

Diario Oficial

de las Comunidades Europeas

ISSN 0257-7763

L 268

34º año

24 de septiembre de 1991

Edición
en lengua española

Legislación

Sumario

I *Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad*

.....

II *Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad*

Consejo

91/492/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos 1

91/493/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros .. 15

91/494/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 26 de junio de 1991, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de países terceros 35

91/495/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de carne de conejo y de caza de cría 41

91/496/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los animales que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros y por la que se modifican las Directivas 89/662/CEE, 90/425/CEE y 90/675/CEE 56

Precio: 16 ecus

(continuación al dorso)

Los actos cuyos títulos van impresos en caracteres finos son actos de gestión corriente, adoptados en el marco de la política agraria, y que tienen generalmente un período de validez limitado.

Los actos cuyos títulos van impresos en caracteres gruesos y precedidos de un asterisco son todos los demás actos.

Sumario (continuación)

91/497/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 29 de julio de 1991, por la que se modifica y codifica la Directiva 64/433/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carne fresca para ampliarla a la producción y comercialización de carnes frescas 69

91/498/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 29 de julio de 1991, relativa a las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas comunitarias sanitarias específicas aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas 105

91/499/CEE:

- ★ Directiva del Consejo, de 26 de junio de 1991, por la que se modifica la Directiva 64/432/CEE respecto del diagnóstico de la brucelosis bovina y de la leucosis bovina enzoótica 107

II

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

CONSEJO

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 15 de julio de 1991

por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos

(91/492/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que, para garantizar un funcionamiento armonioso del mercado interior y, para garantizar en particular, el funcionamiento armonioso de la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca, establecido por el Reglamento (CEE) nº 3796/81 ⁽⁴⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 2886/89 ⁽⁵⁾, es preciso que la puesta en mercado de moluscos bivalvos vivos deje de verse dificultada por diferencias entre los Estados miembros en materia de prescripciones sanitarias; que ello hará posible una mejor armonización de la producción y de la puesta en el mercado, y una competencia en igualdad de condiciones, garantizando al mismo tiempo un producto de calidad al consumidor;

Considerando que la Directiva 79/923/CEE del Consejo, de 30 de octubre de 1979, relativa a la calidad exigida a las aguas para cría de moluscos ⁽⁶⁾ establece la necesidad de fijar los requisitos sanitarios que deben reunir los moluscos;

Considerando que deben fijarse estos requisitos sanitarios en todas las fases de la recolección, tratamiento, almacenamiento, transporte y distribución de los moluscos bivalvos vivos, con el fin de proteger la salud de los consumidores; que estos requisitos también son aplicables a los equinodermos, a los tunicados y a los gasterópodos marinos;

Considerando que, en caso de que se plantee un problema sanitario posterior a la puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos, es preciso poder identificar el establecimiento expedidor y la zona de recolección de origen; que, por lo tanto, procede establecer un sistema de registro y de marcado que permita identificar el trayecto recorrido por el lote tras su recolección;

Considerando que es importante determinar las normas sanitarias que debe cumplir el producto final; que, sin embargo, los conocimientos científicos y técnicos no han progresado lo suficiente todavía como para fijar soluciones definitivas respecto a determinados problemas sanitarios, y que, por lo tanto, para garantizar la mayor protección posible de la salud pública, es necesario establecer un sistema comunitario que permita adoptar rápidamente y, si fuere necesario, reforzar las normas sanitarias con el fin de prevenir la contaminación por virus y otros peligros para la salud humana;

Considerando que los moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas de recolección que no permiten un consumo inmediato y sin peligro pueden convertirse en salubres mediante un procedimiento de depuración o su reinstalación en aguas limpias durante un largo período; que, por lo tanto, es necesario establecer un censo de las zonas de producción desde las cuales los moluscos pueden destinarse al consumo humano directo y aquellas cuyos moluscos deben depurarse o reinstalarse;

Considerando que corresponde, en primer lugar, al productor asegurarse de que los moluscos bivalvos vivos producidos y puestos en el mercado cumplen las normas sanitarias previstas; que las autoridades competentes deben velar, mediante controles e inspecciones, por que el productor

⁽¹⁾ DO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 29.

⁽²⁾ DO nº C 183 de 15. 7. 1991.

⁽³⁾ DO nº C 332 de 31. 12. 1990, p. 1.

⁽⁴⁾ DO nº L 379 de 31. 12. 1981, p. 1.

⁽⁵⁾ DO nº L 282 de 2. 10. 1989, p. 1.

⁽⁶⁾ DO nº L 281 de 10. 11. 1979, p. 47.

respete estas normas sanitarias; que corresponde, en particular, a las autoridades competentes controlar periódicamente las zonas de recolección para asegurarse de que los moluscos de esas zonas no contienen microorganismos ni sustancias tóxicas en cantidades que se consideran peligrosas para la salud humana;

Considerando que, para garantizar la aplicación uniforme de las normas de la presente Directiva en todos los Estados miembros, conviene establecer medidas de control comunitario;

Considerando que deben aplicarse las reglas, principios y medidas de salvaguardia establecidos por la Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros ⁽¹⁾;

Considerando que, en el contexto de los intercambios intracomunitarios, deben aplicarse también las normas fijadas en la Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios en los intercambios intracomunitarios ante la realización del mercado interior ⁽²⁾, modificada por la Directiva 90/675/CEE;

Considerando que los moluscos bivalvos vivos producidos en países terceros destinados a ser comercializados en el territorio de la Comisión no deben disfrutar de un régimen más favorable que el que se aplica en la Comunidad; que, por lo tanto conviene prever un procedimiento comunitario de inspección de las condiciones de producción y puesta en el mercado en los países terceros para que la Comunidad pueda aplicar un régimen común de importación basado en condiciones equivalentes;

Considerando que a fin de tener en cuenta situaciones particulares conviene conceder excepciones a determinados establecimientos en funcionamiento antes del 1 de enero de 1993 a fin de permitirles adaptarse al conjunto de los requisitos de la presente Directiva;

Considerando que en el caso de los animales consumibles vivos conviene establecer una excepción a la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽³⁾, modificada en último lugar por la Directiva 91/72/CEE ⁽⁴⁾, por lo que respecta a la fecha de caducidad;

Considerando que conviene prever la posibilidad de adoptar medidas transitorias para hacer frente a determinadas normas de aplicación;

Considerando que conviene confiar a la Comisión la función de adoptar determinadas normas de desarrollo de la presente Directiva; que, para ello, conviene establecer procedimientos que permitan una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente,

⁽¹⁾ DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

⁽²⁾ DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

⁽³⁾ DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

⁽⁴⁾ DO nº L 42 de 16. 1. 1991, p. 27.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1

La presente Directiva establece las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano directo o a la transformación antes del consumo.

