

371L0118

8. 3. 71

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 55/23

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 15 de febrero de 1971

relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral

(71/118/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,

Visto el dictamen del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Comité económico y social,

Considerando que, por el Reglamento n° 123/67/CEE del Consejo, de 13 de junio de 1967, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de carnes de aves de corral⁽²⁾ se ha establecido un mercado único en este sector;

Considerando que la aplicación de dicho Reglamento no tendrá los efectos esperados mientras que los intercambios se encuentren frenados por las disparidades que existen en los Estados miembros en materia de disposiciones sanitarias en el campo de carnes de aves de corral;

Considerando que es necesario, para eliminar dichas disparidades, proceder a una aproximación de las disposiciones de los Estados miembros en materia sanitaria;

Considerando que es oportuno elaborar en dicho campo disposiciones comunitarias destinadas a aplicarse igualmente a carnes de aves de corral puestas en circulación en los Estados miembros después de un período de transición, durante el cual dichas disposiciones no se referirán sino a los intercambios intracomunitarios; que es conveniente, no obstante, excluir del campo de aplicación de la presente Directiva, las carnes de aves de corral entregadas directamente en determinadas condiciones por los productores a los consumidores;

Considerando que la aproximación contemplada debe dirigirse, en particular, a hacer uniformes las condiciones sanitarias de carnes de aves de corral en los mataderos, así como las de su almacenamiento y transporte, que es conveniente dejar que las autoridades competentes de los Estados miembros se ocupen de autorizar los mataderos que satisfagan las condiciones sanitarias determinadas

por la presente Directiva y de velar por el cumplimiento de las condiciones previstas por dicha autorización; que es conveniente prever igualmente la autorización de almacenes frigoríficos por los Estados miembros;

Considerando que, con el fin de asegurar una inspección sanitaria satisfactoria que tenga en cuenta las condiciones particulares en las que se realiza, es necesario confiar algunas tareas a auxiliares cualificados bajo la responsabilidad y el control del veterinario oficial;

Considerando que es conveniente definir, para el conjunto de los Estados miembros, unas exigencias mínimas uniformes relativas al nivel teórico práctico de la formación de dichos auxiliares y a las condiciones de otra naturaleza que son indispensables para asegurar la competencia, honorabilidad e imparcialidad de dichos auxiliares, sin excluir la eventualidad de una unificación progresiva en lo que se refiere a las normas y en los programas de su formación;

Considerando que, en lo que se refiere a intercambios intracomunitarios, la entrega de un certificado de inspección veterinaria, expedido por un veterinario oficial del país exportador, se ha considerado el medio más apropiado de proporcionar a las autoridades competentes del país destinatario la seguridad de que un envío de carnes de aves de corral satisface las disposiciones de la presente Directiva; que dicho certificado debe acompañar el envío de carnes de aves de corral hasta el lugar de destino;

Considerando que los Estados miembros deben disponer de la facultad de rehusar la introducción en su territorio de carnes de aves de corral que procedan de otro Estado miembro, que resulten ser inadecuadas para el consumo humano o que no satisfagan las disposiciones comunitarias en materia sanitaria;

Considerando que, en dicho caso, si no se oponen razones de orden sanitario y si el expedidor o su mandatario así lo solicita, es conveniente permitirle la reexpedición de las carnes;

Considerando que, para permitir a los interesados apreciar las razones en que se base una prohibición o restricción es importante poner en conocimiento del expedidor o de su mandatario los motivos de ésta, así como, en determinados casos, de las autoridades competentes del país exportador;

(¹) DO n° 109 de 9. 7. 1964, p. 1721/64.

(²) DO n° 117 de 19. 6. 1967, p. 2301/67.

Considerando que es conveniente dar al expedidor, en caso que surgiera un litigio sobre la justificación de una prohibición o restricción entre él y las autoridades del Estado miembro destinatario, la posibilidad de pedir la opinión de un veterinario especialista elegido de una lista establecida por la Comisión;

Considerando que es conveniente que los conflictos que pudieran surgir entre los Estados miembros con motivo de la justificación de la autorización de un matadero se solucionen según el procedimiento de urgencia en el seno del Comité Veterinario Permanente establecido por el Consejo el 15 de octubre de 1968;

Considerando que, en determinados campos para los cuales se presentan problemas especiales, la aproximación de las disposiciones de los Estados miembros no se puede realizar sino después de un estudio más profundo;

Considerando que las disposiciones de policía sanitaria relativas al intercambio de aves de corral vivas y carnes frescas de aves de corral serán objeto de otras directivas comunitarias; que desde ahora parece necesario efectuar una primera aproximación de las disposiciones nacionales en este campo, que señale con precisión determinadas condiciones en las cuales los Estados miembros podrán rehusar o restringir la introducción de carnes de aves de corral en su territorio por motivos de policía sanitaria y que prevea un procedimiento comunitario de urgencia en el seno del Comité Veterinario Permanente arriba mencionado, según el cual se podrán examinar las medidas tomadas por un Estado miembro y, en su caso modificarlas o derogarlas, en estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

TÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1

1. La presente Directiva se refiere a los intercambios de carnes frescas procedentes de animales domésticos que pertenezcan a las siguientes especies: gallinas, pavos, pintadas, patos y gansos.

2. Se considerarán carnes de ave de corral todas las partes de estos animales adecuadas para el consumo humano.

3. Se considerarán frescas las carnes de ave de corral que no hayan sufrido tratamiento alguno que asegure su conservación; no obstante, para la aplicación de la presente Directiva, se considerarán frescas las carnes de ave de corral tratadas al frío.

