

3. Si fuera necesario, podrán establecerse normas distintas de las previstas en los apartados 1 y 2, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15, para algunos productos a base de leche.

Con arreglo al mismo procedimiento, podrán establecerse normas microbiológicas aplicables respecto de la fecha límite de consumo de acuerdo con las condiciones determinadas por el fabricante y, si fuera necesario, las normas de aplicación de las mismas.

CAPÍTULO V

CONDICIONES APLICABLES AL ETIQUETADO

1. Para facilitar el control, en las etiquetas de la leche cruda destinada al consumo humano directo deberá aparecer claramente indicada la mención «leche cruda».
2. Para facilitar el control, en las etiquetas de los productos a base de leche fabricada con leche cruda cuyo proceso de elaboración no utilice tratamiento térmico alguno deberá aparecer claramente indicada la mención «a base de leche cruda».
3. Para facilitar el control, en las etiquetas de los productos a base de leche deberá aparecer el tipo de tratamiento térmico al que se les haya sometido tras el proceso de elaboración.

Los tratamientos térmicos posibles serán la pasteurización, el tratamiento UHT o la esterilización, definidos en el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . (leche de consumo directo tratada térmicamente).

Propuesta de Reglamento (CEE) del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial

COM(89) 671 final

(Presentada por la Comisión el 16 de febrero de 1990)

(90/C 84/11)

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 las carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial están incluidos en la lista de productos que figura en el Anexo II del Tratado; que la producción y comercio de carnes picadas y preparados de carne constituyen una fuente importante de ingresos para una parte de la población agraria;

Considerando que, para garantizar un desarrollo racional de la industria de elaboración de estas carnes y el incremento de la productividad, deben establecerse a escala comunitaria las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de tales carnes;

Considerando que la Comunidad debe adoptar las medidas destinadas a establecer progresivamente el mercado interior

en el transcurso de un período que terminará el 31 de diciembre de 1992;

Considerando que la adopción de estas normas mejorará la protección de la salud pública y facilitará, consiguientemente, la realización del mercado interior;

Considerando que, para alcanzar este objetivo, es necesario extender a la producción y comercialización en la Comunidad de carnes picadas y preparados de carne las principales normas sanitarias establecidas en la Directiva 88/657/CEE del Consejo, de 16 de diciembre de 1988, por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos y de preparados de carne y por la que se modifican las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/462/CEE ⁽¹⁾;

Considerando que es posible que, debido a determinadas situaciones particulares, algunos establecimientos en funcionamiento antes del 1 de enero de 1992 no se encuentren en condiciones de cumplir la totalidad de las normas previstas en el presente Reglamento; que es conveniente resolver la

⁽¹⁾ DO n° L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

cuestión de la concesión de excepciones limitadas o temporales a dichos establecimientos en el marco general fijado por la Decisión . . . / . . . / CEE del Consejo, de . . . , relativa a las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas comunitarias sanitarias específicas aplicables a la producción y la comercialización de productos de origen animal ⁽¹⁾;

Considerando que conviene señalar que la eventual concesión de excepciones respecto de las normas sanitarias previstas en el presente Reglamento . . . conjunto de las operaciones de producción y de comercialización de carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial a las normas sanitarias generales previstas en el Reglamento (CEE) n° . . . del Consejo, de . . . , por el que se establecen las normas sanitarias generales aplicables a la producción y comercialización de productos de origen animal y las normas sanitarias específicas aplicables a determinados productos de origen animal ⁽²⁾;

Considerando que son aplicables la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 89/395/CEE ⁽⁴⁾, y la Directiva 89/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio ⁽⁵⁾;

Considerando que conviene confiar a la Comisión la función de adoptar determinadas medidas de aplicación del presente Reglamento; que, para ello, conviene establecer procedimientos que permitan una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. El presente Reglamento establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización, en el territorio de la Comunidad, de carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial.

2. El presente Reglamento no se aplicará a las carnes picadas y preparados de carne obtenidos en tiendas de ventas al por menor o en locales adyacentes a los puntos de venta, que se preparen *in situ* a petición del comprador, ni a las carnes obtenidas en establecimientos que vendan directamente al consumidor sin necesidad de transporte ni envasado.

3. El presente Reglamento no se aplicará a las carnes trituradas para uso industrial elaboradas en establecimientos que hayan sido autorizados de conformidad con el Reglamento (CEE) n° . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de productos a base de carne ⁽⁶⁾, siempre que la transformación en

productos a base de carne se lleve a cabo en el establecimiento de producción.

4. Si fuere necesario, la Comisión adoptará, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 9, las normas adecuadas para garantizar la aplicación uniforme de los apartados 2 y 3.

