, productos lácteos y ovoproductos, sólo se deberá poner una marca de inspección veterinaria.»;
- 12) en el capítulo VII del Anexo B, el texto del punto 1 se sustituirá por el siguiente:
- «1. Los productos cárnicos deberán almacenarse en los locales previstos en la letra a) del punto 1 del capítulo I.
- No obstante, los productos cárnicos también podrán almacenarse fuera de los locales previstos en dicho punto, si se cumplen las siguientes condiciones:
- a) los productos cárnicos que no puedan conservarse a temperatura ambiente podrán almacenarse en los almacenes frigoríficos contemplados en el punto 8 del apartado A del artículo 3 de la Directiva o en los que estén autorizados con arreglo a otras directivas pertinentes;
- b) los productos cárnicos que puedan conservarse a temperatura ambiente podrán almacenarse en locales de almacenamiento construidos con materiales sólidos, fáciles de limpiar y desinfectar y autorizados por la autoridad competente.»;
- 13) en el capítulo VII del Anexo B se añadirá el siguiente punto:
- «5. El documento de acompañamiento comercial mencionado en el inciso i) de la letra b) del punto 9 del apartado A del artículo 3 de la Directiva deberá acompañar a los productos cárnicos durante la primera etapa de la comercialización.
- En cuando al transporte y la comercialización para etapas posteriores, los productos deberán

ir acompañados de un documento comercial en el que conste el número de autorización del establecimiento expedidor y que permita identificar a la autoridad competente encargada de su control.»;

14) en el capítulo VIII del Anexo B, el texto de la parte B se sustituirá por el siguiente:

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

1) que se aplica a los productos cárnicos destinados a ser almacenados a temperatura ambiente un tratamiento térmico que permita destruir o inactivar los gérmenes patógenos y las esporas de los microorganismos patógenos. Deberá llevarse un registro de los parámetros de fabricación tales como la duración del calentamiento, la temperatura, el llenado, el tamaño de los recipientes, etc.

Las instalaciones de tratamiento térmico deberán contar con dispositivos de control para poder comprobar que se ha aplicado a los recipientes un tratamiento por calor eficaz;

2) que el material utilizado para los recipientes cumple las disposiciones comunitarias relativas a los materiales en contacto con los productos alimenticios;

3) 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 examinar las secciones perpendiculares y las juntas de los recipientes cerrados;

4) que el fabricante lleva a cabo controles suplementarios por muestreo para cerciorarse de que:

a) se ha aplicado a los productos esterilizados un tratamiento eficaz por medio de:

— pruebas de incubación. La incubación se deberá efectuar al menos a 37 °C durante siete días o al menos a 35 °C durante diez días, o cualquier otra combinación tiempo/temperatura reconocida equivalente por la autoridad competente;

— exámenes microbiológicos del contenido y los recipientes en el laboratorio del establecimiento o en otro laboratorio autorizado;

b) los productos pasteurizados en recipientes herméticamente cerrados cumplen criterios reconocidos por la autoridad competente;

5) que se llevan a cabo 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 autorizar una excepción a este requisito si el agua cumple lo dispuesto en la Directiva 80/778/CEE.»;

15) en el capítulo IX del Anexo B, el texto de la letra a) del punto 2 se sustituirá por el siguiente:

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

i) bien mezclarse con los demás ingredientes tan pronto como sea posible en la práctica; en tal caso, el tiempo en que la temperatura del producto cárnico se encuentre entre 10 °C y 60 °C deberá reducirse a un máximo de dos horas;

ii) bien refrigerarse a una temperatura inferior o igual a 10 °C antes de mezclarse con los demás ingredientes.

En caso de que se utilicen otros métodos de preparación, éstos deberán ser autorizados por la autoridad competente, que informará de ello a la Comisión.»;

16) en la rúbrica A del capítulo II del Anexo C, el texto de la letra a) del punto 2 se sustituirá por el siguiente:

«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 las letras b) y c) del punto 3 de la parte B;»;

17) en el punto 7 de la rúbrica B del capítulo II del Anexo C se suprimirán las palabras «a efectos de la producción de materias primas»;

18) en la rúbrica B del capítulo II del Anexo C, el texto del punto 8 se sustituirá por el siguiente:

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

	Bovinos			Porcinos			Otras grasas animales	
	Sebos comestibles		Sebo para refinación	Grasas de porcinos comestibles		Mantecas y otras grasas porcinas para refinación	Comestibles	Para refinación
	Primeros jugos ⁽¹⁾	Otros		Mantecas ⁽²⁾	Otras grasas			
AGL (m/m % ácido oléico máximo) Peróxidos (máximo)	0,75 4 meq/kg	1,25 4 meq/kg	3,0 6 meq/kg	0,75 4 meq/kg	1,25 6 meq/kg	2,0 6 meq/kg	1,25 4 meq/kg	3,0 10 meq/kg
Agua e impurezas	<i>max 0,5 %</i>							
Olor, sabor, color	normales							

⁽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 las salas de despiece.

⁽²⁾ Las grasas fundidas obtenidas mediante la extracción de los tejidos adiposos de los porcinos.»

Artículo 2

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para ajustarse a la presente Directiva antes del 1 de octubre de 1996. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

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

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las disposiciones básicas de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 3

La presente Directiva entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 22 de diciembre de 1995.

Por el Consejo

El Presidente

L. ATIENZA SERNA