Artículo 2

En el sentido de la presente Directiva se entenderá por:

- a) *canal*: el cuerpo entero de un ave de corral, una vez desangrada, desplumada y extraídas las vísceras; no obstante, es facultativa la extracción de los riñones, así como el corte de las patas a nivel del tarso y la amputación de la cabeza;
- b) *partes de la canal*: las partes de la canal, según se define en la letra a);
- c) *despojos*: las carnes frescas que no sean las de la canal definidas en la letra a), incluso si son conexiones anatómicas de la canal;
- d) *vísceras*: los despojos que se encuentran en las cavidades torácica, abdominal y pélvica, incluso la tráquea y el esófago y, en su caso, el buche;
- e) *inspección sanitaria «ante mortem»*: inspección de aves vivas de corral de conformidad con el Capítulo III del Anexo I;
- f) *reconocimiento sanitario «post mortem»*: reconocimiento de las aves de corral sacrificadas en el matadero, inmediatamente después del sacrificio, conforme al Capítulo V del Anexo I;
- g) *veterinario oficial*: el veterinario designado por la autoridad central competente del Estado miembro;
- h) *auxiliar*: técnico oficialmente designado por la autoridad central competente del Estado miembro para la asistencia del veterinario oficial;
- i) *país exportador*: el Estado miembro desde el cual se expiden carnes frescas de ave de corral a otro Estado miembro;
- j) *país destinatario*: el Estado miembro hacia el cual se expiden carnes frescas de ave de corral procedentes de otro Estado miembro.

TÍTULO II

Disposiciones referentes a intercambios intracomunitarios y a intercambios en el interior de los Estados miembros

Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará por que sólo se admitan a los intercambios las carnes frescas de aves de corral que, sin perjuicio de las disposiciones del artículo 11, satisfagan las siguientes condiciones;

- a) que se hayan obtenido en un matadero autorizado y controlado conforme al apartado 1 del artículo 5;

- b) que procedan de un animal que haya sido objeto de una inspección sanitaria *ante mortem* acreditada por un veterinario oficial o por auxiliares, conforme a las disposiciones del artículo 4 y que, a continuación de dicho examen, se consideren adecuadas para el sacrificio para los intercambios de carnes frescas de aves de corral;
- c) que se hayan tratado en condiciones de higiene satisfactorias, conforme a las disposiciones del Capítulo IV del Anexo I;
- d) que se hayan sometido a una inspección sanitaria *post mortem* acreditada por un veterinario oficial o por auxiliares, conforme a las disposiciones del artículo 4 y reconocido como adecuadas para el consumo humano conforme a las disposiciones del Capítulo VI del Anexo I;
- e) que estén provistas de un marcado de inspección veterinaria, conforme a las disposiciones del Capítulo VII del Anexo I;
- f) de conformidad con las disposiciones del Capítulo IX del Anexo I, que se hayan almacenado, después del reconocimiento *post mortem*, en condiciones de higiene satisfactorias en el interior de mataderos debidamente autorizados y controlados, conforme al apartado 1 del artículo 5, o en el interior de almacenes frigoríficos autorizados y controlados con arreglo al apartado 4 del artículo 5;
- g) que se hayan embalado convenientemente y transportado en condiciones de higiene satisfactorias, conforme a las disposiciones de los Capítulos X y XI del Anexo I.

2. Se excluirán de los intercambios:

- a) las carnes frescas de aves de corral tratadas con agua oxigenada u otras sustancias de efecto decolorante, o bien con colorantes naturales o artificiales;
- b) las carnes frescas de aves de corral tratadas con antibióticos, sustancias conservadoras o con ablandadores;
- c) las carnes frescas de aves de corral tratadas con sustancias aromáticas.

3. No obstante, si el país destinatario lo autorizare, las condiciones indicadas en el apartado 1 no serán obligatorias para carnes destinadas a otro uso que el consumo humano; en dicho caso, el país destinatario tomará todas las medidas que permitan evitar que las carnes se puedan utilizar para otros fines que aquéllos para los que están destinadas.

4. En casos aislados, no se aplicarán las condiciones del apartado 1 a carnes frescas de aves de corral cedidas directamente de su producción por el productor al consumidor final para su propio consumo, con exclusión de la venta ambulante, por correspondencia o en un mercado.

Artículo 4

1. Durante las inspecciones sanitarias *ante mortem* y *post mortem* y durante el control de las condiciones higiénicas que deben cumplir los mataderos de conformidad con las disposiciones de los Capítulos II y IV del Anexo I, el veterinario oficial podrá ser asistido por auxiliares que actúen bajo su control y responsabilidad.

2. Sólo se admitirán como auxiliares aquéllos que cumplan con las condiciones previstas en el Anexo II. A propuesta de la Comisión, el Consejo adoptará normas más detalladas relativas al nivel de formación indicado para los auxiliares en el n° 1 b) y d) y en el n° 4 del Anexo II.

3. Los auxiliares no prestarán su asistencia al veterinario oficial sino en las siguientes tareas:

— control de la aplicación de las disposiciones higiénicas previstas en los Capítulos II y IV del Anexo I;

— comprobación de la ausencia de los signos mencionados en el n° 12 del Capítulo III del Anexo I, durante la inspección sanitaria *ante mortem*;

— comprobación de que los casos mencionados en el n° 28 del Capítulo VI del Anexo I, no se presentan durante el reconocimiento sanitario *post mortem*.

Artículo 5

1. La autoridad central competente del Estado miembro en cuyo territorio se encuentra el matadero velará por que la autorización prevista en la letra a) del apartado 1 del artículo 3 no se otorgue sino cuando se respeten las disposiciones de los Capítulos I y II del Anexo I y si el matadero está en condiciones de satisfacer los otros requisitos de dicho anexo; dicha autoridad velará igualmente por el control del cumplimiento de dichas disposiciones a través de un veterinario oficial y se ocupará de la retirada de la autorización cuando una o varias de dichas condiciones hayan dejado de cumplirse.

2. Todos los mataderos autorizados estarán inscritos en una lista, dándose a cada matadero un número de autorización veterinaria. Cada Estado miembro comunicará a los Estados miembros y a la Comisión la lista de mataderos autorizados, así como su número de autorización veterinaria y les informará, en su caso, de la retirada de una autorización.