Artículo 2

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

1) *Carnes picadas*: los preparados obtenidos mediante el picado o el paso por un molino helicoidal de carnes frescas definidas en el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas ⁽⁷⁾;

2) *Preparados de carne*: los preparados elaborados total o parcialmente con carnes frescas definidas en:

a) el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas ⁽⁸⁾,

b) el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral ⁽⁹⁾;

o con carnes picadas.

Los preparados de carne son los preparados que:

— o bien se han sometido a un tratamiento distinto de los que se definen en el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de los productos a base de carne ⁽¹⁰⁾;

— o bien se han preparado mediante la adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos;

— o bien se han sometido a una combinación de los procedimientos anteriores.

La preparación deberá efectuarse de modo que la estructura celular de la carne no resulte afectada y el producto acabado no contenga fragmentos de huesos.

No se considerarán preparados de carne las carnes picadas y las carnes frescas que sólo hayan sido sometidas a un tratamiento mediante frío.

3) *Condimentos*: la sal destinada al consumo humano, mostaza, especias y sus extractos, hierbas aromáticas y sus extractos.

4) *Productos alimenticios*: cualquier producto de origen vegetal o animal que se considere apto para el consumo humano.

5) *Productos destinados al consumo directo*: las carnes picadas o preparados de carne destinados al consumo directo sin someterse a ningún otro tratamiento.

⁽¹⁾ DO n° L . . . de . . . , p. . . .

⁽²⁾ DO n° L . . . de . . . , p. . . .

⁽³⁾ DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

⁽⁴⁾ DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 17.

⁽⁵⁾ DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

⁽⁶⁾ DO n° L . . . de . . . , p. . . .

⁽⁷⁾ DO n° L . . . de . . . , p. . . .

⁽⁸⁾ DO n° L . . . de . . . , p. . . .

⁽⁹⁾ DO n° L . . . de . . . , p. . . .

⁽¹⁰⁾ DO n° L . . . de . . . , p. . . .

- 6) *Carnes trituradas para uso industrial*: las carnes picadas o carnes separadas mecánicamente que vayan a ser sometidas a uno de los tratamientos contemplados en el Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de los productos a base de carne.
- 7) *Establecimiento*: el local de transformación para la elaboración de carnes picadas y/o de preparados de carne y/o de carnes trituradas para uso industrial.

Se aplicarán, cuando sea necesario, las definiciones contenidas en el artículo 2 de cada uno de los siguientes Reglamentos:

- Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas,
- Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral,
- Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de productos a base de carne.

Artículo 3

Las carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial deberán cumplir las siguientes condiciones:

A. Las carnes picadas deberán:

- a) haber sido preparadas con carnes frescas,
 - i) bien con arreglo al Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas,
 - ii) o bien con arreglo a la Directiva 72/462/CEE ⁽¹⁾, y proceder de un tercer país, directamente o a través de otro Estado miembro. En el caso de carnes de porcino frescas, se habrá efectuado un examen para la detección de triquina con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 de la Directiva 77/96/CEE ⁽²⁾,
- b) haber sido preparadas,
 - i) o bien en una sala de despiece autorizada de conformidad con el Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas,
 - ii) o bien en un establecimiento autorizado a tal fin de conformidad con el artículo 5;
- c) haber sido preparadas, embaladas y almacenadas de conformidad con el Capítulo III del Anexo I;

- d) haber sido sometidas a una inspección de conformidad con los Capítulos V y VI del Anexo I;
- e) haber sido marcadas de conformidad con el Capítulo VII del Anexo I;
- f) haber sido transportadas de conformidad con el Capítulo VIII del Anexo I;
- g) ajustarse a las normas microbiológicas que figuran en el Anexo II, cuando se trate de productos que se destinen al consumo directo o que vayan a utilizarse como ingredientes para preparados de carne.

B. Los preparados de carne deberán:

- a) haber sido preparados con carnes frescas,
 - i) o bien con arreglo a lo dispuesto en el punto A;
 - ii) o bien con arreglo al Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas;
 - iii) o bien con arreglo a la Directiva 72/462/CEE, y proceder de un tercer país, directamente o a través de otro Estado miembro. En el caso de carnes de porcino frescas, se habrá efectuado un examen para la detección de triquina con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 de la Directiva 77/96/CEE;
 - iv) o bien con arreglo al Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral; en este caso, el picado de las carnes de aves de corral se efectuará en el establecimiento de producción de preparados de carne;

- b) haber sido preparadas en un establecimiento autorizado a tal fin de conformidad con el artículo 5;
- c) haber sido preparadas, embaladas y almacenadas de conformidad con el Capítulo II del Anexo I;
- d) haber sido sometidas a una inspección de conformidad con los Capítulos V y VI del Anexo I;
- e) haber sido marcadas de conformidad con el Capítulo VII del Anexo I;
- f) haber sido transportadas de conformidad con el Capítulo VIII del Anexo I;
- g) Ajustarse a las normas microbiológicas que figuran en el Anexo II, en el caso de productos destinados al consumo directo. No obstante, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 9, podrán concederse excepciones para algunos productos que no se hayan elaborado con carnes picadas o para algunos productos elaborados con carnes de aves de corral.