Salvo las disposiciones relativas a la depuración la presente Directiva se aplicará a los equinodermos, a los tunicados y a los gasterópodos marinos.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva, se entenderá por:

- 1) *moluscos bivalvos*: los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración;
- 2) *biotoxinas marinas*: las sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos por ingestión de plancton que contenga dichas toxinas;
- 3) *agua de mar limpia*: el agua marina o salobre a utilizar en las condiciones establecidas en la presente Directiva exenta de contaminación microbiológica y de compuestos tóxicos o nocivos de origen natural o presentes en el medio ambiente, citados en el Anexo de la Directiva 79/923/CEE, en cantidades que puedan influir negativamente en la calidad sanitaria de los moluscos bivalvos o que alteren su sabor;
- 4) *autoridad competente*: la autoridad central de un Estado miembro que sea competente para efectuar los controles veterinarios, o cualquier otra autoridad en la que hubiese delegado tal competencia;
- 5) *acondicionamiento*: el almacenamiento de moluscos bivalvos vivos de una calidad tal que no sea necesario someterlos a reinstalación o tratamiento en una estación depuradora, en tanques, en cualquier otra instalación que contenga agua de mar limpia o en zonas naturales, para limpiarlos de arena, fango o mucus;
- 6) *recolector*: la persona física o jurídica que recolecta moluscos bivalvos vivos por uno u otro medio en una zona de recolección, para su tratamiento y puesta en el mercado;
- 7) *zona de producción*: las partes del territorio marítimo, lagunero o estuarios donde se encuentren bancos naturales de moluscos bivalvos, o lugares en que se cultiven y recolecten moluscos bivalvos vivos;
- 8) *zona de reinstalación*: las partes del territorio marítimo, lagunero o estuarios autorizados por la autoridad competente, claramente delimitadas y señalizadas por boyas, postes o cualquier otro material fijo, exclusivamente destinadas a la depuración natural de moluscos bivalvos vivos;

- 9) *centro de expedición*: toda instalación terrestre o flotante, homologada, en la que se reciben, acondicionan, lavan, limpian, calibran y envasan moluscos bivalvos vivos aptos para el consumo humano;
- 10) *centro de depuración*: el establecimiento homologado que dispone de estanques alimentados con agua de mar limpia de manera natural o depurada mediante un tratamiento adecuado, en los que se mantienen los moluscos bivalvos vivos durante el tiempo necesario para que puedan eliminar las sustancias contaminantes microbiológicas con el fin de convertirlos en aptos para el consumo humano;
- 11) *reinstalación*: la operación que consiste en trasladar moluscos bivalvos a zonas marítimas o laguneras autorizadas o zonas de estuario autorizado, bajo el control de la autoridad competente, durante el tiempo necesario para la eliminación de las sustancias contaminantes. Esto no incluye la operación específica de traslado de moluscos bivalvos a zonas más apropiadas para su crecimiento o engorde posterior;
- 12) *medios de transporte*: las partes reservadas a la carga en los vehículos automóviles, vehículos sobre raíles, aeronaves y bodegas de buques o contenedores para transporte por tierra, mar o aire;
- 13) *embalado*: la operación mediante la cual se colocan los moluscos bivalvos vivos en un embalaje apropiado para dicho fin;
- 14) *envío*: la cantidad de moluscos bivalvos vivos manipulados en un centro de expedición o tratados en una estación depuradora, destinados a uno o varios clientes;
- 15) *lote*: la cantidad de moluscos bivalvos vivos recolectados en una zona de producción destinados a ser enviados a un centro de expedición autorizado, un centro depurador, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación;
- 16) *puesta en el mercado*: la posesión o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano en estado crudo o para su transformación en la Comunidad excepto la cesión directa en el mercado local por parte del pescador costero al detallista o al consumidor de pequeñas cantidades que deberán ser sometidas a los controles sanitarios prescritos por las reglamentaciones nacionales para el comercio al detalle;
- 17) *importación*: introducción en el territorio comunitario de moluscos bivalvos vivos procedentes de países terceros;
- 18) *coliforme fecal*: bacteria facultativa, aerobia, gram negativa, citocromo oxidasa negativa, que tiene forma de bastoncillo, no forma esporas y fermenta la lactosa produciendo gas en presencia de sales biliares u otros agentes tensoactivos que tengan propiedades de inhibición del crecimiento similares, a 44 °C + / - 0,2 °C en 24 h como mínimo;
- 19) *E. coli*: coliformes fecales que también forman indol a partir de triptófano a 44 °C + / - 0,2 °C en 24 h.

CAPÍTULO II

Disposiciones aplicables a la producción comunitaria

Artículo 3

1. La puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo estará sometida a los siguientes requisitos:

- a) deberán proceder de zonas de producción que cumplan los requisitos establecidos en el capítulo I del Anexo. No obstante, en lo que se refiere a los pecténidos, esta disposición únicamente se aplicará a los productos de la acuicultura tal y como se definen en el punto 2) del artículo 2 de la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros ⁽¹⁾;
- b) deberán haberse obtenido y transportado de la zona de producción a un centro de expedición o un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo II del Anexo;
- c) en los casos previstos en la presente Directiva deberán haber sido reinstalados en las zonas autorizadas para tal fin que cumplan las condiciones establecidas en el capítulo III del Anexo;
- d) deberán haber sido manipulados higiénicamente y, cuando fuere necesario, depurados en establecimientos autorizados para tal fin que cumplan las condiciones del capítulo IV del Anexo;
- e) deberán cumplir los requisitos establecidos en el capítulo V del Anexo;
- f) deberá haberse efectuado un control sanitario con arreglo al capítulo VI del Anexo;
- g) deberán haber sido embalados de manera adecuada con arreglo a lo dispuesto en el capítulo VII del Anexo;
- h) deberán haber sido almacenados y transportados en condiciones de higiene satisfactorias, con arreglo a lo establecido en los capítulos VIII y IX del Anexo;
- i) deberán llevar una marca con arreglo a lo dispuesto en el capítulo X del Anexo.

2. Los moluscos bivalvos vivos destinados a su posterior transformación deberán cumplir las condiciones del apartado 1 y ser transformados con arreglo a las disposiciones de la Directiva 91/493/CEE.

Artículo 4

Los Estados miembros velarán por que las personas que manipulen moluscos bivalvos vivos durante su producción y puesta en el mercado adopten las medidas necesarias para cumplir los requisitos de la presente Directiva.

Los responsables de los centros de expedición y depuración deberán velar, en particular, por que:

⁽¹⁾ Véase la página 15 del presente Diario Oficial.

