

385L0323

28. 6. 85

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 168/43

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 12 de junio de 1985

por la que se modifica la Directiva 64/433/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas

(85/323/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 43 y 100,

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 Directiva 64/433/CEE <sup>(4)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 83/90/CEE <sup>(5)</sup>, establece las condiciones de higiene que debe cumplir la producción de carnes frescas en los mataderos y salas de despiece; que la mencionada Directiva ha previsto inspecciones sanitarias; que un medio de obtener una evaluación objetiva del nivel de higiene lo constituyen los análisis microbiológicos referidos, entre otros, al equipamiento, las herramientas y las canales;

Considerando que el control microbiológico proporciona informaciones útiles al servicio de inspección sanitaria y constituye, en tal concepto, un medio eficaz de control y de mejora del nivel de higiene de los establecimientos;

Considerando que la aplicación del control microbiológico en los mataderos y salas de despiece debe basarse en la utilización de métodos microbiológicos armonizados para obtener resultados fiables y que, a tal fin, debe elaborarse un código de prácticas higiénicas correctas,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

Se inserta en el Capítulo IV del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE el punto siguiente:

«18 bis. a) El empresario, el propietario del establecimiento o su representante dispondrán que se proceda a un control regular de la higiene general de las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos, con arreglo al párrafo cuarto.

Dichos controles se referirán a las herramientas, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuere necesario, a los productos.

Deberá hallarse en condiciones, a instancia del servicio oficial, de dar a conocer al veterinario oficial o a los expertos veterinarios de la Comisión la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados a tal fin, así como, si fuere necesario, el nombre del laboratorio de control.

La naturaleza de dichos controles, su frecuencia y los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se precisarán en un código de prácticas higiénicas correctas que se elaborará de acuerdo con el procedimiento indicado en el artículo 16.

b) El veterinario oficial procederá a análisis regulares de los resultados de los controles previstos en la letra a). Basándose en dichos análisis, podrá disponer que se proceda a exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe y las conclusiones o recomendaciones del mismo se darán a conocer al empresario, que velará por remediar las carencias observadas, para mejorar la higiene.»

*Artículo 2*

Los Estados miembros aplicarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar seis meses después de la adopción del código contemplado en el artículo 1.

<sup>(1)</sup> DO n° C 255 de 22. 9. 1984, p. 6.

<sup>(2)</sup> DO n° C 46 de 18. 2. 1985, p. 94.

<sup>(3)</sup> DO n° C 25 de 28. 1. 1985, p. 22.

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

<sup>(5)</sup> DO n° L 59 de 5. 3. 1983, p. 10.

Informarán de ellas inmediatamente a la Comisión.

Hecho en Luxemburgo, el 12 de junio de 1985.

*Artículo 3*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

C. DEGAN