C. Las carnes trituradas para uso industrial deberán.

- a) proceder de carnes frescas,
 - i) o bien con arreglo al Reglamento (CEE) nº . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas;
 - ii) o bien con arreglo a la Directiva 72/462/CEE, y proceder de un tercer país, directamente o a través de otro Estado miembro;

⁽¹⁾ DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

⁽²⁾ DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

- iii) o bien con arreglo al Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral;
- b) haber sido preparadas, según los casos, en
 - i) o bien en una sala de despiece autorizada de conformidad con el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas;
 - ii) o bien en una sala de despiece autorizada de conformidad con el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral;
 - iii) o bien en un establecimiento autorizado de conformidad con el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de productos a base de carne y por el que se deroga la Directiva 77/99/CEE;
 - iv) o bien en un establecimiento autorizado a tal fin de conformidad con el artículo 5;
- c) haber sido preparadas, embaladas y almacenadas de conformidad con el Capítulo IV del Anexo I;
- d) haber sido sometidas a una inspección de conformidad con los Capítulos V y VI del Anexo I;
- e) haber sido marcadas de conformidad con el Capítulo VII del Anexo I;
- f) haber sido transportadas de conformidad con el Capítulo VIII del Anexo I.

Artículo 4

1. Además de las condiciones generales establecidas en el artículo 3, las carnes picadas, y también los preparados de carne, en la medida en que contengan estas carnes, deberán:
 - a) i) o bien obtenerse de carnes frescas refrigeradas dentro de un plazo máximo de 6 días después del sacrificio del animal del que procedan; el cumplimiento de este requisito se garantizará mediante un sistema de identificación que deberá determinar la autoridad competente;
 - ii) o bien obtenerse de carnes deshuesadas congeladas o ultracongeladas;
- b) someterse al tratamiento mediante frío mencionado en la letra c) dentro de un plazo máximo de una hora después de las operaciones de troceado y envasado, excepto cuando se apliquen procedimientos que requieran la reducción de la temperatura interna de la carne durante su preparación;
- c) ser comercializados
 - i) o bien refrigerados y contenidos en los envases destinados al consumidor final, habiéndose enfriado

a una temperatura interna inferior a +2 °C en un período que no exceda de una hora.

En este caso, deberán obtenerse de las carnes mencionadas en el inciso i) de la letra a);

- ii) o bien ultracongelados y contenidos en los envases destinados al consumidor final. En este caso deberán atenerse a lo dispuesto en la Directiva 89/108/CEE del Consejo ⁽¹⁾.

2. Los aditivos que se utilicen deberán cumplir las normas comunitarias.

Artículo 5

1. Cada Estado miembro elaborará una lista de los establecimientos que fabriquen.

- carnes picadas,
- preparados de carne,
- carnes trituradas para uso industrial,

aprobada por él.

Comunicará dicha lista a los demás Estados miembros y a la Comisión, especificando si se trata de establecimientos relacionados con los establecimientos autorizados de conformidad con los Reglamentos mencionados en las letras a), b) o c) o de establecimientos autónomos.

Se asignará a cada establecimiento un número de autorización que, en el primer caso, será el mismo del establecimiento autorizado, con la mención de que está autorizado para la producción de carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial.

Los establecimientos con este tipo de autorización se incluirán en una columna separada, o bien en la lista de establecimiento a que se hace referencia en:

- a) el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas, o en el
- b) el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, o en el
- c) el Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de productos a base de carne,
- d) o bien, si se trata de establecimientos independientes, en una lista distinta elaborada con arreglo a los mismos criterios.

2. Los Estados miembros sólo inscribirán un establecimiento en la lista mencionada en el apartado 1 cuando se hayan cerciorado de que cumple las condiciones establecidas en el presente Reglamento. Los Estados miembros retirarán la autorización si dejan de cumplirse dichas condiciones.

⁽¹⁾ DO n° L 40, de 11. 2. 1989, p. 43.

Cuando se realice un control de conformidad con el artículo 6, el Estado miembro interesado tendrá en cuenta sus conclusiones. Se informará a los demás Estados miembros y a la Comisión acerca de la retirada de una autorización.