3. Cuando un Estado miembro estime que en un matadero de otro Estado miembro no se cumplen o ya no se cumplen las condiciones a las que está sujeta la

autorización éste informará a la autoridad central competente de dicho Estado. Éste tomará todas las medidas necesarias y comunicará a la autoridad central competente del primer Estado miembro las decisiones adoptadas y los motivos de dichas decisiones.

Si dicho Estado miembro temiere que no se tomaran dichas medidas o que éstas no fueran suficientes, podrá recurrir a la Comisión para que encargue a uno o varios veterinarios especialistas que emitan un dictamen. Teniendo en cuenta dicho dictamen, podrá autorizarse a los Estados miembros, según el procedimiento previsto en el artículo 12, a rehusar provisionalmente la introducción en su territorio de carnes frescas de aves de corral procedentes de dicho matadero.

Podrá retirarse la autorización arriba mencionada, según el procedimiento previsto en el artículo 12, teniendo en cuenta un nuevo dictamen elaborado por uno o varios veterinarios especialistas.

Los veterinarios especialistas deberán tener la nacionalidad de uno de los Estados miembros que no sea la de aquéllos en litigio.

La Comisión decidirá, previa consulta de los Estados miembros, las modalidades generales de aplicación del presente apartado, en particular en lo que se refiere a la designación de veterinarios especialistas y al procedimiento que deberá seguirse durante la elaboración de su dictamen.

4. Incluso si se tratare de almacenes frigoríficos, situados fuera de un matadero, éstos estarán bajo el control de un veterinario oficial en lo que se refiere al almacenamiento de carnes frescas de aves de corral.

La autoridad central competente del Estado miembro en cuyo territorio se encuentre el almacén frigorífico, será responsable de la autorización de dicho establecimiento así como de la retirada de dicha autorización, en lo referente al almacenamiento de carnes frescas de aves de corral.

Artículo 6

Sin perjuicio de las disposiciones del apartado 2 del artículo 3, y hasta la entrada en vigor de disposiciones comunitarias eventuales, la presente Directiva no afectará a las disposiciones de los Estados miembros en lo que se refiere a:

- a) las condiciones relativas a la autorización de almacenes frigoríficos mencionados en el apartado 4 del artículo 5 y a la retirada eventual de dicha autorización;
- b) el tratamiento de aves de corral con sustancias que eventualmente pueden hacer peligroso o nocivo para la salud humana el consumo de carnes frescas de aves

de corral, así como la absorción por las aves de corral de sustancias tales como: antibióticos, estrógenos, ti-reostáticos, ablandadores, pesticidas, herbicidas o sustancias que contengan arsénico o antimonio;

- c) la adición a las carnes frescas de aves de corral de sustancias extrañas así como su tratamiento por medio de radiaciones ionizantes o ultravioletas.

Artículo 7

La presente Directiva no afectará las vías de recurso abiertas por la legislación en vigor en los Estados miembros contra las decisiones de las autoridades competentes y previstas por la presente Directiva.

TÍTULO III

Disposiciones referentes únicamente a los intercambios intracomunitarios

Artículo 8

Cada Estado miembro velará por que las carnes frescas de aves de corral expedidas hacia el territorio de otro Estado miembro estén acompañadas de un certificado de inspección veterinaria, de conformidad con el Capítulo VIII del Anexo I durante su transporte hacia el país destinatario.

Artículo 9

1. Sin perjuicio de los poderes que resulten de las disposiciones de la segunda frase del segundo párrafo del apartado 3 del artículo 5, un Estado miembro podrá prohibir en su territorio la puesta en circulación de carnes frescas de aves de corral que procedan de otro Estado miembro si se hubiere comprobado, durante la inspección sanitaria efectuada en el país destinatario:

- a) que dichas carnes no son adecuadas para el consumo humano, o
- b) que no se han cumplido las disposiciones del artículo 3, del artículo 8 o del artículo 14.

2. Las decisiones adoptadas en virtud del apartado 1 deberán autorizar, a petición del expedidor o de su mandatario, la reexpedición de las carnes frescas de aves de corral, siempre que no se opongan a ello consideraciones de orden sanitario. En todo caso, se tomarán medidas de seguridad con el propósito de evitar una utilización abusiva de dichas carnes.

3. Dichas decisiones deberán ser comunicadas al expedidor o a su representante mencionando los motivos.

Cuando se haya hecho la petición, dichas decisiones motivadas deberán serle comunicadas sin demora, por escrito, y mencionando las vías de recurso previstas por la legislación en vigor, así como la formas y plazos en los cuales puede hacer uso de las mismas.

4. Cuando dichas decisiones estén fundadas en la comprobación de una enfermedad contagiosa, de una peligrosa alteración para la salud humana o de un grave incumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva, éstas serán igualmente comunicadas sin demora y con indicación de los motivos a la autoridad central competente del país exportador.

Artículo 10

Cada Estado miembro otorgará a los expedidores cuyas carnes frescas de aves de corral no se puedan poner en circulación en su territorio, según el apartado 1 del artículo 9, el derecho a obtener el dictamen de un veterinario especialista. Cada Estado miembro procurará que los veterinarios especialistas tengan la posibilidad de determinar si se han cumplido las condiciones del apartado 1 del artículo 9, antes de que las autoridades competentes tomen otras medidas tales como la destrucción de las carnes.

El veterinario especialista deberá tener la nacionalidad de uno de los Estados miembros que no sea la del país exportador ni la del país destinatario.

La Comisión establecerá, a propuesta de los Estados miembros, la lista de veterinarios especialistas a los que se podrá encargar la elaboración de dicho dictamen. La Comisión determinará, previa consulta con los Estados miembros, las modalidades generales de aplicación, en particular en lo que se refiere al procedimiento que deberá seguirse durante la elaboración de dicho dictamen.

