

Edición  
en lengua española

## Legislación

### Sumario

#### I *Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad*

- ★ Reglamento (CEE) n° 4283/88 del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativo a la supresión de determinadas formalidades de salida en el paso de las fronteras interiores de la Comunidad — banalización de los puestos fronterizos ..... 1

#### II *Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad*

##### Consejo

##### 88/657/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 14 de diciembre de 1988, por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos y de preparados de carne y por la que se modifican las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/462/CEE ..... 3

##### 88/658/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 14 de diciembre de 1988, por la que se modifica la Directiva 77/99/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne ..... 15

##### 88/659/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 19 de diciembre de 1988, por la que se modifican las Directivas 73/132/CEE, 76/630/CEE y 82/177/CEE relativas a las encuestas estadísticas sobre el ganado comunitario, como consecuencia del establecimiento de la nomenclatura combinada ..... 34

##### 88/660/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 19 de diciembre de 1988, por la que se modifica la Directiva 80/215/CEE relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne ..... 35

(continuación al dorso)

Sumario (continuación)

88/661/CEE:	
★ Directiva del Consejo, de 19 de diciembre de 1988, relativa a las normas zootécnicas aplicables a los animales reproductores de la especie porcina . . . . .	36
88/662/CEE:	
★ Decisión del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aplicación con carácter provisional del Convenio internacional de 1987 sobre el caucho natural . . . . .	39
88/663/CEE:	
★ Directiva del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, por la que se modifica la Directiva 74/651/CEE relativa a las franquicias fiscales aplicables a la importación de mercancías objeto de pequeños envíos sin carácter comercial en el interior de la Comunidad . . .	40
88/664/CEE:	
★ Directiva del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, por la que se modifica por novena vez la Directiva 69/169/CEE relativa a la armonización de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas referentes a las franquicias de los impuestos sobre el volumen de negocios y de los impuestos sobre consumos específicos percibidos por la importación en el tráfico internacional de viajeros . . . . .	41
88/665/CEE:	
★ Directiva del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, por la que se modifican varias directivas relativas a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros por lo que respecta a la publicación en el Diario Oficial de los certificados y documentos acreditativos previstos en las mismas . . . . .	42
88/666/CEE:	
★ Decisión del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aplicación provisional del acta aprobada por la que se modifica el Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y Hong Kong sobre el comercio de productos textiles . . . . .	44
Agreed Minute . . . . .	45
88/667/CEE:	
★ Directiva del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, por la que se modifica por cuarta vez la Directiva 76/768/CEE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de productos cosméticos . . . . .	46

## I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

**REGLAMENTO (CEE) N° 4283/88 DEL CONSEJO**

de 21 de diciembre de 1988

relativo a la supresión de determinadas formalidades de salida en el paso de las fronteras interiores de la Comunidad — banalización de los puestos fronterizos

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

En cooperación con el Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>.

Considerando que en el paso de las fronteras interiores de la Comunidad los interesados están obligados a realizar formalidades de paso previstas tanto a la salida del Estado miembro que se deja como a la entrada de aquél en el que se va a penetrar; que estas formalidades y controles generalmente son idénticos y repetitivos; que esta situación ocasiona una pérdida de tiempo y gastos de inmovilización significativos;

Considerando que en la reunión del Consejo Europeo, que se celebró en Milán los días 28 y 29 de junio de 1985, la Comisión presentó un Libro Blanco relativo a la realización del mercado interior de la Comunidad y en el que se establecía la realización del mismo para finales de 1992; que el Consejo Europeo suscribió dicho objetivo;

Considerando que dicho Libro Blanco, recogiendo una idea contenida en las conclusiones del Consejo Europeo reunido en Fontainebleau los días 25 y 26 de junio de 1984, previó en particular, como fase intermedia, el establecimiento de medidas suplementarias de simplificación en las fronteras interiores de la Comunidad gracias a la simplificación de formalidades en los puestos fronterizos; que semejante medida pretende evitar la repetición de los controles a uno y a otro lado de las fronteras; que lo importante a este respecto es mantener una única intervención administrativa; que resulta evidente a este respecto que la parada en la única aduana de entrada del Estado miembro al que el interesado

vaya a entrar será la más apropiada; que en el marco de régimen de tránsito comunitario o del régimen de tránsito TIR ya se ha adoptado un sistema semejante y que, por consiguiente, conviene ampliarlo a los regímenes del cuaderno ATA, del cuaderno comunitario de circulación y del formulario OTAN n° 302;

Considerando que es importante garantizar la aplicación uniforme de las disposiciones del presente Reglamento; que es necesario prever, a tal efecto, la existencia de un comité,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

1. El presente Reglamento establece las formalidades y controles requeridos para las mercancías que pasen una frontera interior de la Comunidad provistas de un cuaderno ATA, de un cuaderno comunitario de circulación o de un formulario 302 previsto en el marco del Convenio entre los Estados-parte del Tratado del Atlántico Norte sobre el estatuto de sus fuerzas, firmado en Londres el día 19 de junio de 1951.

2. A los efectos del presente Reglamento se entenderá por:

- «frontera interior»: la frontera terrestre común a dos Estados miembros;
- «aduana de salida»: la aduana por la que las mercancías abandonen el territorio de un Estado miembro, denominado igualmente «Estado miembro de salida»;
- «aduana de entrada»: la aduana por la que las mercancías penetren en el territorio de un Estado miembro, denominado igualmente «Estado miembro de entrada»;

*Artículo 2*

1. Cuando las mercancías contempladas en el apartado 1 del artículo 1 atraviesen una frontera interior, sólo deberán presentarse, a efectos de las formalidades y controles que deberán cumplir en la aduana de salida en el marco de la aplicación del procedimiento del cuaderno ATA o del

<sup>(1)</sup> DO n° C 282 de 9. 11. 1986, p. 13.

<sup>(2)</sup> DO n° C 156 de 15. 6. 1987, p. 25 y DO n° C 326 de 19. 12. 1988.

<sup>(3)</sup> DO n° C 150 de 9. 6. 1987, p. 15.

cuaderno comunitario de circulación o del formulario 302, en la aduana de entrada, a menos que la aduana de salida sea al mismo tiempo aduana de partida.

2. Se aplicarán las prohibiciones o restricciones de importación, de exportación o de tránsito decretadas por los Estados miembros siempre que sean compatibles con los tres Tratados constitutivos de las Comunidades Europeas.

3. Además de las formalidades que le incumban como tal, la aduana de entrada cumplirá igualmente las formalidades y controles que incumban a la aduana de salida y lo comunicará a ésta sin demora.

#### Artículo 3

1. Las comprobaciones realizadas por las autoridades de la aduana de entrada de un Estado miembro en el marco de aplicación del presente Reglamento tendrán, en el Estado miembro que las mercancías acaben de abandonar, la misma fuerza probatoria que las comprobaciones realizadas por las autoridades de dicho Estado miembro.

2. Si fuere necesario, las autoridades competentes de los Estados miembros se comunicarán mutuamente las comprobaciones, documentos, informes, actas e informaciones relativas a las mercancías contempladas en el apartado 1 del artículo 1.

#### Artículo 4

Se considerará que las irregularidades comprobadas en las condiciones a que se refiere el apartado 1 del artículo 3 han sido detectadas en el Estado miembro que las mercancías acaban de abandonar.

Sin embargo, las comprobaciones se considerarán realizadas en el Estado miembro de entrada cuando la irregularidad comprobada sólo constituya una infracción a las disposicio-

nes legales, reglamentarias y administrativas en vigor en dicho Estado miembro o cuando en el mismo Estado se detecte un excedente.

Sin perjuicio del ejercicio de acciones penales, la recaudación de los derechos de aduana y otros gravámenes exigibles se llevará a cabo con arreglo a las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas del Estado miembro en el que se considere que se han efectuado las comprobaciones.

#### Artículo 5

Las disposiciones del presente Reglamento no serán obstáculos para los acuerdos celebrados o que hayan de celebrarse entre dos o más Estados miembros con vistas a reducir o suprimir las formalidades de paso entre sus fronteras comunes.

#### Artículo 6

Sin perjuicio de las disposiciones del Título IV del Reglamento (CEE) nº 3/84 <sup>(1)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1227/88 <sup>(2)</sup>, el Comité de circulación de mercancías previsto en el artículo 55 del Reglamento (CEE) nº 222/77 <sup>(3)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1674/87 <sup>(4)</sup>, podrá examinar cualquier cuestión relativa a la aplicación del presente Reglamento que sea mencionada por su presidente, por iniciativa propia, o a petición del representante de un Estado miembro.

#### Artículo 7

El presente Reglamento entrará en vigor a los tres días de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de julio de 1989.

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

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

Por el Consejo  
El Presidente  
V. PAPANDEOU

(1) DO nº L 2 de 4. 1. 1984, p. 1.

(2) DO nº L 118 de 6. 5. 1988, p. 1.

(3) DO nº L 38 de 9. 2. 1977, p. 1.

(4) DO nº L 157 de 17. 6. 1987, p. 1.

## II

*(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)*

## CONSEJO

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 14 de diciembre de 1988

por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos y de preparados de carne y por la que se modifican las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/462/CEE

(88/657/CEE)

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 <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que procede fijar las prescripciones relativas a la preparación, el embalaje, el almacenamiento y el transporte de las carnes picadas, de las carnes en trozos de menos de cien gramos y de los preparados de carne; que conviene asimismo establecer los requisitos sanitarios a los que deben responder dichas carnes;

Considerando que la Directiva 64/433/CEE <sup>(4)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 88/288/CEE <sup>(5)</sup>, y la Directiva 71/118/CEE <sup>(6)</sup>, modificada en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 3805/87 <sup>(7)</sup>, han armonizado las normas sanitarias en lo que se refiere a los intercambios intracomunitarios de carnes frescas y los intercambios de carnes frescas de aves de corral;

Considerando que la Directiva 77/99/CEE <sup>(8)</sup>, modificada en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 3805/87, ha armonizado las normas sanitarias en lo que se refiere a los intercambios intracomunitarios de productos a base de carnes;

<sup>(1)</sup> DO n° C 18 de 23. 1. 1988, p. 8.

<sup>(2)</sup> DO n° C 290 de 14. 11. 1988, p. 49.

<sup>(3)</sup> DO n° C 134 de 24. 5. 1988, p. 8.

<sup>(4)</sup> DO n° 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.

<sup>(5)</sup> DO n° L 124 de 18. 5. 1988, p. 28.

<sup>(6)</sup> DO n° L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

<sup>(7)</sup> DO n° L 357 de 19. 12. 1987, p. 1.

<sup>(8)</sup> DO n° L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.

Considerando que es importante basarse en las directivas vigentes para establecer las normas relativas a las carnes destinadas a ser utilizadas como materia prima y a la autorización de los establecimientos; que, además, algunas disposiciones de la Directiva 64/433/CEE, relativas a los intercambios intracomunitarios, pueden aplicarse a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos y de preparados de carne;

Considerando que el funcionamiento armonioso del mercado común y, muy particularmente, de las organizaciones comunes de mercado no tendrá los efectos esperados en tanto que los intercambios intracomunitarios se encuentren frenados por las disparidades existentes en los Estados miembros en materia de disposiciones sanitarias en el ámbito de las carnes picadas, de las carnes en trozos de menos de cien gramos y de los preparados de carne;

Considerando que el carácter particularmente frágil de dichos productos ha conducido a los Estados miembros a adoptar una normativa nacional que regula la composición de dichos productos, así como las normas de producción de estos productos y que la existencia de dichas normativas nacionales divergentes aplicable al conjunto de su producción conduciría al mantenimiento de los controles en las fronteras;

Considerando que, por lo tanto, para eliminar dichas disparidades, es necesario proceder a una aproximación de las disposiciones de los Estados miembros que regulan la producción de dichos productos;

Considerando que, en el marco de los objetivos de la realización del mercado interior, es conveniente a partir de ahora prever el principio de una extensión de las normas armonizadas al conjunto de la producción comunitaria; que esta extensión debe ser, sin embargo, dependiente de las normas que han de establecerse para las carnes en aplicación del artículo 5 de la Directiva 88/409/CEE del Consejo, de 15 de junio de 1988, por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a las carnes reservadas al mercado

nacional y los niveles de la tasa a percibir con arreglo a la Directiva 85/73/CEE por la inspección de dichas carnes <sup>(1)</sup>;

Considerando que para armonizar las normas aplicables a las importaciones de carnes en trozos de menos de cien gramos, es necesario modificar la Directiva 72/462/CEE que regula las importaciones de carnes frescas <sup>(2)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 88/289/CEE <sup>(3)</sup>, para aplicarles determinados requisitos particulares;

Considerando que, para garantizar una buena información al consumidor, es necesario hacer una excepción a las normas establecidas por 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 destinados al consumidor final <sup>(4)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 86/197/CEE <sup>(5)</sup>;

Considerando que ha quedado sentado que todos los Estados miembros disponen de una normativa nacional que regula la composición de los productos contemplados por la presente Directiva y que limita los aditivos que pueden ser utilizados para la fabricación de dichos productos; que la existencia de normas diferentes en la materia puede ser contraria a los imperativos del mercado interior; que por lo tanto es oportuno fijar los límites máximos para esas normas y que conviene aplazar la fijación de reglas comunes que regulan los aditivos que pueden ser utilizados para los productos en cuestión a una decisión que ha de tomarse en el marco de la Comunidad;

Considerando que es conveniente encomendar a la Comisión la adopción de determinadas medidas de aplicación de la presente Directiva; que, a tal fin, procede prever los procedimientos para establecer 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 que deberán respetarse para la producción y los intercambios intracomunitarios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos y de preparados de carne destinados al consumo humano directo o a la industria.

#### Artículo 2

A los efectos de la presente Directiva:

1. Las definiciones que figuran en el artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE, en el artículo 2 de la Directiva 72/462/CEE y en los artículos 1 y 2 de la Directiva 71/118/CEE se aplicarán siempre que sea necesario;

<sup>(1)</sup> DO n° L 194 de 22. 7. 1988, p. 28.

<sup>(2)</sup> DO n° L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

<sup>(3)</sup> DO n° L 124 de 18. 5. 1988, p. 31.

<sup>(4)</sup> DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(5)</sup> DO n° L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

2. Se entenderá por:

- a) carnes picadas: los preparados obtenidos mediante el picado de carnes frescas, con arreglo a la Directiva 64/433/CEE;

la carne pasada por un molino helicoidal se considerará igualmente como «carne picada»;

- b) carnes en trozos de menos de cien gramos: las carnes frescas, con arreglo a la Directiva 64/433/CEE, divididas en trozos de menos de cien gramos;

- c) preparados de carne: preparados obtenidos total o parcialmente a partir de carnes frescas, de carnes picadas o de carnes en trozos de menos de cien gramos, que:

— o bien se hayan sometido a un tratamiento distinto del que se define en las letras a) y d) del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE;

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

— o bien se hayan sometido a una combinación de los procedimientos precedentes.

El preparado deberá efectuarse de forma que la estructura celular de la carne no resulte afectada y en el producto acabado no exista fragmento alguno de huesos.

No obstante, no se considerarán preparados de carne las carnes picadas o las carnes en trozos de menos de cien gramos que sólo hayan sido tratadas mediante el frío.

- d) condimentos: la sal destinada al consumo humano, la mostaza, las especias y sus extractos y las hierbas aromáticas y sus extractos;

- e) producto alimenticio: cualquier producto de origen animal o vegetal que se reconozca apto para el consumo humano;

- f) local de fabricación: cualquier sala de despiece o establecimiento de producción de carnes picadas y de trozos de carne de menos de cien gramos que se ajuste a los requisitos del Capítulo I del Anexo I de la presente Directiva, así como todo local de preparados de carne que cumpla los requisitos del Capítulo I del Anexo A de la Directiva 77/99/CEE;

- g) unidad de producción autónoma: lugar de fabricación no situado ni en los locales ni en las dependencias de un establecimiento ya autorizado de conformidad con las Directivas 64/433/CEE o 77/99/CEE y que cumpla los requisitos del Capítulo I del Anexo I de la presente Directiva.

3. Con arreglo a la presente Directiva no se considerarán carnes picadas, carnes en trozos de menos de cien gramos ni preparados de carne, sino productos a base de carne, los productos que hayan sido tratados por uno de los procedimientos previstos en la letra d) del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE y que ya no presenten las características de la carne fresca.

#### Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará para que las carnes y los preparados de carne que se definen en el punto 2 del

artículo 2 sólo se expidan de su territorio al territorio de otro Estado miembro en caso de que cumplan las condiciones siguientes:

- a) haber sido preparadas a partir de carnes frescas:
  - i) con arreglo a la Directiva 64/433/CEE o a la Directiva 71/118/CEE; o
  - ii) con arreglo a la Directiva 72/462/CEE y proceder de un país tercero, bien directamente, bien a través de otro Estado miembro. Si se trata de carne fresca de cerdo, se deberá haber sometido a un examen de detección de triquina con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 de la Directiva 77/96/CEE <sup>(1)</sup>;
- b) haber sido preparadas en un local de preparación que:
  - i) se ajuste a lo dispuesto en el Capítulo I del Anexo I de la presente Directiva, ya se trate de una unidad de producción autónoma o de un local situado en o anexo a un establecimiento que haya sido autorizado con arreglo a las Directivas 64/433/CEE o 77/99/CEE;
  - ii) haya sido autorizado y figure en la lista o las listas elaboradas con arreglo al apartado 1 del artículo 7;
- c) haber sido preparadas, embaladas y almacenadas con arreglo a lo dispuesto en los Capítulos II, III y IV del Anexo I;
- d) haber sido controladas con arreglo a lo dispuesto en los Capítulos V y VI del Anexo I;
- e) haber sido marcadas con arreglo a lo dispuesto en el Capítulo VII del Anexo I;
- f) haber sido transportadas con arreglo a lo dispuesto en el Capítulo VIII del Anexo I;
- g) ir acompañadas, en su transporte al país destinatario, de un certificado de salubridad que cumpla los requisitos del Capítulo XII del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE y esté completado con la mención siguiente:

«El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de cien gramos, los preparados de carne <sup>(\*)</sup> anteriormente mencionados, se han obtenido en las condiciones de producción y de control previstas en la Directiva 88/657/CEE 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.