3. La inspección y vigilancia de los establecimientos se llevarán a cabo bajo la responsabilidad de la autoridad competente, que, en la realización de tareas puramente materiales, podrá contar con la asistencia de personal especialmente formado a tal fin. La autoridad competente podrá acceder libremente, en cualquier momento, a todas las dependencias de los establecimientos con objeto de garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Reglamento.

Las modalidades de esta asistencia se fijarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 10.

4. La producción de la marca de salubridad y del material de sellado mencionados en el Capítulo VII del Anexo I deberá ser autorizada por las autoridades del Estado miembro, que controlarán su uso.

Artículo 6

1. Los expertos veterinarios de la Comisión podrán efectuar controles *in situ* en la medida en que sea necesario para garantizar la aplicación uniforme del presente Reglamento; podrán comprobar si los establecimientos se ajustan efectivamente a lo dispuesto en él. La Comisión informará a los Estados miembros de los resultados de la investigación.

El Estado miembro en cuyo territorio se lleve a cabo un control proporcionará a los expertos toda la asistencia necesaria en el ejercicio de sus tareas.

2. Si fuere necesario, las disposiciones generales para la aplicación del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 10. Podrá elaborarse, de conformidad con el mismo procedimiento, un código que deberá respetarse cuando se realicen los controles mencionados en el apartado 1.

Artículo 7

Serán aplicables las disposiciones previstas en el Reglamento (CEE) nº . . . / . . . del Consejo, de . . . , relativo a los controles veterinarios en el comercio intracomunitario con vistas a la realización del mercado interior ⁽¹⁾, en particular, en lo que se refiere a la organización y al curso que deba darse a los controles efectuados por el país de destino y a las medidas de salvaguardia que deban aplicarse en relación con los problemas sanitarios que afecten a la producción y distribución de carnes frescas en el territorio de la Comunidad.

Artículo 8

Las modificaciones que deban introducirse en los Anexos, en particular, las que sean necesarias para adaptar su contenido al progreso científico y tecnológico, serán decididas por la Comisión, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 9.

⁽¹⁾ DO nº L . . . de . . . , p. . . .

Artículo 9

1. La Comisión estará asistida por el Comité veterinario permanente, denominado en lo sucesivo el «Comité», creado por la Decisión 68/361/CEE del Consejo ⁽²⁾.

2. En caso de que se haga referencia al procedimiento establecido en el presente artículo, se aplicarán las disposiciones siguientes:

El representante de la Comisión someterá al Comité un proyecto de las medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para la adopción de aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. En el momento de la votación en el seno del Comité, los votos de los representantes de los Estados miembros se ponderarán en la forma prevista en el citado artículo. El presidente tomará parte en la votación.

La Comisión adoptará las medidas previstas cuando se ajusten al dictamen del Comité.

Cuando las medidas previstas no se ajusten al dictamen del Comité, o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban adoptarse. El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

Si transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se haya recurrido al Consejo, éste no se hubiere pronunciado, la Comisión adoptará las medidas propuestas.

Artículo 10

En caso de que se haga referencia al procedimiento establecido en el presente artículo, se aplicarán las siguientes disposiciones:

El representante de la Comisión someterá al Comité un proyecto de las medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto, procediendo, en su caso, a una votación.

El dictamen se incluirá en el acta; además, cada Estado miembro tendrá derecho a solicitar que su posición conste en acta.

La Comisión tendrá en cuenta, en la mayor medida posible, el dictamen emitido por el Comité. Informará al Comité de la manera en que ha tenido en cuenta dicho dictamen.

Artículo 11

1. De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 9, los establecimientos de producción reducida podrán beneficiarse de excepciones a las normas recogidas en los Anexos.

⁽²⁾ DO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

2. La Comisión, al examinar las excepciones a que se refiere el apartado 1, tendrá en cuenta la información y criterios contenidos en los artículos 2 y 3 de la Decisión . . . / . . . CEE del Consejo, relativa a la concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas sanitarias específicas de la Comunidad aplicables a la producción y comercialización de productos de origen animal.

3. Cuando se concedan las excepciones contempladas en el apartado 1, la Comisión determinará con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 9, las condiciones generales y particulares que regirán la aplicación de cada una de las excepciones.

Artículo 12

Con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 10, la Comisión podrá formular recomendaciones que contengan líneas directrices sobre las prácticas correctas de fabricación aplicables en las diferentes fases de producción y comercialización.

Artículo 13

1. Queda derogada la Directiva 88/657/CEE, con efectos a partir del 1 de enero de 1993.
2. Sin embargo, las medidas de aplicación adoptadas en virtud de la Directiva 88/657/CEE continuarán en vigor a los efectos del presente Reglamento.

