

Propuesta de Directiva del Consejo relativa a los problemas sanitarios que afectan a la producción y al despacho al mercado de los ovoproductos

COM(87) 46 final

(Presentada por la Comisión al Consejo el 13 de febrero de 1987)

(87/C 67/07)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

Considerando que, con el fin de garantizar el funcionamiento armonioso del mercado común y, en particular, de la organización común de mercados en el sector de los huevos establecida por el Reglamento (CEE) nº 2771/75 del Consejo ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3768/85 ⁽²⁾, así como del régimen común de intercambios para la ovoalbúmina y la lactoalbúmina establecido por el Reglamento (CEE) nº 2783/75 del Consejo ⁽³⁾, es necesario que la comercialización de los ovoproductos deje de estar obstaculizada por las disparidades existentes entre los Estados miembros en materia de disposiciones sanitarias en este campo; que dicha armonización permitirá una mejor armonización de la producción y de las condiciones de competencia igual, garantizando al mismo tiempo al consumidor un producto de calidad;

Considerando que la comercialización de determinados ovoproductos que no están incluidos en el Anexo II del Tratado se halla estrechamente vinculada a la comercialización de los ovoproductos que han sido objeto de una organización común de mercado; que resulta necesario eliminar las distorsiones de competencia en lo que se refiere al conjunto de los ovoproductos;

Considerando que procede establecer disposiciones sanitarias relativas a la producción, al almacenamiento y al transporte de los ovoproductos; que, en particular, es necesario establecer normas sanitarias referentes a la autorización de establecimientos;

Considerando que conviene, asimismo, fijar los requisitos sanitarios que deben reunir los ovoproductos;

Considerando que la regulación antes citada debe aplicarse por igual tanto a los intercambios intracomunitarios como a los efectuados dentro de los Estados miembros;

Considerando que corresponde, en primer lugar, al productor asegurarse de que los ovoproductores reúnan los requisitos sanitarios previstos en la presente Directiva; que las autoridades competentes de los Estados miembros deben velar, mediante la realización de controles e

inspecciones, porque el productor respete los requisitos antes mencionados; que las normas relativas a dichos controles e inspecciones han de tener en cuenta las necesidades del mercado interior;

Considerando que debe efectuarse un control mediante sondeo destinado a detectar la presencia de residuos de sustancias que pueden ser perjudiciales para la salud humana;

Considerando que conviene establecer medidas de control comunitario para garantizar en todos los Estados miembros la aplicación uniforme de las normas de la presente Directiva;

Considerando que, en el marco de los intercambios intracomunitarios, debe concederse al expedidor, al destinatario o a su representante la posibilidad de solicitar el dictamen de un experto en caso de conflicto con las autoridades competentes del Estado miembro de destino;

Considerando que los ovoproductos fabricados en un tercer país y destinados a ser despachados al mercado en el territorio de la Comunidad no deben beneficiarse de un régimen más favorable que el impuesto por la presente Directiva; que conviene establecer un procedimiento comunitario de la inspección de los establecimientos de los terceros países;

Considerando que conviene confiar a la Comisión la tarea de adoptar determinadas medidas para la aplicación de la presente Directiva; que, a tal fin, conviene establecer un procedimiento que permita una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La presente Directiva establece los requisitos sanitarios que deben observarse en la producción y comercialización de los ovoproductos destinados a la fabricación de productos alimenticios.

Artículo 2

Con arreglo a la presente Directiva, se entenderá por:

1. *Ovoproductos*: el huevo entero, así como su yema y clara o sus mezclas, una vez quitada la cáscara y las membranas, destinado al consumo humano; pueden obtenerse con huevos de gallina, pata, oca, pava, pintada o codorniz; podrán estar parcialmente acompañados de otros productos alimenticios o aditivos, siempre que los ovoproductos resultantes contengan al menos un 50 % de los componentes naturales del huevo; podrán hallarse en estado líquido, concentrado, desecado, escarchado, congelado o ultracongelado.

⁽¹⁾ DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 49.

⁽²⁾ DO nº L 362 de 31. 12. 1985, p. 8.

⁽³⁾ DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 104.