(\*) Táchese lo que no proceda»;

- h) la denominación «carne picada magra» o «carne picada», asociada en su caso el nombre de la especie animal de la que dicha carne se ha obtenido, deberá reservarse a los productos destinados al consumidor final

que, además de las condiciones generales previstas en el Capítulo III del Anexo I, cumplan los requisitos previstos en el punto I del Anexo II.

2. Los Estados miembros velarán para que las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de cien gramos y, en la medida en que contengan dichas carnes, los preparados de carne destinados a los intercambios intracomunitarios, además de cumplir las condiciones generales previstas en el apartado 1, se ajusten a los siguientes requisitos:

- a) haberse obtenido, sin perjuicio del artículo 4, a partir de carnes frescas procedentes de animales de abasto:
  - i) en el caso de las carnes que hayan sido congeladas o ultracongeladas sin hueso, en un plazo máximo de 18 meses para la carne de vacuno, de 12 meses para la carne de ovino y de 6 meses para la carne de porcino, a partir de su congelación o ultracongelación en un almacén autorizado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 9 de la Directiva 64/433/CEE;
  - ii) en el caso de las demás carnes frescas, en un plazo máximo de 6 días después del sacrificio de los animales de que procedan, el cumplimiento de dicho requisito estará garantizado por un método de identificación que la autoridad competente deberá prescribir;
- b) haberse tratado por frío en un plazo máximo de una hora después de las operaciones de troceado y de acondicionamiento, excepto cuando se recurra a procedimientos que requieran una inferior temperatura interna de la carne durante su preparación;
- c) si se destinaren a la comercialización:
  - en forma refrigerada, la unidad de envasado destinada al consumidor final, deberá obtenerse exclusivamente a partir de las carnes a que se refiere el inciso ii) de la letra a) y alcanzar una temperatura central inferior a +2 °C en un plazo máximo de una hora;
  - en forma ultracongelada en unidad de envasado destinada al consumidor final, deberán obtenerse a partir de las carnes a que se refiere el inciso ii) de la letra a) o sin perjuicio de la prohibición prevista en el párrafo primero del apartado 1 del artículo 6, de carnes a que se refiere el inciso i) de la letra a) y alcanzar en un plazo máximo de cuatro horas una temperatura central inferior a -18 °C;
  - en forma congelada, podrán obtenerse a partir de las carnes a que se refieren los incisos i) o ii) de la letra a) y alcanzar una temperatura central inferior a -12 °C en un plazo máximo de doce horas. Dichas carnes no podrán envasarse en envases destinados al consumidor final;
- d) no deberán haberse sometido a un tratamiento por radiaciones ionizantes ni ultravioleta;
- e) en lo que se refiere a los preparados de carne, los condimentos no podrán rebasar el 3% del producto acabado cuando se incorporen en estado seco y el 10% cuando se incorporen en otro estado.

(1) DO n° L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

#### Artículo 4

Los Estados miembros velarán para que, sin perjuicio del artículo 6, las siguientes carnes no se expidan desde su territorio al de otro Estado miembro:

- a) Las carnes de solípedos, picadas o en trozos de menos de cien gramos;
- b) Las carnes picadas que contengan despojos;
- c) Las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de cien gramos o los preparados de carne obtenidos a partir de o con carnes separadas por procedimientos mecánicos;
- d) Las carnes picadas de aves de corral.

#### Artículo 5

1. Los países destinatarios, respetando las disposiciones generales del Tratado, podrán conceder a uno o varios países expedidores autorizaciones generales o limitadas a casos determinados, de conformidad con las cuales podrán introducirse en su territorio:

- i) las carnes o preparados contemplados en el punto 2 del artículo 2 que no cumplan las normas previstas en la letra h) del apartado 1 y el inciso i) de la letra a) y la letra c) del apartado 2 del artículo 3 o las normas previstas en el Capítulo VI del Anexo I;
- ii) las carnes o preparados contemplados en el artículo 4.

La expedición de tales carnes o preparados solamente podrá hacerse de conformidad con el artículo 3.

2. Cuando un país destinatario conceda una autorización de conformidad con el apartado 1, informará de ello a la Comisión y a los demás Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente.

3. Los países expedidores tomarán las disposiciones necesarias para que se mencione en el certificado sanitario contemplado en la letra g) del apartado 1 del artículo 3, que se han utilizado las posibilidades previstas en el apartado 1 del presente artículo.

#### Artículo 6

1. Los Estados miembros que prohíban la utilización de carnes a que se refiere el inciso i) de la letra a) del apartado 2 del artículo 3 para la fabricación de preparados de carne ultracongelados en unidad de envasado destinada al consumidor final y que prohíban en su territorio el transporte de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos o de preparados de carne que no hayan sido congelados o ultracongelados podrán prohibir o limitar la introducción en su territorio de tales carnes o preparados procedentes de los demás Estados miembros.

El Estado miembro que desee recurrir a dicha posibilidad informará previamente a la Comisión y a los demás Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente.

2. Los Estados miembros que autoricen en su propio territorio la producción o la comercialización de:

- carnes picadas con condimentos o preparados de carne obtenidos ambos a partir de despojos,
- carnes picadas obtenidas a partir de o con carnes frescas procedentes de solípedos domésticos o de carnes frescas de aves de corral destinadas a la industria de transformación,

no podrán prohibir ni limitar la introducción en su territorio de carnes picadas o de preparados de carne obtenidos en condiciones semejantes en otro Estado miembro.

Los intercambios de carnes picadas y de preparados de carne contemplados en el apartado 1 y en el párrafo primero deberán cumplir las condiciones de la presente Directiva.

La expedición de dichas carnes picadas y preparados de carne sólo podrá llevarse a cabo con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 3, y cuando se trate de carnes que incluyan carnes frescas de ave de corral, éstas últimas deberán cumplir los requisitos de la Directiva 71/118/CEE.

A efectos del presente artículo, los apartados 2 y 3 del artículo 6 de la Directiva 64/433/CEE serán aplicables *mutatis mutandis*.

3. El Consejo, a propuesta de la Comisión, decidirá, antes del 31 de diciembre de 1991, las condiciones para la ampliación de los requisitos previstos por la presente Directiva a los productos mencionados en los anteriores apartados y, en particular, a la vista de las decisiones que deban adoptarse en aplicación del apartado 2 del artículo 13.

#### Artículo 7

1. Cada Estado miembro elaborará una lista de los establecimientos que fabrican los productos que se definen en las letras a), b) y c) del punto 2 del artículo 2. Comunicará dicha lista a los demás Estados miembros y a la Comisión, especificando si se trata de locales de fabricación o de unidades autónomas.

Asignará a cada local 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 las carnes y preparados definidos en el artículo 2.

Los locales así autorizados figurarán en una columna específica de la lista de establecimientos que se contemplan en el artículo 8 de la Directiva 64/433/CEE o en la lista contemplada en el artículo 6 de la Directiva 77/99/CEE o, si se trata de una unidad de producción autónoma, en una lista distinta elaborada con arreglo a los mismos criterios.

2. Un Estado miembro sólo incluirá un local de fabricación o una unidad de producción autónoma en la lista

mencionada en el apartado 1 cuando se haya cerciorado que este establecimiento cumple las condiciones de la presente Directiva. El Estado miembro retirará tal indicación específica cuando dejen de cumplirse tales condiciones.

3. El Estado miembro de que se trate tendrá en cuenta las conclusiones de posibles controles efectuados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 9 de la Directiva 64/433/CEE. Los demás Estados miembros y la Comisión serán informados de la retirada de la indicación específica prevista en el apartado 1.

#### Artículo 8

1. Los Estados miembros velarán para que los locales de fabricación y las unidades de producción autónomas estén sometidos a un control oficial que permita garantizar el cumplimiento de los requisitos en materia de higiene de producción.

Si el control o los controles contemplados en el párrafo primero y en el apartado 2 permitieran comprobar una falta en los requisitos de higiene, el veterinario oficial adoptará las medidas apropiadas.

2. Los Estados miembros velarán para que las carnes en trozos de menos de cien gramos, las carnes picadas y los preparados de carne sean sometidos a un control microbiológico que deberán efectuar los establecimientos bajo la supervisión, el control y la responsabilidad del veterinario oficial, con objeto de asegurarse de que las mencionadas carnes cumplen los requisitos de la presente Directiva.

3. Los Estados miembros velarán para que se efectúen controles periódicos microbiológicos para la detección de gérmenes aerobios mesófilos, salmonellas, estafilococos, escherichia coli y anaerobios sulfitorreductores en las condiciones fijadas en el Capítulo VI del Anexo I.

4. Los Estados miembros velarán para que las normas y métodos de interpretación que figuran en el punto II del Anexo II de la presente Directiva se apliquen al conjunto de su producción de carnes y preparados de carne que se definen en el punto 2 del artículo 2, con excepción de los que se preparen de inmediato a petición del comprador y de aquellos obtenidos en los establecimientos que garanticen la venta directa al consumidor sin transporte ni envasado previo.

Los Estados miembros estarán autorizados, no obstante, a diferir dicha aplicación hasta la entrada en vigor de las decisiones previstas en el artículo 13. Informarán de ello a la Comisión y a los demás Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente.

Los Estados miembros que no hagan uso de la posibilidad ofrecida en el párrafo segundo podrán subordinar la introducción en su territorio de carnes y preparados de carnes definidos en el punto 2 del artículo 2 a la garantía de que procedan de establecimientos que cumplan las normas contempladas en el Anexo II.

5. Los controles microbiológicos deberán efectuarse con arreglo a métodos científicos reconocidos y experimentados

prácticamente, en particular los que se definen en las directivas comunitarias o en otras normas internacionales.

Los resultados de los controles microbiológicos deberán poder evaluarse según las normas de interpretación previstas en el Anexo II.

En caso de conflicto en los intercambios, los Estados miembros reconocerán como métodos de referencia los métodos ISO.

6. A los efectos de los controles de las explotaciones de producción, la Comisión, una vez recibido el dictamen del Comité veterinario permanente, elaborará un código general de higiene que precise las condiciones generales de higiene que deberán respetarse en los locales de fabricación a en las unidades de producción autónomas, en particular, las condiciones de mantenimiento de los locales. La Comisión se encargará de la publicación de dicho código.

7. Cuando exista la sospecha fundada de que no se cumplen los requisitos de la presente Directiva, el veterinario oficial efectuará los controles necesarios y, en caso de que tal sospecha se confirme, adoptará las medidas adecuadas proponiendo, en particular, a las autoridades competentes la suspensión de la autorización.

#### Artículo 9

A los efectos de la presente Directiva, la inspección y el control de los establecimientos contemplados en el artículo 7 se realizarán con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 8 de la Directiva 64/433/CEE, en el apartado 2 del artículo 6 de la Directiva 77/99/CEE y en el artículo 2 de la Directiva 88/409/CEE.

#### Artículo 10

1. En caso de litigio relativo a la observancia, en un establecimiento autorizado, de las condiciones previstas por la presente Directiva, será aplicable *mutatis mutandis* el apartado 3 del artículo 8 de la Directiva 64/433/CEE.

2. El artículo 9 de la Directiva 64/433/CEE será aplicable *mutatis mutandis*, a los controles *in situ* necesarios para la aplicación uniforme de la presente Directiva en los establecimientos contemplados en el artículo 7.

3. Los artículos 10 y 11 de la Directiva 64/433/CEE serán aplicables *mutatis mutandis* a los intercambios de las carnes definidas en el punto 2 del artículo 2 de la presente Directiva.

#### Artículo 11

1. La Directiva 64/433/CEE queda modificada como sigue:

a) la letra b) del artículo 5 se sustituye por el texto siguiente:

«b) carnes separadas mecánicamente»;

- b) se suprime la letra «l)» del artículo 5;
- c) el inciso iii) del apartado 1 del artículo 6 se sustituye por el texto siguiente:
- «iii) las carnes frescas contempladas en las letras b) e i) a k) del artículo 5.»

2. La Directiva 71/118/CEE queda modificada como sigue:

- a) en el apartado 3 del artículo 3 se añade el párrafo siguiente:
- «Quedan excluidas de los intercambios intracomunitarios las carnes frescas de aves de corral, trituradas o troceadas de forma análoga»;
- b) queda derogado el artículo 15 *bis*.

3. El apartado 2 del artículo 18 de la Directiva 72/462/CEE se sustituye por el texto siguiente:

«2. No obstante lo dispuesto en las letras j) y k) del artículo 20, los Estados miembros podrán permitir las importaciones en su territorio de carnes en trozos de menos de cien gramos con arreglo a la letra b) del punto 2 del artículo 2 de la Directiva 88/657/CEE <sup>(1)</sup>, de músculos maseteros y de sesos, siempre que cumplan los requisitos del apartado 2 del artículo 17 y los de los incisos iii), iv) y v) de la letra b) del apartado 1 del presente artículo y, en lo que se refiere a las carnes en trozos de menos de cien gramos, los requisitos previstos por la Directiva 88/657/CEE.

<sup>(1)</sup> DO nº L 382 de 13. 12. 1988, p. 3.»

#### Artículo 12

Los intercambios de carnes y preparados de carne que se definen en el punto 2 del artículo 2 estarán sometidos a las normas de policía sanitaria que rigen los intercambios de carnes frescas previstos por la Directiva 72/461/CEE.

#### Artículo 13

1. Los Estados miembros velarán para que, a más tardar en la fecha que ha de fijarse para la aplicación de las decisiones previstas en el apartado 1 del artículo 5 de la Directiva 88/409/CEE, todas las carnes y preparados de carne contemplados en el punto 2 del artículo 2 y producidos en su territorio para ser comercializados en él, sin perjuicio del párrafo segundo del presente apartado, cumplan los requisitos de la presente Directiva, salvo excepciones (en particular a las disposiciones de la letra c) del apartado 2 del artículo 3) que el Consejo decida antes del 1 de enero de 1992, en conexión con la decisión contemplada en el apartado 2.

No están contemplados en el párrafo primero las carnes y preparados de carne mencionados en el artículo 4, los que se preparen de inmediato a petición del comprador y los obtenidos en los establecimientos que garanticen la venta directa al consumidor sin transporte ni envasado previo.

2. El Consejo, a propuesta de la Comisión, decidirá, antes del 1 de enero de 1992, las normas mínimas de higiene e inspección que deberá respetar un establecimiento que desee limitar su producción únicamente al mercado local y volverá a examinar en dicha ocasión el artículo 6.

#### Artículo 14

El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá modificar los Anexos de la presente Directiva con miras, en particular, a la adaptación de los mismos a la evolución tecnológica.

Antes del 1 de enero de 1991, el Consejo procederá a un nuevo examen de las indicaciones relativas a las normas microbiológicas del punto II del Anexo II, a la luz de un informe de la Comisión basado en conclusiones científicas y acompañado de posibles propuestas sobre las cuales el Consejo decidirá según el procedimiento previsto en el párrafo primero.

#### Artículo 15

A la espera de que se elabore, en el marco de la legislación comunitaria sobre los aditivos, la lista de productos alimenticios a los cuales pueden añadirse los aditivos cuya utilización se autoriza y de que se determinen las condiciones en que puede realizarse dicha adición y, en su caso, de que se establezca una limitación en cuanto a la finalidad tecnológica de su utilización, seguirán siendo aplicables las regulaciones nacionales así como los acuerdos bilaterales existentes en la fecha de puesta en aplicación de la presente Directiva, en virtud de los cuales se limite la utilización de aditivos en los productos contemplados en la presente Directiva, respetando las disposiciones generales del Tratado, siempre que sean indistintamente aplicables a la producción nacional y a los intercambios.

#### Artículo 16

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva, a más tardar el 1 de enero de 1992. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

#### Artículo 17

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros

Hecho en Bruselas, el 14 de diciembre de 1988.

Por el Consejo  
El Presidente  
Y. POTTAKIS

## ANEXO I

## CAPÍTULO I

## CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE LAS CARNES DEFINIDAS EN EL PUNTO 2 DEL ARTÍCULO 2

1. Independientemente de las condiciones generales establecidas en los puntos 1 a 12 y 14, 15 y 16 del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE y en el Capítulo I del Anexo A de la Directiva 77/99/CEE, respectivamente, los locales de fabricación o unidades de producción autónomas definidos en el punto 2 del artículo 2 de la presente Directiva deberán contar, por lo menos, con:
  - a) un local separado de la sala de despiece para las operaciones de picado, de envasado y para la adición de otros productos alimenticios, provisto de un termómetro o de un teletermómetro registradores.  
No obstante, la autoridad competente podrá autorizar que el picado de las carnes se haga en la sala de despiece, siempre que el picado se efectúe en un lugar separado y excluya la adición de condimentos y de 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 de 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) unos equipos frigoríficos que permitan respetar las temperaturas previstas por la presente Directiva.

Los establecimientos de producción de preparados de carne deberán cumplir, además, los correspondientes requisitos del Capítulo I del Anexo B de la Directiva 77/99/CEE.

2. Las normas previstas en el Capítulo IV del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE serán aplicables en lo que se refiere a la higiene del personal, de los locales y del material en los establecimientos.

En caso de preparación manual, el personal encargado de la producción de carnes picadas deberá además llevar una máscara buconasal y guantes de tipo quirúrgico.

## CAPÍTULO II

## CONDICIONES PARA LA PRODUCCIÓN DE LAS CARNES EN TROZOS DE MENOS DE CIENTO GRAMOS

3. Se inspeccionarán las carnes con anterioridad al despiece. Antes de proceder a éste se retirarán y apartarán todas las partes contaminadas o sospechosas de estarlo.
4. Las carnes en trozos de menos de cien gramos no podrán obtenerse a partir de restos de despiece y de preparación, ni de despojos.

No obstante, para la necesidades de la presente Directiva, se considerarán como carnes en trozos de menos de cien gramos, los despojos en lonchas, obtenidos en condiciones higiénicamente satisfactorias.