Artículo 11

1. Sin perjuicio de los apartados 2 a 4, las disposiciones de los Estados miembros en materia de policía sanitaria relativas a intercambios de aves de corral vivas y de carnes frescas de aves de corral continuarán aplicándose hasta la entrada en vigor de disposiciones comunitarias eventuales.

2. Un Estado miembro, si existiere el peligro de propagación de enfermedades de animales por la introducción en su territorio de carnes frescas de aves de corral procedentes de otro Estado miembro, podrá tomar las siguientes medidas:

a) en caso de aparición de una enfermedad epizootica en este otro Estado miembro, podrá temporalmente prohibir o restringir la introducción de dichas carnes

frescas de aves de corral procedentes de las partes del territorio de dicho Estado donde haya aparecido dicha enfermedad;

b) en caso de que una enfermedad epizootica tome un carácter extensivo, o en caso de aparición de una nueva enfermedad grave y contagiosa de animales, podrá temporalmente prohibir o restringir la introducción de dichas carnes frescas de aves de corral procedentes de la totalidad del territorio de dicho Estado.

3. Todo Estado miembro deberá comunicar sin demora a los otros Estados miembros y a la Comisión la aparición en su territorio de cualquier enfermedad aludida en el apartado 2 y las medidas que haya tomado para luchar contra ella. Deberá también comunicarles sin demora la desaparición de la enfermedad.

4. Las medidas tomadas por los Estados miembros sobre la base del apartado 2, así como su derogación, deberán ser comunicadas sin demora a los otros Estados miembros y a la Comisión con indicación de los motivos.

Podrá decidirse, según el procedimiento previsto en el artículo 12, que dichas medidas deberán modificarse, en particular con el propósito de asegurar su coordinación con las medidas adoptadas por los otros Estados miembros, o que deberán suprimirse.

5. Si se presentare la situación prevista en el apartado 2 y se juzgare necesario que otros Estados miembros apliquen igualmente las medidas tomadas en virtud de dicho apartado y eventualmente modificadas conforme al apartado 4, se adoptarán las disposiciones adecuadas según el procedimiento definido en el artículo 12.

Artículo 12

1. En los casos en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité Veterinario Permanente, constituido por la Decisión del Consejo, de 15 de octubre de 1968, en adelante denominado el «Comité», será convocado sin demora por su presidente bien a iniciativa propia o bien a petición de un Estado miembro.

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

3. El representante de la Comisión presentará un programa de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en un plazo de dos días. Requerirá una mayoría de doce votos para pronunciarse.

4. La Comisión adoptará medidas de aplicación inmediata cuando concuerden con el dictamen del Comité. Si no concordaren con el dictamen del Comité o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá inmediatamente al Consejo una propuesta de medidas para su adopción. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si al término de un plazo de quince días a partir de la fecha en la cual se hubiere recurrido al Consejo, éste no hubiere adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las pondrá inmediatamente en aplicación, salvo en el caso en que el Consejo se pronuncie por mayoría simple contra dichas medidas.

Artículo 13

Las disposiciones del artículo 12 serán aplicables durante un período de dieciocho meses a partir de la fecha en que se hubiere convocado por primera vez al Comité, bien en aplicación del apartado 1 del artículo 12, bien sobre la base de cualquier otra regulación análoga.

Artículo 14

1. Los Estados miembros prohibirán la utilización del procedimiento de refrigeración de aves de corral llamado «Spinchiller» actualmente empleado. Dicha prohibición no será obligatoria sino a partir del 1 de enero de 1976.

2. Previa consulta de los Estados miembros en el seno del Comité Veterinario Permanente, la Comisión someterá al Consejo, antes del 1 de enero de 1972, un informe referente a la cuestión de saber si existe uno o varios procedimientos sustitutivos de refrigeración.

3. La fecha prevista en el apartado 1 se aplazará hasta el 1 de enero de 1977 a menos que el Consejo, a propuesta de la Comisión, comprobare, antes del 1 de enero de 1972, que se han descubierto uno o varios nuevos procedimientos explotables industrialmente.

TÍTULO IV

Disposiciones finales

Artículo 15

Hasta la entrada en vigor de las disposiciones comunitarias relativas a las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de terceros países, los Estados miembros aplicarán a dichas importaciones disposiciones equivalentes como mínimo a las que resultaren de la presente Directiva.

Artículo 16

Sin perjuicio de las disposiciones del artículo 14, los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir las disposiciones de la presente Directiva y de sus anexos:

- a) en lo que se refiere a intercambios intracomunitarios: en los dos años siguientes a la notificación de la Directiva;
- b) en lo que se refiere a carnes frescas de aves de corral obtenidas y puestas en circulación en su territorio: en un plazo máximo de cinco años a partir de la notificación de la Directiva.

Los Estados miembros informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Artículo 18

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 15 de febrero de 1971.

Por el Consejo

El Presidente

M. COINTAT

ANEXO I

CAPÍTULO I

CONDICIONES DE HIGIENE RELATIVAS A LOS MATADEROS

1. Los mataderos deberán constar de:

- a) Un local o emplazamiento cubierto suficientemente amplio y fácil de limpiar y desinfectar, para la inspección *ante mortem* de las aves de corral;