2. *Granja de producción*: la granja avícola dedicada a la producción de huevos para el consumo humano.
 3. *Centro de embalaje*: el establecimiento que cumpla las disposiciones del punto 7 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 2772/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, relativo a determinadas normas de comercialización aplicables a los huevos ⁽¹⁾.
 4. *Establecimiento*: el establecimiento autorizado para la preparación de ovoproductos.
 5. *Tratamiento*: la aplicación a los ovoproductos de un tratamiento por calor.
 6. *Huevos con fisuras*: los huevos que presenten una solución de continuidad en la cáscara pero cuyas membranas sigan intactas.
 7. *Huevos rotos*: los huevos que presenten defectos en su cáscara y membranas de tal modo que su contenido deje de estar protegido.
 8. *Carga*: la cantidad de ovoproductos preparados en las mismas condiciones y que, en particular, hayan sido sometidos a tratamiento en una sola operación continua.
 9. *Lote*: la cantidad de ovoproductos que deba enviarse una sola vez al mismo lugar de destino para su posterior transformación en la industria de alimentación.
 10. *País exportador*: el Estado miembro desde el que se envíen los ovoproductos a otro Estado miembro.
 11. *País de destino*: el Estado miembro al que se envíen los ovoproductos desde otro Estado miembro.
 12. *Envasado*: la colocación de los ovoproductos en cualquier tipo de envase.
 13. *Autoridad competente*: el servicio veterinario o cualquier otro servicio equivalente designado por el Estado miembro de que se trate para controlar la ejecución de la presente Directiva.
 14. *Despacho al mercado*: la comercialización de los ovoproductos tal y como se define en el punto 5 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 2772/75.
- c) deberán someterse a un tratamiento con arreglo al punto 7 del Capítulo V del Anexo; no obstante,
- podrán admitirse, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 14, otros tratamientos que tengan efectos similares,
 - cuando resulte necesario por razones tecnológicas de preparación de los productos alimenticios fabricados a base de ovoproductos, la autoridad competente de los Estados miembros podrá decidir que determinados ovoproductos no sean sometidos a tratamiento alguno; en tal caso, los ovoproductos deberán transformarse lo antes posible en el Estado miembro de que se trate,
 - la autoridad competente podrá decidir que el tratamiento de los ovoproductos no sea obligatorio cuando éstos vayan a ser utilizados sin demora en el establecimiento donde se hayan obtenido para la fabricación de otros productos alimenticios;
- d) deberán cumplir las condiciones que establece el Capítulo VI del Anexo para los productos acabados;
- e) deberán someterse a un control sanitario, de conformidad con el Capítulo VII del Anexo;
- f) deberán envasarse convenientemente, de conformidad con el Capítulo VIII del Anexo;
- g) deberán almacenarse y transportarse en condiciones higiénicas satisfactorias, de conformidad con los Capítulos IX y X del Anexo;
- h) deberán ir provistos de la marca sanitaria prevista en el Capítulo XI del Anexo.

Artículo 4

Las autoridades competentes de los Estados miembros se asegurarán de que los fabricantes de ovoproductos adopten todas las medidas necesarias para el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Directiva y, en particular, de que:

- se tomen muestras para su examen en laboratorios con el fin de comprobar si se han respetado las condiciones que establece el Capítulo VI del Anexo para los productos acabados;
- se establezcan las temperaturas a que deberán transportarse y almacenarse los ovoproductos, así como el período durante el cual pueda asegurarse su conservación;
- los resultados de los diversos controles y exámenes se registren y conserven para que puedan presentarse a la autoridad competente durante un período de dos años;
- cada lote lleve un número que permita identificar la fecha y el momento de su producción y, en particular, de su tratamiento; este número deberá anotarse en el registro térmico del tratamiento efectuado y en la etiqueta sanitaria establecida en el Capítulo XI.

Artículo 3

Todo Estado miembro velará porque sólo se produzcan y se despachen al mercado los ovoproductos que cumplan las condiciones generales siguientes:

- a) deberán prepararse en un establecimiento autorizado con arreglo a lo dispuesto en los apartados 1 y 2 del artículo 6, y que reúna los requisitos establecidos en los Capítulos I y II del Anexo, y observar lo dispuesto en la presente Directiva, en particular, en el artículo 5;
- b) deberán prepararse en condiciones higiénicas satisfactorias, de conformidad con lo dispuesto en los Capítulos III y V del Anexo, con huevos que reúnan los requisitos establecidos en el Capítulo IV del Anexo;

⁽¹⁾ DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 56.

Artículo 5

1. Los Estados miembros se asegurarán de que los huevos y ovoproductos sean sometidos a controles mediante sondeo que permitan detectar residuos de sustancias con efectos farmacológicos u hormonales, así como de antibióticos, pesticidas, detergentes y otras sustancias nocivas o cuyo consumo pueda resultar peligroso o perjudicial para la salud humana, cuando dichos residuos sobrepasen los límites de tolerancia fijados con arreglo al apartado 4.

2. Si los ovoproductos examinados presentan indicios de residuos que sobrepasen los niveles de tolerancia permitidos, no deberán ser despachados al mercado.

3. Los exámenes de los residuos deberán realizarse mediante métodos fiables y científicamente reconocidos.

4. La Comisión, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 14, establecerá:

- las modalidades de los controles,
- los niveles de tolerancia permitidos para los residuos,
- la frecuencia del muestreo.

5. La Comisión, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15, establecerá:

- los métodos de referencia que permitan evaluar los resultados de los exámenes de los residuos,
- la lista de laboratorios de referencia de la Comunidad.

Artículo 6

1. Cada Estado miembro elaborará una lista de sus establecimientos autorizados, cada uno de los cuales tendrá un número oficial. Comunicará dicha lista a los otros Estados miembros y a la Comisión.

2. La inspección y el control de los establecimientos se efectuarán periódicamente bajo la responsabilidad de la autoridad competente, que, en cualquier momento, deberá tener libre acceso a todas las dependencias de aquéllos con el fin de asegurarse del cumplimiento de la presente Directiva.

Si dichas inspecciones revelaren que no se cumplen todos los requisitos de la presente Directiva, la autoridad competente adoptará las medidas apropiadas.

Artículo 7

1. Los expertos de la Comisión podrán efectuar, en colaboración con las autoridades competentes de los Estados miembros, controles sobre el terreno cuando ello sea necesario para garantizar la aplicación uniforme de la presente Directiva: podrán comprobar si los establecimientos cumplen realmente la presente Directiva y, en

particular, su Anexo. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

El Estado miembro en cuyo territorio se realice un control deberá proporcionar a los expertos la ayuda necesaria para el cumplimiento de su tarea.

Las normas generales para la aplicación del presente artículo se determinarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 14.

2. El Estado miembro interesado adoptará todas las medidas necesarias para tener en cuenta los resultados de los controles a que se refiere el apartado 1. Si el Estado miembro no adoptare dichas medidas, la Comisión podrá, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13, decidir que el Estado miembro de que se trate suspenda el despacho al mercado de los ovoproductos procedentes del establecimiento que deje de cumplir las disposiciones de la presente Directiva.

Artículo 8

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 6 y 7, en caso de sospecha grave de irregularidades, el país de destino podrá someter a inspecciones no discriminatorias los ovoproductos que sean objeto de intercambios intracomunitarios con el fin de comprobar si los lotes cumplen los requisitos de la presente Directiva.

2. Las inspecciones indicadas en el apartado 1 se realizarán en el lugar de destino de las mercancías o en otro lugar apropiado, siempre que, en este último caso, dicho lugar incida lo menos posible en el itinerario de los productos. Dichas inspecciones no podrán efectuarse durante, o con motivo de, un cruce de fronteras interiores de la Comunidad. Tampoco podrán retrasar indebidamente el despacho al mercado de los ovoproductos ni provocar demoras que puedan alterar su calidad.

3. Si, durante una inspección efectuada con arreglo a lo dispuesto en los apartados 1 y 2, se comprobare que los ovoproductos no reúnen las condiciones previstas en la presente Directiva, la autoridad competente podrá conceder al expedidor, al destinatario o a su representante la posibilidad de optar entre retirar el lote del mercado con el fin de someterlo a un nuevo tratamiento o utilizarlo para otros fines siempre que las consideraciones sanitarias así lo permitan; si no fuere así, se podrá optar por la destrucción de los ovoproductos. En cualquier caso, la autoridad competente adoptará medidas preventivas para evitar el uso inadecuado de dichos ovoproductos.

4. a) Las decisiones adoptadas y las razones de su adopción deberán ser comunicadas al expedidor, al destinatario o a su representante. A petición de éste, habrá que comunicarle inmediatamente por escrito dichas decisiones motivadas, indicándole, además, las posibles vías de recurso existentes con arreglo a la legislación vigente, así como la forma y los plazos en que podrán interponerse dichos recursos.

La vías de recurso abiertas al expedidor, al destinatario o a su representante no se verán afectadas por la presente Directiva.

- b) Si dichas decisiones se hubieren basado en la presencia de un peligro particularmente grave para la salud humana, serán comunicadas inmediatamente a la Comisión o, en su caso, a la autoridad competente del Estado miembro.
- c) A raíz de esa comunicación, podrán adoptarse las medidas adecuadas con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13, en particular, para coordinar las medidas adoptadas en otros Estados miembros en relación con dichos ovoproductos.

5. Cada Estado miembro otorgará a los expedidores cuyos ovoproductos no puedan ser despachados al mercado a consecuencia de una de las inspecciones previstas en el apartado 1 el derecho de recabar el dictamen de un experto.

El experto deberá tener la nacionalidad de un Estado miembro distinto del país de expedición o del país de destino.

La Comisión elaborará, a propuesta de los Estados miembros, la lista de los expertos que podrán encargarse de la realización de dichos dictámenes. Asimismo, determinará, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 14, las modalidades de aplicación del presente apartado.

Artículo 9

Cuando un Estado miembro considere, a raíz de una inspección efectuada con arreglo al artículo 8, que las disposiciones de la presente Directiva han dejado de respetarse en un establecimiento de otro Estado miembro, informará de ello a la autoridad central competente de este Estado. Dicha autoridad adoptará todas las medidas necesarias y comunicará a la autoridad central competente del primer Estado miembro las decisiones adoptadas y las razones de su adopción.

Cuando el primero de estos Estados miembros tema que dichas medidas no se hayan adoptado o sean insuficientes, tratará de buscar con el Estado miembro de que se trate el medio de corregir la situación, en su caso, por medio de una visita en el propio establecimiento.

Los Estados miembros informarán a la Comisión acerca de sus controversias así como acerca de las soluciones alcanzadas.

Si dichos Estados miembros no llegaren a un acuerdo, uno de ellos recurrirá a la Comisión, dentro de un plazo razonable, y ésta pedirá a uno o varios expertos que emitan un dictamen.

En espera de dicho dictamen, el Estado miembro de expedición deberá intensificar los controles de los ovoproductos procedentes del establecimiento de que se trate y, a petición del Estado miembro de destino, la Comisión enviará inmediatamente un experto al establecimiento de expedición para que proponga las medidas cautelares oportunas.

Habida cuenta del dictamen a que se refiere el párrafo cuarto o del resultado del control efectuado de conformidad con el apartado 1 del artículo 7, los Estados miembros podrán ser autorizados, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13, a rehusar con carácter provisional la entrada en su territorio de los ovoproductos procedentes de dicho establecimiento.

Dicha autorización podrá revocarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13, a la luz de un dictamen posterior emitido por uno o varios expertos.

Los expertos deberán tener nacionalidad de un Estado miembro distinta de las partes en litigio.

Las modalidades de aplicación del presente artículo se establecerán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 14.

Artículo 10

Los Anexos de la presente Directiva serán modificados con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 14.

Artículo 11

1. Las disposiciones nacionales relativas a la importación de ovoproductos procedentes de terceros países no podrán ser más favorables que las que regulen los intercambios intracomunitarios.

2. Los expertos de los Estados miembros y de la Comisión efectuarán controles sobre el terreno; los expertos de los Estados miembros encargados de dichos controles serán nombrados por la Comisión a propuesta de los Estados miembros. Tales controles se realizarán por cuenta de la Comunidad, que se hará cargo de los gastos correspondientes.

3. La lista de establecimientos que reúnan las condiciones mencionadas en el Anexo se establecerá con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

4. El certificado de higiene y de sanidad que acompañe a los productos en el momento de su importación, así como la forma y el tipo de marca sanitaria que deba aplicarse a los productos, deberán corresponder a un modelo que se determinará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 14.

Artículo 12

Sin perjuicio de la regulación comunitaria relativa a los aditivos que pueden emplearse en los productos alimenticios, el uso de aditivos en los ovoproductos y las modalidades del mismo seguirán estando sujetos a las leyes nacionales.

Artículo 13

1. En caso de aplicación del procedimiento establecido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente creado por la Decisión del Consejo de 15 de octubre de 1968 (en adelante denominado «Comité») será convocado sin demora por su presidente, por propia iniciativa o a petición de un Estado miembro.

2. En el seno del Comité, los votos de los Estados miembros se ponderarán con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no participará en la votación.

3. El representante de la Comisión presentará un proyecto de las medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en un plazo de dos días. Se pronunciará por mayoría de 54 votos.

4. La Comisión adoptará dichas medidas y las aplicará inmediatamente si se ajustan al dictamen del Comité. Cuando no sean conformes al dictamen del Comité, o a falta de dictamen, la Comisión presentará sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban adoptarse. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.

Si, en un plazo de 15 días a partir de la fecha en que fuere convocado, el Consejo no hubiere adoptado ninguna medida, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará inmediatamente.

Artículo 14

1. Cuando deba aplicarse el procedimiento previsto en el presente artículo, el Comité será convocado inmediatamente por su presidente, por propia iniciativa o a petición de un Estado miembro.

2. En el seno del Comité, los votos de los Estados miembros se ponderarán con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no participará en la votación.

3. El representante de la Comisión presentará un proyecto de las medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en un plazo que su presidente fijará en función de la urgencia del

asunto sometido a examen. Se pronunciará por mayoría de 54 votos.

4. La Comisión adoptará dichas medidas y las aplicará inmediatamente si se ajustan al dictamen del Comité. Cuando no sean conformes al dictamen del Comité, o a falta de dictamen, la Comisión presentará sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban adoptarse. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.

Si, en un plazo de tres meses a partir de la fecha en que fuere convocado, el Consejo no hubiere adoptado ninguna medida, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará inmediatamente.

Artículo 15

Cuando se haga referencia al procedimiento previsto en el presente artículo, el Comité deliberará sobre las solicitudes de dictamen formuladas por la Comisión. Al solicitar el dictamen del Comité, la Comisión podrá fijar el plazo en que deberá emitirse dicho dictamen.

Tras las deliberaciones del Comité no se celebrará ninguna votación. No obstante, cada miembro del Comité podrá exigir que su opinión se consigne en el acta.

Artículo 16

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva, a más tardar, el 1 de enero de 1988. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Artículo 17

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

ANEXO

CAPÍTULO I

NORMAS GENERALES DE AUTORIZACIÓN

Los establecimientos deberán disponer, al menos, de:

1. En las salas en las que se transformen o almacenen los ovoproductos:

- a) un solado que pueda limpiarse y desinfectarse fácilmente y que esté dispuesto de tal manera que resulte fácil el drenaje de líquidos;
- b) paredes lisas, resistentes e impermeables, revestidas con una capa de pintura lavable de color claro hasta una altura de al menos dos metros en las salas donde se trabajen los ovoproductos; la línea de unión de las paredes y del suelo deberá estar acabada de forma tal que permita su fácil limpieza;
- c) puertas de materiales inalterables y, si fueren de madera, con un revestimiento liso e impermeable por ambos lados;

- d) techos fáciles de limpiar, contruidos y acabados de forma que pueda evitarse la acumulación de impurezas, la formación de moho, el posible descascarillado de la pintura y la condensación de vapor de agua;
 - e) una ventilación adecuada y, si fuere necesario, un buen sistema de salida de vapores;
 - f) una iluminación adecuada, tanto natural como artificial;
 - g) un número suficiente de instalaciones para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza de las herramientas, dotadas de agua caliente y lo más cercanas posible a los puntos de trabajo; los grifos no deberán poder accionarse con la mano; las instalaciones para lavarse las manos habrán de disponer de agua corriente, caliente y fría o previamente mezclada a una temperatura adecuada, así como de productos de limpieza y desinfección y de toallas desechables.
2. Un número adecuado de vestuarios con suelos y paredes lisos, impermeables y lavables y con lavabos y servicios provistos de cisterna. Estos últimos no podrán dar directamente a las salas de trabajo. Los lavabos, de los que habrá un número suficiente, habrán de hallarse cerca de los servicios y deberán disponer de agua corriente, caliente y fría o previamente mezclada a una temperatura adecuada, así como de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas desechables; los grifos no deberán poder accionarse con la mano.
3. Una zona especial con instalaciones apropiadas para las operaciones de limpieza y desinfección de los envases y depósitos; no obstante, dicha zona y sus instalaciones no serán obligatorias cuando existan disposiciones que exijan la limpieza y desinfección de los envases y depósitos en otros centros situados en las proximidades del establecimiento.
4. Una instalación que suministre agua exclusivamente potable, tal como se define ésta en 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, se autorizará excepcionalmente el uso de agua no potable para la producción de vapor, la extinción de incendios y la refrigeración de los equipos frigoríficos siempre que las tuberías instaladas a tal efecto impidan el uso de ese agua para otros fines y no presenten riesgos de contaminación de los ovoproductos. Dicha agua y el vapor que se desprenda de ella no podrán entrar en contacto directo con los ovoproductos ni utilizarse para limpiar o desinfectar los envases, instalaciones y materiales que estén en contacto con los ovoproductos. Las cañerías por las que circule el agua no potable deberán distinguirse claramente de las destinadas al agua potable.