- se tomen y analicen periódicamente un número representativo de muestras para exámenes de laboratorio a fin de establecer un cuadro cronológico, en función de las zonas de origen de los lotes, de la calidad sanitaria de los moluscos bivalvos vivos antes y después de su manipulación en un centro de expedición o en un centro de depuración;
- se lleve y conserve, para poder presentarlo a la autoridad competente, un registro en el que se anoten los resultados de los controles.

Artículo 5

1. a) La autoridad competente procederá a autorizar los centros de expedición y los centros de depuración después de haber comprobado que cumplen las disposiciones de la presente Directiva. La autoridad competente adoptará las medidas necesarias si dejan de cumplirse las condiciones de autorización. A tal fin, tendrá en cuenta, en particular, las conclusiones de un posible control efectuado de conformidad con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 6.

No obstante, siempre que los moluscos bivalvos vivos procedentes de dichos centros cumplan las normas de higiene de la presente Directiva, los Estados miembros podrán, respecto de los requisitos en materia de equipos y de estructuras previstos en el capítulo IV del Anexo, a precisar antes del 1 de octubre de 1991, y con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 12, conceder a los centros de expedición y de purificación, un plazo adicional que expirará el 31 de diciembre de 1995 para conformarse a las condiciones de autorización enunciadas en el citado capítulo. Sólo podrán obtener dicha dispensa los establecimientos que el 31 de diciembre de 1991 ya estuviesen ejerciendo su actividad y que presenten a la autoridad competente, antes del 1 de julio de 1992, una solicitud al efecto debidamente justificada. Dicha solicitud deberá ir acompañada de un plan y de un programa de trabajo que precise los plazos en que los establecimientos podrán conformarse a dichos requisitos. Si se solicita una ayuda financiera a la Comunidad sólo podrán aceptarse los proyectos que cumplan los requisitos de la presente Directiva.

La autoridad competente elaborará una lista de los centros de expedición y de los centros de depuración autorizados, asignándoles un número oficial a cada uno.

Cada Estado miembro deberá comunicar a la Comisión la lista de los centros de expedición y los centros de depuración autorizados y cualquier modificación posterior. La Comisión comunicará estas informaciones a los demás Estados miembros.

- b) La inspección y control de estos establecimientos se efectuará periódicamente bajo la responsabilidad de la autoridad competente, que deberá poder entrar libremente en cualquier parte de los establecimientos para velar por el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

Cuando estas inspecciones y controles revelen que no se cumplen los requisitos establecidos en la presente Directiva, la autoridad competente adoptará las medidas adecuadas.

2. a) La autoridad competente elaborará una lista de las zonas de producción y de reinstalación con indicación de su ubicación y sus límites, en las que se puedan recolectar moluscos bivalvos vivos con arreglo a lo dispuesto en la presente Directiva y, en particular, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo I del Anexo.

Esta lista deberá comunicarse a los profesionales objeto de la presente Directiva, como los recolectores y los responsables de los centros de depuración y centros de expedición.

- b) El control de las zonas de producción y de reinstalación se llevará a cabo bajo la responsabilidad de la autoridad competente con arreglo a lo dispuesto en la presente Directiva.

Cuando dicho control revele el incumplimiento de las condiciones establecidas en la presente Directiva, la autoridad competente cerrará la zona de producción y de reinstalación de que se trate hasta que se normalice la situación.

3. La autoridad competente podrá prohibir toda producción y recogida de moluscos bivalvos en las zonas consideradas como no aptas a tal fin por motivos sanitarios.

Artículo 6

1. Los expertos de la Comisión podrán, en la medida necesaria para la aplicación uniforme de la presente Directiva, efectuar controles *in situ* en colaboración con las autoridades competentes de los Estados miembros. En particular, podrán verificar si los centros y las zonas de producción y de reinstalación cumplen realmente lo dispuesto en la presente Directiva. El Estado miembro en cuyo territorio se afectúe un control suministrará a los expertos la ayuda necesaria para el cumplimiento de su misión. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

2. Las normas de desarrollo del apartado 1 se establecerán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 12.

3. La Comisión, podrá formular recomendaciones, acompañadas de líneas directrices, sobre las buenas prácticas de fabricación aplicables a las distintas fases de la producción y comercialización.

Artículo 7

1. Las normas establecidas en la Directiva del Consejo 89/662/CEE, respecto de los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos destinados al consumo humano, serán aplicables, en particular, por lo que respecta a la organización y al curso que se ha de dar a los controles efectuados por el Estado miembro de destino y a las medidas de salvaguardia.

2. La Directiva 89/662/CEE se modifica de la forma siguiente:

a) En el Anexo A, se añade el siguiente guión:

«— Directiva nº 91/492/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 1.)»;

b) En el Anexo B, se suprime el siguiente guión:

«— moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano.».

CAPÍTULO III

Importaciones procedentes de países terceros

Artículo 8

Las disposiciones aplicadas a las importaciones de moluscos bivalvos vivos procedentes de países terceros deberán ser al menos equivalentes a las que se refieren a la producción y la puesta en el mercado de los productos comunitarios.

Artículo 9

Para asegurar la aplicación uniforme de las disposiciones del artículo 8 se aplicará el siguiente procedimiento:

1) Expertos de la Comisión y de los Estados miembros efectuarán controles *in situ* para comprobar si las condiciones de producción y de comercialización pueden considerarse equivalentes a las que se aplican en la Comunidad.

Los expertos de los Estados miembros encargados de efectuar los controles serán nombrados por la Comisión, a propuesta de los Estados miembros.

Dichos controles se realizarán por cuenta de la Comunidad que se hará cargo de los gastos correspondientes.

La frecuencia y las modalidades de control se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 12.

2) Para decidir si las condiciones de producción y de puesta en el mercado de los moluscos bivalvos vivos en un país tercero pueden considerarse equivalentes a las vigentes en la Comunidad, se deberá tener especialmente en cuenta:

a) la legislación del país tercero;

b) la organización de la autoridad competente del país tercero y de sus servicios de inspección, las atribuciones de los mismos y el control al que estén sujetos, así como las posibilidades de esos servicios de comprobar de forma eficaz la aplicación de su legislación vigente;

c) las condiciones sanitarias aplicadas en la práctica a la producción y comercialización de moluscos bivalvos vivos y, en particular, la vigilancia de las zonas de producción por lo que respecta a la contaminación microbiológica y la del entorno, así como la presencia de biotoxinas marinas;

d) la regularidad y la rapidez de la información facilitada por el país tercero sobre la presencia de plancton con toxinas en las zonas de producción y, en particular, de especies que no existan en las aguas comunitarias, así como los riesgos que pueda representar esa presencia en la Comunidad;

e) las garantías que pueden ofrecer los países terceros con respecto al cumplimiento de las normas del capítulo V del Anexo.

3) La Comisión, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 12, decidirá acerca de:

a) los países terceros que cumplen las condiciones de equivalencia contempladas en el apartado 2;

b) para cada país tercero, las condiciones particulares para la importación aplicables a los moluscos bivalvos vivos. Dichas condiciones deberán incluir:

i) las modalidades de certificación sanitaria que deberán acompañar a todo envío destinado a la Comunidad;

ii) una delimitación de las zonas de producción en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos y desde las cuales se pueden importar;

iii) la obligación de informar inmediatamente a la Comunidad de todo cambio de autorización de las zonas de producción;

iv) la eventual depuración de los moluscos tras su llegada al territorio de la Comunidad;

c) la lista de los establecimientos a partir de los cuales estará autorizada la importación de moluscos bivalvos vivos. Para ello, podrán elaborarse una o varias listas de tales establecimientos. Un establecimiento sólo podrá figurar en una lista si ha sido autorizado oficialmente por la autoridad competente del país tercero que exporta a la Comunidad. Esta autorización se concederá cuando se cumplan los siguientes requisitos:

— cumplimiento de requisitos equivalentes a los que se establecen en la presente Directiva,

— vigilancia por un servicio oficial de control del país tercero.

4) Las decisiones a que se hace mención en el apartado 3 podrán modificarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 12.

Esas decisiones y sus modificaciones se publicarán en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, serie L.

5) Hasta tanto se adopten las decisiones a que se hace mención en el apartado 3, los Estados miembros aplica-

rán a las importaciones de moluscos bivalvos vivos procedentes de países terceros unas condiciones como mínimo equivalentes a las relativas a la producción y la puesta en el mercado de los productos comunitarios.

Artículo 10

Se aplicarán las normas y principios previstos por la Directiva 90/675/CEE, en particular en lo que se refiere a la organización y al curso que haya de darse a los controles efectuados por los Estados miembros y a las medidas de salvaguardia.

Sin perjuicio de la observancia de las normas y principios contemplados en el párrafo primero y hasta tanto se apliquen las decisiones previstas en el punto 3 del artículo 8 y en el artículo 30 de la Directiva 90/675/CEE, continuarán siendo aplicables las modalidades nacionales pertinentes de aplicación de los puntos 1) y 2) del artículo 8 de dicha Directiva.

CAPÍTULO IV

Disposiciones finales

Artículo 11

El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá modificar los capítulos del Anexo.

Antes del 1 de enero de 1994, la Comisión presentará al Consejo, previo dictamen del Comité veterinario científico, un informe sobre el contenido de los capítulos I y V del Anexo, acompañado, eventualmente de propuestas de modificaciones de dichos capítulos.

Artículo 12

1. Cuando deba seguirse el procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente, en lo sucesivo denominado el «Comité», será llamado a pronunciarse sin demora por su presidente, por propia iniciativa o a solicitud de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de medidas. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá determinar en función de la urgencia de la cuestión. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para adoptar aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. Los votos de los representantes de los Estados miembros en el seno del Comité se ponderarán de la manera definida en el artículo anteriormente citado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión adoptará las medidas contempladas cuando sean conformes con el dictamen del Comité.
b) Cuando las medidas previstas no sean conformes con el dictamen del comité, o a falta de dictamen, la Comisión presentará inmediatamente una propuesta

al Consejo relativa a las medidas a adoptar. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.

Si el Consejo no ha adoptado medidas dentro de un plazo de tres meses a contar de la fecha en que haya sido llamado a pronunciarse, la Comisión aprobará las medidas propuestas, salvo que el Consejo se pronuncie por mayoría absoluta contra dichas medidas.

Artículo 13

Si el 1 de enero de 1993 aún no se hubiese adoptado una decisión relativa a las normas de desarrollo de la presente Directiva, podrán aprobarse las medidas transitorias necesarias con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 12 por un período de dos años.

Artículo 14

Antes del 1 de julio de 1992, la Comisión, previa consulta a los Estados miembros, presentará al Consejo un informe relativo a los requisitos mínimos en materia de estructuras y de equipos que deberán observar los pequeños centros de expedición o los pequeños establecimientos que se encarguen de la distribución en el mercado local, situados en regiones sometidas a desventajas particulares respecto de su aprovisionamiento, acompañado de eventuales propuestas sobre las que el Consejo se pronunciará, con arreglo al procedimiento de voto previsto en el artículo 43 del Tratado, antes del 31 de diciembre de 1992.

Las disposiciones de la presente Directiva serán nuevamente examinadas por el Consejo antes del 1 de enero de 1998 que se pronunciará sobre propuestas de la Comisión basadas en la experiencia adquirida.

Artículo 15

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1993. Informarán de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas contendrán una referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros adoptarán las modalidades de dicha referencia.

Artículo 16

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 15 de julio de 1991.

Por el Consejo
El Presidente
P. BUKMAN

ANEXO

CAPÍTULO I

CONDICIONES APLICABLES A LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN

1. La autoridad competente deberá fijar y delimitar las zonas de producción de manera que sea posible determinar aquéllas en que se puedan recolectar moluscos bivalvos vivos:
 - a) para consumo humano directo. Los moluscos obtenidos en dichas zonas deberán cumplir las condiciones establecidas en el capítulo V del presente Anexo;
 - b) destinados al mercado y al consumo humano únicamente tras someterse a un tratamiento en un centro de depuración, o tras su reinstalación. Los moluscos bivalvos vivos procedentes de estas zonas no podrán presentar, en una prueba NMP en la que se utilicen 5 tubos y 3 diluciones, un índice superior a 6 000 coliformes fecales por cada 100 g de carne o 4 600 *E. coli* por cada 100 g de carne en el 90 % de las muestras.
Tras la depuración o reinstalación deberán cumplirse todas las exigencias fijadas en el capítulo V del presente Anexo;
 - c) destinados al mercado únicamente tras su reinstalación durante un período largo de tiempo (un mínimo de dos meses) asociada o no a una depuración o después de una depuración intensiva durante un período y con arreglo a modalidades que deberán fijarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 12 de la presente Directiva a fin de cumplir las condiciones establecidas en la letra a). Los moluscos bivalvos vivos procedentes de estas zonas no podrán presentar, en una prueba NMP en la que se utilicen 5 tubos y 3 diluciones, un índice superior a 60 000 coliformes fecales por cada 100 g de carne.
2. La autoridad competente deberá informar inmediatamente de todo cambio de demarcación o cierre temporal o definitivo de las zonas de producción a los profesionales afectados por la presente Directiva, en particular a los productores y los responsables de los centros depuradores y centros de expedición.

CAPÍTULO II

NORMAS PARA LA RECOLECCIÓN O EL TRANSPORTE DE LOTES HACIA UN CENTRO DE EXPEDICIÓN O DE DEPURACIÓN, UNA ZONA DE REINSTALACIÓN O UN ESTABLECIMIENTO DE TRANSFORMACIÓN

1. Las técnicas de recolección no podrán ocasionar daños graves a las conchas o los tejidos de los moluscos bivalvos vivos.
2. Los moluscos bivalvos vivos deberán estar adecuadamente protegidos contra aplastamientos, roces y vibraciones posteriores a la recolección y no podrán ser expuestos a temperaturas frías o calientes extremas.
3. Las técnicas de recolección, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos vivos no podrán suponer una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni cambios importantes en su aptitud para ser sometidos a depuración, transformación o reinstalación.
4. Entre la recolección y la descarga en tierra los moluscos bivalvos vivos no podrán volver a ser sumergidos en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional.
5. Los medios utilizados para el transporte de moluscos bivalvos vivos deberán usarse en condiciones que impidan contaminaciones adicionales y el aplastamiento de las conchas. Además, deberán ser fáciles de lavar y desaguar.

Cuando se trate de transporte a granel, durante un largo trayecto, de moluscos bivalvos vivos hacia un centro de expedición, un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación, los medios de transporte deberán estar equipados de manera que proporcionen las mejores condiciones para la supervivencia y, en particular, deberán cumplir los requisitos establecidos en el punto 2 del capítulo IX del presente Anexo.

6. Un documento de registro para la identificación de los lotes de moluscos bivalvos vivos deberá acompañar cada lote durante el transporte de la zona de recolección a un centro de expedición, un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación. El documento será expedido por las autoridades competentes a petición del recolector. Por cada lote, el recolector deberá rellenar las secciones pertinentes del documento de registro de forma clara e indeleble con la siguiente información:
 - identidad y firma del recolector,
 - fecha de recolección,
 - descripción, tan detallada como fuere posible, de la ubicación de la zona de producción,

- relación, tan detallada como fuere posible, de las especies de moluscos y de su cantidad,
- número de autorización y lugar de destino para embalado, reinstalación, depuración o transformación.

Los documentos de registro deberán estar siempre numerados consecutivamente. Las autoridades competentes llevarán un registro de los números de los documentos de registro y de los nombres de los recolectores de moluscos bivalvos vivos para quienes se hayan expedido tales documentos. En el momento de la entrega de un lote de moluscos bivalvos vivos a un centro de expedición, un centro de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación, deberá estamparse la fecha de entrega en el documento de registro correspondiente. Los responsables de dichos centros, zonas o establecimientos deberán conservarlo al menos durante 60 días.

No obstante, si la recolección la lleva a cabo el personal del centro de expedición, del centro de depuración, de la zona de reinstalación o del establecimiento de transformación de destino, podrá sustituirse el documento de registro por una autorización permanente de transporte, concedida por la autoridad competente.

7. En caso de cierre temporal de una zona de producción y de reinstalación, las autoridades competentes dejarán de expedir documentos de registro para esa zona y dejarán inmediatamente en suspenso la validez de todos los documentos de registro ya expedidos.

CAPÍTULO III

CONDICIONES DE REINSTALACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Para la reinstalación de moluscos bivalvos vivos deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- 1) los moluscos bivalvos vivos deberán haberse recolectado y transportado con arreglo a las condiciones del capítulo II del presente Anexo;
- 2) las técnicas de manipulación de los moluscos que vayan a ser reinstalados deberán permitir la reanudación de la alimentación por filtración tras la inmersión en aguas naturales;
- 3) los moluscos bivalvos vivos serán reinstalados con una densidad que permita la depuración;
- 4) los moluscos bivalvos vivos deberán sumergirse en agua de mar en la zona de reinstalación durante un período suficiente, superior al tiempo necesario para reducir el número de bacterias fecales hasta los niveles admitidos por la presente Directiva y teniendo en cuenta que deberán respetarse las normas del capítulo V del presente Anexo;
- 5) cuando sea necesario, la autoridad competente determinará y comunicará, con respecto a cada una de las especies de moluscos bivalvos vivos y a cada zona de reinstalación autorizada, la temperatura mínima del agua necesaria para una reinstalación eficaz;
- 6) las zonas de reinstalación de los moluscos bivalvos vivos deberán contar con la autorización de la autoridad competente y estar claramente delimitadas mediante boyas, espeques u otros materiales fijos. Una distancia mínima de 300 metros deberá separar las distintas zonas de reinstalación, así como las zonas de reinstalación de las zonas de producción;
- 7) las diferentes partes de cada zona de reinstalación estarán bien separadas para evitar la mezcla de lotes diferentes; deberá utilizarse el sistema de «llenado-vaciado», de manera que no pueda introducirse un nuevo lote antes de haber retirado todo el lote precedente;
- 8) los encargados de las zonas de reinstalación llevarán un registro permanente del origen de los moluscos bivalvos vivos, los períodos de reinstalación, lugar de reinstalación y posterior destino del lote al término de ésta, y lo tendrán a disposición de la autoridad competente;
- 9) después de la recolección en la zona de reinstalación, el documento de registro citado en el punto 6 del capítulo II deberá acompañar a los lotes durante el transporte de los mismos desde la zona de reinstalación hasta el centro de expedición, el centro de depuración o el establecimiento de transformación autorizados, excepto cuando intervenga el mismo personal en la zona de reinstalación y en el centro de expedición, el centro de depuración o el establecimiento de transformación.

CAPÍTULO IV

CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN DE LOS CENTROS DE EXPEDICIÓN O DE DEPURACIÓN

I. Condiciones generales aplicables a locales y equipos

Los centros no deberán estar situados en zonas cercanas a malos olores, humos, polvo y otros elementos contaminantes, y no podrán estar expuestos a inundaciones debidas a la marea alta o a la afluencia de agua de zonas vecinas.

Los centros deberán tener al menos:

- 1) en las zonas en que se manipulen o almacenen moluscos bivalvos vivos:
 - a) edificios o instalaciones de construcción sólida y concebidos y mantenidos apropiadamente para impedir la contaminación de los moluscos bivalvos vivos por residuos, aguas sucias, humos, suciedad o por la presencia de roedores u otros animales;
 - b) suelos fáciles de lavar y que permitan una buena evacuación de las aguas;
 - c) suficiente espacio de trabajo para efectuar convenientemente todas las operaciones;
 - d) paredes resistentes y fáciles de lavar;
 - e) iluminación natural o artificial apropiada;
- 2) acceso a un número apropiado de vestuarios, lavabos y cuartos de aseo. Cerca de estos últimos habrá un número suficiente de lavabos;
- 3) material apropiado para la limpieza del material de trabajo, de los recipientes y del equipo;
- 4) instalaciones para el suministro y, si fuera necesario, el almacenamiento de agua potable, exclusivamente, como se define en la Directiva 80/778/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad del agua destinada al consumo humano ⁽¹⁾, o instalaciones para el suministro de agua de mar limpia.

Podrá autorizarse la existencia de instalaciones para el suministro de agua no potable siempre que la misma no esté en contacto directo con los moluscos bivalvos vivos ni se utilice para la limpieza y desinfección de los recipientes, las instalaciones y el material que estén en contacto con los moluscos. Las conducciones de agua no potable deberán estar claramente diferenciadas de las de agua potable;
- 5) los equipos e instrumentos, o sus superficies, que puedan estar en contacto con los moluscos bivalvos vivos deberán estar hechos de un material fácil de lavar y limpiar repetidamente y resistente a la corrosión.

II. Condiciones generales de higiene

Se exigirá la máxima pulcritud e higiene en el personal, los locales, el material y las condiciones de trabajo:

- 1) el personal encargado del tratamiento o manipulación de moluscos bivalvos vivos deberá llevar ropas de trabajo limpias y, si fuera necesario, guantes apropiados;
- 2) estará prohibido escupir o tener un comportamiento personal que pueda provocar la contaminación de los moluscos bivalvos vivos; las personas que padezcan una enfermedad que pueda ser transmitida por los moluscos bivalvos vivos no podrán trabajar con productos o manipularlos hasta que se hayan recuperado;
- 3) se exterminarán roedores, insectos u otros parásitos y se impedirán nuevas infestaciones; los animales domésticos no podrán entrar en las instalaciones;
- 4) los locales, material e instrumentos utilizados para la manipulación de los moluscos bivalvos vivos se mantendrán limpios y en buen estado; al final de la jornada laboral o en toda ocasión en que sea necesario, se limpiarán minuciosamente el material e instrumentos;
- 5) los locales, material e instrumentos no podrán utilizarse para fines distintos de la manipulación de moluscos bivalvos vivos sin la autorización de la autoridad competente;
- 6) los desperdicios se almacenarán higiénicamente en una zona aparte y, si fuera necesario, en contenedores cerrados apropiados para este fin. Se llevarán lejos del establecimiento con la debida frecuencia;
- 7) los productos acabados deberán almacenarse al abrigo y deberán mantenerse lejos de las zonas en que se manipulen otros animales distintos de los moluscos bivalvos vivos, como los crustáceos.

III. Condiciones aplicables a los centros de depuración

Además de las condiciones de los puntos I y II, deberán cumplirse las siguientes:

- 1) el fondo y las paredes de las piscinas de depuración y de los depósitos de agua deberán tener la superficie lisa, dura e impermeable y resultar fáciles de limpiar, fregándolos o con agua a presión. El fondo de las piscinas de depuración deberá tener una inclinación suficiente y permitir una evacuación de agua suficiente para el volumen de trabajo;

⁽¹⁾ DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Decisión modificada en último lugar por el Acta de adhesión de 1985 (DO n° L 302 de 15. 11. 1985, p. 218).

- 2) antes de su depuración, los moluscos bivalvos vivos serán lavados con agua de mar limpia a presión o con agua potable a fin de quitarles el barro. Este lavado inicial también podrá realizarse en las piscinas de depuración antes del proceso de depuración, siempre que se dejen abiertos los desagües durante todo el lavado inicial y, siempre que se deje, entre las dos operaciones el tiempo suficiente para que las piscinas estén limpias en el momento de iniciar el proceso de depuración;
- 3) las piscinas de depuración deberán recibir una cantidad de agua de mar suficiente por hora y por tonelada de moluscos bivalvos vivos tratados;
- 4) para depurar los moluscos bivalvos vivos se utilizará agua de mar limpia o que se haya limpiado mediante un tratamiento; la distancia entre la toma de agua de mar y los conductos de evacuación de las aguas residuales será la suficiente para evitar contaminaciones; sólo se autorizará el procedimiento de tratamiento de agua de mar, si fuere necesario, una vez que la autoridad competente haya comprobado su eficacia; el agua potable utilizada para preparar agua de mar a partir de sus principales componentes químicos deberá ajustarse a lo dispuesto en la Directiva 80/778/CEE;
- 5) el funcionamiento del sistema de depuración deberá permitir que los moluscos bivalvos vivos vuelvan rápidamente a alimentarse por filtración, eliminen los residuos contaminantes, no vuelvan a contaminarse y se mantengan con vida en condiciones adecuadas tras la depuración previa al envasado, almacenamiento y transporte anteriores a la puesta en el mercado;
- 6) la cantidad de moluscos bivalvos vivos por depurar no será superior a la capacidad de un centro de depuración; los moluscos bivalvos vivos deberán someterse a una depuración continua durante el tiempo suficiente para ajustarse a las normas microbiológicas establecidas en el capítulo V del presente Anexo. Este período comenzará a partir del momento en que los moluscos bivalvos vivos depositados en la piscina queden completamente cubiertos de agua y finalizará cuando se les saque de ella.

El centro de depuración deberá tener en cuenta la información relativa a la materia prima (tipo de molusco bivalvo, zona de origen, contenido de microbios, etc.) por si fuera necesario prolongar el período de depuración para garantizar que los moluscos bivalvos vivos cumplan los requisitos bacteriológicos establecidos en el capítulo V del presente Anexo;

- 7) en el caso de que una piscina de depuración contenga varios lotes de moluscos, éstos deberán ser de la misma especie y proceder de una misma zona de producción o de diferentes zonas que tengan el mismo estatuto sanitario. El tratamiento deberá prolongarse en función del período requerido por el lote que exija la depuración de mayor duración;
- 8) las bandejas utilizadas para contener moluscos bivalvos vivos dentro del sistema de depuración deberán estar construidas de forma que permitan el paso del agua de mar; durante la depuración deberá velarse por que los moluscos puedan abrir las conchas, evitándose una acumulación excesiva;
- 9) durante la depuración no podrá haber crustáceos, peces ni otras especies marinas en la piscina de depuración al mismo tiempo que moluscos bivalvos vivos;
- 10) una vez terminada la depuración, deberán lavarse minuciosamente las conchas de los moluscos bivalvos vivos con abundante agua limpia, potable o de mar, lo que podrá llevarse a cabo, si fuere necesario, dentro de la piscina de depuración; no se reciclará el agua utilizada;
- 11) los centros de depuración deberán tener su propio laboratorio o contar con los servicios de un laboratorio equipado con todo el material necesario para comprobar la eficacia de la depuración mediante especificaciones microbiológicas. Los laboratorios exteriores a los centros deberán contar con la autorización de la autoridad competente;
- 12) los centros de depuración deberán llevar un registro en el que se anoten con regularidad:
 - los resultados de las pruebas microbiológicas del agua del sistema de depuración a la entrada de las piscinas de depuración;
 - los resultados de las pruebas microbiológicas de los moluscos bivalvos vivos no depurados;
 - los resultados de las pruebas microbiológicas de los moluscos bivalvos vivos depurados;
 - la fecha y cantidad de moluscos bivalvos vivos entregados al centro de depuración y el número de los documentos del registro correspondiente;
 - las horas de llenado y vaciado de los sistemas de depuración (duración de la depuración);
 - la información detallada sobre la expedición de envíos después de la depuración.

Las anotaciones deberán ser completas, exactas y legibles y deberán llevarse en un registro permanente que estará a disposición de la autoridad competente para su inspección;

- 13) los centros de depuración aceptarán únicamente los lotes de moluscos bivalvos vivos que vayan acompañados del documento de registro mencionado en el capítulo II del presente Anexo.
Cuando los centros de depuración envíen lotes de moluscos bivalvos vivos hacia centros de expedición deberán aportar el documento de registro establecido en el apartado 6 del capítulo II;
- 14) todo embalaje que contenga moluscos bivalvos vivos depurados llevará una etiqueta que certifique que los moluscos han sido depurados.

IV. Requisitos aplicables a los centros de expedición

1. Además de los requisitos de los puntos I y II, deberán cumplirse los siguientes:
 - a) el acondicionamiento no producirá ninguna contaminación del producto; las instalaciones de acondicionamiento deberán ser usadas según las modalidades reconocidas por la autoridad competente, particularmente en lo relativo a la calidad bacteriológica y química del agua de mar utilizada en las instalaciones;
 - b) el material y las bandejas utilizados en las instalaciones de acondicionamiento no constituirán un foco de contaminación;
 - c) los métodos de calibrado de los moluscos bivalvos vivos no ocasionarán contaminaciones adicionales del producto ni cambios en la aptitud del mismo para su transporte y almacenamiento después del embalado;
 - d) toda operación de lavado o de limpieza de moluscos bivalvos vivos deberá realizarse con agua de mar limpia o con agua potable a presión; no deberá reciclarse el agua utilizada.
2. Los centros de expedición sólo aceptarán lotos de moluscos bivalvos vivos que vayan acompañados del documento de registro citado en el apartado 6 del capítulo II del presente Anexo, procedentes de una zona de recolección, de un centro de reinstalación o de una estación depuradora autorizados.
3. Los centros de expedición deberán tener su propio laboratorio o contar con los servicios de un laboratorio equipado con todo el material necesario para comprobar, entre otras cosas, que los moluscos cumplan las normas microbiológicas del capítulo V del presente Anexo. Los laboratorios externos a los centros deberán contar con la autorización de la autoridad competente.

No obstante, no se exigirán estos requisitos a los centros de expedición que reciban los moluscos exclusiva y directamente de un establecimiento de depuración en el que hayan sido examinados tras la depuración.
4. Los centros de expedición deberán tener a disposición de la autoridad competente:
 - los resultados de las pruebas microbiológicas de los moluscos bivalvos vivos procedentes de una zona de producción autorizada o de una zona de reinstalación;
 - las fechas y cantidades de moluscos bivalvos vivos recibidos en el centro de expedición y el número de los documentos del registro correspondiente;
 - la información detallada sobre la expedición de envíos.

Estos datos deberán clasificarse cronológicamente y archivarlos durante un período que será al menos de tres meses que precisará la autoridad competente.
5. Los centros de expedición situados en buques estarán sujetos a los requisitos fijados en los puntos 1.b), 1.c) y 1.d) y en los puntos 3 y 4. Las condiciones establecidas en los puntos I y II se aplicarán, *mutatis mutandis*, a dichos centros de expedición, pero podrán establecerse condiciones específicas de conformidad con el procedimiento definido en el artículo 12 de la presente Directiva.

CAPÍTULO V**CONDICIONES APLICABLES A LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS**

Los moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano inmediato cumplirán los siguientes requisitos:

- 1) Deberán poseer las características visuales propias de la frescura y la viabilidad, incluida la ausencia de suciedad en la concha, una reacción a la percusión adecuada y una cantidad normal de líquido intervalvar.
- 2) Tendrán menos de 300 coliformes fecales o menos de 230 *E. coli* por cada 100 g de carne de molusco y líquido intervalvar en una prueba NMP (NPP) en la que se utilicen 5 tubos y 3 diluciones o en cualquier otro método de análisis bacteriológico de precisión equivalente demostrada.
- 3) No habrá salmonela en 25 g de carne de molusco.
- 4) No contendrán compuestos tóxicos ni nocivos de origen natural o introducidos en el medio ambiente como los que figuran en el Anexo de la Directiva 79/923/CEE en una cantidad tal que la absorción alimentaria calculada supere la ingesta diaria admisible (IDA) para el hombre o que pueda deteriorar el sabor del producto.

De conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 12 de la presente Directiva, la Comisión definirá los métodos de análisis aplicables para controlar los criterios químicos, así como los valores límite que deberán respetarse.

- 5) El contenido máximo de radionucleidos no deberá rebasar los límites máximos fijados por la Comunidad para los productos alimenticios.
- 6) El porcentaje de «Paralytic Shellfish Poison» (PSP) en las partes comestibles de los moluscos (el cuerpo entero o toda la parte consumible separada) no deberá sobrepasar los 80 microgramos por 100 gramos, según el método de análisis biológico — al que puede asociarse un método químico de detección de saxitoxina — o cualquier otro método reconocido según el procedimiento previsto en el artículo 12 de la presente Directiva.

En caso de discrepancia sobre los resultados, el método de referencia deberá ser el método biológico.

- 7) Los métodos habituales de análisis biológico no deben dar reacción positiva respecto de la presencia de «Diarrhetic Shellfish Poison» (DSP) en las partes comestibles de los moluscos (cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado).
- 8) A falta de métodos habituales de detección de virus y de normas virológicas, el control sanitario se basará en el recuento de bacterias fecales.

Las pruebas destinadas a comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente capítulo se efectuarán con arreglo a métodos científicos de probada eficacia.

Para la aplicación uniforme de la presente Directiva, los programas de toma de muestras y los métodos y tolerancias analíticas aplicables a fin de comprobar el cumplimiento de las condiciones del presente capítulo serán establecidos con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 12 de la presente Directiva.

La eficacia del índice bacteriano utilizado para medir el contenido de bacterias fecales y los límites numéricos así como los demás parámetros establecidos para éstas en el presente capítulo serán objeto de un seguimiento continuo y, cuando las pruebas científicas demuestren que es necesario, serán corregidos con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 12 de la presente Directiva.

Cuando se demuestre científicamente la necesidad de introducir otros controles sanitarios o de modificar los parámetros indicados en el presente capítulo con el fin de proteger la salud pública, dichas medidas serán adoptadas con arreglo al procedimiento del artículo 12.

CAPÍTULO VI

CONTROLES SANITARIOS Y SUPERVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

La autoridad competente establecerá un sistema de control sanitario para comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la presente Directiva. Dicho sistema constará de:

- 1) Inspecciones periódicas de las zonas de reinstalación y producción de moluscos bivalvos vivos a fin de:
 - a) evitar fraudes en lo que se refiere al origen 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 posible presencia de plancton tóxico en las aguas de producción y de reinstalación y de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos;
 - d) comprobar la posible presencia de contaminantes químicos cuyos contenidos máximos autorizados serán fijados con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 12 de la presente Directiva, a más tardar el 31 de diciembre de 1992.

A efectos de lo dispuesto en los puntos c), y d), la autoridad competente establecerá planes de muestreo para controlar esa posible presencia, a intervalos regulares o en cada caso si la recolección no tiene lugar a intervalos regulares.

- 2) Los planes de muestreo previstos en el punto 1 deberán tener en cuenta especialmente:
 - a) las posibles variaciones de la contaminación fecal de cada zona de producción o de reinstalación;
 - b) las posibles variaciones en las zonas de producción o de reinstalación de la presencia de plancton que contenga biotoxinas marinas; la toma de muestras deberá seguir el siguiente método:
 - i) control: toma de muestras periódica organizada para descubrir cambios en la composición del plancton que contenga toxinas y en su distribución geográfica. En caso de existir indicios de una acumulación de toxinas en la carne de los moluscos, se pasará a una toma de muestras intensiva,

ii) toma de muestras intensiva:

- control de plancton de las aguas de cultivo y de pesca, incrementando el número de puntos de toma de muestras así como el número de éstas, y
- pruebas de toxicidad de los moluscos de la zona afectada más sensibles a la contaminación.

La puesta en el mercado de moluscos de dicha zona sólo podrá ser autorizada de nuevo tras un nuevo muestreo con resultados de las pruebas de toxicidad satisfactorios;

c) la posible contaminación de los moluscos en la zona de producción y de reinstalación;

Cuando el resultado de un programa de toma de muestras ponga de manifiesto que la puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos constituya un riesgo para la salud humana, la autoridad competente cerrará la zona de producción, para los moluscos afectados, hasta que se resuelva el problema.

- 3) Pruebas de laboratorio destinadas a comprobar el cumplimiento de los requisitos aplicables al producto acabado establecidas en el capítulo V del presente Anexo. En concreto, se establecerá un sistema de control para asegurarse de que el nivel de biotoxinas marinas no supere los límites de seguridad.
- 4) Inspecciones de los establecimientos a intervalos regulares. En particular, incluirán controles:
 - a) para comprobar si todavía se siguen cumpliendo las condiciones de autorización;
 - b) del estado de limpieza de los locales, instalaciones, material y de la higiene del personal;
 - c) para comprobar si los moluscos bivalvos vivos son manipulados y tratados correctamente;
 - d) de la correcta aplicación y funcionamiento de los sistemas de depuración o acondicionamiento;
 - e) de los libros de registro mencionados en el punto III.12 del capítulo IV del presente Anexo;
 - f) del correcto uso de las marcas sanitarias.

Estos controles podrán incluir la toma de muestras para pruebas de laboratorio. Los resultados de estas pruebas serán comunicados a los responsables de los establecimientos.

- 5) Controles de las condiciones de almacenamiento y transporte de los envíos de moluscos bivalvos vivos.

CAPÍTULO VII

EMBALADO

1. Los moluscos bivalvos vivos se embalarán en buenas condiciones de higiene.

Los recipientes o los contenedores:

- no podrán alterar las características organolépticas de los moluscos bivalvos vivos;
- no podrán transmitir a los moluscos bivalvos vivos sustancias perjudiciales para la salud humana;
- serán lo suficientemente resistentes como para proteger adecuadamente los moluscos bivalvos vivos.

2. Las ostras se embalarán con la concha cóncava debajo.

3. Todos los embalajes de moluscos vivos estarán cerrados y se mantendrán sellados desde su salida del centro de expedición hasta su entrega al consumidor o al detallista.

CAPÍTULO VIII

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

1. En las cámaras de conservación, los moluscos bivalvos vivos se mantendrán a una temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su calidad y viabilidad. El embalaje no estará en contacto con el suelo de la cámara sino sobre una superficie limpia y elevada.
2. Queda prohibida la reinmersión o aspersión con agua de los moluscos bivalvos vivos después del embalado y de la salida del centro de expedición, salvo en el caso de las ventas al por menor efectuadas por el expedidor.

CAPÍTULO IX

TRANSPORTE DESDE EL CENTRO DE EXPEDICIÓN

1. Los envíos de moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano serán transportados en paquetes cerrados desde la salida del centro de expedición hasta la entrega para su venta inmediata al consumidor o al detallista.
2. Los medios de transporte utilizados para los envíos de moluscos bivalvos vivos deberán reunir las siguientes características:
 - a) las paredes interiores o cualquier otra parte que pueda estar en contacto con los moluscos bivalvos vivos deberán ser de materiales resistentes a la corrosión; las paredes serán lisas y fáciles de limpiar;
 - b) estarán convenientemente equipados para proteger a los moluscos de las temperaturas frías o calientes extremas, de la suciedad, el polvo y los daños causados a las conchas por vibraciones y raspaduras;
 - c) los moluscos bivalvos vivos no podrán transportarse junto con otros productos que puedan contaminarlos.
3. Los envíos de moluscos bivalvos vivos se transportarán y distribuirán mediante vehículos o contenedores cerrados que mantengan el producto a una temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su calidad y viabilidad.

Los embalajes que contengan moluscos bivalvos vivos no podrán transportarse en contacto directo con el suelo del vehículo o del contenedor sino que deberán descansar sobre un enrejillado u otro dispositivo que impida dicho contacto.

Cuando se utilice hielo para transportar envíos de moluscos bivalvos vivos, éste se obtendrá a partir de agua potable o agua de mar limpia.

CAPÍTULO X

MARCADO DE LOS ENVