

Propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las disposiciones para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

(2000/C 365 E/04)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

COM(2000) 438 final — 2000/0180(COD)

(Presentada por la Comisión el 14 de julio de 2000)

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA
UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y, en particular, la letra b) del apartado 4 de su artículo 152,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

Visto el dictamen del Comité de las Regiones,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado,

Considerando lo siguiente:

- (1) La legislación comunitaria establece las normas generales para la realización de los controles oficiales de los productos alimenticios.
- (2) Además de las normas generales, deben establecerse normas detalladas aplicables a los controles oficiales de los productos de origen animal con el fin de tener en cuenta los peligros concretos que para la salud pública y la sanidad animal pueden estar asociados con esos productos.
- (3) Tales normas detalladas aplicables a los controles oficiales de los productos de origen animal deben incluir todos los aspectos que puedan afectar a la inocuidad de esos productos con respecto a la salud pública y la sanidad animal, en particular los requisitos exigibles durante la producción primaria y la posterior manipulación, la fabricación, la transformación, el almacenamiento y el transporte de animales y productos, las inspecciones *ante-mortem* de los animales para sacrificio, el bienestar de los animales, las inspecciones *post-mortem* de los animales sacrificados, el cumplimiento de las condiciones higiénicas en los establecimientos, el tratamiento que debe aplicarse a los productos de origen animal a fin de eliminar los riesgos para la sanidad animal y otras medidas para proteger la salud pública y la sanidad animal.
- (4) Los controles oficiales deben abarcar los aspectos más importantes para la protección de la salud pública y la sanidad animal y basarse en la información más reciente de que se disponga sobre los problemas que puedan ser un peligro para la salud humana.
- (5) Los controles oficiales deben realizarse con el fin de analizar y determinar los posibles riesgos que plantean para

la salud la manipulación o el consumo de esos productos de origen animal.

- (6) Las normas detalladas aplicables a los controles oficiales deben basarse en un análisis de riesgos apropiado y en la opinión del Comité científico. Para ello, es necesario realizar una evaluación de los riesgos que plantean los actuales procedimientos de inspección *ante-mortem* y *post-mortem* debiendo seguir utilizándose los actuales procedimientos de inspección hasta que se obtengan los resultados de dicha evaluación.
- (7) Debe garantizarse el cumplimiento de las normas sobre bienestar animal, en particular con respecto al sacrificio sin crueldad de los animales.
- (8) La Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia, dispone que, con el fin de garantizar la libre circulación de mercancías en la Comunidad, los controles oficiales de los productos de origen animal deben realizarse en el lugar de despacho de las mercancías y que en el Estado miembro de destino pueden realizarse controles por sondeo en el lugar de destino; no obstante, en caso de que existan motivos fundados para sospechar la existencia de una irregularidad, pueden realizarse controles mientras las mercancías estén en tránsito.
- (9) La normativa comunitaria sobre inocuidad alimentaria debe basarse en unos conocimientos científicos sólidos; para ello deben consultarse los Comités científicos en el ámbito de la salud de los consumidores y de la seguridad alimentaria, creados mediante la Decisión 97/579/CE de la Comisión ⁽²⁾, siempre que sea necesario.
- (10) Dado que las medidas necesarias para la aplicación del presente Reglamento son medidas de ámbito general según el artículo 2 de la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ⁽³⁾, conviene adoptarlas utilizando el procedimiento de reglamentación previsto en el artículo 5 de esa Decisión.

⁽¹⁾ DO L 395 de 30.12.1989, p. 13.

⁽²⁾ DO L 237 de 28.8.1997, p. 18.

⁽³⁾ DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El presente Reglamento establece las disposiciones aplicables a la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, con respecto a la salud pública y la sanidad animal.

Artículo 2

A efectos del presente Reglamento se aplicarán según convenga las definiciones que se establecen en:

- la Directiva 89/662/CEE del Consejo, relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior,
- el Reglamento (CE) n.º .../... del Consejo, por el que se establecen las normas zoonositarias aplicables a la producción, comercialización e importación de los productos de origen animal destinados al consumo humano,
- el Reglamento (CE) n.º .../... del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios

Artículo 3

Los Estados miembros se cerciorarán de que, además de estar supeditados a requisitos más generales sobre el control oficial de los productos alimenticios establecidos en la normativa comunitaria, los productos de origen animal se someten a controles oficiales con arreglo al presente Reglamento.

Artículo 4

La Comisión, de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 5 y, en caso necesario, tras haber obtenido el dictamen del comité científico apropiado:

- a) modificará o completará los anexos del presente Reglamento para tener en cuenta el progreso científico y técnico, en particular con relación a los procedimientos de inspección *ante-mortem* y *post-mortem* de la carne;
- b) adoptará las disposiciones de aplicación necesarias para garantizar la aplicación uniforme del presente Reglamento.

Artículo 5

1. La Comisión estará asistida por el Comité veterinario permanente, creado por la Decisión 68/361/CEE del Consejo ⁽¹⁾.
2. Cuando se haga referencia al presente apartado, se aplicará el procedimiento de reglamentación establecido en el artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE en cumplimiento de lo dispuesto en el apartado 3 de su artículo 7 y en su artículo 8.
3. El plazo a que se refiere el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE será de tres meses.

Artículo 6

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2004

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

⁽¹⁾ DO L 225 de 18.10.1968, p. 23.

ANEXO I

REQUISITOS DE CONTROL APLICABLES A TODOS LOS PRODUCTOS

- 1) Se realizarán controles oficiales de los productos de origen animal en todas las fases, desde la producción primaria hasta la comercialización inclusive, y en particular:
 - a) Controles en las explotaciones con el fin de comprobar el cumplimiento de las normas de higiene y las normas zoonosológicas, combinados con los controles sobre el bienestar de los animales, los residuos y los piensos exigidos por la normativa comunitaria.

Cuando no se cumplan las normas sobre higiene, bienestar animal o residuos o cuando se diagnostiquen enfermedades transmisibles a los seres humanos y a los animales, se adoptarán las medidas pertinentes.

En el caso de los animales de sacrificio, el servicio oficial encargado de realizar las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem* en el matadero será informado de cualquier problema que surja en las explotaciones que pueda repercutir en la inocuidad de los productos alimenticios.
 - b) Controles en los establecimientos para comprobar o examinar el cumplimiento de las normas de higiene específicas establecidas en el Reglamento . . . (por el que se establecen normas de higiene específicas para los productos alimenticios de origen animal) y en particular:
 - en su caso, el cumplimiento de las condiciones de autorización,
 - el uso correcto de los sellos sanitarios o de los números de registro,
 - la calidad sanitaria de los productos,
 - el cumplimiento de los requisitos relativos a la temperatura y, en su caso, de los requisitos microbiológicos.
 - c) Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 89/662/CEE del Consejo, controles durante la comercialización de los productos para comprobar o examinar en particular:
 - el cumplimiento de las normas sobre el marcado sanitario,
 - el cumplimiento del mantenimiento de la cadena del frío,
 - en su caso, los documentos que acompañan el envío.
 - d) Cualquier otro control necesario para comprobar el cumplimiento de la normativa comunitaria.
 - 2) Durante los controles oficiales:
 - a) los gestores de los establecimientos, el propietario o su representante, así como las personas responsables de los productos durante la comercialización, deberán facilitar la realización de los controles, garantizar las condiciones apropiadas y poner a disposición el espacio y los medios necesarios para garantizar un control adecuado;
 - b) la autoridad competente accederá libremente a los establecimientos y cualesquiera otras infraestructuras, como explotaciones, buques, medios de transporte, lonjas, etc.
-

ANEXO II

INSPECCIÓN DE CARNES

CAPÍTULO I

REQUISITOS APLICABLES A TODAS LAS CARNES

Los controles oficiales incluirán inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem* de los animales para consumo humano. En espera de que el comité científico apropiado emita un dictamen acerca de su revisión, las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem* se realizarán de conformidad con los procedimientos que se establecen en el presente anexo.