5. Un equipo adecuado de protección contra animales nocivos, tales como insectos y roedores.
6. Los materiales, empalmes e instrumentos, o sus superficies, que estén destinados a entrar en contacto con los ovoproductos deberán fabricarse con un material liso, fácil de lavar, limpiar y desinfectar, que sea resistente a la corrosión y que no introduzca en dichos productos elementos que puedan perjudicar la salud humana, alterar la composición de aquéllos o reducir sus propiedades organolépticas.

CAPÍTULO II

REQUISITOS ESPECIALES PARA LA AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

Además de los requisitos generales establecidos en el Capítulo I, los establecimientos deberán poseer, al menos:

1. Salas apropiadas de dimensiones suficientes para el almacenamiento separado de los huevos y de los ovoproductos acabados y, si fuere necesario, provistas de un equipo de refrigeración para conservar los huevos y ovoproductos a las temperaturas adecuadas; los almacenes frigoríficos deberán estar equipados con un termómetro o un teletermómetro registrador.
2. Cuando se utilicen huevos manchados, instalaciones para lavarlos y desinfectarlos; con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 14, se confeccionará una lista de los productos autorizados para dicha desinfección.
3. Si fuere necesario, un equipo apropiado para el mirado de los huevos al trasluz.

⁽¹⁾ DO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.

4. Una sala con instalaciones higiénicas para cascar los huevos y recoger su contenido así como para las operaciones posteriores de fabricación.
5. Equipos apropiados para el transporte de los componentes del huevo por el interior del establecimiento.
6. En los casos previstos en la presente Directiva, equipos aprobados por las autoridades competentes para el tratamiento de los ovoproductos y que al menos se compongan de:
 - a) un control automático de la temperatura,
 - b) un termómetro registrador.
7. Una sala para el almacenamiento de los ingredientes.
8. Cuando el embalaje se realice en envases desechables, un lugar para el almacenamiento de éstos y de las materias primas que vayan a transformarse.
Cuando el embalaje se realice en envases reutilizables, un lugar especial para el almacenamiento de éstos y una instalación para su limpieza y desinfección por medios mecánicos.
9. Instalaciones para la retirada inmediata y el almacenamiento por separado de las cáscaras vacías y de los huevos y ovoproductos que no sean aptos para el consumo humano.
10. Instalaciones adecuadas para el embalaje de los ovoproductos.
11. Un laboratorio propio; cuando el establecimiento carezca de un laboratorio propio, deberá utilizar los servicios de otro laboratorio que esté equipado con los medios necesarios para llevar a cabo los análisis y exámenes indispensables de las materias primas y de los ovoproductos establecidos en la presente Directiva.
12. Si fuere necesario, instalaciones adecuadas para descongelar los ovoproductos congelados que tengan que ser sometidos a tratamiento y posterior manipulación en un establecimiento autorizado.

CAPÍTULO III

HIGIENE DE LOS LOCALES, DEL EQUIPO Y DEL PERSONAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Tanto el personal como los locales, instalaciones y equipos deberán hallarse en perfecto estado de limpieza:

1. El personal encargado del tratamiento o manipulación de los huevos y ovoproductos deberá vestir monos y tocados limpios. Asimismo, deberá tener las manos limpias; se prohibirá fumar, comer, escupir o masticar chicle en las zonas donde se manipulen y almacenen los huevos y ovoproductos.
2. Se prohibirá la entrada de animales en los establecimientos y se procederá a la eliminación sistemática de todo roedor, insecto o parásito.
3. Los locales, equipos e instrumentos utilizados para trabajar los ovoproductos se mantendrán limpios y en buen estado. Los equipos e instrumentos se limpiarán y desinfectarán minuciosamente varias veces durante la jornada, al final de la misma y antes de volver a usarlos en caso de que se hayan ensuciado; las tuberías cerradas que sirvan para el transporte de los ovoproductos deberán disponer de un sistema adecuado que permita la limpieza y desinfección de todas sus partes; tras las operaciones de limpieza y desinfección, las tuberías habrán de ser aclaradas con agua potable.
4. Los locales, instrumentos y equipos no se utilizarán para fines distintos de la manipulación de los ovoproductos, salvo que se trate de la de otros productos de alimentación realizada simultáneamente o en momentos diferentes con autorización de la autoridad competente y siempre que se adopten todas las medidas apropiadas para evitar la contaminación o alteración de los productos regulados por la presente Directiva. La preparación de ovoproductos no destinados al consumo humano deberá estar totalmente separada de la de los ovoproductos contemplados en esta Directiva.
5. Se utilizará agua potable para cualquier fin. No obstante, a título excepcional, se autorizará el uso de agua no potable para la producción de vapor, siempre que las tuberías instaladas a tal efecto impidan el uso de este agua para otros fines y no exista peligro de contaminación de los huevos y ovoproductos. Asimismo, el agua no potable podrá utilizarse, también a título excepcional, para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Las cañerías por las que circule el agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable.
6. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares habrán de emplearse de forma que no contaminen los instrumentos y equipos de trabajo ni los ovoproductos. Tras la utilización de dichos productos, los instrumentos y equipos de trabajo se aclararán perfectamente con agua potable.
7. Se prohibirá la manipulación de los huevos y ovoproductos a cualquier persona que pueda contaminarlos, en particular, a través de agentes patógenos.

8. Toda persona encargada de la manipulación de los huevos y ovoproductos deberá demostrar, mediante la presentación de un certificado médico, que no existe ningún impedimento para su asignación a dicho trabajo. El certificado médico deberá renovarse todos los años, a no ser que, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 14, se reconozca otro sistema para la realización de exámenes médicos al personal que ofrezca las mismas garantías.

CAPÍTULO IV

REQUISITOS RELATIVOS A LOS HUEVOS DESTINADOS A LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS

1. Los huevos utilizados para la fabricación de ovoproductos deberán envasarse en materiales que no puedan transmitir substancias nocivas para la salud humana. Cuando el envasado sea reutilizable, habrá de estar fabricado con un material que pueda limpiarse fácilmente; dicho material deberá limpiarse regularmente y mantenerse en buen estado.
2. a) En la fabricación de ovoproductos sólo se utilizarán huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano; la cáscara deberá estar completamente desarrollada y no presentar grietas.
- b) No obstante lo dispuesto en la letra a), para la producción de ovoproductos podrán utilizarse huevos con fisuras siempre que se entreguen directamente desde el centro de envasado y la granja de producción a un establecimiento autorizado donde deberán abrirse lo antes posible.
- c) No obstante lo dispuesto en la letra a), los huevos que se hayan cascado accidentalmente en la granja de producción o en el centro de envasado podrán utilizarse para la producción de ovoproductos. Su contenido deberá extraerse en las mejores condiciones higiénicas posibles y, en particular, cumpliendo las normas siguientes:
 - el contenido deberá ser separado de la cáscara inmediatamente después de la rotura accidental;
 - los recipientes deberán poderse cerrar y serán de un material inalterable; asimismo, tendrán que limpiarse, desinfectarse y aclararse antes de ser llenados;
 - el contenido deberá ultracongelarse inmediatamente después de su extracción;
 - el contenido deberá transportarse a un establecimiento autorizado de acuerdo con las condiciones establecidas en la presente Directiva;
 - el contenido deberá someterse a un tratamiento en un establecimiento autorizado.
3. Los huevos y ovoproductos que no sean aptos para el consumo humano deberán retirarse y desnaturalizarse de forma que no puedan utilizarse para dicho consumo; serán depositados inmediatamente en la sala a la que se refiere el punto 9 del Capítulo II.

La desnaturalización de los ovoproductos deberá hacerse con arreglo a las normas establecidas en el Reglamento (CEE) nº 2696/77 de la Comisión, de 7 de diciembre de 1977, por el que se fijan las condiciones de admisión de las mercancías en las subpartidas 04.05 B II, 11.04 ex B I y C I, 25.01 A II a) y 35.02 A I del arancel aduanero común.

CAPÍTULO V

REQUISITOS ESPECIALES DE HIGIENE PARA LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS

Todas las operaciones se realizarán impidiendo cualquier efecto contaminante durante la producción, manipulación y almacenamiento de los ovoproductos y, en particular, respetando las normas siguientes:

1. Los huevos y ovoproductos destinados a su posterior tratamiento en un establecimiento autorizado se almacenarán inmediatamente después de su recepción en las salas a las que se refiere el punto 1 del Capítulo II hasta el momento de su transformación. La temperatura de dichas salas deberá ser la apropiada para evitar toda contaminación y las bandejas con los huevos provistos de cáscara no podrán depositarse directamente sobre el suelo.
2. Los huevos se desembalarán y, en caso necesario, se lavarán y desinfectarán en una sala distinta de la destinada al cascado. El material de embalaje no deberá introducirse en esta última.
3. Los huevos se cascarán en la sala a la que se refiere el punto 4 del Capítulo II. Los huevos con fisuras mencionados en la letra b) del punto 2 del Capítulo IV deberán transformarse sin demora.

