

II

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

COMISIÓN

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 12 de mayo de 2003

sobre medidas transitorias, con arreglo al Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativas al uso de aceite de cocina usado en la alimentación animal

[notificada con el número C(2003) 1489]

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2003/320/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de octubre de 2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano ⁽¹⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 32,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 1774/2002 constituye una revisión completa de la normativa comunitaria relativa a los subproductos animales no destinados al consumo humano, y establece una serie de requisitos de estricto cumplimiento. Asimismo, contempla la posibilidad de adoptar medidas transitorias adecuadas.
- (2) Teniendo en cuenta el carácter estricto de dichos requisitos, es necesario adoptar medidas transitorias para Irlanda y el Reino Unido a fin de que sus industrias dispongan del tiempo necesario para adaptarse. Por otra parte, es necesario desarrollar métodos alternativos de transporte, almacenamiento, manipulación, transformación y utilización, así como de eliminación, de estos subproductos.
- (3) La definición de los residuos de cocina incluye el aceite de cocina usado.
- (4) En consecuencia, debería concederse una exención, con carácter transitorio, a Irlanda y el Reino Unido para que puedan autorizar a los operadores a seguir aplicando normas nacionales al uso de aceite de cocina usado en la

alimentación animal, teniendo en cuenta las conclusiones de una visita de inspección de la Comisión al Reino Unido.

- (5) A fin de prevenir riesgos para la salud pública y animal deberían mantenerse sistemas de control adecuados en Irlanda y el Reino Unido durante el periodo de vigencia de las medidas transitorias.
- (6) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Excepción relativa al uso de aceite de cocina usado en la alimentación animal

Con arreglo al apartado 2 del artículo 32 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, y a modo de excepción a lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 22 del dicho Reglamento, Irlanda y el Reino Unido podrán seguir concediendo autorizaciones individuales, de acuerdo con las normas nacionales y las normas establecidas en la presente Decisión y válidas a más tardar hasta el 31 de octubre de 2004, a los operadores de locales e instalaciones para el uso de aceite de cocina usado en la alimentación animal, a condición de que:

- a) el aceite de cocina usado proceda exclusivamente de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas;

⁽¹⁾ DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

- b) el aceite de cocina usado se destine exclusivamente a la producción de piensos y no se comercie con él excepto entre los dos Estados miembros en cuestión;
- c) las normas nacionales incluyan al menos las normas de uso establecidas en el anexo de la presente Decisión;
- d) las normas nacionales se apliquen sólo en los locales y las instalaciones que aplicaban dichas normas a fecha de 1 de noviembre de 2002.

Artículo 2

Medidas de control

La autoridad competente adoptará las medidas necesarias para controlar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 1 por parte de los operadores de locales e instalaciones autorizados.

Artículo 3

Supresión de las autorizaciones y eliminación del material no conforme a la presente Decisión

1. La autoridad competente retirará de manera inmediata y permanente toda autorización individual relativa al uso de aceite de cocina usado en piensos a los operadores, locales o instalaciones que ya no cumplan las condiciones establecidas en la presente Decisión.
2. Todo material no conforme a la presente Decisión será eliminado de acuerdo con las instrucciones de la autoridad competente.

Artículo 4

Cumplimiento de la presente Decisión por parte de los Estados miembros en cuestión

Irlanda y el Reino Unido adoptarán inmediatamente las medidas necesarias para conformarse a la presente Decisión y publicarán dichas medidas. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Artículo 5

Condiciones de aplicación

La presente Decisión será aplicable del 1 de mayo de 2003 al 31 de octubre de 2004.

Artículo 6

Destinatarios

Los destinatarios de la presente Decisión serán Irlanda y el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte.

Hecho en Bruselas, el 12 de mayo de 2003.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

ANEXO

UTILIZACIÓN DE ACEITE DE COCINA USADO EN PIENSOS*A. Obligaciones generales*

1. El aceite usado deberá recogerse, transportarse, almacenarse, manipularse, tratarse y utilizarse de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente anexo.
2. El aceite de cocina usado deberá:
 - a) ser recogido por una empresa autorizada en los locales de preparación de comidas contemplados en la letra a) del artículo 1;
 - b) ser tratado por operadores autorizados en locales de tratamiento autorizados;
 - c) ser mezclado con otros aceites por operadores autorizados en locales autorizados a tal efecto.
3. Las empresas de recogida de aceite de cocina usado y los operadores de locales en los que el aceite sea tratado o mezclado con otros aceites deberán disponer de una autorización de la autoridad competente.
4. La autoridad competente se asegurará de que la autorización, el documento comercial, los registros, la inspección oficial y la lista de locales cumplan las disposiciones de la sección F.