I. Frecuencia de los controles y responsabilidades

- 1) Los controles oficiales se realizarán bajo la supervisión y responsabilidad del veterinario oficial, quien podrá ser asistido por auxiliares sometidos a su autoridad y responsabilidad para realizar lo siguiente:
 - a) cuando se prevea realizar una inspección *ante-mortem* en la explotación, la recogida de información que el veterinario oficial necesite para evaluar el estado de salud del rebaño o manada de origen y para establecer un diagnóstico;
 - b) la inspección *ante-mortem* en el matadero, siempre que el veterinario oficial pueda realmente supervisar sobre el terreno el trabajo de los auxiliares; en este caso, la función del auxiliar consistirá en efectuar un examen inicial de los animales y ayudar en la realización de tareas estrictamente prácticas;
 - c) la inspección *post-mortem*, siempre que el veterinario oficial pueda realmente supervisar de forma directa sobre el terreno el trabajo de los auxiliares;
 - d) el control sanitario de la carne despiezada y almacenada;
 - e) la inspección y supervisión de establecimientos autorizados, medios de transporte, etc.
- 2) Con objeto de prestar la asistencia antes citada, los auxiliares deberán formar parte de un equipo de inspección bajo la autoridad y la responsabilidad del veterinario oficial, que deberá ser independiente del establecimiento que se inspecciona. Las autoridades competentes del Estado miembro en cuestión determinarán la composición del equipo de inspección de tal forma que el veterinario oficial esté en condiciones de controlar el desarrollo de las operaciones antes citadas.
- 3) La frecuencia de los controles oficiales se determinará basándose en la evaluación de los riesgos existentes para la salud. Se deberá velar, en particular, por que:
 - a) en los mataderos esté presente al menos un veterinario oficial durante las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem*; los Estados miembros pueden solicitar una excepción a este requisito para ajustarse a las necesidades de los pequeños y medianos mataderos. A tal fin, deberán presentar a la Comisión un expediente con todos los justificantes correspondientes para apoyar su solicitud. Dicho expediente debe incluir información sobre las cualificaciones de los inspectores que replacen al veterinario oficial, el tipo de mataderos en los que trabajarán y las condiciones en las cuales llevarán a cabo las inspecciones. La Comisión examinará el expediente y en su caso aprobará la solicitud de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 5. Dicha aprobación puede incluir las condiciones en las cuales puede aplicarse esta excepción.
 - b) en las salas de despiece esté presente un miembro del equipo encargado de la inspección al menos una vez al día mientras se efectúa el faenado;
 - c) en los almacenes frigoríficos y centros de reenvasado autorizados esté presente a intervalos regulares un miembro del equipo encargado de la inspección.
- 4) Las disposiciones que rigen dicha asistencia deberán adoptarse, en caso necesario, de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el artículo 5.

II. Inspección sanitaria *ante-mortem*

- 1) Antes del sacrificio, los animales deberán someterse a una inspección sanitaria *ante-mortem*. Deberá disponerse de suficiente luz.
- 2) Cuando así se prevea en el presente Reglamento, la inspección *ante-mortem* se realizará en la explotación de procedencia de los animales.
- 3) La inspección deberá permitir precisar en particular:
 - a) si los animales han sido identificados correctamente y proceden de una explotación o una zona sujeta a prohibición de traslados por motivos de sanidad animal, a menos que lo permita la normativa comunitaria;

- b) si los animales padecen una enfermedad transmisible al hombre o a los animales, si presentan síntomas de una enfermedad así o si su estado general permite temer la aparición de una enfermedad de esas características;
 - c) si presentan síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general que puedan hacer que la carne no sea apta para el consumo humano;
 - d) si se han cumplido las normas del bienestar de los animales;
 - e) si los animales presentados para el sacrificio están limpios; de no ser así, el veterinario oficial dará las instrucciones oportunas para garantizar que los animales se limpien o para evitar si no que la carne se contamine durante el sacrificio;
 - f) si los animales proceden de una explotación o una zona sujeta a restricciones por motivos de salud pública o sanidad animal;
 - g) si los animales presentan otras alteraciones patológicas que puedan afectar negativamente a la salud humana o la sanidad animal;
 - h) si se han observado las normas sobre el empleo de medicamentos veterinarios.
- 4) Los animales
- que padezcan una enfermedad de notificación obligatoria o una enfermedad transmisible al hombre o a los animales,
 - que presenten signos que indiquen que les han administrado o han consumido sustancias cuyo efecto puede hacer que su carne sea nociva para la salud humana,
- no podrán sacrificarse para consumo humano. Estos animales deberán sacrificarse por separado y su carne se eliminará en condiciones higiénicas.
- 5) El sacrificio de los animales sospechosos de padecer una enfermedad o que presenten signos de estados patológicos que puedan afectar negativamente a la salud humana o la sanidad animal, deberá aplazarse. En caso necesario, estos animales deberán someterse a un examen detallado para establecer un diagnóstico. Cuando la inspección *post-mortem* sea necesaria para establecer un diagnóstico, el veterinario oficial podrá decidir que los animales sean sacrificados por separado o al final del sacrificio normal. Estos animales se someterán a una inspección *post-mortem*, complementada, en caso necesario, con una toma de muestras y análisis de laboratorio.
- 6) El sacrificio de animales sometidos a un programa específico de erradicación de una enfermedad determinada, como la brucelosis o la tuberculosis, deberá realizarse en las condiciones impuestas por el veterinario oficial y bajo la supervisión directa del mismo.

III. Inspección sanitaria *post-mortem*

- 1) Los animales sacrificados deberán someterse sin demora a una inspección sanitaria *post-mortem* de acuerdo con normas científicas. Dicha inspección comprenderá en particular:
- a) un examen visual del animal sacrificado y sus órganos con el fin de detectar la existencia de contaminación visible u otros defectos;
 - b) la palpación y, cuando lo considere necesario el veterinario oficial, la incisión de aquellas partes del animal que presenten alguna alteración o sean sospechosas por algún otro motivo;
 - c) un examen organoléptico;
 - d) en caso necesario, la realización de pruebas de laboratorio, en particular, para comprobar la presencia de agentes de zoonosis;
 - e) cualquier medida que se considere necesaria para comprobar el cumplimiento de las normas comunitarias sobre el empleo de los medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas utilizadas en la agricultura, así como sobre los residuos.
- 2) Cuando sea necesario para establecer un diagnóstico o realizar nuevas investigaciones, el veterinario oficial podrá pedir que se reduzca el ritmo del sacrificio o que se paralice.
- 3) Cuando la inspección *ante-mortem* o *post-mortem* ponga de manifiesto la presencia de una enfermedad que pueda afectar a la salud humana o la sanidad animal, el veterinario oficial podrá solicitar que se realicen las pruebas de laboratorio que considere necesarias para confirmar su diagnóstico o para detectar sustancias con acción farmacológica que puedan estar presentes teniendo en cuenta el estado patológico observado.
- Si sigue habiendo dudas, deberán realizarse nuevos cortes o inspecciones hasta lograr un diagnóstico definitivo.
- 4) Los ganglios linfáticos que requieran una incisión deberán ser sistemáticamente objeto de incisiones múltiples y de un examen visual.
- 5) Deberán tomarse precauciones durante la inspección para garantizar que la carne no se contamine al realizar actividades como la palpación, los cortes o las incisiones.