4. Los huevos sucios se limpiarán antes de proceder a su cascado. Esta operación de limpieza se realizará en una sala separada de la destinada al cascado así como de cualquier otra donde se manipule abiertamente el contenido de los huevos. Las operaciones de limpieza deberán efectuarse impidiendo la contaminación o alteración de dicho contenido. Las cáscaras deberán secarse convenientemente en el momento del cascado, evitando que los residuos del agua con la que se hayan lavado contaminen el contenido.
5. Los huevos que no sean de gallina, de pava, ni de pintada se manipularán y transformarán separadamente; todo el equipo se limpiará y desinfectará al reemprender la transformación de huevos de gallina, de pava y de pintada.
6. El cascado de los huevos, cualquiera que sea el método que se utilice, se efectuará evitando lo máximo posible la contaminación de su contenido. Se prohibirá el cascado en masa. Se reducirá lo más posible la presencia de residuos de cáscaras o membranas en los ovoproductos, que en ningún caso podrá sobrepasar la cantidad prevista en el punto 4 del Capítulo VI.
7. Tras la operación de cascado, cada partícula del ovoproducto se someterá lo antes posible a un tratamiento. El tratamiento térmico consistirá en una combinación adecuada de temperatura y tiempo destinada a eliminar los microorganismos patógenos que puedan encontrarse en el ovoproducto. Durante el tratamiento térmico, deberán registrarse continuamente las temperaturas y los registros resultantes relativos a cada uno de los lotes que se hayan sometido a dicho tratamiento se mantendrán a disposición de la autoridad competente. Los lotes que se hayan tratado insuficientemente deberán someterse a un nuevo tratamiento cuando estén destinados al consumo humano.
8. Si el tratamiento no se llevare a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, su contenido se almacenará en condiciones de higiene satisfactorias, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4 °C. El período de conservación a 4 °C no podrá ser superior a 48 horas.
9. Los ovoproductos procedentes de un establecimiento autorizado podrán ser sometidos a tratamiento en otro establecimiento igualmente autorizado siempre que se cumplan las condiciones siguientes:
 - a) tan pronto como se hayan extraído, deberán ser ultracongelados o enfriados a una temperatura no superior a 4 °C; en este último caso, se someterán a tratamiento en el lugar de destino dentro de las 48 horas siguientes al cascado de los huevos de los que procedan;
 - b) deberán envasarse, transportarse y manipularse de acuerdo con las disposiciones de la presente Directiva;
 - c) se etiquetarán con arreglo a lo dispuesto en el Capítulo XI. El tipo de los productos se indicará de la forma siguiente: «ovoproducto no pasteurizado — tratamiento necesario en el lugar de destino».
10. Las demás operaciones posteriores al tratamiento se realizarán impidiendo toda posible contaminación del ovoproducto. Los productos líquidos y los concentrados que no puedan conservarse a la temperatura ambiente se refrigerarán inmediatamente o después de un proceso de fermentación, hasta una temperatura no superior a 4 °C. Los productos que deban someterse a congelación, lo serán inmediatamente después de su tratamiento.
11. Los ovoproductos se mantendrán a las temperaturas indicadas en la presente Directiva hasta su utilización en la fabricación de otros productos de alimentación.

CAPÍTULO VI

REQUISITOS RELATIVOS A LOS PRODUCTOS ACABADOS

1. Todo lote de ovoproductos se someterá a un control microbiológico para garantizar que cumplan los criterios microbiológicos establecidos en este punto:
 - a) *Salmonella*: ausencia en 25 g o ml de ovoproducto; $n = 10$, $c = 0$, $m = 0$;
 - b) otros criterios:

Bacterias aerobias mesófilas: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10^4$, $M = 10^5$ en 1 g o 1 ml;

Enterobacteriaceas: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 10^2$ en 1 g o 1 ml;

en donde:

n = número de unidades de muestra de que se compone la muestra; una unidad de muestra equivale a 1 g;

m = umbral de valor para el número de bacterias; el resultado se considerará satisfactorio cuando todas las unidades de muestra contengan un número de bacterias inferior o igual a m ;

- M = valor límite para el número de bacterias; el resultado se considerará insatisfactorio cuando una o más unidades de muestra contengan un número de bacterias igual o superior a M;
- c = número de unidades de muestra cuyo número de bacterias situadas entre m y M permita que la muestra siga considerándose aceptable siempre que las otras unidades de muestra contengan un número de bacterias inferior o igual a m.

2. La concentración de ácido 3-OH-butírico no será superior a 10 mg/kg de materia seca de ovoproducto no modificado.
3. Para garantizar la manipulación higiénica de los huevos y ovoproductos antes de su tratamiento, se aplicarán las normas siguientes:
 - a) el contenido de ácido láctico no excederá de 1 000 mg/kg de materia seca de ovoproducto (valor aplicable exclusivamente a los productos no tratados);
 - b) el contenido de ácido succínico no excederá de 25 mg/kg de materia seca de ovoproducto.
4. La cantidad de residuos de cáscara, membrana y otras posibles partículas en el ovoproducto no excederá de 100 mg/kg de ovoproducto.

Los métodos y, en caso necesario, los sistemas de muestreo y de tolerancia analítica que se empleen para comprobar si se han respetado los criterios establecidos en este Capítulo se determinarán de acuerdo con el procedimiento dispuesto en el artículo 15.

CAPÍTULO VII

CONTROL SANITARIO Y SUPERVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

1. Los establecimientos estarán sujetos al control de la autoridad competente.

El control ejercido por la autoridad competente incluirá todas las medidas que se consideren necesarias para garantizar que el fabricante de ovoproductos respete las disposiciones de la presente Directiva y, en particular:

- el control del registro relativo al origen y al destino de los huevos y ovoproductos así como del registro a que se hace mención en el tercer guion del artículo 4;
 - la inspección sanitaria de los huevos destinados a la fabricación de ovoproductos;
 - la inspección de los ovoproductos a su salida del establecimiento;
 - el control del estado de limpieza de los locales, instalaciones e instrumentos así como de la higiene del personal;
 - la recogida de las muestras necesarias para las pruebas de laboratorio con el fin de garantizar que los huevos y ovoproductos cumplan los requisitos establecidos en la presente Directiva; los resultados de estas pruebas se anotarán en un registro y se comunicarán al fabricante de los ovoproductos.
2. A petición de la autoridad competente, el fabricante de ovoproductos aumentará la frecuencia de las pruebas de laboratorio a las que se refiere el primer guion del artículo 4 cuando ello se considere necesario para garantizar la higiene en la fabricación.

CAPÍTULO VIII

ENVASADO DE LOS OVOPRODUCTOS

1. El envasado de los ovoproductos se efectuará en condiciones de higiene satisfactorias con el fin de garantizar que los ovoproductos no sean contaminados.

Los envases deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular, las siguientes:

- no alterar las propiedades organolépticas de los ovoproductos;
- no transmitir a los ovoproductos sustancias nocivas para la salud humana;
- ser suficientemente resistentes para proteger los ovoproductos de forma adecuada.