- b) Un local especial fácil de limpiar y desinfectar, reservado a las aves de corral enfermas y sospechosas;
- c) Un local de sacrificio de unas dimensiones que permitan efectuar las operaciones de aturrido y sangrado de animales, por un lado, y de desplumado, eventualmente unido al escaldado, por otro, en emplazamientos separados. Toda comunicación entre el local de sacrificio y el local o el emplazamiento mencionado bajo la letra a) que no sea la reducida apertura destinada al paso estricto de aves de corral que deben sacrificarse, deberá estar prevista de una puerta de cierre automático;
- d) Un local de extracción de vísceras y de envasado, de unas dimensiones que permitan que las operaciones de extracción de vísceras se efectúen en un emplazamiento suficientemente alejado de los otros puestos de trabajo o separado de éstos por un tabique para evitar mancharlos. Toda comunicación entre el local de extracción de vísceras y envasado y el local de sacrificio, que no sea la reducida apertura destinada al paso estricto de animales sacrificados, deberá estar prevista de una puerta de cierre automático;
- e) En caso de necesidad, un local de expedición;
- f) Una o varias cámaras frigoríficas suficientemente amplias;
- g) Un local o instalación para la recuperación de plumas, a menos que éstas se traten como desperdicios;
- h) Locales especiales cerrados con llave, reservados respectivamente al almacenamiento de carnes consignadas por un lado, y por otro a aquellas carnes insalubres y declaradas no aptas para el consumo humano, así como desperdicios, siempre que dichas carnes y dichos desperdicios no sean evacuados diariamente del matadero;
- i) Un local especial reservado al tratamiento técnico o a la destrucción de carnes declaradas no aptas para el consumo humano, según el n° 28 y aquéllas que, según el n° 29, estén excluidas del consumo humano, de desperdicios y de subproductos del sacrificio para uso industrial, cuando este tratamiento técnico o esta destrucción se realicen en el establecimiento;
- j) Vestuarios, lavabos y duchas, así como evacuatorios con agua corriente, no pudiendo abrir estos últimos directamente en los locales de trabajo; los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría, de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso; los lavabos deberán estar situados cerca de los evacuatorios;
- k) Un emplazamiento especialmente instalado para el estiércol, siempre que éste no sea evacuado inmediatamente de forma higiénica;
- l) Un emplazamiento y dispositivos suficientes para la limpieza y desinfección de jaulones y de vehículos;
- m) Un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario;
- n) En los locales de trabajo, dispositivos suficientes para la limpieza y desinfección de las manos y del material de trabajo: dichos dispositivos deberán encontrarse lo más cerca posible de los puestos de trabajo; los grifos no deberán funcionar a mano; dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente, de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso; para la limpieza de los útiles, el agua deberá tener una temperatura no inferior a + 82 °C;
- o) Instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria prescritas en la presente Directiva;
- p) Un sistema de cierre suficiente;
- q) Sin perjuicio de las disposiciones de a), b), c) y d), una separación suficiente entre el sector limpio y el sector manchado;
- r) En los locales mencionados de a) a j):
 - un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar e imputrescible, acondicionado de tal manera que permita la salida fácil del agua,
 - muros lisos recubiertos, hasta una altura de al menos 2 metros, de un revestimiento o de una pintura lavable y clara y cuyos ángulos y esquinas sean redondeados;
- s) Una aireación suficiente y si es necesario una buena evacuación de vapores;

- t) Una iluminación suficiente, natural o artificial, que no modifique los colores en los locales reservados a las aves de corral vivas o sacrificadas;
- u) Una instalación que permita suficiente aprovisionamiento de agua potable exclusivamente a presión y en suficiente cantidad; no obstante se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, de forma excepcional, a condición de que los conductos instalados para ello no permitan la utilización de este agua para otros fines; por otro lado, la utilización de agua no potable podrá autorizarse, con carácter excepcional, para la refrigeración de máquinas frigoríficas. Los conductos de agua no potable deberán pintarse de rojo y no deberán pasar a través de los locales donde se encuentren las carnes;
- v) Una instalación que provea a presión una cantidad suficiente de agua potable caliente;
- w) Un dispositivo de evacuación de aguas residuales que satisfaga las exigencias de la higiene;
- x) Dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables tales como insectos, roedores, etc.
- y) Útiles y material de trabajo así como el material que entre en contacto con las aves de corral durante la conservación, de un producto inalterable, fácil de limpiar y desinfectar;
- z) Recipientes especiales, estancos, inalterables e inviolables para la recogida de carnes declaradas inadecuadas para el consumo humano en el sentido del n° 28 del Capítulo VI.

CAPÍTULO II

HIGIENE DEL PERSONAL; DE LOS LOCALES; DEL MATERIAL Y DE LOS ÚTILES EN LOS MATADEROS

2. Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal así como de los locales, del material y de los útiles.
 - a) El personal, en especial, deberá llevar vestimenta de trabajo y tocado limpios, de color claro y fácilmente lavables. El personal asignado al sacrificio de animales, al faenado y manipulación de carnes estará obligado a lavarse y a desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reanudación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carne infectada deberán, de inmediato, lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenaje.
 - b) A excepción de los animales que ayudan al acarreo para la actividad del establecimiento ningún perro o gato, ni otro animal sino las aves de corral destinadas a ser sacrificadas e indicadas en el apartado 1 del artículo 1 deberán encontrarse en los mataderos. Esta prohibición no será aplicable a conejos ni pájaros que no sean aquéllos citados en el apartado 1 del artículo 1 y destinados al sacrificio inmediato, siempre que no se les albergue, sacrifique, prepare o almacene al mismo tiempo que las aves de corral y en los mismos locales.
Se efectuará sistemáticamente la destrucción de roedores, insectos y cualquier parásito.
 - c) Los locales enumerados en las letras a), b), c), d) y e) del n° 1 del Capítulo I deberán limpiarse y desinfectarse según la necesidad y en todo caso al final de las operaciones de la jornada.
 - d) Las jaulas que sirven para la entrega de las aves de corral deberán construirse con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y de desinfectar y deberán estar provistas de un piso impermeable. Deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que se les vacíe de su contenido.
 - e) El material y herramientas utilizados para el sacrificio, el faenado de carnes y su almacenamiento 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 utilizarlas cuando se hayan contaminado, especialmente por los gérmenes de alguna enfermedad.
 - f) Los recipientes destinados a contener la carne de aves de corral insalubre o inadecuada para el consumo humano, así como los despojos, una vez utilizados, deberán vaciarse, limpiarse y desinfectarse cada vez que se desocupen.
3. Los locales, útiles, material de trabajo y equipos empleados en el sacrificio, en el faenado de carnes y en su almacenamiento no deberán utilizarse sino para dichos fines.