Artículo 14

El presente Reglamento entrará en vigor el trigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 1993.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

ANEXO I

CAPÍTULO I

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CARNES PICADAS, PREPARADOS DE CARNE Y CARNES TRITURADAS PARA USO INDUSTRIAL

1. Además de las condiciones generales establecidas en los puntos 1 a 12 y los puntos 14, 15 y 16 del Anexo I del Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas y se deroga la Directiva 64/433/CEE, en el Capítulo I del Anexo I del Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de productos cárnicos y se deroga la Directiva 77/99/CEE y en los puntos 1 a 12 y los puntos 14, 15 y 16 del Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral y se deroga la Directiva 71/118/CEE, los locales de producción o las unidades de producción autónomas deberán contar, por lo menos, con:

- a) un local separado de la sala de despiece para las operaciones de picado, envasado y adición de otros productos alimenticios, provisto de un termómetro o teletermómetro registradores.

No obstante, la autoridad competente podrá autorizar que el picado de las carnes se realice en la sala de despiece, siempre que esta operación se efectúe en un lugar separado y no incluya la adición de condimentos y otros productos alimenticios;

- b) un local de embalaje, a menos que se cumplan las condiciones previstas en el punto 62 del Capítulo XI del Anexo I del Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas y se deroga la Directiva 64/433/CEE;
- c) un local para el almacenamiento de los condimentos y otros productos alimenticios limpios y listos para su utilización;
- d) equipos frigoríficos que permitan alcanzar las temperaturas previstas en el presente Reglamento.

Los establecimientos de producción de preparados de carne deberán cumplir, además, los correspondientes requisitos del Capítulo I del Anexo B del Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de productos cárnicos y se deroga la Directiva 77/99/CEE.

2. Las normas previstas en el Capítulo IV del Anexo I del Reglamento (CEE) n° . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas y se deroga la Directiva 64/433/CEE serán aplicables en lo que se refiere a la higiene del personal, de los locales y del material de los establecimientos.

El personal encargado de la preparación manual de las carnes picadas deberá llevar, además, una máscara buconasal y guantes de tipo quirúrgico.

CAPITULO II

CONDICIONES PARA LA PRODUCCION DE CARNES TRITURADAS PARA USO INDUSTRIAL

- 3 Se inspeccionaran las carnes antes del despiece. Antes de proceder a esta operacion se eliminaran y decomisaran todas las partes contaminadas o sospechosas.
- 4 Las carnes trituradas para uso industrial no podran obtenerse de carnes contaminadas. En particular, las carnes separadas mecanicamente deberan obtenerse de huesos carnosos, a excepcion de los huesos de la cabeza, de las extremidades de los miembros por debajo de las articulaciones carpianas y tarsianas, asi como de las vertebrae coccigeas de porcinos.
- 5 Durante las operaciones realizadas desde el momento en que se introduzcan las carnes en el local mencionado en la letra a) del punto 1 del Capitulo I hasta el momento en que el producto acabado sea sometido al proceso de refrigeracion o congelacion, la temperatura interna de la carne no superara los $+ 7^{\circ}\text{C}$, en el caso de las carnes frescas, y $+ 4^{\circ}\text{C}$ en el caso de las carnes frescas de aves de corral, la temperatura de las dependencias de produccion no podra sobrepasar los $+ 12^{\circ}\text{C}$.
- 6 Inmediatamente despues de su produccion, las carnes trituradas seran envasadas y embaladas de forma higienica y se almacenaran a una temperatura no superior a $+ 2^{\circ}\text{C}$, en el caso de las carnes refrigeradas, o a $- 12^{\circ}\text{C}$ en el caso de las carnes congeladas.

CAPITULO III

CONDICIONES PARA LA PRODUCCION DE CARNES PICADAS

- 7 Se inspeccionaran las carnes antes del picado. Antes de proceder a esta operacion, se eliminaran y decomisaran todas las partes contaminadas y sospechosas.
- 8 Las carnes picadas no podran obtenerse de restos de despiece o de caidos.
En particular, no podran prepararse a partir de carnes procedentes de las siguientes partes de bovinos, porcinos, ovinos o caprinos: fragmentos de los musculos de la cabeza, corvejones deshuesados, heridas del sangrado, zonas de inyeccion, diafragmas, parte central de los musculos del abdomen y restos de carne raspada de los huesos. No deberan contener fragmento alguno de huesos.
- 9 Cuando las operaciones realizadas desde el momento en que se introduzcan las carnes en el local mencionado en la letra a) del punto 1 del Capitulo I hasta el momento en que el producto acabado sea sometido al proceso de refrigeracion o congelacion se lleven a cabo en el plazo maximo de una hora, la temperatura interna de la carne no debera sobrepasar los $+ 7^{\circ}\text{C}$, y la temperatura de las dependencias de produccion no debera sobrepasar los $+ 12^{\circ}\text{C}$. La autoridad competente podra autorizar plazos de tiempo superiores en casos especiales, cuando la adiccion de condimentos o de productos alimenticios lo justifique por motivos tecnicos, siempre que tal excepcion no afecte a las normas de higiene.
Cuando la duracion de estas operaciones sea superior a una hora o al periodo autorizado por la autoridad competente de conformidad con el parrafo anterior, las carnes frescas no podran utilizarse hasta que su temperatura interna haya descendido a $+ 4^{\circ}\text{C}$, como maximo.
Inmediatamente despues de su produccion, las carnes picadas seran envasadas y embaladas de forma higienica y se almacenaran a las temperaturas establecidas en la letra c) del apartado 1 del articulo 4.

CAPITULO IV

REQUISITOS ESPECIALES PARA LA FABRICACION DE PREPARADOS DE CARNE

- 10 Ademas de las condiciones generales que figuran en el Capitulo I, y en funcion del tipo de produccion de que se trate:
 - a) la produccion de preparados de carne debera realizarse a una temperatura controlada. En cuanto finalice la produccion, los preparados de carne deberan enfriarse inmediatamente a una temperatura inferior a $+ 2^{\circ}\text{C}$, en caso de contener carnes picadas, se enfriaran a las temperaturas indicadas en la letra c) del apartado 1 del articulo 4,
 - b) los preparados de carne destinados a la venta directa al consumidor final se envasaran en porciones comerciales indivisibles,
 - c) queda prohibida la recongelacion de los preparados de carne.

CAPITULO V

CONTROLES

- 11 Los establecimientos de producción de carnes picadas, preparados de carne o carnes trituradas para uso industrial serán sometidos a un control por parte del servicio oficial. El inicio de las operaciones se producirá en presencia del representante del servicio oficial.
- 12 El control del servicio oficial incluirá las tareas siguientes:
 - control de las entradas de carnes frescas,
 - control de las salidas de productos,
 - control de la higiene de las dependencias, instalaciones e instrumental,
 - realización de cualquier toma de muestras necesaria y, en particular, de las que se precisen para los exámenes microbiológicos mencionados en el Capítulo VI.

CAPITULO VI

EXAMENES MICROBIOLÓGICOS

- 13 La producción de carnes picadas, carnes trituradas para uso industrial y preparados de carne se controlará efectuando diariamente exámenes microbiológicos en el establecimiento de producción o en un laboratorio autorizado.

Con este fin, el empresario o propietario del establecimiento, o su representante, llevará a cabo con regularidad un control de la higiene general de las condiciones de producción en su establecimiento, en particular, mediante la realización de controles microbiológicos.

Estos controles se aplicarán a los utensilios, instalaciones y maquinaria en todas las fases de producción, así como a los productos, en función del tipo de producción de que se trate.

Las mencionadas personas deberán estar en condiciones, a petición del servicio oficial, de informar a la autoridad competente o a los expertos veterinarios de la Comisión sobre las características, frecuencia y resultados de los controles efectuados con este fin y, en caso necesario, darles a conocer el nombre del laboratorio de control.

La autoridad competente analizará con regularidad los resultados de la inspección prevista en el primer párrafo. A la vista de este análisis, podrá llevar a cabo exámenes microbiológicos complementarios de todas las fases de producción o de los productos.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe cuyas conclusiones y recomendaciones se comunicarán al empresario, que subsanará las deficiencias comprobadas con objeto de mejorar la situación higiénica.

- 14 La muestra recogida para análisis estera formada por cinco unidades de 100 gramos cada una. En el caso de carnes picadas elaboradas en porciones con destino al consumidor final, la muestra se tomará de productos envasados. Las muestras serán representativas de la producción diaria.

- 15 En función del tipo de producción de que se trate, las muestras serán sometidas diariamente a exámenes para la detección de bacterias aerobias mesófilas y salmonella, y semanalmente a exámenes para la detección de estafilococos, *Escherichia coli* y anaerobios sulfitorreductores.

No obstante,

- por lo que respecta a las carnes trituradas para uso industrial, la autoridad competente, dada la utilización prevista del producto, podrá exigir únicamente el análisis para la detección de bacterias aerobias mesófilas,
- la autoridad competente podrá autorizar la realización de análisis semanales cuando se hayan cumplido las normas para la salmonella durante un período de tres meses,
- la autoridad competente podrá eximir del análisis para la detección de estafilococos en el caso de productos que se comercialicen congelados o ultracongelados.

- 16 En los controles por sondeo efectuados por los locales de producción o unidades de producción autónomas, la elaboración de las carnes picadas y los preparados de carne deberá ajustarse, en función del tipo de carne que se utilice, a las normas establecidas en el Anexo II.

17. Los resultados de los análisis microbiológicos estarán a disposición del veterinario oficial.

Cuando se cumplan las normas fijadas en el Anexo II, el establecimiento lo comunicará al veterinario oficial, que adoptará las medidas oportunas.

Si, al término de un plazo de 15 días a partir de la toma de muestras, la producción de los locales de producción o de las unidades de producción autónomas siguieran sin cumplir las normas establecidas, los productos de dichos establecimientos no podrán destinarse al consumo humano.

CAPÍTULO VII

MARCADO Y ETIQUETADO

18. En el embalaje de las carnes picadas figurará la marca de salubridad del establecimiento según se define en el Capítulo X del Anexo I del Reglamento (CEE) n.º . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas y se deroga la Directiva 64/433/CEE.

En el embalaje de los preparados de carne figurará la marca de salubridad del establecimiento según se define en el Capítulo V del Anexo A del Reglamento (CEE) n.º . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de productos cárnicos y se deroga la Directiva 77/99/CEE.

En el embalaje de las carnes trituradas para uso industrial figurará la marca de salubridad del establecimiento de producción.

19. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE, en el embalaje de las carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial deberá figurar de manera visible y legible, a efectos de control, la siguiente información:

- la especie de la que se ha obtenido la carne y, si se trata de una mezcla, el porcentaje de cada especie, siempre que ello no se desprenda claramente de la denominación de venta del producto o de la lista de ingredientes, de conformidad con lo dispuesto en el Directiva 79/112/CEE,
- la fecha de preparación, cuando el producto esté contenido en un embalaje no destinado al consumidor final.

20. Sin perjuicio de lo dispuesto en los puntos 18 y 19, cuando se trate de carnes picadas o preparados de carne envasados en prociones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, en el envase o en una etiqueta fijada en el mismo deberá figurar una reproducción impresa de la información mencionada en el punto 19 y de la marca prevista en el punto 18. Esta marca deberá incluir el número de autorización del establecimiento. Las dimensiones previstas en el Reglamento (CEE) n.º . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas y se deroga la Directiva 64/433/CEE, en el Reglamento (CEE) n.º . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral y se deroga la Directiva 71/118/CEE y en el Reglamento (CEE) n.º . . . / . . . por el que se establecen normas sanitarias para la producción y comercialización de productos cárnicos y se deroga la Directiva 77/99/CEE no se aplicarán al marcado contemplado en el presente punto, siempre que la información exigida sea legible.

CAPÍTULO VIII

TRANSPORTE

21. Las carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial deberán expedirse de modo que, durante el transporte, permanezcan protegidas de los agentes que puedan contaminarlas o ejercer sobre ellas un efecto desfavorable, habida cuenta de la duración y condiciones del transporte, así como del medio de transporte utilizado. En particular, los vehículos utilizados para el transporte de carnes picadas, preparados de carne y carnes trituradas para uso industrial estarán equipados de modo que no se sobrepasen las temperaturas establecidas en el presente Reglamento; en el caso de trayectos de larga distancia deberán estar provistos de un termómetro registrador que permita garantizar el cumplimiento de este último requisito.

ANEXO II

NORMAS MICROBIOLÓGICAS

1. Normas microbiológicas

Los establecimientos deberán garantizar que, de conformidad con el Capítulo VI del Anexo I y los métodos de interpretación que figuran a continuación, las carnes picadas destinadas a comercializarse sin ninguna otra transformación o como ingrediente de preparados de carne se ajusten a las siguientes normas:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Bacterias aerobias mesófilas n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
<i>Escherichia coli</i> n = 5 c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Anaerobios sulfitorreductores n = 5 c = 1	10 ² /g	10/g
Estafilococos n = 5 c = 1	5 × 10 ² /g	50/g
Salmonella n = 5 c = 0	ausencia en 25 g	

⁽¹⁾ M = umbral de aceptabilidad, por encima del cual los resultados ya no pueden considerarse satisfactorios; M es igual a 10 m cuando el recuento se efectúa en un medio sólido, e igual a 30 m cuando el recuento se efectúa en un medio líquido.

⁽²⁾ m = umbral por debajo del cual todos los resultados se consideran satisfactorios.

⁽³⁾ Número de unidades que componen la muestra.

⁽⁴⁾ Número de unidades de la muestra cuyos valores se sitúan entre m y M.