5. Cuando las operaciones realizadas entre el momento en que se introducen las carnes en los locales contemplados en la letra a) del punto 1 del Capítulo I y el momento en que el producto acabado sea sometido al proceso de refrigeración, de ultracongelación y de congelación se realicen en el plazo máximo de una hora, la temperatura en el centro de la carne deberá ser, como máximo, de +7 °C y la temperatura de los locales de producción de +12 °C como máximo. La autoridad competente podrá autorizar plazos superiores en casos especiales en que el añadido de condimento o de productos alimenticios se justifique por motivos tecnológicos, siempre que tal excepción no afecte a las normas de higiene.

Cuando las citadas operaciones duren más de una hora o más del plazo autorizado por la autoridad competente con arreglo al párrafo anterior, la carne fresca sólo podrá utilizarse una vez su temperatura central se haya reducido a +4 °C como máximo.

6. Inmediatamente después de la producción, las carnes en trozos de menos de cien gramos deberán envasarse y embalsarse de forma higiénica y almacenarse a una temperatura inferior o igual a +2 °C, en el caso de las carnes refrigeradas, e inferior o igual a -18 °C, en el de las carnes ultracongeladas, o de -12 °C en el de las carnes congeladas.

## CAPÍTULO III

## CONDICIONES PARA LA PRODUCCIÓN DE CARNES PICADAS

7. Se inspeccionarán las carnes con anterioridad al picado. Antes de proceder a éste se retirarán y apartarán todas las partes contaminadas o sospechosas de estarlo.
8. Las carnes picadas no podrán obtenerse a partir de restos de despiece o de preparación.  
En particular, no podrán prepararse a partir de carne procedente de las siguientes partes de los bovinos, porcinos, ovinos o caprinos: carne pequeña de la cabeza, patas deshuesadas, áreas anexas a la zona de sangría, zonas de inyección, diafragma, la parte inferior del solomillo y los desechos de carne raspada de los huesos. No deberán contener fragmento alguno de huesos.  
Las normas previstas en el punto 5 para las carnes en trozos de menos de cien gramos se aplicarán *mutatis mutandis* a la producción de carnes picadas.
9. Inmediatamente después de la producción, las carnes picadas deberán envasarse y embalsarse de forma higiénica y almacenarse a las temperaturas previstas en la letra c) del apartado 2 del artículo 3.

## CAPÍTULO IV

## PRESCRIPCIONES ESPECIALES PARA LA FABRICACIÓN DE PREPARADOS DE CARNE

10. Independientemente de las condiciones generales previstas en el Capítulo I y según el tipo de producción de que se trate:
  - a) la producción de preparados de carne deberá realizarse a una temperatura controlada. En cuanto termine la producción, los preparados de carne deberán inmediatamente alcanzar las temperaturas previstas en la letra c) del apartado 2 del artículo 3;
  - b) los preparados a base de carne picada a que se refiere la letra c) del punto 2 del artículo 2 sólo podrán expedirse en las condiciones siguientes:
    - deberán estar congelados, entendiéndose que la velocidad de congelación habrá sido de 1 cm/hora,
    - estar envasados en unidades de expedición.Dichos preparados deberán comercializarse dentro de un plazo máximo de seis meses;
  - c) los preparados de carne distintos de los contemplados en la letra b) y destinados a la venta directa al consumidor final deberán envasarse en porciones comerciales indivisibles;
  - d) queda prohibida la recongelación de los preparados de carne.

## CAPÍTULO V

## CONTROLES

11. Los establecimientos de producción de las carnes definidas en el punto 2 del artículo 2 serán sometidas a un control del servicio oficial. El veterinario oficial deberá estar presente cuando se proceda a la manipulación y elaboración de las carnes y preparados definidos en el artículo 2.  
El veterinario oficial, para asegurar dicho control podrá estar asistido por auxiliares colocados bajo su autoridad y su responsabilidad.  
Las modalidades de dicha asistencia se establecerán, en la medida en que fuere necesario, según el procedimiento previsto en el artículo 19 de la Directiva 77/99/CEE.  
A propuesta de la Comisión, el Consejo decidirá los detalles relativos a las cualificaciones profesionales de los auxiliares mencionados en el presente apartado, así como las actividades que éstos deberán ejercer.
12. El control del veterinario oficial incluirá las tareas siguientes:
  - control de las entradas de carnes frescas,
  - control de las salidas de las carnes definidas en el punto 2 del artículo 2,
  - control de la higiene de los locales, de las instalaciones y del instrumental,
  - ejecución de cualquier toma de muestras necesaria y, en particular, de las necesarias para los exámenes microbiológicos contemplados en el Capítulo VI.

## CAPÍTULO VI

## EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS

13. La producción de las carnes picadas, de las carnes en trozos de menos de cien gramos y de los preparados de carne deberán controlarse efectuando diariamente exámenes microbiológicos en el establecimiento de producción o en un laboratorio autorizado.

A tal efecto, el empresario, el propietario del establecimiento o su representante tendrá que hacer controlar regularmente la higiene general de las condiciones de producción de su establecimiento, en particular mediante controles microbiológicos.

Dichos controles deberán aplicarse a los utensilios, las instalaciones y la maquinaria en todas las fases de la producción y, según el tipo de producción de que se trate, a los productos.

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 la naturaleza, la periodicidad y el resultado de los controles efectuados con dicha finalidad y, en caso necesario, del nombre del laboratorio de control.

La autoridad competente realizará análisis regulares de los resultados de los controles previstos en el párrafo primero. Podrá, en función de dichos análisis, encomendar exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe cuyas conclusiones o recomendaciones se pondrán en conocimiento del empresario, quien procurará poner remedio a las deficiencias comprobadas, con vistas a mejorar la higiene.

14. La muestra recogida para el análisis deberá estar constituida por cinco unidades de cien gramos cada una. En el caso de producción de carnes picadas en porciones destinadas al consumidor final, la muestra deberá tomarse de la producción envasada. Las muestras deberán ser representativas de la producción diaria.
15. En función del tipo de producción de que se trate, las muestras deberán examinarse diariamente en lo que se refiere a los microorganismos aerobios mesófilos y la «salmonella», y semanalmente en lo que se refiere a «estafilococos», «escherichia coli» y «anaerobios sulfitorreductores».

No obstante,

- si se cumplieren las normas previstas para la «salmonella» durante un período de 3 meses, la autoridad competente podrá autorizar un examen semanal;
- si se tratase de producciones destinadas a su comercialización en forma congelada o ultracongelada, la autoridad competente podrá renunciar a la búsqueda de estafilococos.

16. En los controles, mediante selección efectuada por el local de fabricación o la unidad de producción autónoma, la producción de carne y preparados de carne contemplados en el punto 2 del artículo 2 deberán cumplir, habida cuenta las clases de carne utilizadas, las normas previstas en el punto II del Anexo II.
17. El resultado de los controles microbiológicos deberá estar a disposición del veterinario oficial.

El establecimiento informará a éste último cuando se cumplan las normas fijadas en el punto II del Anexo II. El veterinario oficial adoptará las medidas adecuadas.

Si, a la expiración de un plazo de quince días a partir de la toma de muestras, la producción de un local de fabricación o de una unidad autónoma de producción siguiera sin respetar las normas prescritas, los productos de dichos establecimientos deberán excluirse de los intercambios intracomunitarios y, a partir de la aplicación de las normas con arreglo al párrafo primero del apartado 4 del artículo 8, de los intercambios internos.

## CAPÍTULO VII

## MARCADO Y ETIQUETADO

18. Las carnes y preparados de carne deberán marcarse en el embalaje con la marca de salubridad del establecimiento según se define en el Capítulo X del Anexo I de la Directiva 77/99/CEE, respectivamente.

Las carnes y preparados de carne definidas en el punto 2 del artículo 2 de la presente Directiva, producidos en los establecimientos contemplados en la letra b) del apartado 1 del artículo 3 de dicha Directiva, deberán marcarse en el embalaje con la marca de salubridad del establecimiento, según se define en el Capítulo VIII del Anexo A de la Directiva 77/99/CEE.

19. A efectos del control, el productor deberá señalar de manera visible y legible en el envasado de las carnes picadas y de las carnes en trozos de menos de cien gramos, así como los preparados de carne, siempre que ellas no se exijan en la Directiva 79/112/CEE, las menciones siguientes:
- la especie o especies a partir de la cual o de las cuales se han obtenido las carnes y, en caso de mezcla, el porcentaje de cada especie, siempre que ello no se desprenda claramente de la denominación de venta del producto;
  - la fecha de preparación;
  - la lista de condimentos y, en su caso, la de los demás productos alimenticios;
  - la mención: «porcentaje de grasa inferior a . . .».
  - la mención: «Relación colágeno/proteína de carne inferior a . . .».
20. Sin perjuicio de los puntos 18 y 19, cuando las carnes definidas en el punto 2 del artículo 2 de la presente Directiva se envasen en porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, deberá figurar en el envase o en una etiqueta fijada en el mismo una reproducción impresa de la marca prevista en el punto 18. Esta marca deberá incluir el número de autorización del establecimiento. Las dimensiones previstas en las Directivas 64/433/CEE y 77/99/CEE no se aplicarán al mercado contemplado en el presente punto, siempre que las menciones previstas permanezcan legibles.

#### CAPÍTULO VIII

#### TRANSPORTE

21. Las carnes definidas en el punto 2 del artículo 2 deberán expedirse de modo que, durante el transporte, estén protegidas de las causas que pueden contaminarlas o ejercer sobre ellas una influencia desfavorable, habida cuenta la duración y las condiciones de dicho transporte, así como los medios empleados. En particular, los vehículos utilizados para el transporte de las carnes definidas en el punto 2 del artículo 2 deberán ir equipados de modo que se garantice que no se sobrepasarán las temperaturas indicadas en la presente Directiva y, para los intercambios intracomunitarios de larga distancia, deberán estar provistos de un termómetro registrador que permita garantizar el cumplimiento de este último requisito.

## ANEXO II

## NORMAS DE COMPOSICIÓN Y NORMAS MICROBIOLÓGICAS

## I. NORMAS DE COMPOSICIÓN

	Porcentaje de materia grasa	Relación colágeno/proteína de carne
— carnes picadas magras	≤ 7 %	≤ 12
— carnes picadas de bovino	≤ 20 %	≤ 15
— carnes picadas que contengan cerdo	≤ 30 %	≤ 18
— carnes picadas de otras especies	≤ 25 %	≤ 15

## II. NORMAS MICROBIOLÓGICAS

Los locales de fabricación o unidad de producción autónoma deberán velar para que, de conformidad con el Capítulo VI del Anexo I y según los métodos de interpretación que figuran más adelante, las carnes picadas, las carnes de menos de cien gramos destinadas a ser comercializadas tal como se encuentran o como componentes de los preparados de carne que respondan a las normas siguientes:

	M <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Gérmenes aerobios mesófilos n <sup>(3)</sup> = 5      c <sup>(4)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
Escherichia coli n = 5      c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Anaerobios sulfitorreductores n = 5      c = 1	10 <sup>2</sup> /g	10/g
Estafilococos n = 5      c = 1	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonella n = 5      c = 0	ausencia en 25 g	

<sup>(1)</sup> M = umbral límite de aceptabilidad, por encima del cual los resultados ya no se pueden seguir considerando 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;

<sup>(2)</sup> m = umbral límite por debajo del cual todos los resultados se considerarán satisfactorios.

<sup>(3)</sup> Número de unidades que componen la muestra.

<sup>(4)</sup> Número de unidades de la muestra que manifiestan valores situados entre m y M.

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

A. Un plan de tres clases de contaminación para los gérmenes aerobios mesófilos, escherichia coli, anaerobios sulfitorreductores y estafilococos, a saber:

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

1. La calidad de la partida se considerará
  - a) satisfactoria, cuando todos los valores observados sean inferiores o iguales a 3 m cuando se utilice en medio sólido o a 10 m cuando se utilice en medio líquido;
  - b) aceptable cuando los valores observados estén comprendidos entre:
    - i) 3 m y 10 m (= M) en medio sólido,
    - ii) 10 m y 30 m (= M) en medio líquido,y cuando  $c/n$  sea inferior o igual a  $2/5$  con el plan  $n = 5$  y  $c = 2$  o cualquier otro plan de eficacia equivalente o superior que se reconocerá por el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión.

2. La calidad de la partida se considerará insatisfactoria

- en todos los casos en que se observen valores superiores a M,
- cuando  $c/n$  sea superior a 2,5.

No obstante, cuando se supere este último umbral en los microorganismos aerobios a +30 °C, siempre que se respeten los demás criterios, este exceso de umbral deberá ser objeto de una interpretación complementaria, en particular, en el caso de productos crudos.

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

Para el *staphylococcus aureus*, este valor S nunca podrá exceder de  $5.10^4$ .

Las tolerancias vinculadas a las técnicas de análisis no se aplicarán a los valores de M ni de S;

B. Un plan de dos clases para la salmonella, sin tolerancia alguna, que corresponderá a las expresiones:

- «Ausencia en»: el resultado se considerará satisfactorio;
- «Presencia en»: el resultado se considerará insatisfactorio.

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 14 de diciembre de 1988

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

(88/658/CEE)

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 <sup>(1)</sup>,Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que, a raíz de la adopción por el Consejo de la Directiva 83/90/CEE, de 7 de febrero de 1983, por la que se modifica la Directiva 64/433/CEE relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas <sup>(4)</sup>, es conveniente modificar la Directiva 77/99/CEE <sup>(5)</sup>, modificada en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 3805/87 <sup>(6)</sup>, a fin de armonizar las normas aplicables a las carnes y a los productos a base de carne;

Considerando que es importante modificar la Directiva 77/99/CEE, para tener en cuenta igualmente la evolución en los ámbitos científico y técnico;

Considerando que procede establecer normas para los platos cocinados en la composición de los cuales hay productos a base de carne;

Considerando que determinados productos a base de carne deben permanecer fuera del campo de aplicación de la Directiva;

Considerando que parece necesario prever normas de higiene que deben respetar los envases;

Considerando que el producto a base de carne destinado a ser entregado en estado natural al consumidor debe ser etiquetado conforme a las disposiciones de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final <sup>(7)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 86/197/CEE <sup>(8)</sup>;

Considerando que los procedimientos para la inspección, autorización y retirada de la autorización de los establecimientos, así como el procedimiento que ha de seguirse en caso de litigio entre Estados miembros deben ser adaptados para armonizarlos con las normas establecidas por las demás directivas adoptadas en el sector veterinario;

Considerando que las normas relativas a los controles deben tener en cuenta los imperativos del mercado interior;

Considerando que ha quedado sentado que todos los Estados miembros disponen de una normativa nacional que regula la composición de los productos a base de carne y que limita los aditivos que pueden ser utilizados para la fabricación de productos a base de carne; que la existencia de normas diferentes en la materia puede ser contraria a los imperativos del mercado interior; que por lo tanto es oportuno prever un procedimiento que permita armonizar dichas normas de composición y que conviene aplazar la fijación de reglas comunes que regulan la utilización de los aditivos para los productos a base de carne a una decisión que ha de tomarse en el marco de la Comunidad;

Considerando que en el Anexo A de la presente Directiva se establecen las temperaturas que han de respetarse durante las operaciones de despiece y de envasado de los productos a base de carne; que por lo tanto la referencia a un procedimiento encaminado a fijar dichas temperaturas puede ser suprimida;

Considerando que las disposiciones en materia de policía sanitaria han sido establecidas por la Directiva 80/215/CEE del Consejo, de 22 de enero de 1980, relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne <sup>(9)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 87/491/CEE <sup>(10)</sup>,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

Los artículos 1 a 17 de la Directiva 77/99/CEE se sustituyen por los artículos siguientes:

*«Artículo 1*

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

<sup>(1)</sup> DO nº C 349 de 31. 12. 1985, p. 43.<sup>(2)</sup> DO nº C 46 de 23. 2. 1987, p. 127.<sup>(3)</sup> DO nº C 189 de 28. 7. 1986, p. 35.<sup>(4)</sup> DO nº L 59 de 5. 3. 1983, p. 10.<sup>(5)</sup> DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.<sup>(6)</sup> DO nº L 357 de 19. 12. 1987, p. 1.<sup>(7)</sup> DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.<sup>(8)</sup> DO nº L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.<sup>(9)</sup> DO nº L 47 de 21. 2. 1980, p. 4.<sup>(10)</sup> DO nº L 279 de 2. 10. 1987, p. 27.

Sin perjuicio de las medidas de prohibición que se adoptarán en aplicación de la Directiva 80/215/CEE <sup>(1)</sup>, la presente Directiva no se aplicará a los productos a base de carne:

- a) contenidos en los equipajes personales de los viajeros, siempre que posteriormente no se utilicen con fines comerciales;
- b) que se hagan en pequeños envíos dirigidos a particulares, siempre que se trate de importaciones desprovistas de todo carácter comercial;
- c) que se encuentren, como aprovisionamiento de personal y de pasajeros, a bordo de medios de transporte que efectúen transportes comerciales entre los Estados miembros.

<sup>(1)</sup> DO nº L 47 de 21. 2. 1980. p. 4.

#### Artículo 2

A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- a) productos a base de carne: los productos elaborados a partir de carne o con carne sometida a un tratamiento tal que la parte central de la superficie de corte permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca.

Sin embargo, no se considerarán productos a base de carne:

- i) las carnes que tan sólo hayan sido sometidas a un tratamiento por frío, siguiendo reguladas estas carnes por las normas de la Directiva 64/433/CEE;
- ii) los productos que no respondan a la definición del párrafo primero, quedando estos productos regulados por la Directiva 88/657/CEE del Consejo, de 14 de diciembre de 1988, por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos, y de preparados de carne y por la que se modifican las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/462/CEE <sup>(2)</sup>.

<sup>(2)</sup> DO nº L 382 de 31. 12. 1988, p. 3.