*B. Recogida, transporte, tratamiento y mezcla de aceite de cocina usado***Recogida y transporte de aceite de cocina usado**

1. El aceite de cocina usado se recogerá y transportará en contenedores cerrados o vehículos estancos y se identificará de tal manera que sea posible su trazabilidad, incluso después de mezclarlo, hasta los locales de origen.
2. Las empresas de recogida adoptarán las medidas necesarias para garantizar que el aceite de cocina usado que recojan no pueda ser contaminado por sustancias nocivas.
3. Los contenedores reutilizables, así como todos los elementos reutilizables del equipo o de los instrumentos que entren en contacto con aceite de cocina usado deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse después de cada utilización.
4. Los vehículos o contenedores que transporten cualquier material que pueda contaminar el aceite de cocina usado deberá limpiarse y desinfectarse a fondo antes de utilizarse para el transporte del aceite.

Locales autorizados y operaciones de tratamiento y de mezcla autorizadas realizadas por locales de tratamiento y de mezcla autorizados

5. Los locales y las operaciones de tratamiento o mezcla deberán cumplir los requisitos establecidos en la sección C.
6. Antes de proceder a la mezcla con otros aceites, los operadores de los locales de mezcla deberán analizar cada lote de aceite de cocina usado para asegurarse de que cumple las normas establecidas en la sección E. Un lote no podrá exceder de 30 toneladas.
7. Las empresas de recogida y los operadores se asegurarán de que no se destine a la alimentación animal aceite de cocina usado que no cumpla las normas establecidas en la sección E.

*C. Características de los locales autorizados***Requisitos generales**

Los locales deberán cumplir como mínimo las condiciones siguientes:

- 1) deben estar contruidos de manera que se facilite su limpieza y desinfección;
- 2) no deben tener acceso a ellos personas no autorizadas ni animales;
- 3) deben disponer de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o recipientes en los que se reciba el aceite de cocina usado y, si procede, los vehículos en los que se transporte;
- 4) deben disponer de baños y aseos adecuados para el personal;
- 5) deben disponer de un espacio cubierto, claramente delimitado, para recibir el aceite de cocina usado;

- 6) deben disponer, cuando proceda, de un espacio de almacenamiento separado para el aceite de cocina usado no apto para la alimentación animal;
- 7) los tanques deberán estar sellados y los respiraderos deberán estar situados y ser controlados de tal manera que no puedan entrar contaminantes o plagas; cuando no se utilicen, las canalizaciones deberán estar selladas.

Autocontrol de los locales

8. Los operadores de locales autorizados adoptarán las medidas oportunas para cumplir los requisitos establecidos en la presente Decisión. Deberán elaborar, aplicar y mantener un procedimiento desarrollado de acuerdo con los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (sistema HACCP). En particular, deberán:
 - a) determinar y controlar los puntos de control crítico en los locales;
 - b) establecer y aplicar métodos de vigilancia e inspección de dichos puntos de control crítico y conservar registros de esas inspecciones durante al menos dos años;
 - c) garantizar la trazabilidad de cada lote recibido y enviado.
9. Los operadores de locales de mezcla autorizados realizarán controles y tomarán muestras para comprobar el cumplimiento de las normas establecidas en la sección E. Si los resultados de un control o un test ponen de manifiesto que el aceite de cocina usado no cumple lo dispuesto en la presente Decisión, el operador deberá:
 - a) determinar las causas del incumplimiento;
 - b) asegurarse de que el aceite que no cumpla los requisitos de la sección E no se destine a la elaboración de piensos;
 - c) promover procedimientos de descontaminación y limpieza adecuados;
 - d) si el aceite ya se ha destinado a la elaboración de piensos, o ya se ha utilizado a tal fin, adoptar las medidas necesarias para asegurarse de que no se alimenten animales con dichos piensos.
10. Se conservará durante un mínimo de dos años un registro de los resultados de los controles y los tests. Los operadores de locales autorizados conservarán una muestra de cada envío de aceite de cocina usado que salga de sus locales. Las muestras se conservarán durante al menos seis meses.

D. Condiciones generales de higiene

1. Los contenedores, los recipientes y, cuando proceda, los vehículos utilizados para el transporte de aceite de cocina usado deberán limpiarse en una zona prevista a tal fin.
2. Se tomarán sistemáticamente medidas preventivas contra pájaros, roedores, insectos y otros parásitos.
3. El aceite de cocina usado destinado a la alimentación animal no podrá almacenarse en el mismo lugar que el aceite de cocina usado no apto para la alimentación animal o productos que pudieran plantear un riesgo para la salud humana o animal.
4. Deberán fijarse y documentarse los procedimientos de limpieza para todas las partes de las instalaciones.
5. El control de la higiene deberá incluir inspecciones periódicas del entorno y el equipo.
6. Los programas de inspección y sus resultados deberán documentarse y dicha documentación deberá conservarse durante al menos dos años.
7. Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en buen estado de conservación y el equipo de medición deberá calibrarse al menos una vez al año.
8. Los tanques y los conductos deberán limpiarse por dentro al menos una vez al año o cuando se acumule en ellos agua o contaminantes físicos.
9. El aceite de cocina usado deberá manipularse y almacenarse de tal manera que no pueda contaminarse.