4. Las carnes de aves de corral, así como los recipientes que las contengan, no deberán entrar en contacto directo con el suelo.
5. Las plumas deberán evacuarse a medida que se efectúa el desplumado.
6. El empleo de detergentes, desinfectantes y medios de lucha contra animales nocivos no deberá afectar la salubridad de las carnes.
7. El trabajo del sacrificio y la manipulación de carnes deberán prohibirse a las personas que puedan contaminarlas y, en particular, a las personas:
 - a) atacadas o sospechosas de estar atacadas de tifus abdominal, de paratífus A y B, de enteritis infecciosa (salmonelosis), de disentería, de hepatitis infecciosa, de escarlatina, o bien portadoras de agentes de estas mismas enfermedades;
 - b) atacadas o sospechosas de estar atacadas de tuberculosis contagiosa;
 - c) atacadas o sospechosas de estar atacadas de una enfermedad contagiosa de la piel;
 - d) que ejerzan simultáneamente una actividad por la cual se pueda transmitir microbios a las carnes;
 - e) que lleven un vendaje en las manos, a menos que sea un vendaje estanco que proteja una herida no purulenta del dedo.
8. Se deberá exigir un certificado médico a toda persona asignada al faenado de carnes de aves de corral. Dicho certificado acreditará que nada se opone a esta dedicación; deberá renovarse todos los años y cada vez que el veterinario oficial lo solicite, deberá tenerse a disposición de este último.

CAPÍTULO III

INSPECCIÓN SANITARIA ANTE MORTEM

9. Las aves de corral destinadas al sacrificio deberán someterse a la inspección *ante mortem* dentro de las 24 horas siguientes a su llegada al matadero. Este examen se deberá renovar inmediatamente antes del sacrificio si han transcurrido más de 24 horas desde que tuvo lugar la inspección *ante mortem*.
10. La inspección *ante mortem* se podrá limitar a la búsqueda de daños causados por el transporte, siempre que las aves de corral hayan sido examinadas en la explotación de origen en el transcurso de las últimas 24 horas y se les haya juzgado sanas. Además, se deberá demostrar su identidad en el momento de su llegada al matadero.

Siempre que el examen *ante mortem* en la explotación de origen y en el matadero no sea efectuado por el mismo veterinario oficial los animales deberán estar acompañados de un certificado sanitario que contenga las indicaciones previstas en el Anexo III.
11. La inspección *ante mortem* se deberá efectuar en condiciones convenientes de iluminación.
12. La inspección deberá permitir precisar:
 - a) si las aves de corral están atacadas de una enfermedad transmisible al hombre o a los animales, o si presentan síntomas o se encuentran en un estado general que permita temer la aparición de dicha enfermedad;
 - b) si presentan síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general que puede motivar que las carnes sean inadecuadas para el consumo humano.
13. Se declararán no aptas para el consumo humano las aves de corral atacadas de peste aviaria verdadera, de enfermedad de New Castle, de rabia, de salmonelosis, de cólera o de ornitosis.
14. No se podrán sacrificar para el consumo humano en estado de carnes frescas los animales de los que se haya comprobado:
 - por la presencia de aves de corral enfermas en el matadero,

— por informaciones sanitarias referentes a su procedencia,

que han tenido contacto con pájaros atacados de peste aviaria verdadera, de enfermedad de New Castle, de rabia de salmonelosis, de cólera o de ornitosis, de forma tal que la enfermedad puede haberseles transmitido.

15. Las aves de corral indicadas en los n^{os} 12, 13 y 14 deberán ser sacrificadas separadamente y en último lugar.

CAPÍTULO IV

HIGIENE DEL SACRIFICIO

16. Las aves de corral introducidas en los locales de sacrificio deberán sacrificarse inmediatamente después de haberlas aturdido.
17. El sangrado se deberá completar y practicar de forma tal que la sangre no produzca manchas fuera del lugar de sacrificio.
18. El desplumado deberá ser inmediato y completo.
19. El eviscerado se deberá efectuar sin demora. La canal se deberá abrir de forma que las cavidades y todas las vísceras se puedan inspeccionar. Para ello, el hígado, el bazo y el tubo digestivo deben sacarse de la canal de forma que ésta no se manche y que se mantengan las conexiones anatómicas de dichas vísceras hasta el momento de la inspección.

20. Después de la inspección, las vísceras desprendidas deberán ser inmediatamente separadas de la canal y las partes no aptas para el consumo humano deberán ser inmediatamente retiradas.

Las vísceras o partes de las vísceras que queden en la canal, a excepción de los riñones, deberán ser inmediatamente retiradas, si es posible en su totalidad, en condiciones de higiene satisfactorias.

21. Está prohibido: insuflar las carnes de ave de corral y limpiarlas con un paño, así como rellenar las canales, a menos que sea con una partida de despojos comestibles correspondiente a una de las aves de corral sacrificadas en el establecimiento.

Las partes de las aves de corral y los despojos deberán embalsarse conforme al n^o 35.

22. Está prohibido proceder a despiezar la canal, a cualquier levantamiento o tratamiento de las carnes de aves de corral, antes del final de la inspección. El veterinario oficial podrá indicar cualquier otra manipulación que necesite la inspección.
23. Las carnes consignadas y las carnes declaradas no aptas para el consumo humano según el n^o 28, o excluidas del consumo humano según el n^o 29, las plumas y desechos deberán transportarse lo antes posible a los locales, instalaciones o recipientes previstos en las letras g), h) e i) del n^o 1 y manipularse de forma que reduzcan lo más posible la contaminación.
24. Al final de la inspección y del levantamiento de las vísceras, las carnes frescas de aves de corral deberán limpiarse y refrigerarse inmediatamente según las normas de higiene.