Además, en la presente Directiva no se contemplarán:

- i) los extractos de carne, los concentrados de carne, los caldos de carne y las salsas de carne así como los productos similares sin fragmentos de carne;
  - ii) los huesos enteros, partidos o triturados, las peptonas de carne, las gelatinas animales, las harinas de carne, la harina de cortezas de cerdo, el plasma sanguíneo, la sangre desecada, el plasma sanguíneo desecado, las proteínas celulares, los extractos de huesos y los productos similares;
  - iii) las grasas fundidas procedentes de los tejidos de animales;
  - iv) los estómagos, vejigas y tripas lavadas y escaldadas, saladas o desecadas;
- b) i) carnes: las carnes contempladas en:
- el artículo 1 de la Directiva 64/433/CEE,
  - el artículo 1 de la Directiva 71/118/CEE,
  - el artículo 1 de la Directiva 72/461/CEE,

- el artículo 2 de la Directiva 72/462/CEE,
- el artículo 2 de la Directiva 88/657/CEE;

- ii) carnes frescas: las carnes frescas contempladas respectivamente en el artículo 1 de las Directivas 64/433/CEE, 71/118/CEE y 72/461/CEE y en el artículo 2 de la Directiva 72/462/CEE, así como las carnes que cumplan los requisitos de la Directiva 88/657/CEE;
- c) preparados de carne: los preparados que cumplan los requisitos previstos en el artículo 3 de la Directiva 88/657/CEE;
- d) tratamiento: el calentamiento, el salado, la salazón o el secado de las carnes frescas, asociadas o no con otros productos alimenticios, o con una combinación de estos diferentes procedimientos;
- e) calentamiento: utilización del calor seco o húmedo;
- f) salado: utilización de sales;
- g) salazón: difusión de sales en la masa del producto;
- h) curado: tratamiento de carnes crudas saladas, aplicado en condiciones climáticas que puedan provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de procesos de fermentación o enzimáticos naturales, que supongan modificaciones que aporten al producto características organolépticas típicas y que garanticen la conservación y la salubridad en condiciones normales de temperatura ambiente;
- i) desecación: reducción natural o artificial de la cantidad de agua;
- j) platos cocinados: productos a base de carne que correspondan a preparados culinarios, cocidos o precocidos, que no recurran para su conservación a aditivos conservadores, y envasados;
- k) país expedidor: el Estado miembro desde donde se expedieren los productos a base de carne a otro Estado miembro;
- l) país destinatario: el Estado miembro adonde se expedieren los productos a base de carne procedentes de otro Estado miembro;
- m) partida: la cantidad de producto a base de carne amparada por el mismo certificado de inspección veterinaria;
- n) envasado: la operación destinada a realizar la protección de los productos a base de carne, mediante el empleo de una primera envoltura o de un primer envase en contacto directo con el producto de que se trate, así como de esta primera envoltura o de este primer envase;
- o) embalaje: la operación que consiste en colocar en un segundo envase uno o más productos a base de carne envasados o no, así como este mismo envase;

- p) envase herméticamente cerrado: envase que está destinado a proteger el contenido contra la introducción de microorganismos durante y después del tratamiento por el calor y que es impenetrable al aire.

#### Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará para que sólo se expidan desde su territorio al territorio de otro Estado miembro los productos a base de carne que respondan, sin perjuicio de las condiciones previstas en el apartado 3, a las siguientes condiciones generales:

1. Deberán haber sido preparados en un establecimiento autorizado e inspeccionado de conformidad con el artículo 7;
2. Deberán haber sido preparados, almacenados y transportados de conformidad con el Anexo A y si se han almacenado en un almacén frigorífico distinto al establecimiento, dicho almacén deberá ser autorizado e inspeccionado de conformidad con el artículo 8 de la Directiva 64/433/CEE;
3. Deberán haber sido preparados a partir:
  - a) de carne fresca según la definición del inciso ii) de la letra b) del artículo 2, entendiéndose que dichas carnes frescas pueden proceder:
    - i) con arreglo a las Directivas 64/433/CEE y 71/118/CEE del Estado miembro en el que se efectúe la preparación o de cualquier otro Estado miembro. Las carnes de porcino afectadas por triquina no deberán utilizarse para la fabricación de productos a base de carne;
    - ii) con arreglo al artículo 5 bis de la Directiva 72/461/CEE del Estado miembro en el que se efectúe el preparado;
    - iii) con arreglo a la Directiva 72/462/CEE, de un país tercero, bien directamente, bien a través de otro Estado miembro;
    - iv) con arreglo al artículo 15 de la Directiva 71/118/CEE, de un tercer país en la medida en que:
      - los productos obtenidos a partir de dichas carnes respondan a las exigencias previstas por la presente Directiva;
      - estos productos no hayan sido objeto del marcado de inspección veterinaria previsto en el Capítulo VI del Anexo A;
      - los intercambios intracomunitarios de dichos productos permanezcan sometidos a las disposiciones nacionales de cada Estado miembro;
  - b) de las carnes contempladas en la letra a) del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE;
4. Deberán haberse preparado a partir de carnes frescas que cumplan las condiciones del Capítulo III del Anexo A;
5. De conformidad con el Capítulo IV del Anexo A, deberán haberse sometido a una inspección garantizada por la autoridad competente y, si se tratare de un envase herméticamente cerrado, deberá haberse

efectuado conforme a normas que han de establecerse según el procedimiento previsto en el artículo 18, a más tardar el 31 de marzo de 1990;

6. Deberán satisfacer los requisitos previstos en el artículo 4;
7. Cuando haya envasado o embalaje, deberán envasarse y embalarsse de conformidad con el Capítulo V del Anexo A;
8. Deberán ser objeto de un marcado de inspección veterinaria con arreglo al Capítulo VI del Anexo A;
9. Durante su transporte al país de destino deberán ir acompañados de un certificado de inspección sanitaria de conformidad con el Capítulo VII del Anexo A. Esta obligación no se aplicará a los productos a base de carne que se encuentren en envases herméticamente cerrados y hayan sufrido un tratamiento previsto en el primer guión de la letra a) del punto 1 del Capítulo II del Anexo B, si el marcado de inspección sanitaria se les imprime de manera indeleble conforme a las normas que han de establecerse según el procedimiento previsto en el artículo 18;
10. Deberán almacenarse y transportarse al país destinatario en condiciones sanitarias satisfactorias, con arreglo a lo dispuesto en el Capítulo VIII del Anexo A.

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

3. Los Estados miembros velarán para que, además de las exigencias generales previstas en los apartados 1 y 2, los productos a base de carne satisfagan las condiciones siguientes:

- a) deberán haberse preparado por calentamiento, salazón o desecación, pudiendo combinarse estos procedimientos con el ahumado o el curado, en su caso en condiciones microclimáticas especiales, y asociados en particular, a determinados aditivos de salazón, con arreglo al artículo 13. Asimismo podrán asociarse a otros productos alimenticios y condimentos;
- b) podrán haberse obtenido a partir de un producto a base de carne o de un preparado de carne.

#### Artículo 4

Para los productos a base de carne que no puedan conservarse a temperatura ambiente, el fabricante deberá colocar, con fines de control, de manera visible y legible sobre el embalaje del producto, la temperatura a la cual el producto deberá transportarse y almacenarse y la fecha de duración mínima.

#### Artículo 5

Los artículos 3 y 4 no se aplicarán a los productos a base de carne que se importaren con la autorización del país

destinatario para usos distintos del consumo humano; en este caso, el país destinatario velará para que estos productos no sean utilizados para otros fines distintos de aquellos para los que se hubieren expedido a dicho país.

#### Artículo 6

Los Estados miembros velarán para que los intercambios intracomunitarios de los platos cocinados estén regulados por las disposiciones previstas para los productos a base de carne y para que dichos platos cumplan además los requisitos previstos en el Capítulo III del Anexo B.

#### Artículo 7

1. Cada Estado miembro elaborará una lista de sus establecimientos autorizados, estando cada uno de ellos dotado de un número de autorización veterinaria. Comunicará esta lista a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Un Estado miembro sólo podrá autorizar a un establecimiento si éste cumple las disposiciones de la presente Directiva. El Estado miembro retirará la autorización si las condiciones de ésta dejan de cumplirse.

El Estado miembro de que se trate tendrá en cuenta las conclusiones que resultaren de un posible control efectuado con arreglo al artículo 8. La retirada de la autorización se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

2. La inspección y el control de los establecimientos autorizados se efectuará por la autoridad competente.

La autoridad competente deberá tener libre acceso, en cualquier momento, a todas las partes de los establecimientos con objeto de garantizar el respeto de las disposiciones de la presente Directiva.

3. Si un Estado miembro considerare, en particular como resultado de una de las inspecciones previstas en los apartados 1 y 2 del artículo 12, que en un establecimiento de otro Estado miembro las condiciones de autorización no fueren respetadas o hubieren dejado de serlo, informará de ello a la Comisión así como a la autoridad central competente de dicho Estado. Ésta adoptará las medidas necesarias y comunicará a la autoridad central competente del primer Estado miembro las decisiones tomadas y sus motivos.

Si este Estado miembro temiere que no se adoptaran las medidas mencionadas o que éstas no fueren suficientes, tratará de encontrar con el Estado miembro encausado los recursos y los medios que permitan resolver la situación, en su caso mediante una visita sobre el terreno.

Los Estados miembros afectados informarán a la Comisión de los litigios y las soluciones encontradas.

Si los Estados miembros en cuestión no llegaren a un acuerdo, uno de ellos recurrirá, dentro de un plazo razonable, a la Comisión que encargará a uno o varios expertos veterinarios que emitan un dictamen. Teniendo

en cuenta dicho dictamen o el dictamen emitido de acuerdo con el artículo 8, los Estados miembros podrán ser autorizados, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18, a rechazar provisionalmente la entrada en su territorio de productos a base de carne procedentes del establecimiento de que se trate. La autorización podrá ser retirada con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18 como consecuencia de un nuevo dictamen emitido por uno o varios expertos veterinarios.

Los expertos veterinarios deberán poseer la nacionalidad de un Estado miembro que no esté en litigio.

Las normas generales de desarrollo del presente apartado se adoptarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18.

#### Artículo 8

Las disposiciones del artículo 9 de la Directiva 66/433/CEE serán aplicables *mutatis mutandis* a los establecimientos contemplados en el artículo 7.

#### Artículo 9

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

Dichas excepciones sólo podrán referirse a:

- a) las condiciones de la autorización de los establecimientos como las previstas en el Capítulo I del Anexo A y en el Capítulo I del Anexo B;
- b) las condiciones de inspección descritas en el Capítulo IV del Anexo A;
- c) las exigencias relativas al marcado y al certificado de inspección veterinaria requeridos en virtud de lo dispuesto en los puntos 8 y 9 del apartado 1 del artículo 3.

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

No obstante lo dispuesto en el presente artículo, los Estados miembros velarán para que todos los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios sean productos sanos preparados a partir de carne fresca, de productos a base de carne o de productos contemplados en la Directiva 88/657/CEE.

#### Artículo 10

El Consejo, a propuesta de la Comisión presentada antes del 1 de julio de 1990, determinará las disposiciones aplicables a los productos contemplados en el párrafo tercero de la letra a) del artículo 2.

*Artículo 11*

Los Estados miembros velarán para que los productos a base de carne sean sometidos a un control a efectuar por los establecimientos contemplados en el artículo 7, bajo inspecciones periódicas del servicio oficial, a fin de garantizar que dichos productos respondan a las exigencias previstas por la presente Directiva.

*Artículo 12*

1. Sin perjuicio de los artículos 7 y 8, un país destinatario podrá comprobar que todo envío de productos a base de carne, con exclusión de los productos contemplados en la segunda frase del punto 9 del apartado 1 del artículo 3, va acompañado del certificado de inspección sanitaria conforme al Capítulo VII del Anexo A.

2. En caso de presunción grave de irregularidad, el país destinatario podrá realizar, de forma no discriminatoria, controles para comprobar el respeto de las exigencias previstas por la presente Directiva.

3. Los controles se realizarán normalmente en el lugar de destino de las mercancías o en cualquier otro lugar apropiado, siempre que la elección de dicho lugar ocasione el menor número posible de inconvenientes al transporte de las mercancías.

Los controles previstos en los apartados 1 y 2 no podrán provocar retrasos indebidos en el transporte o la comercialización de las mercancías que pudieran afectar a la calidad de los productos a base de carne.

4. Si durante un control realizado con arreglo al apartado 2, se comprobare que los productos a base de carne no se adecúan a los requisitos de la presente Directiva, la autoridad competente del país destinatario podrá permitir al expedidor, al destinatario o a su mandatario que elijan entre la reexpedición del envío o su utilización para otros usos distintos, siempre que las condiciones de salubridad lo permitieren o, en el caso contrario, la destrucción del envío. En cualquier caso, se tomarán medidas de seguridad para evitar toda utilización inadecuada de los productos a base de carne.

5. a) Las decisiones adoptadas por la autoridad competente deberán comunicarse al expedidor o a su mandatario haciendo mención de los motivos. Si éste último lo pidiera, los motivos de dichas decisiones le serán comunicados sin demora por escrito mencionando las formas de recurrir previstas por la legislación en vigor, así como los modos y los plazos establecidos para ellas.

b) Cuando las decisiones contempladas en la letra a) se basen en el diagnóstico de una enfermedad contagiosa o infecciosa o de una alteración peligrosa para la salud humana, serán comunicadas sin demora a la autoridad central

competente del Estado miembro productor y a la Comisión.

c) A raíz de dicha comunicación, se podrán adoptar las medidas apropiadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18, en particular para coordinar las medidas adoptadas en otros Estados miembros sobre los productos a base de carne en cuestión.

*Artículo 13*

A la espera de que se elabore, en el marco de la legislación comunitaria sobre los aditivos, la lista de productos alimenticios a los cuales pueden añadirse los aditivos cuya utilización se autoriza y de que se determinen las condiciones en que puede realizarse dicha adición y, en su caso, de que se establezca una limitación en cuanto a la finalidad tecnológica de su utilización, seguirán siendo aplicables las regulaciones nacionales así como los acuerdos bilaterales existentes en la fecha de puesta en aplicación de la presente Directiva, en virtud de los cuales se limite la utilización de aditivos en los productos contemplados en la presente Directiva, respetando las disposiciones generales del Tratado, siempre que sean indistintamente aplicables a la producción nacional y a los intercambios.

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

*Artículo 14*

Los Anexos serán modificados por el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión.

*Artículo 15*

El Consejo, a propuesta de la Comisión, adoptará, antes del 1 de enero de 1991, una decisión relativa a la incorporación en los productos a base de carne de almidón o de proteínas de origen animal o vegetal así como los porcentajes máximos que pueden autorizarse desde un punto de vista tecnológico.

Hasta que se adopte dicha decisión, las normativas nacionales que limitan la utilización de las sustancias antes mencionadas así como los acuerdos bilaterales en vigor hasta la fecha de notificación de la presente Directiva y relativos a dicha incorporación seguirán siendo aplicables respetando las disposiciones generales del Tratado y en particular siempre que se apliquen indistintamente a los productos nacionales y a los productos importados y ello sin perjuicio de iniciativas que han de tomarse según un procedimiento comunitario con vistas a aproximarlos.

Los Estados miembros que autoricen dicha incorporación de proteínas velarán para que se haga una mención de esta incorporación y de los productos incorporados contem-

plados en el párrafo primero en el etiquetado, de conformidad con los requisitos previstos por la Directiva 79/112/CEE.

Los Estados miembros que autoricen la incorporación de proteínas de origen vegetal como sustitutivo de la carne, deberán velar para que el etiquetado no lleve mención alguna que pueda hacer pensar al usuario que el producto haya sido obtenido a partir de o con la carne.

#### Artículo 16

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

2. Cada Estado miembro concederá a los expedidores cuyos productos a base de carne no pudieren ser puestos en circulación, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 12, el derecho a obtener el dictamen de un experto. Cada Estado miembro procurará que los expertos, antes de que las autoridades competentes tomen otras medidas, como la destrucción de productos a base de carne, tengan la posibilidad de determinar si se han cumplido las condiciones del apartado 4 del artículo 12.

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

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

#### Artículo 17

1. En tanto no se apliquen las disposiciones comunitarias relativas a las importaciones de productos a base de carne procedentes de terceros países, los Estados miembros aplicarán a dichas importaciones disposiciones que no deberán ser más favorables que las que regulen los intercambios comunitarios. A este respecto, dichas importaciones deberán proceder de establecimientos que respeten al menos los requisitos de los Anexos A y B.

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

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

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

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

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

2. El certificado de higiene y de inspección veterinaria que acompañe a los productos en su importación, así como la forma y la naturaleza del marcado de inspección veterinaria de los productos, se ajustarán al modelo que se determine con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18».

#### Artículo 2

Los Anexos A y B de la Directiva 77/99/CEE quedan sustituidos por los Anexos A, B y C de la presente Directiva.

#### Artículo 3

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para atenerse a la presente Directiva, a más tardar el 1 de julio de 1990, y, en lo que se refiere al respeto de las disposiciones relativas a las carnes y preparados contemplados por la Directiva 88/657/CEE, el 1 de enero de 1992. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Sin embargo, la República Helénica dispondrá de un plazo suplementario que expira el 31 de diciembre de 1992 para dar cumplimiento a la excepción prevista en el punto 9 del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 77/99/CEE.

#### Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 14 de diciembre de 1988.

Por el Consejo  
El Presidente  
Y. POTTAKIS

## ANEXO A

## CAPÍTULO I

## CONDICIONES GENERALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos, sin perjuicio de las condiciones especiales previstas en el Anexo B, deberán estar provistos, como mínimo, de:

1. En los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de carnes frescas y productos a base de carne, así como al almacenamiento de preparados de carne:
  - a) un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros provistos de sifones y rejillas.  
No obstante, los establecimientos deberán estar provistos de:
    - en los locales donde se almacena la carne, preparados de carne o productos a base de carne refrigerada, un suelo en materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua;
    - en los locales donde se almacena la carne, productos a base de carne o preparados de carne congelada, un suelo en materiales impermeables e imputrescibles;
  - b) paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros y hasta la altura del almacenamiento en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de los muros y del suelo debe ser redondeada o dotada de un acabado similar, salvo en lo que se refiere a los locales mencionados en el Anexo B, Capítulo I, punto 1, letras a) y b);
  - c) puertas de materiales inalterables y si éstas son de madera, recubiertas por los dos lados de un revestimiento liso e impermeable;
  - d) materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;
  - e) suficiente ventilación y, en caso necesario, una buena evacuación de vahos;
  - f) una iluminación suficiente, natural o artificial, que no modifique los colores;
  - g) un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interior de cobertura del techo debe cumplir dichas condiciones;
2. Lo más cerca posible de los lugares de trabajo:
  - a) un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán poder accionarse a mano o con el brazo. Para la limpieza de las manos, las instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua premezclada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso;
  - b) dispositivos para la desinfección de las herramientas, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C;  
No se exigirá el dispositivo para la limpieza y desinfección del material cuando dicha limpieza se lleve a cabo en una máquina situada en un local separado de los lugares de trabajo;
3. Dispositivos adecuados de protección contra los animales perjudiciales tales como insectos, roedores, etc.;
4.
  - a) dispositivos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, de materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, los productos a base de carne o los preparados de carne, fáciles de limpiar y de desinfectar; está prohibido el uso de la madera;
  - b) útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para:
    - la manipulación de las carnes, de los productos a base de carne y de los preparados de carne,
    - el depósito de recipientes utilizados para la carne, los productos a base de carne o los preparados de carne, de forma que se impida que las carnes, los productos a base de carne, los preparados de carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes;

- c) facilidades para la manipulación higiénica y la protección de las carnes, de los productos a base de carne y los preparados de carne durante las operaciones de carga y descarga;
- d) recipientes especiales, estancos, hechos de materiales resistentes a la corrosión, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida a las personas no autorizadas sacar nada de ellos, destinados a recibir las carnes troceadas, los productos a base de carne o preparados de carne no destinados al consumo humano, un local cerrado con llave destinado a recibir dichas carnes, productos a base de carne o preparados de carne si su abundancia lo hiciera necesario o si no son retirados o destruidos al final de cada jornada de trabajo.

Cuando dichas carnes, productos a base de carne o productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE sean evacuados por conductos, dichos conductos deberán estar contruidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas, de los productos a base de carne o de los preparados de carne;

- 5. Una instalación de refrigeración que permita mantener en las carnes, los productos a base de carne o los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE las temperaturas internas exigidas por las Directivas 64/433/CEE y 71/118/CEE y por la presente Directiva.

Dicha instalación deberá contar con un sistema de desagüe que permita la evacuación del agua de condensación de tal manera que no presente ningún riesgo de contaminación de las carnes, de los productos a base de carne o de los preparados de carne;

- 6. Una instalación que permita el abastecimiento de agua exclusivamente potable con arreglo a la Directiva 80/778/CEE, a presión y en cantidad suficiente; no obstante, con carácter excepcional, podrán autorizarse las instalaciones que proporcionen agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua con otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación para las carnes, los productos a base de carne y los preparados de carne. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable;
- 7. Una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE;
- 8. Un dispositivo de evacuación de las aguas residuales que cumpla las exigencias de higiene;
- 9. Un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva de la autoridad competente o, en los locales de almacenamiento situados fuera del establecimiento autorizado para la preparación de productos a base de carne o de preparados de carne, un sitio correctamente equipado y acondicionado a disposición de dicha autoridad;
- 10. Instalaciones que permitan efectuar en cualquier momento y de una manera eficaz las operaciones de inspección prescritas en la presente Directiva;
- 11. Un número adecuado de vestuarios dotados de paredes y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de retretes que reúnan todas las condiciones de higiene y estén provistos de cisterna. Estos últimos no podrán comunicar directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua premezclada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse a mano o con el brazo. Dichos lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los retretes;
- 12. Un lugar e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte. No obstante, dicho lugar e instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados.

## CAPÍTULO II

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

- 13. Se exigirán las condiciones más perfectas posibles de limpieza por parte del personal así como para los locales y el material:
  - a) el personal deberá, en particular, llevar ropa de trabajo y un tocado limpios así como, en su caso, un cubrenucas. El personal destinado al trabajo o a la manipulación de carne fresca, de productos a base de carne y de preparados de carne deberá lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de la

misma jornada de trabajo, así como cada vez que reanude el trabajo. Las personas que hubieren entrado en contacto con carne infectada deberán lavarse inmediatamente las manos y los brazos con agua caliente y desinfectarlos después. Queda prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento;

- b) no deberá penetrar ningún animal en los establecimientos. La destrucción de los roedores, insectos y cualquier otro parásito deberá realizarse de forma sistemática en los locales;
- c) el material y los instrumentos utilizados para el trabajo con carne fresca, con productos a base de carne y con preparados de carne deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlos cuando se hayan manchado.

Las máquinas de producción continua deberán limpiarse por lo menos al final del trabajo o en caso de duda sobre su estado de limpieza.

14. Los locales, las herramientas y el material de trabajo no deberán utilizarse para fines distintos al trabajo con carne fresca, con productos a base de carne y con preparados de carne.

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

15. La carne fresca, los productos a base de carne, los preparados de carne y los ingredientes, así como los recipientes que los contengan, no podrán:

- entrar en contacto directo con el suelo;
- ser dispuestos o manipulados en condiciones que corran el riesgo de contaminarlos o de dañarlos.

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

16. La utilización de agua potable se impondrá para todos los usos.

17. Queda prohibido echar serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de trabajo y de almacenaje.

18. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de tal manera que no afecten al equipo, los instrumentos de trabajo, la carne fresca, los productos a base de carne ni los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE. Tras su utilización se deberán aclarar completamente con agua potable los citados equipos e instrumentos de trabajo. Los productos de mantenimiento y de limpieza deberán almacenarse en el lugar previsto en la letra g) del punto 1 del Capítulo I del Anexo B.

19. El trabajo y la manipulación de las carnes frescas, de los productos a base de carne y los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE deberán prohibirse a las personas que pudieran contaminarlos.

20. Toda persona destinada al trabajo y a la manipulación de las carnes frescas y de los productos a base de carne deberá presentar un certificado médico que garantice que nada se opone a dicho destino. Dicho certificado médico deberá renovarse anualmente, a menos que se admita otro régimen de control médico del personal que ofrezca garantías similares, según el procedimiento previsto en el artículo 18.

21. No obstante lo dispuesto en la letra a) del punto 4, se autorizará el uso de la madera en los locales de ahumado, de salazón, de curado y de baño de salmuera, de almacenamiento de los productos a base de carne y en el local de expedición, cuando ello sea indispensable por razones tecnológicas y siempre que no presente ningún peligro de contaminación de dichos productos. La introducción de los palets de madera en dichos locales sólo se autorizará para el transporte de productos a base de carne embalados y exclusivamente para dicho uso.

22. Las temperaturas de los locales o áreas de los locales en los que se trabaje con carnes frescas, productos a base de carne y preparados de carne deberán garantizar una producción higiénica; si fuera necesario, dichos locales o áreas de locales deberán estar provistos de un sistema de acondicionamiento de aire.

Durante su utilización, los locales de despiece y de salazón deberán mantenerse a una temperatura que no sobrepase los 12 °C.

Los locales para el troceado o el despiece y para el envasado de los productos a base de carne destinados a la comercialización en forma preembalada deberán mantenerse a una temperatura que no sobrepase los 12 °C.

Se podrá hacer una excepción en la temperatura prevista en el párrafo tercero, con la aprobación de la autoridad competente, cuando, por razones tecnológicas de preparación, esta última lo estimare posible, en particular cuando se trate de locales de troceado, para tener en cuenta la temperatura de los productos a base de carne.

## CAPÍTULO III

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

23. Las carnes frescas que procedan de un matadero, de una sala de despiece, de un almacén frigorífico o de cualquier otro establecimiento de transformación situado en el territorio del país donde se encuentra la industria de referencia, deberán ser transportadas allí en condiciones sanitarias satisfactorias, con arreglo a las disposiciones de las directivas contempladas en el artículo 2, con excepción de las relativas al marchamo sanitario.
24. A más tardar el 31 de diciembre de 1992, y sin perjuicio del punto 26, las carnes que no cumplan las condiciones del artículo 2 no podrán encontrarse en los establecimientos autorizados. Hasta dicha fecha, no podrá haber, en los establecimientos autorizados, carnes que no cumplan los requisitos de la letra c) del artículo 2 a no ser que estén colocadas en emplazamientos separados; dichas carnes deberán utilizarse en otros lugares o en otros momentos que las carnes que cumplan dichas condiciones.
- La autoridad competente deberá tener libre acceso en cualquier momento a los almacenes frigoríficos y a todos los locales de trabajo para comprobar el riguroso cumplimiento de dichas disposiciones.
- Las carnes o carnes frescas embaladas deberán almacenarse en locales frigoríficos separados.
25. Las carnes frescas destinadas a la transformación deberán conservarse, desde su llegada al establecimiento y hasta el momento de su utilización, con arreglo a las disposiciones de las directivas contempladas en el artículo 2.
26. No obstante lo dispuesto en el punto 24 y en el artículo 2, la autoridad competente podrá autorizar en los establecimientos la presencia de carnes que procedan de especies animales diferentes de las indicadas en las Directivas contempladas en el artículo 2 para la fabricación de productos a base de carne, siempre y cuando se obtengan con arreglo a las normas nacionales y sean transportadas, tratadas y almacenadas según las disposiciones previstas en la presente Directiva. Los intercambios de dichos productos estarán sujetos a los requisitos del punto 3) a) iv) del apartado 1 del artículo 3.

Los productos elaborados en los establecimientos que se beneficien de dicha autorización y destinados a los intercambios intracomunitarios sólo podrán obtenerse bajo la vigilancia del veterinario oficial y deberán protegerse contra cualquier contaminación o nueva contaminación.

## CAPÍTULO IV

## CONTROL DE LAS PRODUCCIONES

27. Los establecimientos se someterán a un control ejercido por la autoridad competente. Ésta deberá ser avisada con la suficiente antelación antes de que se haya procedido al trabajo de los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios.
28. El control de la autoridad competente implicará en particular los cometidos siguientes:
- control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y del utillaje así como de la higiene del personal, conforme al Capítulo II;
  - control del registro de entrada y de salida de las carnes frescas, de los productos a base de carne y de los preparados de carne;
  - inspección sanitaria de las carnes frescas y de los preparados de carne previstos para la fabricación de productos destinados a los intercambios intracomunitarios y, en el caso contemplado en la letra b) del apartado 3 del artículo 3, de los productos a base de carne;
  - control de la eficacia del tratamiento de los productos a base de carne;
  - inspección de los productos a base de carne en el momento de su salida del establecimiento;
  - realización de cualquier toma de muestra necesaria para los exámenes de laboratorio;
  - establecimiento y expedición del certificado de inspección veterinaria previsto en el punto 40;
  - cualquier otro control que estime necesario para el cumplimiento de la presente Directiva.

Los resultados de los distintos controles efectuados de conformidad con el artículo 11 y con el Anexo B Capítulo II y Capítulo III, punto 2 b) y el artículo 12, por cuenta del productor deberán conservarse durante dos años al objeto de presentarlos ante cualquier solicitud de la autoridad competente.

29. La autoridad competente deberá comprobar si un producto a base de carne ha sido elaborado a partir de carne a la que se hayan añadido otros productos alimenticios, aditivos alimentarios o condimentos, sometiéndolo a una inspección adecuada y controlando si reponde a los criterios de producción establecidos por el productor, y en particular si la composición del producto corresponde efectivamente a las menciones que figuran en la etiqueta.

30. La autoridad competente deberá velar especialmente para que los productos a base de carne y los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE elaborados a partir de las carnes frescas contempladas en el artículo 5, letras c) a h) de la Directiva 64/433/CEE no puedan ser objeto de intercambios intracomunitarios.

## CAPÍTULO V

### ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE

31. El envasado y el embalaje deberán efectuarse en los locales previstos para este fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.
32. El envasado y el embalaje deberán respetar todas las reglas de higiene, y en particular:
- no poder alterar las características organolépticas de los productos a base de carne;
  - no poder transmitir a los productos a base de carne sustancias nocivas para la salud humana;
  - ser de una solidez suficiente como para asegurar una protección eficaz de los productos a base de carne.
33. El envasado no se podrá volver a utilizar para los productos a base de carne, con excepción de determinados envases concretos de terracota y de vidrio que podrán volver a utilizarse después de una limpieza y desinfección eficaces.
34. La fabricación de productos a base de carne, así como las operaciones de envasado y embalaje podrán efectuarse en el mismo local si se cumplieren los siguientes requisitos:
- a) el local deberá ser suficientemente amplio y acondicionado de tal manera que se garantice el carácter higiénico de las operaciones;
  - b) el envasado y el embalaje se colocarán inmediatamente después de su fabricación en una envoltura protectora hermética que deberá protegerse contra todo daño durante el transporte al establecimiento y deberá almacenarse en condiciones higiénicas en un local separado del establecimiento;
  - c) los locales de almacenamiento de los materiales de embalaje deberán estar desprovistos de polvo y parásitos y carecer de todo contacto atmosférico con locales que contengan sustancias que puedan contaminar las carnes frescas, los productos contemplados por la Directiva 88/657/CEE o los productos a base de carne. Los embalajes no deberán depositarse directamente sobre el suelo;
  - d) los embalajes serán reunidos en condiciones higiénicas antes de introducirlos en el local; se podrá eximir este requisito en el caso de reunión automática de embalajes siempre que no haya riesgo alguno de contaminación de los productos a base de carne;
  - e) los embalajes se introducirán en condiciones higiénicas en el local y se utilizarán sin demora. No deberá manipularlos el personal encargado de manipular las carnes frescas y los productos a base de carne sin envasar;
  - f) inmediatamente después del embalaje, los productos a base de carne deberán depositarse en locales de almacenamiento previstos a tal fin.
35. El productor deberá indicar, a efectos de control, de manera visible y legible en el envase o, en las condiciones previstas en el punto 36, en la etiqueta de los productos a base de carne, en la medida en que no se encuentren previstas por la Directiva 79/112/CEE, las menciones siguientes:
- en la medida en que no se deduzca claramente de la denominación de venta del producto, la especie o especies a partir de las cuales se hayan obtenido las carnes y, en caso de mezcla, en porcentaje de cada especie;
  - una indicación que permita identificar la partida;
  - para los embalajes no destinados al consumidor final, la fecha de preparación;
  - la lista de condimentos y, eventualmente, la de los restantes productos alimenticios.

## CAPÍTULO VI

### MARCADO Y ETIQUETADO

36. Los productos a base de carne deberán estar provistos de un marcado de inspección veterinaria. Dicho marcado deberá efectuarse bajo la responsabilidad de la autoridad competente en el momento de su fabricación o inmediatamente después, en un lugar claramente visible, de una forma perfectamente legible,

indeleble y en caracteres fácilmente descifrables. La marca de inspección veterinaria podrá estamparse sobre el producto mismo o sobre el envase, si el producto a base de carne está provisto de un envase individual o sobre una etiqueta puesta sobre dicho envase con arreglo a lo dispuesto en la letra b) del punto 39. No obstante, en el caso en que un producto a base de carne sea envasado y embalado individualmente, bastará con que la marca de inspección veterinaria se ponga sobre el embalaje.

37. En los casos en que los productos a base de carne provistos de un marcado de inspección veterinaria, con arreglo al punto 36, se coloquen a continuación en un embalaje, dicha marca de inspección sanitaria deberá colocarse igualmente sobre este embalaje.
38. No obstante lo dispuesto en los puntos 36 y 37, la marca de inspección veterinaria sobre los productos a base de carne contenidos en unidades de expedición paletizadas, destinados a recibir una transformación o envasado complementarios en un establecimiento autorizado no será necesario siempre que:
- la superficie externa de dichas unidades que contengan los productos a base de carne lleve una marca de inspección veterinaria estampada con arreglo a la letra a) del punto 39;
  - el establecimiento expedidor lleve un registro separado que indique las cantidades, el tipo y el lugar de destino de los productos a base de carne expedidos de conformidad con el presente punto;
  - el establecimiento destinatario lleve un registro separado que indique las cantidades, el tipo y el origen de los productos a base de carne recibidos de conformidad con el presente punto;
  - la marca de inspección veterinaria se destruya durante la apertura de dichas unidades de expedición bajo la responsabilidad de la autoridad competente;
  - el lugar de destino y la utilización prevista de los productos a base de carne se indiquen claramente en la superficie exterior del embalaje grande, salvo si éste fuere transparente.

Sin embargo, cuando una unidad de expedición de productos envasados se contenga en un embalaje exterior transparente, no se exigirá la marca de inspección sanitaria sobre el embalaje exterior si la marca de inspección sanitaria sobre los productos envasados es claramente visible a través del embalaje exterior.

39. a) La marca de inspección veterinaria deberá incluir las indicaciones siguientes rodeadas de una banda ovalada:
- i) bien:
    - en la parte superior:  
las iniciales del país exportador, en mayúsculas de imprenta, es decir, una de las letras siguientes: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, seguida del número de autorización del establecimiento;
    - en la parte inferior:  
una de las siglas: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
  - ii) bien:
    - en la parte superior, el nombre del país exportador, en mayúsculas;
    - en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento;
    - en la parte inferior, una de las siglas CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF.
- b) Se podrá colocar la marca de inspección sanitaria mediante un sello de tinta o a fuego sobre el producto, el envasado o el embalaje, o imprimirlo o fijarlo en una etiqueta. Siempre que se coloque sobre el embalaje, la estampilla deberá destruirse en el momento de la apertura del embalaje. La no destrucción de dicha estampilla sólo podrá tolerarse cuando la apertura del embalaje destruya éste. Para los envases herméticamente cerrados, la estampilla deberá aplicarse de manera indeleble o en la lata.
- c) La marca de inspección veterinaria podrá consistir igualmente en la fijación inamovible de una placa de material resistente que cumpla todos los requisitos de higiene e incluya las indicaciones especificadas en la letra a).

## CAPÍTULO VII

### CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA

40. El ejemplar original del certificado de inspección sanitaria que, salvo para los productos contemplados en el artículo 3, apartado 1, punto 9, segunda frase, deberá acompañar a los productos a base de carne durante su transporte al país destinatario, deberá expedirse por la autoridad competente en el momento del cargamento de los productos a base de carne.

El certificado de inspección sanitaria deberá corresponder en su presentación y contenido al modelo del Anexo C; deberá estar redactado al menos en la o las lenguas oficiales del país destinatario y deberá incluir las informaciones previstas. Deberá constar de una sola hoja.