E. Especificaciones relativas al uso de aceite de cocina usado en la alimentación animal

Antes de destinarlo a la alimentación animal, el aceite de cocina usado debe cumplir los criterios siguientes:

- 1) Contaminación física:
 - a) humedad e impurezas: < 3 %
 - b) impurezas: < 0,15 %

- 2) Presencia de aceite mineral: no.
- 3) Presencia de ácidos grasos oxidados: > 88 % de contenido de ácido graso eluible.
- 4) Presencia de residuos de plaguicidas: conforme a la Directiva 99/29/CE del Consejo (hasta del 1.8.2003) ⁽¹⁾ o a la Directiva 2002/32/CE (desde el 1.8.2003) ⁽²⁾.
- 5) Presencia de PCB: < 100 ppb para los 7 congéneres principales
- 6) Presencia de *Salmonella*: no
- 7) Presencia de grasas animales:
 - a) C15 < 0,2 %
 - b) C16:1 < 2 %
 - c) C17 < 0,4 %
 - d) C17: 1 < 0,3 %
 - e) C20+ < 5 %.

F. *Aprobación, documento comercial, registros, inspección y lista de locales autorizados*

Autorización de operadores y locales

1. La autoridad competente podrá conceder autorizaciones:
 - a) a empresas de recogida de aceite de cocina usado que cumplan los requisitos de la presente Decisión;
 - b) a operadores de locales de tratamiento o mezcla, únicamente si considera que dichos locales y los procedimientos que utilizan cumplen los requisitos de la presente Decisión.
2. En la autorización deberá especificarse:
 - a) el operador y la dirección de los locales autorizados;
 - b) la fecha de expiración, que no podrá ser posterior al 31 de octubre de 2004.
3. Asimismo, para los locales de tratamiento, la autorización deberá especificar en qué partes de los locales podrá recibirse y tratarse el aceite de cocina usado.

Documento comercial

4. El documento comercial podrá establecerse en papel o en formato electrónico y deberá acompañar el envío de aceite de cocina usado durante su transporte. El productor, el receptor y el transportista deberán conservar una copia del documento comercial en papel o, si se encuentra en formato electrónico, una copia impresa de dicha información.
5. Los documentos comerciales deberán incluir la información siguiente:
 - a) la dirección del local que ha entregado el aceite de cocina usado;
 - b) la fecha en la que el local ha entregado el aceite de cocina usado;
 - c) la descripción de la calidad del aceite de cocina usado;
 - d) la cantidad de aceite de cocina usado;
 - e) el nombre y la dirección del transportista;
 - f) el destino del aceite de cocina usado;
 - g) un número de referencia único que vincule a la empresa de recogida y el contenedor o vehículo con el local en el que se ha recogido el aceite de cocina usado.

Registros

6. Toda persona que envíe, transporte o reciba aceite de cocina usado deberá conservar durante al menos dos años un registro que incluya la información especificada en el documento comercial.
7. Para el aceite de cocina usado apto para la alimentación animal, los registros deberán permitir también la plena trazabilidad del aceite desde los locales de origen hasta su incorporación en la alimentación animal.
8. Para el aceite de cocina usado no apto para la alimentación animal, toda persona que envíe aceite para ser eliminado deberá conservar un registro que indique el método y el lugar de eliminación y la fecha de envío del aceite.

⁽¹⁾ DO L 115 de 4.5.1999, p. 32.

⁽²⁾ DO L 140 de 30.5.2002, p. 10.

Inspección oficial

9. La autoridad competente efectuará inspecciones, una de ellas imprevista, al menos dos veces al año en todos los locales autorizados de acuerdo con lo dispuesto en la presente Decisión, para comprobar en particular el cumplimiento de las normas de higiene, los procedimientos de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP) y las especificaciones de las secciones B a E.
10. Asimismo, un experto técnico deberá realizar una inspección anual para comprobar los equipos y los instrumentos de medición/registro y enviará un informe a la autoridad competente y al operador del local.

Lista de locales

11. La autoridad competente establecerá para su propio territorio una lista de los nombres y las direcciones de los diferentes profesionales autorizados, a saber:
 - a) las empresas de recogida de aceite de cocina usado;
 - b) los operadores de locales de tratamiento;
 - c) los operadores de locales de mezcla.
 12. Cada empresa de recogida y operador de locales autorizados recibirá un número de identificación oficial.
 13. La autoridad competente se asegurará de que esta lista se ponga a disposición del público.
-