Los resultados de los análisis microbiológicos deberán interpretarse del siguiente modo:

A. Pueden distinguirse tres categorías de contaminación para las bacterias aerobias mesófilas, *Escherichia coli*, anaerobios sulfitorreductores y estafilococos, a saber:

- una categoría inferior o igual al criterio m,
- una categoría comprendida entre el criterio m y el umbral M,
- una categoría superior al umbral M.

1. La calidad de la partida se considerará:

- a) *satisfactoria*, cuando todos los valores observados sean iguales o inferiores a 3 m, si se utiliza un medio sólido, o 10 m, si se utiliza un medio líquido;
- b) *aceptable*, cuando todos los valores registrados estén comprendidos entre:
 - i) 3 m y 10 m (= M) en un medio sólido,
 - ii) 10 m y 30 M (= M) en un medio líquido,

y cuando c/n sea igual o inferior a 2/5, siendo n = 5 y c + 2, o cualesquiera otras cifras de igual o mayor fiabilidad, aceptadas de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 9.

2. La calidad de la partida se considerará insatisfactoria:

- siempre que se registren valores superiores a M,
- cuando c/n sea > 2/5.

No obstante, cuando se rebase este último umbral en el caso de los microorganismos aerobios a + 30 °C, pero se cumplan los restantes criterios, este rebasamiento del umbral deberá ser objeto de una interpretación complementaria, sobre todo si se trata de productos crudos.

En cualquier caso, el producto se considerará tóxico o contaminado cuando la contaminación alcance el valor microbiano límite S, que, por lo general, está establecido en 10^3 m.

En el caso del *Staphylococcus aureus*, el valor de S nunca podrá exceder de 5×10^4 .

Las tolerancias relacionadas con las técnicas de análisis no se aplicarán a los valores M y S.

- B. Se distinguirán dos categorías en el caso de la salmonella, no autorizándose ninguna tolerancia:
- «Ausencia en»: el resultado se considerará satisfactorio,
 - «Presencia en»: el resultado se considerará insatisfactorio.
2. Los métodos microbiológicos para la realización de análisis se determinarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 9.

Propuesta de Reglamento (CEE) del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias para la producción y comercialización de leche de consumo tratada térmicamente

COM(89) 672 final

(presentada por la Comisión el 23 de marzo de 1990)

(90/C 84/12)

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 la leche de consumo tratada térmicamente figura en la lista de productos del Anexo II del Tratado; que la producción y el comercio de la leche cruda que se utiliza para preparar leche de consumo tratada térmicamente constituyen una importante fuente de ingresos para la población agraria;

Considerando que, para garantizar un desarrollo racional de este sector y para aumentar su productividad, deben establecerse a escala comunitaria las normas en materia de salud pública que regulen la producción y comercialización de este producto;

Considerando que la Comunidad debe adoptar medidas destinadas a establecer progresivamente el mercado interior en el transcurso de un período que terminará el 31 de diciembre de 1992;

Considerando que la adopción de normas sanitarias contribuye a la protección de la salud pública y a la realización del mercado interior;

Considerando que es necesario ampliar los principios establecidos en la Directiva 85/397/CEE del Consejo de 5 de

agosto de 1985, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente⁽¹⁾; cuya última modificación la constituye la Directiva 1675/89 (CEE)⁽²⁾; que esta ampliación requiere algunas modificaciones de tipo técnico de la citada Directiva;

Considerando que es posible que, debido a determinadas situaciones particulares, algunos establecimientos en funcionamiento antes del 1 de enero de 1992 no se encuentren en condiciones de cumplir la totalidad de las normas previstas en el presente Reglamento; que es conveniente resolver la cuestión de la eventual concesión de excepciones limitadas o temporales a dichos establecimientos en el marco general fijado por la Decisión . . . / . . . / . . . (CEE) del Consejo de . . . , relativa a las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas comunitarias sanitarias específicas aplicables a la producción y la comercialización de productos de origen animal⁽³⁾;

Considerando que conviene señalar la eventual concesión de excepciones respecto de las normas sanitarias previstas en el presente Reglamento . . . conjunto de las operaciones de producción y de comercialización de leche tratada térmicamente a las normas sanitarias generales previstas en el Reglamento (CEE) n° . . . del Consejo de . . . por el que se establecen las normas sanitarias generales aplicables a la producción y comercialización de productos de origen animal y las normas sanitarias específicas aplicables a determinados productos de origen animal⁽⁴⁾;

Considerando que son aplicables la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la

(1) DO n° L 226 de 24. 8. 1985, p. 13.

(2) DO n° L 61 de 4. 3. 1989, p. 57.

(3) DO n° L . . . de . . . , p . . .

(4) DO n° L . . . de . . . , p . . .