## CAPÍTULO VIII

## ALMACENAJE Y TRANSPORTE

41. Los productos a base de carne deberán almacenarse en los locales previstos en el Anexo B, capítulo I, punto 1, letra a) o en un almacén frigorífico autorizado con arreglo a la Directiva 64/433/CEE.  
Los productos a base de carne que puedan conservarse a la temperatura ambiente podrán almacenarse en locales de almacenaje situados fuera del establecimiento autorizado para la fabricación de productos a base de carne, siempre que dichos locales de almacenaje estén autorizados por la autoridad competente con condiciones equivalentes a las previstas en la presente Directiva.
42. Los productos a base de carne para los que se hubieren indicado determinadas temperaturas de almacenaje de acuerdo con el artículo 4, deberán mantenerse a dichas temperaturas.
43. Los productos a base de carne deberán expedirse de manera que, durante el transporte, estén protegidos de las causas que pudieran contaminarlos o perjudicarlos. En ese sentido, es conveniente tener en cuenta la duración del transporte, así como los medios de transporte utilizados y las condiciones meteorológicas.
44. Los vehículos empleados para el transporte de los productos a base de carne deberán ir equipados, si los productos lo exigen, de forma que los productos puedan transportarse en estado refrigerado y, en particular, que no se sobrepasen las temperaturas indicadas con arreglo al artículo 4.

## ANEXO B

## CAPÍTULO I

## CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CARNE

1. Independientemente de las condiciones generales previstas en el capítulo I del Anexo A, los establecimientos que procedan a la fabricación y al envasado de productos a base de carne deberán disponer, como mínimo:
  - a) hasta el 31 de diciembre de 1992 a más tardar, de locales adecuados suficientemente amplios para el almacenaje separado:
    - i) bajo el régimen de frío:
      - de carnes frescas con arreglo a la letra b) ii) del artículo 2, así como de preparados de carne con arreglo a la letra c) del artículo 2;
      - de carnes y preparados de carne distintos de los contemplados en el primer guión;
    - ii) a temperatura ambiente o, en su caso, bajo el régimen de frío:
      - de los productos a base de carne que cumplan las exigencias de la presente Directiva;
      - de otros productos preparados en su totalidad o en parte a partir de carne;
  - b) a partir del 1 de enero de 1993 a más tardar, de locales adecuados, suficientemente amplios para el almacenaje separado:
    - i) bajo el régimen de frío de las carnes frescas y de preparados de carne;
    - ii) a temperatura ambiente o, en su caso, bajo el régimen de frío:
      - de los productos a base de carne que cumplan las exigencias de la presente Directiva;
      - de otros productos preparados en su totalidad o en parte a partir de carnes frescas;
  - c) de uno o varios locales adecuados, suficientemente amplios para la fabricación y el envasado;
  - d) de un local que se cierre con llave para el almacenaje de determinados ingredientes como los aditivos alimentarios;
  - e) de un local para las operaciones de embalaje, a menos que no se reúnan las condiciones previstas a este respecto en el punto 34 del capítulo V del Anexo A, y para la expedición;
  - f) de un local para el almacenaje de los materiales de envasado y embalaje;
  - g) de un local para limpieza de los equipos y del material móvil, como ganchos y recipientes y un local o un armario para el almacenaje del material de limpieza y de mantenimiento.
2. Según el tipo de producto de que se trate, el establecimiento deberá constar de:
  - a) de un local o, si no hay ningún riesgo de contaminación, un lugar para la retirada del embalaje;
  - b) un local o, si no hay ningún riesgo de contaminación, un lugar para la descongelación de carnes frescas;
  - c) un local para las operaciones de despiece;
  - d) un local para rellenar los recipientes antes de ser calentados;
  - e) un local:
    - para la cocción, con aparatos destinados al tratamiento por calor que deberán ir provistos de un termómetro o teletermómetro registrador;
    - cuando se apliquen los autoclaves, éstos deberán ir provistos de un termómetro o teletermómetro registrador, así como de un termómetro de control de lectura directa; además, los autoclaves deberán estar provistos de un manómetro;
  - f) un local para la fundición de grasas;
  - g) un local o una instalación especial para el ahumado;
  - h) un local para la desecación y el curado;
  - i) un local para el desalado, el remojo y cualquier otro tratamiento de las tripas naturales;
  - j) un local de limpieza previa de los productos que son necesarios para la elaboración de productos a base de carne;

- k) un local para el salado, provisto en caso de necesidad, de un dispositivo de climatización para el mantenimiento de la temperatura prevista en el punto 22 del capítulo II del Anexo A;
- l) un local de limpieza previa, en caso de necesidad, para los productos a base de carne destinados al troceado o despiece y envasados;
- m) un local para el trinchado o despiece y para el envasado de los productos a base de carne destinados a la comercialización bajo una forma preembalada, provisto si fuere necesario, de un dispositivo de climatización;
- n) un dispositivo que permita trasladar de forma higiénica las latas de conserva a la sala de trabajo;
- o) un dispositivo para la limpieza eficaz de los envases inmediatamente antes de rellenarlos;
- p) un dispositivo para el lavado con agua potable, suficientemente caliente como para eliminar las grasas de los envases después del cierre hermético y antes de ser sometidas al autoclave;
- q) un local o un lugar adecuado para la refrigeración y la desecación de los recipientes tras el tratamiento por calor;
- r) unas instalaciones para la incubación de productos a base de carne contenidos en recipientes herméticamente cerrados y tomados como muestras;
- s) un equipo adecuado para verificar si los recipientes son estancos y están intactos.

No obstante, en la medida en que los dispositivos utilizados no presenten el peligro de causar inconvenientes a las carnes frescas o los productos a base de carne, las operaciones previstas en los locales separados mencionados en las letras e) y f) podrán efectuarse en un local común.

Las operaciones efectuadas en los locales mencionados en las letras c), d), e), g) y m) podrán tener lugar en el local previsto en la letra b) del punto 1, siempre que las instalaciones constituyan un ciclo único de producción continua sin interrupción de los trabajos y garanticen el cumplimiento de las demás exigencias de la Directiva y que no exista ningún peligro de contaminación de las carnes frescas o de los productos a base de carne.

## CAPÍTULO II

### EXIGENCIAS ESPECÍFICAS PARA LOS ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS

Los establecimientos que fabriquen productos a base de carne en envases herméticamente cerrados deberán, además de las disposiciones generales, satisfacer las siguientes exigencias:

1. La autoridad competente deberá velar para que en lo que se refiere a los productos a base de carne en envases herméticamente cerrados:
  - a) el empresario, el propietario del establecimiento o su representante garanticen un control por sondeo:
    - que se aplique a productos destinados a ser almacenados a una temperatura ambiente un procedimiento que permita obtener un valor  $F_c$  igual o superior a 3,00 o bien, en los Estados miembros en que no sea de uso común el recurso a dicho valor, un control del tratamiento efectuado mediante una prueba de incubación de siete días a 37 °C o de diez días a 35 °C;
    - que se aplique un procedimiento térmico serio y definido según criterios representativos como la duración del calentamiento, la temperatura, el movimiento durante el calentamiento, el llenado, etc.;
    - que los envases vacíos satisfacen las normas de producción;
    - que se practique un control de la producción diaria, según intervalos establecidos de antemano, para garantizar la eficacia del cierre;
    - que se ejerzan los controles necesarios y que se utilicen, en particular, marcas de control a fin de garantizar que los recipientes han recibido un tratamiento térmico adecuado;
    - que se efectúen los controles necesarios para garantizar que el agua de enfriamiento tenga un contenido residual de cloro tras su utilización. No obstante, los Estados miembros podrán conceder excepciones a esta última exigencia si el agua satisface las exigencias de la Directiva 80/778/CEE;
    - que se efectúen pruebas de incubación de los productos a base de carne que se encuentren en un envase herméticamente cerrado que hayan sufrido un tratamiento por el calor de conformidad con el primer guión;
    - que se coloque sobre los recipientes un signo distintivo que permita identificar los productos a base de carne fabricados en el mismo momento y en las mismas condiciones;

- b) los productos contenidos en envases herméticamente cerrados se retiren de los aparatos de calentamiento a una temperatura suficientemente elevada para garantizar la rápida evaporación de la humedad y no sean manejados a mano antes de que estén completamente secos;
  - c) las latas que presenten formaciones de gas se sometan a un examen complementario;
  - d) los termómetros del aparato de calentamiento sean controlados mediante termómetros contrastados.
2. Los envases deberán:
- rechazarse si han sufrido daños o están mal hechos;
  - limpiarse de forma eficaz, inmediatamente antes de su llenado, mediante los sistemas de limpieza contemplados en la letra o) del punto 2 del Capítulo I; no se autorizará la utilización de agua estancada;
  - de ser necesario, se les dejará escurrir durante un tiempo suficiente tras la limpieza y antes de proceder al llenado;
  - de ser necesarios, limpiarse con agua potable y, en su caso, a una temperatura suficientemente elevada para eliminar las grasas, tras el cierre hermético y antes de ser sometidas al autoclave, mediante el dispositivo contemplado en la letra p) del punto 2 del Capítulo I;
  - enfriarse tras el calentamiento en agua que satisfaga las exigencias del sexto guión de la letra a) del punto 1;
  - manipularse tanto antes como después del tratamiento a base de calor, de forma que se evite cualquier daño o cualquier contaminación.
3. Los Estados miembros podrán autorizar que se añadan ciertas sustancias al agua de los autoclaves a fin de luchar contra la corrosión de las latas de conserva y para ablandar y desinfectar el agua. Se establecerá una lista de dichas sustancias según el procedimiento previsto en el artículo 18.
4. Los Estados miembros podrán autorizar el empleo de agua reciclada para enfriar los recipientes sometidos a un tratamiento a base de calor. Esta agua deberá filtrarse y tratarse con cloro o someterse a otro tratamiento aprobado según el procedimiento previsto en el artículo 18. La finalidad de tal tratamiento es hacer que el agua reciclada cumpla las normas previstas en la parte E del Anexo I de la Directiva 80/778/CEE, de manera que este agua no pueda contaminar los productos y no constituya un peligro para la salud humana.
- El agua reciclada deberá circular en circuito cerrado de forma que no pueda ser utilizada para otros fines.
5. No obstante, cuando no exista peligro de contaminación, el suelo puede ser limpiado al final del período de trabajo con el agua utilizada para enfriar los recipientes, así como con el agua de los autoclaves.

### CAPÍTULO III

#### PRESCRIPCIONES ESPECIALES PARA LA FABRICACIÓN DE PLATOS COCINADOS

Independientemente de las condiciones generales previstas en el Capítulo I del Anexo A y según el tipo de producción de que se trate:

1. a) si la fabricación de los platos cocinados no se realiza en el local previsto a este fin en la letra c) del punto 1 del Capítulo I, el establecimiento deberá disponer de un local separado para la producción de platos cocinados;
- b) la producción de platos cocinados deberá realizarse a una temperatura controlada;
2. a) el empresario, el propietario del establecimiento o su representante estarán obligados a llevar a cabo un control regular de la higiene general de las condiciones de producción de su establecimiento, en particular mediante controles microbiológicos de conformidad con el párrafo cuarto;  
dichos controles deberán aplicarse a las herramientas, las instalaciones y las máquinas en todas las fases de la producción y, según el tipo de producción de que se trate, a los productos;  
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 la naturaleza, la periodicidad y el resultado de los controles efectuados con dicha finalidad y, en caso necesario, del nombre del laboratorio de control;  
la naturaleza de dichos controles, su frecuencia, así como los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se precisarán en un código de buenas prácticas higiénicas que se establecerá según el procedimiento previsto en el artículo 18;

- b) la autoridad competente realizará análisis regulares de los resultados de los controles previstos en la letra a). Podrá, en función de dichos análisis, llevar a cabo exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos;
- los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe cuyas conclusiones o recomendaciones se pondrán en conocimiento del empresario, quien procurará poner remedio a las carencias comprobadas, con vistas a mejorar la higiene.
3. Además, los platos cocinados que hayan sido objeto de una cocción y estén destinados a la venta directa a los consumidores, deberán:
- acondicionarse inmediatamente antes o después de la cocción;
  - someterse, tras las operaciones de cocción y envasado, a un enfriamiento rápido en un recinto satisfactoriamente aislado desde el punto de vista higiénico;
  - ser enfriados durante un período inferior o igual a dos horas entre el final de la cocción y la obtención de una temperatura interna de + 10 °C,
  - en su caso, ser congelados o ultracongelados inmediatamente después del enfriamiento.
4. El etiquetado de los platos cocinados deberá ser conforme con la Directiva 79/118/CEE. La lista de ingredientes, por necesidades de la presente Directiva, deberá incluir la mención de las especies animales.
5. Los platos cocinados deberán llevar en una de las caras externas del envasado, además de las otras menciones ya previstas, la fecha de fabricación impresa muy claramente.

ANEXO C

**CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA RELATIVO A PRODUCTOS A BASE DE CARNE <sup>(1)</sup>  
DESTINADOS A UN ESTADO MIEMBRO DE LA CEE**

nº <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> .....

País exportador: .....

Ministerio: .....

Servicio: .....

Ref. <sup>(2)</sup>: .....

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

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

Naturaleza de los productos <sup>(4)</sup> .....

Naturaleza del embalaje: .....

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

Temperatura de almacenaje y de transporte <sup>(5)</sup> .....

Plazo de conservación <sup>(5)</sup>: .....

Peso neto: .....

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

Dirección(es) y número(s) de registro sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizada(s) <sup>(3)</sup>: .....

En caso necesario:

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria (de los almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s) <sup>(3)</sup>): .....

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

Los productos se expedirán

desde: .....  
(lugar de expedición)

a: .....  
(país destinatario)

por el medio de transporte siguiente <sup>(6)</sup> <sup>(3)</sup>: .....

Nombre y dirección del expedidor: .....

Nombre y dirección del destinatario: .....

<sup>(1)</sup> Con arreglo al artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE.

<sup>(2)</sup> Facultativo.

<sup>(3)</sup> En caso de transbordo en un establecimiento o un almacén frigorífico autorizado, la autoridad competente deberá completar el certificado (número de registro, fecha, lugar, sello y firma).

<sup>(4)</sup> Mención eventual a una radiación ionizante por razones de índole médica.

<sup>(5)</sup> A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 4 de la Directiva 77/99/CEE.

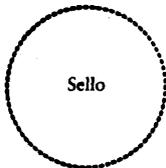
<sup>(6)</sup> Indíquese para los vagones y los camiones, el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo y para los barcos, el nombre.

## IV. Certificación sanitaria

El abajo firmante certifica:

- a) que los productos a base de carne arriba designados han sido preparados por medio de carnes frescas o de productos a base de carne y en unas condiciones que satisfacen las normas previstas por la Directiva 77/99/CEE;
- b) que los productos a base de carne han sido/no han sido <sup>(1)</sup> tratados con arreglo al primer guión de la letra a) del Capítulo I del Anexo B de la Directiva 77/99/CEE;
- c) que los productos mencionados, su envasado o su embalaje han sido objeto de un marcado que demuestra que dichos productos proceden en su totalidad de unos establecimientos autorizados <sup>(1)</sup>;
- d) que los vehículos y medios de transporte así como las condiciones de carga de dicha expedición se ajustan a las exigencias de higiene, definidas por la Directiva 77/99/CEE;
- e) que las carnes frescas de cerdo utilizadas han sido/no han sido <sup>(1)</sup> sometidas a un examen con objeto de detectar la existencia de triquinas.

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



.....  
(firma)

(nombre en mayúsculas)

(1) Táchese lo que no proceda.

**DIRECTIVA DEL CONSEJO**

de 19 de diciembre de 1988

por la que se modifican las Directivas 73/132/CEE, 76/630/CEE y 82/177/CEE relativas a las encuestas estadísticas sobre el ganado comunitario, como consecuencia del establecimiento de la nomenclatura combinada

(88/659/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista el Acta de adhesión de España y de Portugal,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(1)</sup>,

Considerando que las Directivas 73/132/CEE <sup>(2)</sup>, 76/630/CEE <sup>(3)</sup> y 82/177/CEE <sup>(4)</sup>, modificadas en último lugar por las Directivas 86/80/CEE <sup>(5)</sup>, 86/83/CEE <sup>(6)</sup> y 86/82/CEE <sup>(7)</sup> respectivamente, hacen referencia al arancel aduanero común, el cual ha sido derogado e integrado en la nomenclatura combinada establecida por el Reglamento (CEE) n° 2658/87 <sup>(8)</sup> y que es preciso, por tanto, adaptar consecuentemente las referencias,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La Directiva 73/132/CEE quedará modificada como sigue:

1. En el apartado 1 del artículo 2, los términos «de la partida n° 01.02 A del arancel aduanero común» serán sustituidos por los términos «del código NC 0102, con exclusión del código NC 0102 90 90».
2. En el artículo 8, los términos «al Comité de la Nimexe, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 5 del Reglamento (CEE) n° 1445/72 <sup>(1)</sup>» serán sustituidos por los términos «al Comité de la nomenclatura, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 2658/87 <sup>(1)</sup>».

La nota a pie de página será sustituida por la nota siguiente:

«<sup>(1)</sup> DO n° L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.».

*Artículo 2*

En el artículo 2 de la Directiva 76/630/CEE los términos «la subpartida 01.03 A del arancel aduanero común» se sustituirán por los términos «el código NC 0103, con exclusión de los códigos NC 0103 91 90 y 0103 92 90».

*Artículo 3*

La Directiva 82/177/CEE quedará modificada como sigue:

1. En el apartado 1 del artículo 2 los términos «las subpartidas 01.04 A I y 01.04 B I del arancel aduanero común» se sustituirán por los términos «el código NC 0104 10» y los términos «las subpartidas 01.04 A II y 01.04 B II del citado arancel» se sustituirán por los términos «el código NC 0104 20».
2. En el artículo 8, los términos «al Comité del Nimexe, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 5 del Reglamento (CEE) n° 1445/72 <sup>(1)</sup>» se sustituirán por los términos «del Comité de la nomenclatura, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 2658/87 del Consejo <sup>(1)</sup>».

La nota a pie de página será sustituida por la nota siguiente:

«<sup>(1)</sup> DO n° L 156 de 7. 9. 1987, p. 1.».

*Artículo 4*

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 1988.

