

COMISIÓN

96/189/96

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 10 de mayo de 1996

que modifica el Anexo II de la Directiva 92/118/CEE del Consejo por la que se establecen las condiciones de policía sanitaria y sanitarias aplicables a los intercambios y a las importaciones en la Comunidad de productos no sometidos, con respecto a estas condiciones, a las normativas comunitarias específicas a que se refiere el capítulo 1 del Anexo A de la Directiva 89/662/CEE y, por lo que se refiere a los patógenos, de la ~~Directiva 90/425/CEE~~

(Texto pertinente a los fines del EEE)

(96/340/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 92/118/CEE del Consejo, de 17 de diciembre de 1992, por la que se establecen las condiciones de policía sanitaria y sanitarias aplicables a los intercambios y a las importaciones en la Comunidad de productos no sometidos, con respecto a estas condiciones, a las normativas comunitarias específicas a que se refiere el capítulo 1 del Anexo A de la Directiva 89/662/CEE y, por lo que se refiere a los patógenos, de la Directiva 90/425/CEE⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye la Decisión 96/103/CE de la Comisión⁽²⁾ y, en particular, el párrafo segundo de su artículo 15 y el capítulo 2 de su Anexo II,

Considerando que conviene precisar las condiciones específicas de sanidad pública aplicables a los caracoles y a las ancas de rana para evitar que estos productos supongan un peligro para el consumo humano;

Considerando que determinados requisitos sanitarios establecidos en la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros⁽³⁾, son adecuadas a los intercambios de caracoles y de ancas de rana;

Considerando que las normas de la Decisión 94/356/CE de la Comisión, de 20 de mayo de 1994, por la que se establecen las disposiciones de aplicación de la Directiva 91/493/CEE del Consejo en lo relativo a los autocontroles

sanitarios de los productos pesqueros⁽⁴⁾, son adecuadas para los autocontroles efectuados por los establecimientos de producción de caracoles y de ancas de rana a que se refiere el punto 2 del artículo 4 de la Directiva 92/118/CEE;

Considerando que los caracoles cocinados deben considerarse platos cocinados y estar sujetos a las disposiciones pertinentes del capítulo IX del Anexo B de la Directiva 77/99/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1976, relativa a problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 95/68/CE⁽⁶⁾;

Considerando que deben aplicarse condiciones equivalentes a los caracoles y a las ancas de rana importados de terceros países; que, en concreto, conviene fijar los modelos de certificados sanitarios previstos en la letra c) del apartado 2 del artículo 10 de la Directiva 92/118/CEE;

Considerando que las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

En el tercer guión del capítulo 2 del Anexo II de la Directiva ~~92/118/CEE~~ se suprimirán las palabras «de ancas de rana y de caracoles».

⁽¹⁾ DO nº L 62 de 15. 3. 1993, p. 49.⁽²⁾ DO nº L 24 de 31. 1. 1996, p. 28.⁽³⁾ DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15.⁽⁴⁾ DO nº L 156 de 23. 6. 1994, p. 50.⁽⁵⁾ DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.⁽⁶⁾ DO nº L 332 de 30. 12. 1995, p. 10.

Artículo 2

En el Anexo II de la Directiva 92/118/CEE se añadirá el capítulo 3 que figura en el Anexo de la presente Decisión.

Artículo 3

La presente Decisión entrará en vigor el 1 de enero de 1997.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 10 de mayo de 1996.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

ANEXO

-CAPÍTULO 3

I. Condiciones sanitarias específicas aplicables al comercio y a las importaciones de caracoles destinados al consumo humano

A. Sin perjuicio de la normativa comunitaria, nacional e internacional de protección de la fauna salvaje, los caracoles a que hace referencia el presente capítulo son los gasterópodos terrestres de las especies *helix Pomatia Linne*, *Helix Aspersa Muller*, *Helix lucorum* y las especies pertenecientes a la familia de los acatinidos.

B. Los Estados miembros velarán por que los intercambios comerciales de caracoles sin concha, cocinados o en conserva destinados al consumo humano se circunscriban a aquéllos que cumplan las siguientes condiciones:

1) Deben proceder de un establecimiento que:

- se ajuste a las condiciones establecidas en el apartado 2 del artículo 4 de la presente Directiva,
- haya sido autorizado por la autoridad competente tras comprobarse que cumple los requisitos fijados en los capítulos III y IV del Anexo de la Directiva 91/493/CEE,
- esté sujeto a inspecciones de las condiciones de producción por parte de la autoridad competente y a un control sanitario conforme a las disposiciones de los puntos 3 y 5 del apartado I y de los puntos 3 y 4 del apartado II del capítulo V del Anexo de la Directiva 91/493/CEE,
- ejerza un autocontrol conforme a las disposiciones de la Decisión 94/356/CE de la Comisión.

2) Deberán estar sometidos a una evaluación organoléptica efectuada por muestreo. Si la evaluación organoléptica muestra que los caracoles no son aptos para el consumo humano, deberán adoptarse medidas para que sean retirados del mercado y desnaturalizados de tal manera que no puedan ser reemplazados para el consumo humano.

3) Preparación de la carne de caracoles sin concha

a) los establecimientos deben reservar, en función de la importancia de la actividad, locales o lugares específicos de:

- almacenamiento de cajas y envases,
- recepción y almacenamiento de caracoles vivos,
- lavado, escaldado, desconchado y preparación,
- almacenamiento y, en su caso, limpieza y tratamiento de conchas,
- en su caso, tratamiento térmico de la carne,
- envasado o acondicionamiento de la carne,
- almacenamiento de productos acabados en cámaras frigoríficas;

b) deben examinarse los caracoles antes de escaldarlos; los muertos no podrán destinarse al consumo humano;

c) una vez quitada la concha, en la fase de preparación se retirará el hepatopáncreas, que no podrá destinarse al consumo humano.

4) *Conservas*

El establecimiento debe cumplir los requisitos pertinentes establecidos en el punto 4 del apartado IV del capítulo IV del Anexo de la Directiva 91/493/CEE.

5) *Caracoles preparados*

a) los establecimientos deben reservar, en función de la importancia de la actividad, locales o lugares específicos de:

- almacenamiento de la carne de caracoles sin concha en cámaras frigoríficas,
- almacenamiento de las conchas limpias,
- almacenamiento de los productos de panificación,
- preparación del relleno,

- cocción y refrigeración,
- incorporación de la carne y el relleno en la concha y acondicionamiento en una sala de temperatura controlada,
- congelación (en su caso),
- almacenamiento de productos acabados en cámaras frigoríficas;

los productos deben cumplir los requisitos pertinentes establecidos en el capítulo IX del Anexo B de la Directiva 77/99/CEE;

- b) la carne de caracoles incorporada debe ajustarse, antes de la cocción, a los requisitos fijados para la carne de caracoles blanqueados.

6) *Controles microbiológicos*

De acuerdo con el procedimiento del artículo 18 de la presente Directiva, en caso necesario podrán establecerse criterios biológicos, incluidos planes de muestreo y métodos de análisis, para la protección de la salud pública.

- 7) Los caracoles deben acondicionarse, empaquetarse, almacenarse y transportarse respetando las condiciones higiénicas pertinentes establecidas en los capítulos VI y VIII del Anexo de la Directiva 91/493/CEE.

- 8) Los paquetes y envases deben llevar una marca de identificación de forma oval con las siguientes indicaciones:

el nombre o las siglas del país expedidor en mayúsculas de imprenta, es decir: AT, B, DK, D, EL, E, F, FI, IRL, I, L, NL, P, SE, UK, seguidas del número de registro sanitario del establecimiento y de una de las siglas siguientes: CE, EC, EF, EG, EK, EY.

C. Importaciones:

- 1) en los paquetes y envases de caracoles sin concha, cocinados o en conserva se deberán indicar en caracteres indelebles el nombre o el código ISO del país de origen y el número de autorización del establecimiento de producción;
- 2) el modelo de certificado sanitario previsto en la letra c) del apartado 2 del artículo 10 de la presente Directiva, que deberá acompañar a todos los envíos de caracoles sin concha, cocinados o en conserva procedentes de terceros países, es el siguiente:

MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO DE CARACOLES SIN CONCHA, COCINADOS O EN CONSERVA ORIGINARIOS DE TERCEROS PAÍSES Y DESTINADOS A LA COMUNIDAD EUROPEA

Nota al importador: este certificado está destinado solamente al control veterinario y debe acompañar el envío hasta su llegada al puesto de inspección fronterizo.

Nº de referencia:

País exportador:

Autoridad competente:

I. Identificación de los caracoles

Descripción del producto:

— especies (nombres científicos):

— estado (1) y tipo de tratamiento:

Número de código (en su caso):

Tipo de embalaje:

Número de unidades de embalaje:

Peso neto:

Temperatura de almacenamiento y transporte necesaria:

II. Procedencia de los caracoles

Nombre(s) y número(s) de autorización oficial del (de los) establecimiento(s) autorizado(s) por la autoridad competente para la exportación a la CE:

.....
.....
.....
.....
.....

III. Destino de los productos

Los caracoles se expiden de:

.....
(lugar de expedición)

a:
(país y lugar de destino)

por el medio de transporte siguiente (2):

Nombre y dirección del expedidor:

.....
.....

Nombre del destinatario y dirección del lugar de destino:

.....

(1) Refrigerados, congelados, sin concha, cocinados, en conserva.

(2) Número de matriculación del vehículo o del contenedor, número del tren o del vuelo, o nombre del buque.

IV. Certificado sanitario

El inspector oficial abajo firmante certifica que los caracoles anteriormente descritos:

- 1) han sido manipulados y, en su caso, sin concha, cocinados, conservados, congelados, envasados y almacenados de manera higiénica con arreglo a los requisitos establecidos en la parte I del capítulo 3 del Anexo II de la Directiva 92/118/CEE;
- 2) han formado parte de un programa de autocontrol diseñado y aplicado por el responsable del establecimiento de conformidad con lo dispuesto en la Decisión 94/356/CE;
- 3) han sido sometidos a una inspección sanitaria oficial con arreglo a las disposiciones pertinentes del capítulo V del Anexo de la Directiva 91/493/CEE.

El inspector oficial abajo firmante declara conocer las disposiciones de la parte I del capítulo 3 del Anexo II de la Directiva 92/118/CEE del Consejo, las de los capítulos III, IV, V, VI y VIII del Anexo de la Directiva 91/493/CEE, las de la Decisión 94/356/CE y las del capítulo IX del Anexo B de la Directiva 77/99/CEE.

En, a



Nombre y apellidos (en mayúsculas) y firma del inspector oficial (!)

(!) El sello y la firma deben ser de un color diferente al del resto del certificado.

II. Condiciones sanitarias específicas aplicables al comercio y a las importaciones de ancas de rana destinadas al consumo humano

- A. Sin perjuicio de la normativa comunitaria, nacional e internacional de protección de la fauna salvaje, las ancas de rana a que hace referencia el presente capítulo son las partes posteriores del cuerpo seccionado transversalmente por detrás de los miembros anteriores, evisceradas y despellejadas, procedentes de las especies *Rana* sp. (familia de los ránidos) y presentadas frescas, congeladas o transformadas.
- B. Los Estados miembros velarán por que los intercambios comerciales de ancas de rana con destino al consumo humano se circunscriban a aquéllas que cumplan las siguientes condiciones:
- 1) Las ranas deben sacrificarse, sangrarse, prepararse y, en su caso, refrigerarse, congelarse, transformarse, envasarse y almacenarse en establecimientos:
 - que se ajusten a las condiciones del apartado 2 del artículo 4 de la presente Directiva,
 - hayan sido autorizados por la autoridad competente tras comprobarse que cumplen los requisitos fijados en los capítulos III y IV del Anexo de la Directiva 91/493/CEE,
 - estén sujetos a inspecciones de las condiciones de producción por parte de la autoridad competente y a un control sanitario conforme a las disposiciones de los puntos 3 y 5 del apartado I y de los puntos 1, 3 y 4 del apartado II del capítulo V del Anexo de la Directiva 91/493/CEE,
 - ejerzan un autocontrol conforme a las disposiciones de la Decisión 94/356/CE.
 - 2) Las ancas de rana deberán someterse a una evaluación organoléptica efectuada por muestreo. Si la evaluación organoléptica muestra que las ancas de rana no son aptas para el consumo humano, deberán adoptarse medidas para que sean retiradas del mercado y desnaturalizadas de tal manera que no puedan ser reemplazadas para el consumo humano.
 - 3) Por otra parte, debe existir un local especial para almacenar, lavar, sacrificar y sangrar las ranas vivas. La muerte de las ranas sólo podrá tener lugar por sacrificio en un establecimiento autorizado. Las ranas muertas antes del sacrificio no deben prepararse para el consumo humano. El local debe ajustarse a los requisitos del punto 2 del apartado I del capítulo III del Anexo de la Directiva 91/493/CEE y estar separado físicamente de la sala de preparación.
 - 4) Inmediatamente después de haber preparado las ancas de rana, deben lavarse abundantemente con agua potable corriente y, al momento, refrigerarse a la temperatura del hielo fundido, congelarse a una temperatura de -18°C como mínimo o transformarse.
 - 5) En caso de que las ancas de rana se transformen, la transformación debe efectuarse con arreglo a las normas del capítulo IV del Anexo de la Directiva 91/493/CEE.
 - 6) *Controles microbiológicos*
De acuerdo con el procedimiento del artículo 18 de la presente Directiva, en caso necesario podrán establecerse criterios biológicos, incluidos planes de muestreo y métodos de análisis, para la protección de la salud pública.
 - 7) Las ancas de rana deben acondicionarse, envasarse, almacenarse y transportarse respetando las condiciones higiénicas pertinentes establecidas en los capítulos VI y VIII de la Directiva 91/493/CEE.
 - 8) Los paquetes y envases de ancas de rana deben llevar una marca de identificación de forma oval con las siguientes indicaciones:
el nombre o las siglas del país expedidor en mayúsculas de imprenta, es decir: AT, B, DK, D, EL, E, F, FI, IRL, I, L, NL, P, SE, UK, seguidas del número de registro sanitario del establecimiento y de una de las siglas siguientes: CE, EC, EF, EG, EK, EY.
- C. Importaciones:
- 1) en los paquetes y envases de ancas de rana se deberán indicar en caracteres indelebles el nombre o el código ISO del país de origen y el número de autorización del establecimiento de producción;
 - 2) el modelo de certificado sanitario previsto en la letra c) del apartado 2 del artículo 10 de la presente Directiva, que deberá acompañar a todos los envíos de ancas de rana procedentes de terceros países, es el siguiente:

MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO DE ANCAS DE RANA REFRIGERADAS, CONGELADAS O TRANSFORMADAS ORIGINARIAS DE TERCEROS PAÍSES Y DESTINADAS A LA COMUNIDAD EUROPEA

Nota al importador: este certificado está destinado solamente al control veterinario y debe acompañar el envío hasta su llegada al puesto de inspección fronterizo.

Nº de referencia:

País exportador:

Autoridad competente:

I. Identificación de las ancas de rana

Descripción del producto:

— especies (nombres científicos):

— estado (1) y tipo de tratamiento:

Número de código (en su caso):

Tipo de embalaje:

Número de unidades de embalaje:

Peso neto:

Temperatura de almacenamiento y transporte necesaria:

II. Procedencia de las ancas de rana

Nombre(s) y número(s) de autorización oficial del (de los) establecimiento(s) autorizado(s) por la autoridad competente para la exportación a la CE:

.....
.....
.....
.....
.....

III. Destino de los productos

Las ancas de rana se expiden de:

.....
(lugar de expedición)

a:
(país y lugar de destino)

por el medio de transporte siguiente (2):

Nombre y dirección del expedidor:

.....

Nombre del destinatario y dirección del lugar de destino:

.....

(1) Refrigeradas, congeladas, transformadas.

(2) Número de matriculación del vehículo o del contenedor, número del tren o del vuelo, o nombre del buque.

IV. Certificado sanitario

El inspector oficial abajo firmante certifica que las ancas de rana anteriormente descritas:

- 1) proceden de ranas sacrificadas, sangradas, preparadas y, en su caso, refrigeradas, congeladas o transformadas, envasadas y almacenadas de manera higiénica con arreglo a los requisitos establecidos en la parte II del capítulo 3 del Anexo II de la Directiva 92/118/CEE;
- 2) han formado parte de un programa de autocontrol diseñado y aplicado por el responsable del establecimiento de conformidad con lo dispuesto en la Decisión 94/356/CE;
- 3) han sido sometidas a una inspección sanitaria oficial con arreglo a las disposiciones pertinentes del capítulo V del Anexo de la Directiva 91/493/CEE.

El inspector oficial abajo firmante declara conocer las disposiciones de la parte II del capítulo 3 del Anexo II de la Directiva 92/118/CEE, las de los capítulos III, IV, V, VI y VII de la Directiva 91/493/CEE y las de la Decisión 94/356/CE.

En a



Nombre y apellidos (en mayúsculas) y firma del inspector oficial (!)

(!) El sello y la firma deben ser de un color diferente al del resto del certificado.