2. La sala destinada al almacenamiento de los envases deberá estar limpia de polvo y de parásitos; los materiales con los que se hagan los envases no se depositarán directamente sobre el suelo.
3. Los envases destinados a contener ovoproductos se limpiarán antes de que éstos se introduzcan en aquéllos. Los envases reutilizables se limpiarán, desinfectarán y aclararán antes de volver a llenarlos.
4. Los envases se llevarán a las salas de trabajo guardando las normas de higiene y se utilizarán lo antes posible.
5. Inmediatamente después del envasado, los envases se cerrarán y depositarán en los almacenes a los que se hace referencia en el Capítulo II.
6. En caso necesario, los envases destinados a contener ovoproductos podrán utilizarse para otros productos de alimentación siempre que ello no contamine los ovoproductos.
7. Los envases que vayan a utilizarse para el transporte de ovoproductos a granel deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular, las siguientes:
 - la superficie de sus caras interiores y cualquier otra parte que pueda entrar en contacto con los ovoproductos deberán estar fabricadas con un material liso fácil de lavar, limpiar y desinfectar, resistente a la corrosión y que no transmita a los ovoproductos substancias en cantidad tal que puedan perjudicar la salud humana, alterar la composición de los ovoproductos o modificar negativamente sus características organolépticas;
 - estarán diseñados de forma que los ovoproductos puedan extraerse sin romperse; si tuvieren tapas, deberán poder sacarse, desarmarse, lavarse, limpiarse y desinfectarse con facilidad;
 - se lavarán, limpiarán, desinfectarán y aclararán inmediatamente después de cada utilización y, si fuere necesario, antes de que vuelvan a emplearse;
 - se sellarán convenientemente una vez llenados, debiendo conservar el sello durante su transporte y hasta el momento de su utilización;
 - podrán emplearse para transportar otros productos de alimentación siempre que este uso no tenga efectos negativos sobre los ovoproductos.

CAPÍTULO IX

ALMACENAMIENTO

1. Los ovoproductos se almacenarán en salas que cumplan las condiciones a las que se hace referencia en el punto 1 del Capítulo II.
2. Los ovoproductos para los que se exijan determinadas temperaturas de almacenamiento se mantendrán a dichas temperaturas. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán, el ritmo de refrigeración deberá ser tal que el producto alcance las temperaturas exigidas lo más rápidamente posible y los envases se almacenarán de forma que sea posible la libre circulación del aire alrededor de los mismos.

CAPÍTULO X

TRANSPORTE

1. Los vehículos y envases utilizados para el transporte de ovoproductos estarán diseñados y equipados de forma que las temperaturas exigidas por la presente Directiva puedan mantenerse todo el tiempo del transporte.
2. Los ovoproductos se colocarán de manera que durante su transporte estén protegidos convenientemente contra todo lo que pueda serles perjudicial.

CAPÍTULO XI

MARCADO DE LOS OVOPRODUCTOS

Todo lote de ovoproductos que salga del establecimiento se marcará con una etiqueta que comprenda las siguientes indicaciones:

- a) el tipo de producto, con mención de la especie de origen;
- b) el número oficial del establecimiento;
- c) las iniciales del país productor, es decir:
B — D — DK — F — GR — I — IRL — L — NL — P — SP — UK;
- d) alguna de las siguientes siglas:
CEE — EEG — EWG — EEC — EØF o EOK;
- e) la temperatura a la que deban mantenerse los ovoproductos y el período durante el que se garantice su conservación;
- f) el número del lote;
- g) el lugar de destino.

La etiqueta deberá ser legible, indeleble y en caracteres fácilmente distinguibles de 2 cm de altura como mínimo.

Durante el transporte no será necesario que figuren en las etiquetas las indicaciones mencionadas en las letras a), e), f) y g) cuando consten con claridad en los documentos relativos al transporte.

Los datos contenidos en el sello oficial deberán recogerse en la lengua o lenguas oficiales del país de destino.

Propuesta de Reglamento (CEE) del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 2176/84 relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping o de subvenciones por parte de países no miembros de la Comunidad Económica Europea

COM(87) 57 final.

(presentada por la Comisión al Consejo el 23 de febrero de 1987)

(87/C 67/08)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 113,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que la experiencia adquirida, en lo que respecta a la aplicación del Reglamento (CEE) nº 2176/84 del Consejo ⁽¹⁾, ha demostrado que el montaje en la Comunidad de aquellos productos, cuya importación en estado acabado esté sometida a un derecho antidumping, puede ocasionar determinadas dificultades;

Considerando, en particular, que:

- en aquellos casos en que el montaje sea efectuado por una empresa relacionada con alguno de los fabricantes cuyas exportaciones del producto similar estén sometidas a un derecho antidumping y,

— en aquellos casos en que el valor de aquellas piezas utilizadas en la operación de montaje, que sean originarias del país de origen del producto sometido a un derecho antidumping, sobrepase el valor de todas las demás piezas utilizadas,

tal montaje puede constituir un medio para eludir el pago del derecho antidumping;

Considerando que, para impedir que se eluda el pago de tal derecho, es necesario establecer la percepción de un derecho antidumping sobre los productos así montados;

Considerando que es necesario establecer los procedimientos y condiciones para la percepción del derecho en tales circunstancias;

Considerando que el importe del derecho antidumping percibido debe limitarse a la cantidad necesaria para impedir que se eluda el pago de tal derecho,

⁽¹⁾ DO nº L 201 de 30. 7. 1984, p. 1.