IV. Sacrificio de urgencia

La carne de los animales sometidos a un sacrificio de urgencia, además de a la inspección *post-mortem* normal, deberá someterse a una toma de muestras para la realización de nuevos exámenes o a cualquier otro examen que se considere necesario.

V. Decisión basada en las inspecciones sanitarias

Tras las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem*, se deberá declarar no apto para consumo humano lo siguiente:

- a) las carnes de:
 - animales que presenten alguna de las enfermedades que dan lugar a restricciones zoonositarias, salvo que se hayan establecido procedimientos con arreglo a la normativa comunitaria vigente para eliminar cualquier riesgo para la sanidad animal;
 - animales caquéticos;
 - animales sacrificados demasiado jóvenes;
- b) las carnes cuya inspección revele lo siguiente:
 - caquexia;
 - enfermedades infecciosas generalizadas;
 - septicemia, piemia, toxemia o viremia;
 - presencia de residuos de sustancias prohibidas o residuos por encima de los niveles permitidos en la Comunidad;
 - tumores malignos o múltiples;
 - abscesos múltiples;
 - lesiones graves en diferentes regiones de la canal o en diferentes vísceras;
 - sangrado insuficiente;
 - infiltración masiva de sangre o suero;
 - infestación parasitaria subcutánea o muscular extendida;
 - equimosis;
 - en su caso, anomalías organolépticas;
 - anomalías en la consistencia, particularmente edema o emaciación aguda;
 - lesiones, suciedad o contaminación amplias;
- c) las partes del animal sacrificado que presenten lesiones, contaminación o inflamación localizadas que no afecten a la salubridad del resto de la carne;
- d) la sangre de los animales cuya carne haya sido declarada no apta para el consumo humano de acuerdo con los puntos anteriores y la sangre contaminada por el contenido del estómago o por cualquier otra sustancia;
- e) las canales cuyos despojos no hayan sido sometidos a una inspección *post-mortem*, salvo que el presente Reglamento disponga otra cosa;
- f) las canales de animales que padezcan cualquier otra anomalía que pueda constituir un peligro para la salud pública de acuerdo con la opinión profesional del veterinario oficial.

El veterinario oficial podrá indicar que la carne sólo podrá destinarse para un uso concreto como la transformación.

VI. Comunicación de los resultados de las inspecciones

El veterinario oficial deberá hacer constar los resultados de las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem*. Si la inspección pone de manifiesto la presencia de una enfermedad o anomalía que pueda afectar a la salud pública o la sanidad animal, o la presencia de residuos, se comunicará esta información a la autoridad competente encargada de la supervisión de la explotación de procedencia de los animales, así como a la persona responsable de los animales en cuestión. Una vez efectuada esa comunicación, se deberá actuar inmediatamente para solucionar la situación.

VII. Cualificación profesional de los auxiliares

- 1) Sólo quienes hayan aprobado un examen convocado por la autoridad competente de los Estados miembros podrán ser designados como auxiliares.
- 2) Sólo los candidatos que demuestren:
 - a) que han realizado un curso teórico de 400 horas como mínimo, que incluye demostraciones de laboratorio, y
 - b) que han recibido una formación práctica de al menos 200 horas,podrán presentarse al citado examen. La formación práctica deberá realizarse en mataderos, locales de despiece, almacenes frigoríficos y servicios de inspección cárnica o, tratándose de la inspección *ante-mortem*, en explotaciones.
- 3) Los exámenes para los auxiliares constarán de una parte teórica y otra práctica y abarcarán los siguientes temas:
 - a) inspección en explotaciones:
 - i) parte teórica:
 - experiencia en el ámbito de la industria agrícola: organización, importancia económica, métodos de producción, comercio internacional, etc.;
 - anatomía y patología;
 - conocimientos básicos de enfermedades: virus, bacterias, parásitos, etc.;
 - vigilancia de enfermedades, uso de medicinas y vacunas y exámenes de residuos;
 - higiene e inspección sanitaria;
 - bienestar de los animales en la explotación, durante el transporte y en el matadero;
 - requisitos medioambientales: en edificios, en explotaciones y en general;
 - normas nacionales e internacionales;
 - preocupaciones de los consumidores y control de calidad;
 - ii) parte práctica:
 - visitas a diferentes tipos de explotaciones que utilicen diferentes métodos de cría;
 - visitas a establecimientos de producción;
 - carga y descarga de medios de transporte;
 - visitas a laboratorios;
 - controles veterinarios;
 - documentación;
 - experiencia práctica;
 - b) inspección en mataderos:
 - i) parte teórica:
 - conocimientos básicos sobre anatomía y fisiología de animales sacrificados;
 - conocimientos básicos sobre patología de animales sacrificados;
 - conocimientos básicos sobre anatomía patológica de animales sacrificados;
 - conocimientos básicos sobre higiene y, en particular, sobre higiene industrial, higiene del sacrificio, del despiece y del almacenamiento e higiene del trabajo y control del sistema HACCP;
 - conocimiento de los métodos y procedimientos para el sacrificio, la inspección, la preparación, el envasado, el embalaje y el transporte de carnes frescas;
 - conocimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas relacionadas con sus funciones;
 - procedimientos de muestreo;

ii) parte práctica:

- identificación de animales;
- inspección y evaluación de animales sacrificados;
- identificación de especies animales mediante examen de las partes típicas del animal;
- identificación de una serie de partes de los animales sacrificados que presenten alteraciones y comentarios al respecto;
- inspección *post-mortem* en un matadero;
- control de la higiene, incluido el control del sistema HACCP;
- muestreo;
- identificación de carnes.

VIII. Otras responsabilidades durante las inspecciones

Los propietarios o las personas encargadas de los animales deberán cooperar con los funcionarios que realicen las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem*. Deberán permitir el acceso a los animales, a la carne y a la documentación pertinente en condiciones que permitan la inspección. Asimismo, deberán prestar asistencia adicional a petición del veterinario oficial o del asistente. En caso de que no presten la cooperación solicitada, se suspenderá la inspección hasta que acepten colaborar en la medida necesaria para que ésta se pueda llevar a cabo.

CAPÍTULO II

CARNE DE UNGULADOS DOMÉSTICOS

Además de los requisitos generales se aplicará lo siguiente:

I. Inspección sanitaria *ante-mortem*

Cuando la inspección *ante-mortem* se realice en el matadero, los animales deberán someterse a ella en el plazo de veinticuatro horas desde su llegada a aquél y dentro de las veinticuatro horas previas a su sacrificio. Además, el veterinario oficial podrá solicitar que la inspección se efectúe en cualquier otro momento.

II. Inspección sanitaria *post-mortem*

1) En caso necesario, la inspección *post-mortem* incluirá:

- La incisión de ciertos órganos y ganglios linfáticos y, dependiendo de las conclusiones a que se haya llegado en la inspección, del útero.
- Un examen visual o palpación. Cuando esta inspección ponga de manifiesto que el animal presenta lesiones que podrían contaminar las canales, el material, el personal o los locales, a dichos órganos no se les podrá realizar la incisión en el local de sacrificio ni en ninguna otra parte del establecimiento en el que las carnes pudieran contaminarse.