Por el Consejo  
El Presidente  
Y. POTTAKIS

<sup>(1)</sup> Dictamen emitido el 16 de diciembre de 1988 (no publicado aún en el Diario Oficial).

<sup>(2)</sup> DO n° L 153 de 9. 6. 1973, p. 25.

<sup>(3)</sup> DO n° L 223 de 16. 8. 1976, p. 4.

<sup>(4)</sup> DO n° L 81 de 27. 3. 1982, p. 35.

<sup>(5)</sup> DO n° L 77 de 22. 3. 1986, p. 27.

<sup>(6)</sup> DO n° L 77 de 22. 3. 1986, p. 31.

<sup>(7)</sup> DO n° L 77 de 22. 3. 1986, p. 30.

<sup>(8)</sup> DO n° L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.

**DIRECTIVA DEL CONSEJO**

de 19 de diciembre de 1988

**por la que se modifica la Directiva 80/215/CEE relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne**

(88/660/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

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

*Artículo 1*

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

El punto a) ii) del apartado 1 del artículo 4 de la Directiva 80/215/CEE queda modificado como sigue:

Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

1. se suprime el segundo guión;

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

2. en el primer subguión del antiguo cuarto guión, después de la mención «70 °C» se añaden las palabras «en el interior».

Considerando que el apartado 1 del artículo 4 de la Directiva 80/215/CEE <sup>(4)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 87/491/CEE <sup>(5)</sup>, define los diversos tratamientos capaces de destruir, en los productos a base de carne, los gérmenes de las enfermedades de los animales, con miras a permitir los intercambios intracomunitarios de dichos productos en determinadas condiciones;

*Artículo 2*

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva, a más tardar, el 1 de abril de 1989. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Considerando que la experiencia adquirida y los avances registrados en el sector de los conocimientos científicos y la tecnología de las carnes permiten utilizar un nuevo tratamiento que ofrece las garantías exigidas;

*Artículo 3*

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Considerando que la incorporación de este tratamiento a los ya prescritos debería contribuir a facilitar la libre circulación en la Comunidad, lo que aumentará el valor de la producción, evitando, al mismo tiempo, el riesgo de propagación de enfermedades;

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 1988.

Considerando que se ha emitido un dictamen científico que indica que puede renunciarse sin riesgo alguno al peso límite de 5 kilogramos aplicado hasta el momento a los productos a base de carne, siempre que se mantengan y respeten las demás garantías existentes,

*Por el Consejo*  
*El Presidente*  
Y. POTTAKIS

<sup>(1)</sup> DO n° C 273 de 22. 10. 1988, p. 9.

<sup>(2)</sup> Dictamen emitido el 16 de diciembre de 1988 (no publicado aún en el Diario Oficial).

<sup>(3)</sup> Dictamen emitido el 14 de diciembre de 1988 (no publicado aún en el Diario Oficial).

<sup>(4)</sup> DO n° L 47, 21. 2. 1980, p. 4.

<sup>(5)</sup> DO n° L 279, 2. 10. 1987, p. 27.

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 19 de diciembre de 1988

relativa a las normas zootécnicas aplicables a los animales reproductores de la especie porcina

(88/661/CEE)

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 <sup>(1)</sup>,Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que la cría y la producción de animales de la especie porcina ocupan un lugar muy importante en la agricultura de la Comunidad y pueden constituir una fuente de ingresos para una parte de la población agrícola;

Considerando que procede fomentar la producción de animales de la especie porcina y que, en este sector, el que se logren resultados satisfactorios depende en gran medida de la utilización de animales reproductores de raza pura o de animales reproductores híbridos;

Considerando que, en el marco de su política nacional de cría, la mayoría de los Estados miembros se vienen esforzando en fomentar la producción de animales que respondan a normas zootécnicas bien determinadas; que la existencia de divergencias en la ejecución de dichas políticas puede constituir un obstáculo para los intercambios intracomunitarios;

Considerando que, para suprimir dichas divergencias y contribuir así al incremento de la productividad de la agricultura en el sector considerado, es conveniente liberalizar progresivamente los intercambios intracomunitarios de todos los reproductores; que la liberalización total de los intercambios supone una ulterior armonización complementaria, en particular por lo que se refiere a la admisión a la reproducción y los criterios de inscripción en los libros genealógicos o los registros;

Considerando que los Estados miembros deben tener la posibilidad de exigir la presentación de certificados establecidos con arreglo a un procedimiento comunitario;

Considerando que es conveniente adoptar medidas de aplicación; que para la ejecución de las medidas consideradas es conveniente estipular un procedimiento por el que se establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el Comité zootécnico permanente, creado por el Consejo por la Decisión 77/505/CEE <sup>(4)</sup>;

Considerando que, en espera de las decisiones comunitarias complementarias, los Estados miembros, ateniéndose a las normas generales del Tratado, pueden conservar sus disposiciones nacionales;

Considerando que procede estipular que las importaciones de porcinos reproductores procedentes de países terceros no pueden efectuarse en condiciones más favorables que las que se aplican en la Comunidad,

Considerando que, a la vista de las condiciones particulares que existen en España y en Portugal, es necesario prever un plazo suplementario para la aplicación de la presente Directiva,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

## CAPÍTULO I

## Definiciones

## Artículo 1

A los efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- a) *reproductor porcino de raza pura*: todo animal de la especie porcina cuyos padres y abuelos estén inscritos o registrados en un libro genealógico de la misma raza y que esté él mismo o bien inscrito o bien registrado y con la posibilidad de que se le inscriba;
- b) *reproductor porcino híbrido*: el animal de la especie porcina que cumpla los siguientes requisitos:
  1. proceder de un cruce planificado:
    - ya sea entre reproductores porcinos de raza pura pertenecientes a razas o líneas diferentes;
    - ya sea entre animales que procedan a su vez del cruce de razas o líneas diferentes;
    - ya sea entre animales que pertenezcan a una raza pura y a una u otra de las categorías mencionadas anteriormente;
  2. deberá estar inscrito en un registro;
- c) *libro genealógico*: todo libro, fichero o soporte informático:
  - que lleven, o bien una asociación de ganaderos oficialmente autorizada por el Estado miembro en el cual esté establecida dicha asociación, o bien un servicio oficial del Estado miembro en cuestión;

<sup>(1)</sup> DO n° C 44 de 21. 2. 1980, p. 12.<sup>(2)</sup> DO n° C 147 de 16. 6. 1980, p. 34.<sup>(3)</sup> DO n° C 182 de 21. 7. 1980, p. 5.<sup>(4)</sup> DO n° L 206 de 12. 8. 1977, p. 11.

no obstante, los Estados miembros también podrán establecer que dicho libro lo lleve una organización de cría oficialmente autorizada por el Estado miembro en el cual esté establecida dicha organización;

- en el que estén inscritos o registrados reproductores porcinos de raza pura de una raza determinada y se mencionen los ascendientes de los mismos;

d) *registro*: todo libro, fichero o soporte informático:

- que lleven, o bien una asociación de ganaderos, una organización de cría o una empresa privada oficialmente reconocidas por el Estado miembro en que esté establecida dicha asociación, organización o empresa, o bien un servicio oficial del Estado miembro en cuestión;
- en el que estén inscritos reproductores porcinos híbridos y se mencionen los ascendientes de los mismos.

## CAPÍTULO II

### Normas para los intercambios intracomunitarios de reproductores porcinos de raza pura

#### Artículo 2

1. Los Estados miembros no podrán prohibir, limitar ni obstaculizar por razones zootécnicas:

- los intercambios intracomunitarios de reproductores porcinos de raza pura, ni los de su esperma, sus óvulos o sus embriones;
- la creación de libros genealógicos, siempre que éstos reúnan las condiciones que se fijan en aplicación del artículo 6;
- el reconocimiento oficial de las asociaciones de ganaderos u organizaciones de cría que se mencionan en la letra c) del artículo 1 que lleven o creen libros genealógicos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6.

2. Sin embargo, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones nacionales conformes con las normas generales del Tratado, y ello hasta la entrada en vigor de las correspondientes decisiones comunitarias, que se citan en los artículos 3, 5 y 6.

#### Artículo 3

El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, adoptará, a más tardar el 31 de diciembre de 1990, las disposiciones comunitarias para la admisión de los reproductores porcinos de raza pura para su utilización en la reproducción.

#### Artículo 4

1. Las asociaciones de ganaderos y/o las organizaciones de cría que se citan en la letra c) del artículo 1 oficialmente reconocidas por un Estado miembro y/o el servicio oficial de un Estado miembro no podrán oponerse a la inscripción en sus libros genealógicos de reproductores porcinos de raza pura procedentes de otro Estado miembro siempre que cumplan las normas establecidas con arreglo al artículo 6.

2. Sin embargo, los Estados miembros podrán exigir o admitir que determinados reproductores porcinos de raza pura enviados desde otro Estado miembro y con características específicas que los diferencien de la población de la misma raza que se halle en el Estado miembro de destino figuren inscritos en una sección separada del libro genealógico de la raza a la cual pertenezcan.

#### Artículo 5

Los Estados miembros podrán exigir que los reproductores porcinos de raza pura, así como el esperma, los óvulos y los embriones que procedan de ellos, vayan acompañados, en su comercialización, de certificados establecidos con arreglo al artículo 6.

#### Artículo 6

1. Se determinarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 11:

- los métodos de control de los rendimientos y de evaluación del valor genético de los reproductores porcinos de raza pura;
- los criterios de creación de libros genealógicos;
- los criterios de inscripción en los libros genealógicos;
- los criterios para el reconocimiento y el control de las asociaciones de ganaderos y/o organizaciones de cría de ganado que se citan en la letra c) del artículo 1 que lleven o creen libros genealógicos;
- el certificado mencionado en el artículo 5.

2. Hasta la entrada en vigor de las disposiciones previstas en el apartado 1, los controles que se citan en el primer guión del apartado 1 efectuados oficialmente en cualquier Estado miembro, así como los libros genealógicos, serán reconocidos por los demás Estados miembros.

## CAPÍTULO III

### Normas para los intercambios intracomunitarios de reproductores de porcinos híbridos

#### Artículo 7

1. Los Estados miembros no podrán prohibir, limitar ni obstaculizar por razones zootécnicas:

- los intercambios intracomunitarios de reproductores porcinos híbridos, ni los de su esperma, sus óvulos o sus embriones;
- la creación de registros, siempre que éstos reúnan las condiciones que se fijan en aplicación del artículo 10;
- el reconocimiento oficial de las asociaciones de ganaderos y/u organizaciones de cría y/o empresas privadas que se mencionan en la letra d) del artículo 1 que lleven o creen registros de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.

2. Sin embargo, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones nacionales conformes con las normas

generales del Tratado, y ello hasta la entrada en vigor de las correspondientes decisiones comunitarias, que se citan en los artículos 8, 9 y 10.

#### Artículo 8

El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, adoptará, a más tardar el 31 de diciembre de 1990, las disposiciones comunitarias para la admisión de los reproductores porcinos híbridos para su utilización en la reproducción.

#### Artículo 9

Los Estados miembros podrán exigir que los reproductores porcinos híbridos, así como el esperma, los óvulos y los embriones que procedan de ellos, vayan acompañados, en su comercialización, de certificados establecidos con arreglo al artículo 10.

#### Artículo 10

1. Se determinarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 11:

- los métodos de control de los rendimientos y de evaluación del valor genético de los reproductores porcinos híbridos;
- los criterios de creación de registros;
- los criterios de inscripción en los registros;
- los criterios para el reconocimiento y el control de las asociaciones de ganaderos y organizaciones de cría de ganado y/o empresas privadas que se citan en la letra d) del artículo 1 que lleven o creen registros;
- el certificado mencionado en el artículo 9.

2. Hasta la entrada en vigor de las disposiciones previstas en el apartado 1, los controles que se citan en el primer guión del apartado 1 efectuados oficialmente en cualquier Estado miembro, así como los registros, serán reconocidos por los demás Estados miembros.

### CAPÍTULO IV

#### Disposiciones generales

#### Artículo 11

1. Cuando se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité zootécnico permanente creado por la Decisión 77/505/CEE, en lo sucesivo denominado «Comité», será convocado sin demora por su presidente, bien por su propia iniciativa, bien a instancia de un Estado miembro.

2. Los votos de los Estados miembros se ponderarán en el Comité en la forma prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. El representante de la Comisión presentará un proyecto de medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en el plazo que el presidente fije en función de la urgencia de las cuestiones sometidas a examen. Se pronunciará por mayoría de cincuenta y cuatro votos.

4. La Comisión adoptará las medidas previstas y las aplicará inmediatamente siempre que se ajusten al dictamen del Comité.

Cuando las medidas previstas no sean conformes al dictamen del Comité o en caso de ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban tomarse.

El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada. Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se haya presentado el asunto al Consejo, éste no hubiere adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará inmediatamente.

#### Artículo 12

Hasta que empiece a aplicarse una normativa comunitaria en esta materia, las condiciones zootécnicas aplicables a las importaciones de reproductores porcinos de raza pura e híbridos procedentes de países terceros no deberán ser más favorables que las condiciones aplicables a los intercambios intracomunitarios.

#### Artículo 13

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva, a más tardar el 1 de enero de 1991 e informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

No obstante, el Reino de España y la República Portuguesa se beneficiarán de un plazo suplementario de dos años para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva excepto en el caso en que el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, decida prorrogar dicha excepción.

#### Artículo 14

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 1988.

Por el Consejo  
El Presidente  
Y. POTTAKIS

## DECISIÓN DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

relativa a la aplicación con carácter provisional del Convenio internacional de 1987 sobre el caucho natural

(88/662/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

DECIDE:

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 113 y 116,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que el Convenio internacional de 1979 sobre el caucho natural ha expirado;

Considerando que, en aplicación de la Decisión 88/107/CEE (1), la Comunidad y sus Estados miembros firmaron, el 18 de diciembre de 1987, el Convenio internacional de 1987 sobre el caucho natural denominado en lo sucesivo «Convenio de 1987»;

Considerando que conviene garantizar la entrada en vigor, con carácter provisional, del Convenio de 1987, a más tardar el 1 de enero de 1989; que, para ello, es necesario que la Comunidad y sus Estados miembros, de conformidad con sus correspondientes procedimientos internos exigidos al respecto y cuando concluyan dichos procedimientos, notifiquen al secretario general de la Organización de las Naciones Unidas su intención de aplicar el Convenio de 1987 con carácter provisional,

*Artículo 1*

La Comunidad y sus Estados miembros, tan pronto se concluyan los procedimientos internos exigidos al respecto, notificarán al secretario general de la Organización de las Naciones Unidas su intención de aplicar el Convenio internacional de 1987 sobre el caucho natural, con carácter provisional, de conformidad con el apartado 1 de su artículo 59 y el apartado 2 de su artículo 60.

*Artículo 2*

Se autoriza al Presidente del Consejo para que designe a la persona facultada para depositar la notificación de aplicación con carácter provisional del Convenio de 1987 en nombre de la Comunidad.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

V. PAPANDEOU

(1) DO n° L 58 de 3. 3. 1988, p. 18.

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

por la que se modifica la Directiva 74/651/CEE relativa a las franquicias fiscales aplicables a la importación de mercancías objeto de pequeños envíos sin carácter comercial en el interior de la Comunidad

(88/663/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 99,

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que el apartado 4 del artículo 1 de la Directiva del Consejo 74/651/CEE <sup>(4)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 85/349/CEE <sup>(5)</sup> dispone que, cada dos años, y por primera vez el 31 de octubre de 1987 a más tardar, el Consejo decida, con arreglo a los procedimientos previstos en la materia por el Tratado, la adaptación de los importes de las franquicias a que se refieren la letra d) del apartado 2 y el apartado 2 bis del mencionado artículo, con objeto de mantener su valor real;

Considerando que, de acuerdo con los cálculos de la Comisión, la media ponderada del aumento del índice de precios en los Estados miembros es del 11,3 % en el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 1985 y el 31 de diciembre de 1988;

Considerando que conviene redondear dichas cifras;

Considerando que, en caso de que la adaptación de la franquicia comunitaria suponga una modificación de la franquicia, expresada en moneda nacional, inferior al 5 % o bien una disminución de esta franquicia, conviene que el Estado en cuestión pueda mantener el importe, en moneda nacional, anterior a esta modificación,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

El artículo 1 de la Directiva 74/651/CEE queda modificado de la siguiente manera:

- a) en la letra d) del apartado 2, se sustituye «cien ECUS» por «ciento diez ecus»;
- b) en el apartado 2 bis, se sustituye «sesenta y siete ECUS» por «ochenta y cinco ecus»;
- c) se añade el siguiente apartado:  
«Los Estados miembros podrán mantener el importe de las franquicias vigentes si la conversión de los importes de las franquicias expresados en ecus supusiera una modificación de la franquicia expresada en moneda nacional inferior al 5 % o bien una disminución de dicha franquicia.».

*Artículo 2*

1. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 1 de julio de 1989.
2. Los Estados miembros informarán a la Comisión de las disposiciones que adopten para la aplicación de la presente Directiva.

*Artículo 3*

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

Por el Consejo  
El Presidente  
V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> DO n° C 5 de 9. 1. 1988, p. 5, y DO n° C 272 de 21. 10. 1988, p. 5.

<sup>(2)</sup> DO n° C 235 de 12. 9. 1988, p. 139.

<sup>(3)</sup> DO n° C 80 de 28. 3. 1988, p. 13.

<sup>(4)</sup> DO n° L 354 de 30. 12. 1974, p. 57.

<sup>(5)</sup> DO n° L 183 de 16. 7. 1985, p. 27.

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

por la que se modifica por novena vez la Directiva 69/169/CEE relativa a la armonización de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas referentes a las franquicias de los impuestos sobre el volumen de negocios y de los impuestos sobre consumos específicos percibidos por la importación en el tráfico internacional de viajeros

(88/664/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 99,

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que el apartado 6 del artículo 2 y el apartado 4 del artículo 7 *ter* de la Directiva 69/169/CEE <sup>(4)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 87/198/CEE <sup>(5)</sup>, disponen que cada dos años y, por primera vez el 31 de octubre de 1987, a más tardar, el Consejo, decidirá, con arreglo a los procedimientos previstos por el Tratado en la materia, la adaptación de los importes de las franquicias a que hacen referencia los apartados 1 y 2 de dichos artículos, con objeto de mantener su valor real;

Considerando que, según los cálculos de la Comisión, la media ponderada del aumento de índice de precios en los Estados miembros es del 11,3% para el período comprendido entre el 1 de octubre de 1985 al 31 de diciembre de 1988;

Considerando que conviene redondear dichas cifras;

Considerando que, en caso de que la adaptación de la franquicia comunitaria suponga una modificación de la franquicia, expresada en moneda nacional, inferior al 5%, o bien una disminución de esta franquicia, conviene que el Estado en cuestión pueda mantener el importe, en moneda nacional, anterior a esta modificación,

HA ADOPTADO LA SIGUIENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La Directiva 69/169/CEE queda modificada de la siguiente manera:

1. En el artículo 2:

- a) en el apartado 1, se sustituirá la expresión «trescientos cincuenta ECU» por «trescientos noventa ecus».

- b) en el apartado 2, se sustituirá la expresión «noventa ECU» por «cien ecus».

2. Se añadirá el siguiente apartado al artículo 7:

- «5. Los Estados miembros podrán mantener la cantidad de las franquicias en vigor si la conversión de las cantidades de las franquicias expresadas en ecus, adoptadas con motivo de la adaptación contemplada en el apartado 6 del artículo 2 y en el apartado 4 del artículo 7 *ter*, supusiera una modificación de la franquicia expresada en moneda nacional inferior al 5% o en una disminución de dicha franquicia.»

3. Artículo 7 *ter*:

- a) en la letra a) del apartado 1, se sustituirá la expresión «280 ECU» por «trescientos diez ecus»;
- b) en la letra b) del apartado 1, se sustituirá la expresión «77 ECU» por «ochenta y cinco ecus»;
- c) en el apartado 2, se sustituirá la expresión «77 ECU» por «ochenta y cinco ecus».

*Artículo 2*

1. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 1 de julio de 1989.
2. Los Estados miembros informarán a la Comisión de las disposiciones que adopten para la aplicación de la presente Directiva.

*Artículo 3*

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

Por el Consejo

El Presidente

V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> DO n° C 102 de 16. 4. 1988, p. 4 y C 272 de 21. 10. 1988, p. 6.

<sup>(2)</sup> DO n° C 235 de 12. 9. 1988, p. 138.

<sup>(3)</sup> DO n° C 95 de 11. 4. 1988, p. 11.

<sup>(4)</sup> DO n° L 133 de 4. 6. 1969, p. 6.

<sup>(5)</sup> DO n° L 78 de 20. 3. 1987, p. 53.

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

por la que se modifican varias directivas relativas a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros por lo que respecta a la publicación en el Diario Oficial de los certificados y documentos acreditativos previstos en las mismas

(88/665/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión,

En cooperación con el Parlamento Europeo <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(2)</sup>,

Considerando que varias directivas comunitarias contienen disposiciones generales relativas, en particular, a los procedimientos de homologación CEE, de examen CEE de tipo, de comprobación CEE y de otras certificaciones CEE; que otras directivas particulares hacen referencia a dichos procedimientos;

Considerando que, en el marco de los procedimientos de homologación CEE y de examen CEE de tipo, se prevé una información mutua entre Estados miembros y/u organismo autorizados, así como una notificación a la Comisión sobre los documentos acreditativos que hayan concedido; que en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* debe publicarse un extracto de dichos documentos;

Considerando que la experiencia ha demostrado que la publicación de extractos de certificados y de documentos acreditativos en el Diario Oficial no aumenta de manera sensible la transparencia en la materia, debido a que ésta está suficientemente garantizada por otros medios; que no es, pues, indispensable y puede suprimirse,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

## Artículo 1

Las Directivas siguientes quedarán modificadas como sigue:

1. Directiva 71/316/CEE del Consejo, de 26 de julio de 1971, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las disposiciones comunes a

<sup>(1)</sup> DO n° C 156 de 15. 6. 1987, p. 190 y C 309 de 5. 12. 1988.

<sup>(2)</sup> DO n° C 232 de 31. 8. 1987, p. 7.

los instrumentos de medida y a los métodos de control metrológico <sup>(3)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva del Consejo 87/355/CEE <sup>(4)</sup>:

En el Anexo I, el punto 5.1 será suprimido, y en el punto 5.3 se suprimirá la referencia al punto 5.1.

2. Directiva 76/767/CEE del Consejo, de 27 de julio de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las disposiciones comunes a los aparatos de presión y a los métodos de control de dichos aparatos <sup>(5)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 87/354/CEE <sup>(6)</sup>:

En el Anexo I, el punto 4.1 será suprimido, y en el punto 4.3 se suprimirá la referencia al punto 4.1.

3. Directiva 79/196/CEE del Consejo, de 6 de febrero de 1979, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico utilizable en atmósfera explosiva provisto de determinados sistemas de protección <sup>(7)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 84/47/CEE de la Comisión <sup>(8)</sup>:

Se suprimirá el apartado 2 del artículo 6, y en el apartado 1 del artículo 7 se suprimirá la referencia al artículo 6.

4. Directiva 84/528/CEE del Consejo, de 17 de septiembre de 1984, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las disposiciones comunes a los aparatos elevadores y de manejo mecánico <sup>(9)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 87/354/CEE:

En el Anexo I el punto 5.1 será suprimido, y en el punto 5.3 se suprimirá la referencia al punto 5.1.

5. Directiva 84/530/CEE del Consejo, de 17 de septiembre de 1984, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre las disposiciones comunes a los aparatos que utilizan combustibles gaseosos, a los dispositivos de seguridad y de regulación del gas destinados a dichos aparatos y a los métodos de control de dichos aparatos <sup>(10)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 87/354/CEE:

<sup>(3)</sup> DO n° L 202 de 6. 9. 1971, p. 1.

<sup>(4)</sup> DO n° L 192 de 11. 7. 1987, p. 46.

<sup>(5)</sup> DO n° L 262 de 27. 9. 1976, p. 153.

<sup>(6)</sup> DO n° L 192 de 11. 7. 1987, p. 43.

<sup>(7)</sup> DO n° L 43 de 20. 2. 1979, p. 20.

<sup>(8)</sup> DO n° L 31 de 2. 2. 1984, p. 19.

<sup>(9)</sup> DO n° L 300 de 19. 11. 1984, p. 72.

<sup>(10)</sup> DO n° L 300 de 19. 11. 1984, p. 95.

En el Anexo I el punto 5.1 será suprimido, y en el punto 5.3 se suprimirá la referencia al punto 5.1.

6. Directiva 84/532/CEE del Consejo, de 17 de septiembre de 1984, referente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros relativas a las disposiciones comunes sobre material y maquinaria para la construcción <sup>(1)</sup>, modificada en último lugar por el Acta de adhesión de España y de Portugal:

En el Anexo I, el punto 4.1 será suprimido, y en el punto 4.3 se suprimirá la referencia al punto 4.1.

*Artículo 2*

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> DO n° L 300 de 19. 11. 1984, p. 111.

## DECISIÓN DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

relativa a la aplicación provisional del acta aprobada por la que se modifica el Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y Hong Kong sobre el comercio de productos textiles

(88/666/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

DECIDE:

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

*Artículo 1*

Vista la propuesta de la Comisión,

En espera de que concluyan los procedimientos necesarios para su celebración, se aplicará provisionalmente en la Comunidad el acta aprobada por la que se modifica el Acuerdo sobre el comercio de productos textiles entre la Comunidad Económica Europea y Hong Kong con efecto a partir del 1 de enero de 1988, a reserva de una aplicación provisional por parte de Hong Kong con carácter de reciprocidad.

Considerando que, en espera de que concluyan los procedimientos necesarios para su celebración, el Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y Hong Kong sobre el comercio de productos textiles, rubricado el 2 de octubre de 1986, se aplica provisionalmente desde el 1 de enero de 1987, de conformidad, en lo que se refiere a la Comunidad, con la Decisión 88/213/CEE<sup>(1)</sup>;

El texto del acta aprobada se adjunta a la presente Decisión.

Considerando que dicho Acuerdo prevé la posibilidad de volver a examinar los ajustes cuantitativos de las cuotas para determinadas categorías, con objeto de tener en cuenta la introducción de la nomenclatura combinada;

*Artículo 2*

Considerando que, tras las consultas que han tenido lugar entre la Comunidad y Hong Kong, ha sido rubricada, el 29 de julio de 1988, un acta aprobada que modifica las cuotas de los productos de las categorías 7 y 78 prevista en el Acuerdo;

Se invita a la Comisión a recabar el acuerdo del Gobierno de Hong Kong sobre la aplicación provisional del acta aprobada contemplada en el artículo 1 y a comunicarlo al Consejo.

Considerando que, en espera de que concluyan los procedimientos necesarios para la celebración del Acuerdo y del acta aprobada, es conveniente aplicar provisionalmente el acta aprobada, con efecto a partir del 1 de enero de 1988, a reserva de una aplicación provisional por parte de Hong Kong con carácter de reciprocidad,

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

V. PAPANDREOU

(1) DO nº L 97 de 14. 4. 1988, p. 1.

### AGREED MINUTE

1. A delegation of the Hong Kong Government and a delegation of the European Community met in Brussels on 27 July 1988 for consultations on problems arising from the adoption, following introduction of the harmonized system, of the revised definitions of blouses, both knitted and woven, as set out in the explanatory notes to the combined nomenclature (CN) Chapters 61 and 62 concerning shirts, shirt-blouses and blouses for women or girls (category 7). The consultations were conducted in accordance with Article 14 (3) of the Agreement on Trade in Textile Products between Hong Kong and the Community initialled on 2 October 1986 in Brussels.

2. As a result of the consultations and having regard to the migration of woven tops with shoulder straps and woven tops without opening from category 78 to category 7, the two parties agreed to add the following quantities to the quantitative limits for category 7 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
1988	632
1989	637
1990	642
1991	647

and to deduct the following quantities from the quantitative limits for category 78 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
1988	52
1989	52
1990	53
1991	53

3. It was further agreed that the regional shares for category 7 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988 will be increased in consequence of the additional quantity for category 7 referred to in paragraph 2 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
D	417
F	61
I	1
BNL	19
UK	133
DEN	1

4. As regards the regional shares for category 78 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988, it was agreed that they will be decreased in consequence of the quantities to be deducted from category 78 referred to in paragraph 1 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
D	34
F	5
BNL	2
UK	11

Brussels, 28 July 1988.

*Delegation of  
the Hong Kong Government*

*Delegation of the  
European Economic Community*

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

por la que se modifica por cuarta vez la Directiva 76/768/CEE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de productos cosméticos

(88/667/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

En cooperación con el Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>,

Considerando que las sucesivas modificaciones introducidas en los Anexos de la Directiva 76/768/CEE <sup>(4)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 88/233/CEE <sup>(5)</sup>, hacen necesaria una adaptación de las disposiciones de dicha Directiva;

Considerando que la experiencia adquirida desde la adopción de la Directiva 76/768/CEE ha demostrado que debían mejorarse las disposiciones relativas al etiquetado y que el plazo previsto en el apartado 2 del artículo 12 es insuficiente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La Directiva 76/768/CEE queda modificada como sigue:

1. El apartado 3 del artículo 1 se sustituirá por el texto siguiente:

«3. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Directiva los productos cosméticos que contengan alguna de las sustancias que se enumeran en el Anexo V. Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones que estimen oportunas en relación con estos productos.»

2. En el artículo 4, las letras c) y d) se sustituirán por los textos siguientes:

<sup>(1)</sup> DO n° C 86 de 1. 4. 1987, p. 3.

<sup>(2)</sup> DO n° C 122 de 9. 5. 1988, p. 80 y Decisión de 14 de diciembre (no publicada aún en el Diario Oficial).

<sup>(3)</sup> DO n° C 319 de 30. 11. 1987, p. 5.

<sup>(4)</sup> DO n° L 262 de 27. 9. 1976, p. 169.

<sup>(5)</sup> DO n° L 105 de 26. 4. 1988, p. 11.

«c) colorantes distintos de los que se enumeran en la primera parte del Anexo IV, con excepción de los productos cosméticos que contengan colorantes destinados únicamente a teñir el sistema piloso;

d) colorantes que se enumeran en la primera parte del Anexo IV que no se ajusten a las condiciones exigidas, con excepción de los productos cosméticos que contengan colorantes destinados únicamente a teñir el sistema piloso.»

3. El artículo 5 se sustituirá por el texto siguiente:

*«Artículo 5*

Los Estados miembros admitirán la comercialización de los productos cosméticos que contengan:

a) las sustancias enumeradas en la segunda parte del Anexo III, con los límites y condiciones indicados, hasta las fechas que figuran en la columna g) de dicho Anexo;

b) los colorantes enumerados en la segunda parte del Anexo IV, con los límites y condiciones indicados, hasta las fechas de admisión que figuran en dicho Anexo;

c) los agentes conservadores enumerados en la segunda parte del Anexo VI, con los límites y condiciones indicados, hasta las fechas que figuran en la columna f) de dicho Anexo. Sin embargo, algunas de estas sustancias pueden utilizarse a otras concentraciones si van destinadas a fines específicos derivados de la presentación del producto;

d) los filtros ultravioletas enumerados en la segunda parte del Anexo VII, con los límites y condiciones indicados, hasta las fechas que figuran en la columna f) de dicho Anexo.

En estas fechas, dichas sustancias, colorantes, agentes conservantes y filtros ultravioletas:

— se admitirán definitivamente;

— se prohibirán definitivamente (Anexo II);

— se mantendrán durante un plazo determinado en la segunda parte de los Anexos III, IV, VI y VII;

— se suprimirán de todos los Anexos en función de la evaluación de las informaciones científicas disponibles o porque ya no se utilizan.».

4. El artículo 6 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 6

1. Los Estados miembros adoptarán las disposiciones pertinentes para que los productos cosméticos sólo puedan comercializarse cuando el recipiente y el envase lleven consignados, con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, las menciones siguientes:

- a) el nombre o la razón social y la dirección o el domicilio social del fabricante o del responsable de la comercialización del producto cosmético establecido dentro de la Comunidad. Estas menciones podrán abreviarse siempre y cuando su abreviatura permita, en términos generales, identificar a la empresa. Los Estados miembros podrán exigir que se indique el país de origen respecto a los productos fabricados fuera de la Comunidad;
- b) el contenido nominal en el momento del acondicionamiento, indicado en peso o en volumen, salvo para los envases que contengan menos de 5 g o menos de 5 ml, la muestras gratuitas y las dosis únicas; respecto a los productos preenvasados, que se comercializan habitualmente por conjuntos de unidades y para los que no es significativa la indicación del peso o del volumen, no será necesario indicar el contenido, siempre que se mencione en el envase el número de piezas. Esta mención no será necesaria cuando sea fácil determinar desde el exterior el número de piezas o si el producto sólo se comercializa normalmente por unidades sueltas;
- c) la fecha de caducidad mínima: la fecha de caducidad mínima de un producto cosmético es la fecha hasta la cual dicho producto, conservado en condiciones adecuadas, continúa cumpliendo su función inicial y, en particular, sigue siendo conforme al artículo 2.

La fecha de caducidad mínima se indicará mediante la mención: «Utilícese preferentemente antes del final de . . .», indicándose a continuación:

- o bien la propia fecha,
- o bien la indicación del lugar de la etiqueta donde figura.

En caso de necesidad, estas menciones se completarán con la indicación de las condiciones que permiten garantizar la duración indicada.

La fecha se compondrá de la indicación, de forma clara y ordenada, del mes y del año. Para los productos cosméticos cuya vida mínima exceda de treinta meses, la indicación de la fecha de caducidad no será obligatoria;

d) las precauciones particulares de empleo y, especialmente, las indicadas en la columna «Condiciones de empleo y advertencias que se consignarán obligatoriamente en la etiqueta» de los Anexos III, IV, VI y VII que deben figurar en el recipiente y en el envase. También las eventuales indicaciones relativas a las precauciones particulares que deben observarse con los productos cosméticos de uso profesional en particular los destinados a los peluqueros. Cuando esto no fuera posible en la práctica, estas indicaciones habrán de consignarse en una nota adjunta, con una indicación abreviada en el recipiente y en el envase, que remita al consumidor a dichas indicaciones;

e) el número de lote de fabricación o la referencia que permita la identificación de la fabricación. Cuando esto no fuera posible en la práctica, debido a las reducidas dimensiones de los productos cosméticos, esta mención sólo deberá figurar en el envase.

2. Respecto a los productos cosméticos que se presenten sin envase previo o los productos cosméticos que se envasen en el lugar de venta a petición del comprador, o que se envasen previamente para su venta inmediata, los Estados miembros establecerán las normas con arreglo a las cuales se indicarán las menciones del apartado 1.

3. Los Estados miembros adoptarán las disposiciones pertinentes para que en el etiquetado, en la presentación para la venta y en la publicidad de los productos cosméticos no se utilicen textos, denominaciones, marcas, imágenes o cualquier otro símbolo figurativo o no, con el fin de atribuir a estos productos características de las que carecen.».

5. El apartado 2 del artículo 12, se sustituirá por el texto siguiente:

«2. La Comisión procederá, en el plazo más breve posible, a consultar a los Estados miembros interesados, emitirá su dictamen sin demora y adoptará las medidas apropiadas.».

6. La segunda parte del Anexo III pasará a ser la primera parte del Anexo IV.

7. La primera parte del Anexo IV pasará a ser la segunda parte del Anexo III.

Artículo 2

1. Los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para que, a partir del 1 de enero de 1992, ni los fabricantes ni los importadores establecidos en la Comunidad comercialicen productos cuyo etiquetado no cumpla las disposiciones de la presente Directiva.

2. Los Estados miembros adoptarán las disposiciones necesarias para que los productos mencionados en el apar-

tado 1 dejen de venderse o cederse al consumidor final después del 31 de diciembre de 1993.

*Artículo 3*

1. Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva a más tardar el 31 de diciembre de 1989. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

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

*Artículo 4*

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

*Por el Consejo*  
*El Presidente*  
V. PAPANDREOU