CAPÍTULO V

INSPECCIÓN SANITARIA POST MORTEM

25. Todas las partes del animal deberán someterse a inspección inmediatamente después del sacrificio.
26. La inspección *post mortem* deberá efectuarse en condiciones convenientes de iluminación.

27. La inspección *post mortem* deberá comprender:

- a) el examen visual del animal sacrificado,
- b) siempre que sea necesario, la palpación y la incisión del animal sacrificado,
- c) la búsqueda de anomalías de consistencia, de color, de olor y, eventualmente, de sabor,
- d) si es preciso, exámenes de laboratorio.

CAPÍTULO VI

DECISIÓN DEL VETERINARIO OFICIAL EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM

28. 1. Se declararán no aptas para el consumo humano, en su totalidad, las aves de corral cuya inspección *post mortem* revele uno de los siguientes casos:
- muerte resultante de causa ajena al sacrificio,
 - mancha generalizada,
 - importantes lesiones y equimosis,
 - olor, color, sabor anormales,
 - putrefacción,
 - anomalías de consistencia,
 - caquexia,
 - hidrohemia,
 - ascitis,
 - ictericia,
 - enfermedades infecciosas,
 - aspergilosis,
 - toxoplasmosis,
 - parasitismo extendido subcutáneo o muscular,
 - tumores malignos o múltiples,
 - leucosa,
 - intoxicación.
2. Se declararán no aptas para el consumo humano las partes del animal sacrificado que presenten lesiones traumáticas localizadas que no afecter a la salubridad del resto de la carne.
29. Las vísceras enumeradas a continuación: tráquea, pulmones separados de la canal conforme a las disposiciones del nº 20, esófago, buche, intestino y vesícula biliar, estarán excluidas del consumo humano.

CAPÍTULO VII

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

30. El marcado de inspección veterinaria se deberá efectuar bajo la responsabilidad del veterinario oficial que tendrá en su poder y conservará con este fin:
- a) los instrumentos destinados al marcado de inspección veterinaria de carnes, que no podrá entregar al personal auxiliar sino en el mismo momento del marcado y por el tiempo necesario para éste;

- b) las etiquetas y envolturas si ya están revestidos del marchamo o de la marca prevista en el n° 31, así como los marchamos en forma de placa que se mencionan en el n° 31. Dichas etiquetas, envolturas y marchamos en forma de placa se entregarán al personal auxiliar en el momento mismo en que se tengan que utilizar y en el número correspondiente a las necesidades.

31. El marcado de inspección veterinaria:

- a) para las canales no embaladas deberá consistir en la fijación en cada una de ellas de un marchamo en forma de placa.

El marchamo en forma de placa deberá ser de tal forma que sea imposible volver a usarlo, de un material resistente que responda a todas las exigencias de la higiene y de tales dimensiones que puedan figurar en él las siguientes indicaciones obligatorias, en caracteres perfectamente legibles:

- en la parte superior, las dos primeras letras en mayúsculas del país exportador,
- en el centro, el número de registro sanitario del matadero,
- en la parte inferior, una de las siglas CEE, EEG o EWG.

Los caracteres deberán tener 0,2 cm de alto tanto las letras como las cifras;

- b) para canales y partes de canales embaladas deberá consistir en una marca impresa sobre una envoltura que deberá estar cerrada de tal forma que haga imposible su utilización después de haberla abierto.

La envoltura deberá ser de un material suficientemente sólido que satisfaga todas las normas de higiene; la marca impresa deberá llevar las mismas indicaciones que las señaladas para el marchamo en forma de placa, impresas en caracteres de las mismas dimensiones;

- c) para los despojos no contenidos en la canal, deberá consistir en una marca impresa en una envoltura que deberá estar cerrada, análoga a la mencionada en la letra b) o en la aplicación de un marchamo sello sobre una etiqueta bien visible pegada al embalaje. Esta etiqueta se deberá aplicar de forma que quede destruida en el momento de abrir el embalaje.

El sello deberá ser de tinta, de forma oval, de 6,5 cm de ancho por 4,5 cm de altura. En este sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:

- en la parte superior, el nombre en mayúsculas del país exportador,
- en el centro, el número de registro sanitario del matadero,
- en la parte inferior, una de las siglas CEE, EEG o EWG.

Los caracteres deberán tener una altura de 0,8 cm para las letras y 1,1 cm para las cifras.

CAPÍTULO VIII

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

32. Un veterinario oficial deberá entregar, en el momento del embarque, el original del certificado de inspección veterinaria que deberá acompañar las carnes frescas de aves de corral durante su transporte hacia el país destinatario. El certificado de inspección veterinaria deberá corresponder, en su presentación y contenido, al modelo adjunto al Anexo IX, se expedirá, al menos, en el idioma del país destinatario y deberá incluir las informaciones previstas en el modelo adjunto al Anexo IV.

CAPÍTULO IX

ALMACENAMIENTO

33. Las carnes frescas de ave de corral, después de la refrigeración prevista en el n° 24, deberán mantenerse a una temperatura que no supere en ningún momento los + 4 °C.

CAPÍTULO X

EMBALAJE

34. a) El embalaje (por ejemplo cajas, cartones) deberá satisfacer todas las normas de higiene, en especial:
- no poder alterar los caracteres organolépticos de la carne,
 - no poder transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana,
 - será suficientemente sólido para garantizar una protección eficaz de la carne durante el transporte y la manipulación;
- b) El embalaje no deberá volver a utilizarse para embalar carne, a menos que sea de un material resistente a la corrosión, fácil de limpiar y si previamente se hubiere limpiado y desinfectado.
35. Cuando las carnes frescas de aves de corral se colocaren en una envoltura en contacto directo con éste (por ejemplo hojas de plástico), esta operación deberá efectuarse de forma que satisfaga las normas de higiene.

Dicha envoltura deberá ser transparente, incolora y cumplir además con las condiciones indicadas en la letra a) del n° 34; no se podrá utilizar una segunda vez para envolver carne.

Las partes de las aves de corral o de los despojos separados de la canal deberán siempre rodearse de una envoltura protectora que satisfaga dichos criterios y que esté cerrada de forma segura.

CAPÍTULO XI

TRANSPORTE

36. Las carnes frescas de aves de corral deberán transportarse en vehículos o en máquinas concebidas y equipadas de tal forma que garanticen la temperatura prevista en el Capítulo IX durante toda la duración del transporte.
37. No se podrán utilizar los medios de transporte de carnes frescas de aves de corral para desplazar animales vivos o cualquier producto que pueda alterar o contaminar la carne, a menos que, después de descargar los productos antes mencionados, se les haya sometido a una limpieza, desinfección y eventualmente a una desodorización eficaces.
38. No se podrán transportar carnes frescas de aves de corral juntamente con materias que, durante el transporte, puedan alterarla o transmitirle algún olor, a menos que se tomen precauciones para evitar dichas eventualidades.
39. No se podrán transportar carnes frescas en un vehículo o máquina que no esté limpio y desinfectado.
40. El veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, que los vehículos o máquinas de transporte, así como las condiciones del cargamento, cumplen con las normas de higiene definidas en el presente Capítulo.

ANEXO II

CONDICIONES EXIGIDAS PARA LOS AUXILIARES

1. No se podrán admitir como auxiliares sino las personas que:
 - a) demuestren, mediante certificado de una autoridad competente en la materia, que son personas de buena conducta;
 - b) posean suficiente educación básica;
 - c) sean físicamente aptas para ejercer dicha función;
 - d) demuestren, después de una prueba de capacidad, tener suficientes conocimientos técnicos.
2. Sin perjuicio de las disposiciones de los números 7 y 8 del Capítulo II del Anexo I, no podrán emplearse como auxiliares las personas que:
 - a) ejerzan una actividad que podría presentar peligro de infección a las carnes frescas de aves de corral;
 - b) ejerzan el oficio de carnicero, exploten un matadero de aves de corral o trabajen en éste en cualquier otra función, se dediquen al comercio de aves de corral o de alimentos destinados a las aves de corral, den consultas en materia de alimentación de aves de corral, practiquen la avicultura con fines profesionales o estén empleados en establecimientos agrícolas.
3. La autoridad central competente del Estado miembro o la autoridad designada por ésta organizará la prueba de capacidad mencionada en la letra d) del número 1. Sólo se admitirán a esta prueba los candidatos que demuestren haber superado un período preparatorio de prácticas de una duración de tres meses bajo la dirección de un veterinario oficial.
4. El examen mencionado en el número 3 estará compuesto de una parte teórica y de una parte práctica y cubrirá las siguientes materias:
 - a) Parte teórica:
 - Nociones fundamentales de anatomía y de fisiología de las aves de corral;
 - Nociones fundamentales de patología de las aves de corral;
 - Nociones fundamentales de anatomo-patología de las aves;
 - Nociones fundamentales de higiene y, en especial, de higiene de la empresa;
 - Métodos y procedimientos para el sacrificio de aves de corral, preparación, envasado y transporte;
 - Conocimiento de las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el ejercicio de sus funciones.
 - b) Parte práctica:
 - Examen y valoración de las aves de corral destinadas al sacrificio;
 - Examen y valoración de las aves de corral sacrificadas;
 - Determinación de la especie animal después de un examen de las partes típicas de un animal;
 - Determinación de varias partes de aves de corral sacrificadas que presentan alteraciones, y comentario;
 - Práctica corriente del reconocimiento *post mortem* en cadena.

ANEXO III

MODELO

CERTIFICADO SANITARIO

para las aves de corral transportadas de la explotación al matadero

Servicio competente N° (1)

I. Identificación de los animales

Especie animal

Número de animales

Señal para su identificación

II. Procedencia de los animales

Dirección de la explotación de procedencia

.....

III. Destino de los animales

Estos animales se transportan hacia el siguiente matadero:

.....

por los siguientes medios de transporte:

IV. Certificado

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que los animales arriba indicados han sido objeto de una inspección ante mortem en la explotación antes mencionada, el a horas y que se les ha considerado sanos.

Hecho en, el

Firma del veterinario oficial

(.....)

(1) Facultativo.

ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a carnes frescas de aves de corral ⁽¹⁾ destinadas a un Estado miembro de la CEE

País exportador Nº ⁽²⁾

Ministerio

Servicio competente

Ref. ⁽³⁾

I. Identificación de las carnes

Carnes de
 (especie animal)

Clase de las piezas

Clase de embalaje

Número de las unidades de embalaje

Peso neto

II. Procedencia de las carnes

Dirección(es) y número(s) de registro sanitario del (de los) matadero(s):

.....

.....

III. Destino de las carnes

Las carnes se expiden

de
 (lugar de expedición)

a
 (país y lugar de destino)

por el medio de transporte siguiente ⁽³⁾

Nombre y dirección del expedidor

.....

Nombre y dirección del destinatario

.....

IV. Certificado de Inspección Veterinaria

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

- a) — que las carnes de ave de corral arriba indicadas (*)
- que los embalajes de las carnes arriba indicados (*)

llevan una señal para su identificación que prueba que las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados;

- b) que dichas carnes se reconocen aptas para el consumo humano después de una inspección veterinaria efectuada conforme a la Directiva del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambio de carnes frescas de aves de corral;
- c) que los vehículos a máquinas de transporte, así como las condiciones del cargamento de dicha expedición concuerdan con las exigencias de la higiene definidas en la Directiva antes citada.

Hecho en, el

Firma del veterinario oficial

(.....)

(1) Carnes frescas de aves de corral: las carnes frescas procedentes de las especies siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos y gansos que vivan en estado doméstico, que no hayan sufrido ningún tratamiento encaminado a garantizar su conservación; no obstante, se consideran frescas las carnes tratadas al frío.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula y para los aviones, el número de vuelo.

(4) Tachar lo que no proceda.