2) La inspección deberá realizarse de la siguiente forma:

A. Bovinos de más de seis semanas

- a) Examen visual de la cabeza y la papada; incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parótidos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares y parotidei*); examen de los músculos maseteros externos, en los que se efectuarán dos incisiones paralelas a la mandíbula, y los músculos maseteros internos (pterigoideos internos), cuya incisión se realizará a lo largo de un plano. La lengua deberá desprenderse de forma tal que permita un examen visual detallado de la boca y de las fauces, y se someterá a examen visual y palpación.
- b) Inspección de la tráquea; examen visual y palpación de los pulmones y el esófago; incisión y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos *Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a los ejes principales; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones se excluyan del consumo humano.
- c) Examen visual del pericardio y el corazón, siendo este último objeto de una incisión longitudinal de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular.
- d) Examen visual del diafragma.

- e) Examen visual y palpación del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); incisión de la superficie gástrica del hígado y de la base del lóbulo caudado para examinar los conductos biliares.
 - f) Examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); palpación y, en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.
 - g) Examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo.
 - h) Examen visual de los riñones e incisión, cuando sea necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*).
 - i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.
 - j) Examen visual de los órganos genitales.
 - k) Examen visual y, en caso necesario, palpación e incisión de la ubre y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*). En la vaca, cada mitad de la ubre se abrirá mediante una larga y profunda incisión hacia los senos lactíferos (*sinus lactíferes*) y se efectuará una incisión de los ganglios linfáticos de la ubre, salvo si se excluye del consumo humano.
- B. *Bovinos de menos de seis semanas*
- a) Examen visual de la cabeza y la papada; incisión y examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*). Inspección de la boca y las fauces y palpación de la lengua. Extirpación de las amígdalas.
 - b) Examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; incisión y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a los ejes principales; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones se excluyan del consumo humano.
 - c) Examen visual del pericardio y el corazón, siendo este último objeto de una incisión longitudinal de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular.
 - d) Examen visual del diafragma.
 - e) Examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación y, si es necesario, incisión del hígado y sus ganglios linfáticos.
 - f) Examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); palpación y, en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.
 - g) Examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo.
 - h) Examen visual de los riñones e incisión, cuando sea necesario, de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*).
 - i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.
 - j) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones; en caso de duda, deberá practicarse una incisión en esta región y se abrirán las articulaciones. Deberá examinarse el líquido sinovial.
- C. *Porcinos*
- a) Examen visual de la cabeza y la papada. Incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares (*Lnn. mandibulares*). Examen visual de la boca, las fauces y la lengua.
 - b) Examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a los ejes principales; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones se excluyan del consumo humano.
 - c) Examen visual del pericardio y el corazón, siendo este último objeto de una incisión longitudinal de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular.
 - d) Examen visual del diafragma.
 - e) Examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y sus ganglios linfáticos.
 - f) Examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); palpación y, en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.
 - g) Examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo.

- h) Examen visual de los riñones e incisión, cuando sea necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*).
 - i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.
 - j) Examen visual de los órganos genitales.
 - k) Examen visual de la ubre y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*); incisión de los ganglios linfáticos supramamarios.
 - l) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá practicarse una incisión en esta región y se abrirán las articulaciones.
- D. *Ovinos y caprinos*
- a) Examen visual de la cabeza tras el desollado y, en caso de duda, examen de la papada, la boca, la lengua y los ganglios linfáticos retrofaríngeos y parótidos. Con independencia de las normas zoonosanitarias, estos exámenes no serán necesarios cuando la autoridad competente pueda garantizar que la cabeza, incluida la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano.
 - b) Examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales*). En caso de duda, deberá realizarse una incisión y un examen de estos órganos y de los ganglios linfáticos.
 - c) Examen visual del pericardio y el corazón; en caso de duda, deberá realizarse una incisión y un examen del corazón.
 - d) Examen visual del diafragma.
 - e) Examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares.
 - f) Examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*).
 - g) Examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo.
 - h) Examen visual de los riñones; incisión, cuando sea necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*).
 - i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.
 - j) Examen visual de la ubre y de sus ganglios linfáticos.
 - k) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá practicarse una incisión en esta región y se abrirán las articulaciones.
- E. *Solípedos domésticos*
- a) Examen visual de la cabeza y, una vez desprendida la lengua, de la papada; palpación y, en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parótidos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares y parotidei*). La lengua deberá desprenderse de forma tal que permita un examen visual detallado de la boca y de las fauces, y a su vez deberá ser inspeccionada visualmente y palpada. Las amígdalas deberán extirparse.
 - b) Examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; palpación y, en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a los ejes principales; no obstante, estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones se excluyan del consumo humano.
 - c) Examen visual del pericardio y el corazón, siendo este último objeto de una incisión longitudinal de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular.
 - d) Examen visual del diafragma.
 - e) Examen visual, palpación y, en caso necesario, incisión del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*).
 - f) Examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.
 - g) Examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo.
 - h) Examen visual y palpación de los riñones e incisión, cuando sea necesario, de éstos y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*).
 - i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.

- j) Examen visual de los órganos genitales de sementales y yeguas.
- k) Examen visual de la ubre y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*) y, en caso necesario, incisión de los ganglios linfáticos supramamarios.
- l) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá practicarse una incisión en esta región y se abrirán las articulaciones.
- m) Todos los caballos grises y blancos deberán someterse a una inspección para la detección de melanosis y melanomatosis consistente en el examen de los músculos y los ganglios linfáticos (*Lnn. subrhoidei*) del hombro por debajo del cartílago escapular tras soltar la unión de un hombro. Los riñones se deberán sacar y examinar por incisión hasta atravesarlos en su totalidad.

III. Controles especiales

A. Triquinosis

La carne de porcinos (domésticos, de caza de cría y de caza silvestre) y de solípedos deberá someterse a un examen para detectar la posible presencia de triquinas (*Trichinella spp*) o a un tratamiento mediante frío.

B. Cisticercosis en porcinos y bovinos

El examen para detectar *Cysticercus bovis* y *Cysticercus cellulosae* incluirá el examen de las partes del animal que puedan estar infestadas.

Una vez retiradas las partes no aptas para el consumo humano, las carnes de animales con infestación no generalizada deberán someterse a un tratamiento mediante frío.

C. Muermo de los solípedos

El examen para la detección del muermo en los solípedos incluirá un atento examen de las mucosas de la tráquea, de la laringe, de las cavidades nasales, de los sinus y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y ablación del tabique nasal.

Con arreglo al procedimiento del Comité veterinario permanente, previo dictamen del Comité científico, deberán decidirse los aspectos siguientes:

- a) los métodos que haya que aplicar al efectuar los exámenes para la detección de las enfermedades mencionadas en este epígrafe;
- b) el tratamiento mediante frío que hay que aplicar a la carne en caso de triquinosis y cisticercosis;
- c) las condiciones en las que se pueden conceder excepciones a las regiones de la Comunidad de las que se demuestre mediante estudios epidemiológicos que están libres de triquinosis o muermo.

IV. Decisión de declarar que la carne no es apta para el consumo humano basada en las inspecciones *ante-mortem* y *post-mortem*

1) Además de los supuestos previstos en el punto V del capítulo I, se declarará no apto para el consumo humano lo siguiente:

a) Las carnes de animales:

i) En los que se haya diagnosticado alguna de las siguientes enfermedades:

- actinobacilosis o actinomicosis generalizadas;
- gangrena enfisematosa y ántrax;
- tuberculosis generalizada;
- linfadenitis generalizada;
- muermo;
- rabia;
- tétanos;
- salmonelosis aguda;
- brucelosis aguda;
- mal rojo del cerdo (erisipela porcina);
- botulismo.

- ii) Que presenten lesiones agudas de bronconeumonía, pleuresía, peritonitis, metritis, mastitis, artritis, pericarditis, enteritis o meningoencefalomielitis confirmadas mediante una inspección detallada, posiblemente acompañada de un examen bacteriológico y una investigación para detectar residuos de sustancias con efecto farmacológico. Sin embargo, cuando los resultados de estos exámenes especiales sean favorables, la canal podrá declararse apta para el consumo humano una vez que se hayan retirado aquellas partes de la misma que no lo sean.
 - iii) Que estén afectados por las siguientes enfermedades parasitarias: sarcocistosis generalizada, cisticercosis generalizada, triquinosis.
 - iv) Muertos, nacidos muertos o nonatos.
 - v) Que hayan sido sacrificados demasiado jóvenes y cuya carne sea edematosa.
 - vi) Que presenten síntomas de emaciación o anemia avanzada.
 - vii) Que hayan dado una reacción positiva o dudosa a la tuberculina y en los que la inspección *post-mortem* haya revelado lesiones tuberculosas localizadas en diversos órganos o partes de la canal. No obstante, cuando se haya observado una lesión tuberculosa en los ganglios linfáticos del mismo órgano o parte de la canal, sólo el órgano o la parte afectada de la canal y los ganglios linfáticos asociados se declararán no aptos para el consumo humano.
 - viii) Que hayan dado una reacción positiva o dudosa a la brucelosis confirmada por lesiones que indiquen una infección aguda. Aunque no se hayan observado dichas lesiones, la ubre, el tracto genital y la sangre deben declararse no aptos para el consumo humano.
- b) Las partes de la canal que presenten signos de extensas infiltraciones serosas o hemorrágicas, abscesos localizados o contaminación localizada.
- c) Los despojos y las vísceras que presenten lesiones patológicas de origen infeccioso, parasitario o traumático.
- d) Cuando la canal o los despojos estén afectados por linfadenitis caseosa o cualquier otra afección supurativa pero esa afección no esté generalizada o asociada a emaciación:
- i) cualquier órgano y sus ganglios linfáticos asociados, cuando la afección de que se trate exista en la superficie o en el interior de dicho órgano o ganglio linfático;
 - ii) en cualquiera de los casos en los que no se aplique el inciso i), la lesión y las partes circundantes, según convenga, una vez considerada la edad y el grado de actividad de la lesión, teniendo en cuenta que las lesiones antiguas y claramente encapsuladas pueden considerarse inactivas.
- e) Las carnes procedentes de la parte del animal donde se realiza el sangrado.
- f) El hígado y los riñones de animales de más de dos años procedentes de regiones en donde los planes aplicados en virtud del artículo 5 de la Directiva 96/23/CE hayan puesto de manifiesto la presencia generalizada de metales pesados en el medio ambiente.
- g) Las carnes que desprendan un pronunciado olor sexual.
- 2) Las siguientes carnes deberán llevar una marca especial y someterse a transformación:
- i) la de los cerdos machos utilizados para la reproducción;
 - ii) la de los cerdos machos no castrados así como la de los cerdos criptórcidos y hermafroditas de un peso canal superior a 80 kg, excepto en caso de que el establecimiento pueda garantizar que las canales que presenten un fuerte olor sexual pueden detectarse según un método reconocido de acuerdo con el procedimiento del Comité veterinario permanente o, a falta de tal método, según un método reconocido por las autoridades competentes de que se trate.

V. Condiciones especiales aplicables a los mataderos con poca capacidad

- a) Los mataderos situados en regiones con limitaciones geográficas especiales o dificultades de abastecimiento así como los que suministren carne a escala local deberán comunicar al servicio veterinario la hora del sacrificio, así como el número y la procedencia de los animales, para que la inspección *ante-mortem* pueda realizarse bien en la explotación o inmediatamente antes del sacrificio en el matadero.
- b) El veterinario oficial o un asistente deberá proceder a la inspección *post-mortem* de la carne. Si la carne presenta lesiones o alteraciones, la inspección *post-mortem* deberá realizarla el veterinario oficial. Éste, o el asistente que esté bajo su responsabilidad, comprobará regularmente el cumplimiento de las normas de higiene que se establecen en el presente Reglamento.

CAPÍTULO III

Carne de aves de corral

Además de los requisitos generales, se aplicará lo siguiente:

I. Inspección *ante-mortem*

- 1) El sacrificio de una remesa de aves de corral procedente de una explotación sólo podrá autorizarse cuando:
 - a) bien las aves de corral destinadas al sacrificio hayan sido sometidas a una inspección *ante-mortem* en la explotación y vayan acompañadas del certificado sanitario que se indica en el punto V,
 - b) o entre 24 y 72 horas antes de la llegada de las aves de corral al matadero, el veterinario oficial disponga de un documento que deberá expedir la autoridad competente y que contenga:
 - información actualizada pertinente sobre la población de procedencia, en particular datos obtenidos de los registros de la explotación sobre el tipo de aves de corral sacrificadas,
 - la prueba de que la explotación de origen está bajo la supervisión de un veterinario encargado de la sanidad en la explotación.

Esta información deberá ser evaluada antes de decidir qué medidas deben tomarse con respecto a las aves procedentes de la explotación en cuestión, en particular el tipo de inspección *ante-mortem* exigida.

En caso de que no se cumplan las condiciones establecidas en las letras a) o b) anteriores, podrá decidirse:

- bien aplazar el sacrificio hasta que la explotación de origen haya sido inspeccionada con el fin de obtener la información exigida,
- o autorizar el sacrificio previa realización de las pruebas contempladas en la letra b) del punto 2 siguiente.

Todos los gastos resultantes de la aplicación de este párrafo deberán correr a cargo del propietario de la explotación de acuerdo con las normas que adopte la autoridad competente.

Sin embargo, en el caso de propietarios de explotaciones con una producción anual que no supere 20 000 aves de corral, 15 000 patos, 10 000 pavos o 10 000 gansos, o un número equivalente de otras especies de aves de corral, la inspección *ante-mortem* podrá ser realizada en el matadero. En estos casos, el productor deberá aportar una declaración en la que afirme no tener una producción anual superior a las cifras indicadas.

- 2) La inspección *ante-mortem* realizada en la explotación de procedencia comprenderá:
 - a) Una comprobación de los registros o la documentación del propietario de la explotación.
 - b) Un examen adicional para determinar si las aves:
 - i) sufren una enfermedad transmisible al hombre o a los animales o presentan un comportamiento individual o colectivo que indique que esa enfermedad puede producirse;
 - ii) presentan una alteración general del comportamiento o signos de una enfermedad que puede hacer que la carne no resulte apta para el consumo humano.
 - c) El muestreo periódico del agua y del pienso para verificar la conformidad con los períodos de retirada.
 - d) Pruebas para detectar agentes zoonóticos.
- 3) En caso de duda sobre la identidad de la remesa de aves de corral y cuando éstas tengan que ser sometidas a una inspección sanitaria *ante-mortem* en el matadero, el veterinario oficial tendrá que examinar todas las jaulas si las aves presentan los síntomas contemplados en la letra b) del punto 2 del presente capítulo.
- 4) Si las aves no se sacrifican en los tres días siguientes a la expedición del certificado sanitario contemplado en la letra a) del punto 1:
 - cuando las aves no hayan abandonado la explotación de origen, tendrá que expedirse un nuevo certificado sanitario;
 - cuando las aves se hallen ya en el matadero, se podrá autorizar el sacrificio, una vez que se haya evaluado el motivo del retraso, si se presenta un nuevo certificado sanitario o tras haber efectuado un nuevo examen de las aves.
- 5) Tratándose de aves clínicamente sanas de una remesa que deba sacrificarse de acuerdo con un programa de control de enfermedades infecciosas o de zoonosis, las aves se sacrificarán al final del día o en condiciones tales que no se contaminen otras aves.

Si los animales de una remesa de esas características muestran síntomas clínicos de las siguientes enfermedades:

- a) ornitosis,
- b) salmonelosis,

se prohibirá su sacrificio para consumo humano.

Se autorizará el sacrificio al final del proceso normal de sacrificio siempre que se tomen precauciones para reducir al mínimo el riesgo de difusión de bacterias y para limpiar y desinfectar las instalaciones después del sacrificio. La carne de esas aves deberá manipularse del mismo modo que la carne declarada no apta para el consumo humano.

- 6) Los mataderos situados en regiones con limitaciones geográficas especiales o dificultades de abastecimiento o los que suministren al mercado local deberán cumplirse las normas siguientes:
 - a) Los mataderos deberán notificar al servicio veterinario la hora en que se sacrifican las aves así como el número y origen de éstas.
 - b) El veterinario oficial o un asistente deberá estar presente en el momento del sacrificio. Cuando esto no sea posible, la carne no podrá salir del establecimiento hasta que se haya realizado la inspección sanitaria *post mortem*. El veterinario oficial o el asistente que esté bajo sus órdenes deberá comprobar periódicamente el cumplimiento de las normas de higiene.
 - c) La autoridad competente deberá efectuar un seguimiento de la cadena de distribución de la carne procedente de los establecimientos y cerciorarse de que los productos que hayan sido declarados no aptos para el consumo se marcan, se utilizan y se eliminan convenientemente.

II. Inspección *post-mortem*

- 1) Como parte de la inspección *post-mortem*, el veterinario oficial deberá:
 - a) examinar las vísceras y las cavidades corporales de un número representativo de aves de cada remesa procedente del mismo origen;
 - b) inspeccionar con detalle una muestra aleatoria de aves cuyas carnes se hayan declarado no aptas para el consumo humano tras la inspección sanitaria *post-mortem*;
 - c) realizar los exámenes que considere necesarios cuando haya motivos para sospechar que las carnes de las aves en cuestión tal vez no sean aptas para el consumo humano.
- 2) En el caso de aves parcialmente evisceradas cuyos intestinos se retiren inmediatamente (*effilées*), las vísceras y las cavidades corporales de un número representativo de aves de cada remesa deberán ser inspeccionadas después de la evisceración. Cuando esta inspección ponga de manifiesto anomalías en algunas aves, todas las aves de la remesa deberán ser inspeccionadas de acuerdo con el punto 1.
- 3) Si la evisceración se aplaza:
 - a) la inspección sanitaria *post-mortem* a la que se hace referencia en el punto 1 deberá tener lugar como máximo 15 días después del sacrificio, período durante el cual las aves deberán conservarse a una temperatura inferior a 4 °C;
 - b) antes del final de dicho período deberá realizarse la evisceración en un establecimiento autorizado para ese fin; en tales casos, las canales tendrán que ir acompañadas del certificado sanitario que se describe en el punto VI;
 - c) la carne de ave no deberá llevar ningún sello de inspección veterinaria antes de que se haya realizado la evisceración mencionada en la letra b).

III. Decisión de declarar que la carne no es apta para el consumo humano basada en la inspección *post-mortem*

Además de los supuestos previstos en el punto V del capítulo I, la carne de ave deberá declararse no apta para el consumo humano cuando la inspección *post-mortem* ponga de manifiesto la existencia de alguna de las afecciones siguientes:

- existencia en los órganos de micosis sistemáticas y lesiones locales de las que se sospeche que han sido causadas por agentes patógenos transmisibles al hombre o por sus toxinas;
- caquexia;
- grandes lesiones mecánicas, incluidas las debidas a un exceso de escaldadura;

- ascitis;
- infestación parasitaria subcutánea o muscular de grandes proporciones y parasitismo sistemático.

IV. Asistencia técnica

Las autoridades competentes podrán permitir a los miembros del personal de los establecimientos que realicen operaciones técnicas relacionadas con la inspección, bajo la supervisión directa del veterinario oficial, siempre que hayan recibido formación especial de éste. Los criterios generales aplicables a dicha formación se establecerán de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el artículo 5.

V. Modelo de certificado sanitario

CERTIFICADO SANITARIO ⁽¹⁾

para las aves de corral transportadas de la explotación al matadero

Servicio competente: N° ⁽²⁾:

I. Identificación de las aves

Especie:

Cantidad:

II. Procedencia de las aves

Dirección de la explotación de origen:

Identificación del gallinero:

III. Destino de las aves

Las aves serán transportadas al matadero siguiente:

.....

por el medio de transporte siguiente:

IV. Declaración

El abajo firmante declara que las aves arriba descritas se examinaron antes del sacrificio, en la explotación arriba indicada, a las ... (hora) del día ... (fecha), y se comprobó que estaban sanas.

En a

(Lugar)

(Fecha)

Sello

.....
(Firma del veterinario)

⁽¹⁾ El presente certificado tiene una validez de 72 horas.

⁽²⁾ Facultativo.

VI. Modelo de certificado sanitario

CERTIFICADO SANITARIO

para las aves destinadas a la producción de «foie gras», aturcidas, sangradas y desplumadas en la explotación de engorde y transportadas a una sala de despiece equipada con un local separado para la evisceración

Servicio competente: N° (1):

I. Identificación de las canales sin eviscerar

Especie:

Cantidad:

II. Procedencia de las canales sin eviscerar

Dirección de la explotación de engorde:

III. Destino de las canales sin eviscerar

Las canales sin eviscerar se transportarán a la sala de despiece siguiente:

IV. Declaración

El abajo firmante declara que las canales sin eviscerar arriba descritas son de aves que se examinaron antes del sacrificio en la explotación de engorde arriba mencionada a las ... (hora) del día ... (fecha), y se comprobó que estaban sanas.

En , a
(Lugar) (Fecha)

Sello

.....
(Firma del veterinario)

(1) Facultativo.

CAPÍTULO IV

Carne de rátidas de cría

Como regla general, se aplicarán *mutatis mutandis* los requisitos aplicables a la carne de aves de corral. No obstante, cuando la inspección *ante-mortem* no se realice en la explotación de origen, los animales deberán someterse a ella dentro de las veinticuatro horas siguientes a su llegada al matadero. Cuando transcurran más de veinticuatro horas entre la inspección *ante-mortem* y el sacrificio, los animales deberán someterse a una nueva inspección inmediatamente antes de ser sacrificados.

CAPÍTULO V

Carne de caza de cría

Además de los requisitos generales de inspección, se aplicará lo siguiente:

I. Inspección sanitaria *ante-mortem*

1) La inspección *ante-mortem* deberá realizarse en el matadero o en la explotación de procedencia antes de que se efectúe el sacrificio en ella o de que se realice el transporte al matadero. En este último caso, la inspección *ante-mortem* que se realice en el matadero podrá limitarse a la detección de los daños producidos durante el transporte. Además, deberá comprobarse la identidad de los animales.

Los animales vivos inspeccionados en la explotación irán acompañados de un certificado expedido según el modelo previsto en el punto III, en el que se declare que han sido inspeccionados en la explotación y que se ha comprobado que están sanos.

- 2) Cuando la inspección *ante-mortem* no se realice en la explotación de procedencia, los animales deberán someterse a ella en el matadero dentro de las veinticuatro horas siguientes a su llegada a éste. Cuando hayan transcurrido más de veinticuatro horas entre la inspección *ante-mortem* y el sacrificio, los animales deberán ser inspeccionados de nuevo inmediatamente antes de ser sacrificados.

Cada animal o cada lote de animales que vayan a ser sacrificados deberá llevar una señal de identificación que permita a la autoridad competente establecer su procedencia.

II. Inspección sanitaria *post-mortem*

La carne de especies sensibles a la triquinosis deberá someterse a un examen para detectar la presencia de triquinas.

III. Modelo de certificado sanitario

CERTIFICADO SANITARIO

para la caza de cría viva transportada de la explotación al matadero

Servicio competente: N° (1):

I. Identificación

Especie:

Cantidad:

Marca de identificación:

II. Procedencia de los animales

Dirección de la explotación de origen:

III. Destino de los animales

Los animales serán transportados al matadero siguiente:

.....

por el medio de transporte siguiente:

IV. Declaración

El abajo firmante declara que los animales arriba descritos se sometieron a una inspección *ante-mortem* en la explotación arriba indicada a las ... (hora) del día ... (fecha), y se comprobó que estaban sanos.

En, a

(Lugar)

(Fecha)

Sello

.....
(Firma del veterinario)

(1) Facultativo.

CAPÍTULO VI

CARNE DE CAZA SILVESTRE

Además de los requisitos generales, se aplicará lo siguiente:

I. Inspección sanitaria *post-mortem*

- 1) Los animales de caza silvestre deberán inspeccionarse lo antes posible tras su admisión en el centro de tratamiento.
- 2) Durante la inspección *post-mortem*, el veterinario oficial deberá realizar:
 - a) El examen visual de la canal, sus cavidades y, cuando proceda, de sus órganos con el fin de:
 - detectar cualesquiera anomalías; a tal efecto, podrá basar su diagnóstico en la información suministrada por el cazador respecto al comportamiento del animal con anterioridad a la muerte;
 - comprobar que la muerte no ha sido causada por motivos distintos de la caza.

Si no se puede efectuar una valoración basándose sólo en el examen visual, deberá realizarse una inspección más amplia en un laboratorio.
 - b) La búsqueda de anomalías organolépticas.
 - c) La palpación de los órganos, cuando sea necesario.
 - d) Un análisis por muestreo de los residuos, incluidos los contaminantes ambientales, cuando haya razones de peso para sospechar la presencia de residuos o contaminantes. Cuando se realice una inspección más amplia basándose en tales sospechas, el veterinario deberá esperar hasta que ésta concluya para evaluar la totalidad de las piezas cobradas durante una cacería determinada o aquellas piezas de las que se sospecha que presentan las mencionadas anomalías.
 - e) La búsqueda de características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, entre ellas:
 - i) comportamiento anormal o perturbación del estado general del animal vivo señalados por el cazador;
 - ii) presencia generalizada de tumores o abscesos que afecten a diferentes órganos o músculos internos;
 - iii) artritis, orquitis, alteración del hígado o del bazo, inflamación del intestino o de la región umbilical;
 - iv) presencia de cuerpos extraños en las cavidades corporales, el estómago o los intestinos o en la orina, cuando hayan perdido color la pleura o el peritoneo;
 - v) presencia de una cantidad importante de gas en el tracto gastrointestinal, con decoloración de los órganos internos;
 - vi) presencia de anomalías significativas de color, de consistencia o de olor en los tejidos musculares o los órganos;
 - vii) la existencia de fracturas abiertas antiguas;
 - viii) emaciación y/o un edema general o local;
 - ix) presencia de adherencias pleurales o peritoneales recientes;
 - x) otras alteraciones visibles de importancia, como, por ejemplo, putrefacción.
- 3) Cuando el veterinario oficial lo solicite, deberá practicarse una incisión longitudinal en la columna vertebral y la cabeza.
- 4) Tratándose de piezas de caza menor que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de la muerte, el veterinario oficial deberá realizar una inspección *post-mortem* en una muestra representativa de animales de la misma procedencia. Cuando la inspección ponga de manifiesto la existencia de una enfermedad transmisible al ser humano o alguno de los defectos señalados en el punto 2, el veterinario deberá llevar a cabo más comprobaciones en el lote completo para determinar si debe declararse no apto para el consumo humano o si cada una de las canales debe inspeccionarse individualmente.
- 5) En caso de duda, el veterinario oficial podrá llevar a cabo las incisiones e inspecciones de las partes pertinentes de los animales que sean necesarias para llegar a un diagnóstico definitivo.
- 6) Tratándose del jabalí o de otras especies que sean sensibles a la triquinosis, deberán analizarse varias muestras de carne de cada animal. Las muestras, que deberán tomarse, por lo menos, de la mandíbula y los músculos diafragmáticos, los músculos de la parte inferior de la pata delantera, los músculos intercostales y los músculos de la lengua, se analizarán según métodos aprobados con arreglo al procedimiento a que se refiere el artículo 5 y basándose en un dictamen del Comité científico veterinario.

II. Decisión de declarar que la carne no es apta para el consumo humano basada en la inspección

Además de los supuestos previstos en el punto V del capítulo I, los distintos tipos de carne de caza silvestre que se citan a continuación se declararán no aptos para el consumo humano:

- la carne que presente lesiones, excluidas las lesiones recientes debidas a la muerte, y malformaciones o anomalías localizadas, en la medida en que hagan que la carne no resulte apta para el consumo humano o sea peligrosa para la salud humana;
- la carne que, al realizar la inspección *post-mortem*, presente las características mencionadas en la letra e) del apartado 2 del punto I del presente capítulo;
- la carne en la que se detecte triquinosis;
- la carne que presente anomalías que puedan hacerla no apta para el consumo humano.

ANEXO III

MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

- 1) La autoridad competente fijará la localización y límites de las zonas de producción de moluscos bivalvos y clasificará en las tres categorías siguientes, según su nivel de contaminación fecal, las zonas en las que se autorice la recolección de aquéllos:
 - a) *Zonas de clase A*: aquéllas en las que se recolecten moluscos bivalvos vivos aptos para el consumo humano directo. Los moluscos recogidos en estas zonas deberán cumplir los requisitos del apartado IV de la presente sección.
 - b) *Zonas de clase B*: aquéllas en las que se recolecten moluscos bivalvos vivos que sólo puedan comercializarse para el consumo humano tras su tratamiento en un centro de depuración o su reinstalación.
 - c) *Zonas de clase C*: aquéllas en las que se recolecten moluscos bivalvos vivos que sólo puedan comercializarse tras su reinstalación durante un período prolongado (por lo menos dos meses).
- 2) Para calcular el nivel de contaminación fecal de cada zona, la autoridad competente:
 - hará un inventario de las fuentes de contaminación de origen humano o animal que puedan afectar a aquélla;
 - examinará las cantidades de contaminantes orgánicos que se liberen en cada época del año según las variaciones estacionales registradas en la cuenca de captación por las poblaciones humana y animal, la pluviometría, el nivel de tratamiento de aguas residuales, etc.;
 - determinará las pautas de circulación de los contaminantes atendiendo a la distribución de las corrientes, la batimetría y el ciclo mareal de la zona;
 - establecerá para la zona un programa de muestreo de moluscos bivalvos en el que se examinen los datos obtenidos; en ese programa, distintas muestras, la distribución geográfica de los puntos de toma de muestras y la frecuencia de ésta deberán garantizar que los resultados de los análisis realizados sean lo más representativo posible de la zona.
- 3) El programa de controles de la salud pública deberá incluir inspecciones periódicas de las zonas de reinstalación y producción de moluscos bivalvos vivos a fin de:
 - a) evitar actuaciones ilegales en lo que respecta al origen, procedencia y destino de los moluscos bivalvos vivos;
 - b) comprobar la calidad microbiológica de los moluscos bivalvos en las zonas de producción y de reinstalación;
 - c) comprobar la presencia de plancton tóxico en las aguas de producción y de reinstalación y de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos;
 - d) comprobar la presencia de contaminantes químicos, cuyos niveles máximos permitidos se fijarán de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el artículo 5.

A los efectos de lo previsto en las letras b), c) y d), deberán elaborarse planes de muestreo para realizar esas comprobaciones a intervalos regulares o bien caso por caso cuando los períodos de recogida sean irregulares.

- 4) Los planes de toma de muestras de las zonas de producción y reinstalación deberán tener especialmente en cuenta:
- Las posibles variaciones de la contaminación fecal.
 - Las posibles variaciones en presencia de plancton que contenga biotoxinas marinas; la toma de muestras deberá realizarse de la forma siguiente:
 - seguimiento del plancton: toma de muestras periódica para detectar posibles cambios en la composición del plancton que contenga toxinas y en su distribución geográfica; cuando los resultados indiquen que se ha producido una acumulación de toxinas en la carne de los moluscos, se realizará una toma de muestras intensiva aumentando el número de puntos de toma de muestras y el número de muestras tomadas en las aguas de cultivo y de pesca, y
 - pruebas de toxicidad periódicas en las que se utilicen los moluscos de la zona afectada que sean más sensibles a la contaminación.
- Los moluscos de la zona en cuestión no se podrán comercializar hasta que, tras efectuarse una nueva toma de muestras, las pruebas de toxicidad arrojen resultados satisfactorios.
- La posible contaminación de los moluscos.
- Si la toma de muestras pone de manifiesto que la comercialización de moluscos bivalvos vivos puede representar un peligro para la salud humana, la autoridad competente deberá cerrar la zona de producción de la que sean originarios los moluscos contaminados hasta que se subsane el problema.
- 5) La autoridad competente realizará un seguimiento de las zonas de producción donde la recolección de moluscos bivalvos esté prohibida o sujeta a condiciones especiales para garantizar que no se comercializan productos nocivos para la salud humana.
- 6) Deberá crearse un sistema de control que incluya pruebas de laboratorio con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para los productos finales y especialmente para comprobar que los niveles de biotoxinas marinas y contaminantes no rebasan los límites de seguridad y que la calidad microbiológica de los moluscos no representa un peligro para la salud humana.
- 7) La autoridad competente procederá además a lo siguiente:
- Elaborar y mantener actualizada una lista de las zonas de producción y reinstalación autorizadas (con su respectiva localización, límites y clase) en las que puedan recolectarse moluscos bivalvos vivos de acuerdo con los requisitos de la presente sección.
- Dicha lista deberá ser comunicada a quienes incumben las disposiciones de esta sección, como los productores, los recolectores y los responsables de los centros de depuración y de expedición.
- Informar inmediatamente a esos interesados de cualquier cambio en la localización, límites o clase de las zonas de producción, o de su cierre temporal o definitivo.

ANEXO IV

PRODUCTOS DE LA PESCA

Además de los requisitos generales de inspección, se aplicará lo siguiente:

- Los controles oficiales de los productos de la pesca se realizarán en el momento del desembarque o antes de la primera venta, realizada en una lonja o en un mercado mayorista.
- Los controles oficiales incluirán lo siguiente:
 - Pruebas organolépticas de vigilancia.

Deberán realizarse pruebas aleatorias para comprobar si se cumplen los criterios de frescura establecidos en la normativa comunitaria. Cuando se tengan dudas acerca de la frescura de los productos, deberá repetirse el examen organoléptico.
 - Análisis químicos.

Cuando el examen organoléptico suscite dudas sobre la frescura de los productos de la pesca, podrán tomarse muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para determinar los niveles de nitrógeno básico volátil total. Los niveles de esta sustancia deberán especificarse para cada categoría de especies siguiendo el procedimiento a que se refiere el artículo 5.

Cuando el examen organoléptico haga sospechar la presencia de otras anomalías que puedan afectar a la salud humana, podrán tomarse muestras para comprobarlo.
 - Pruebas de vigilancia para la detección de histamina a fin de comprobar el cumplimiento de los niveles permitidos que se establecen en la normativa comunitaria.

d) Pruebas de vigilancia para la detección de contaminantes.

Se crearán programas de seguimiento para controlar en los productos de la pesca los niveles de contaminantes como los metales pesados y las sustancias organocloradas presentes en el medio acuático.

e) Pruebas microbiológicas, en caso necesario.

f) Pruebas de vigilancia para comprobar el cumplimiento de la normativa comunitaria sobre los endoparásitos.

En caso necesario, se determinará lo siguiente de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 5, previo dictamen del Comité científico:

— los criterios de frescura aplicables al examen organoléptico de los productos de la pesca, en particular cuando esos criterios no se hayan establecido de conformidad con la normativa comunitaria;

— los límites analíticos, métodos de análisis y planes de muestreo que deberán emplearse para realizar las comprobaciones oficiales antes mencionadas.

3) Se considerarán no aptos para el consumo humano:

a) Los productos de la pesca cuyo examen organoléptico, químico, físico o microbiológico muestre que no son aptos para el consumo humano.

b) Los peces o partes de peces que no se hayan examinado convenientemente para detectar endoparásitos con arreglo a la normativa comunitaria.

c) Los productos de la pesca que contengan en sus partes comestibles agentes contaminantes presentes en el medio acuático, como metales pesados y sustancias organocloradas, en cantidades tales que la ingesta alimentaria calculada supere la ingesta humana admisible diaria o semanal.

d) Pescado venenoso y productos de la pesca que contengan biotoxinas.

e) Productos de la pesca o partes de ellos considerados peligrosos para la salud humana.

ANEXO V

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Además de los requisitos generales de control, se aplicará lo siguiente:

Inspección de las explotaciones

La leche cruda deberá proceder de explotaciones que sean inspeccionadas por las autoridades competentes de los Estados miembros para comprobar el cumplimiento de las condiciones zoonitarias y de salud pública aplicables a la producción de leche. La frecuencia de tales inspecciones deberá ser proporcionada al riesgo. Las inspecciones podrán combinarse con controles realizados en virtud de otras disposiciones comunitarias.
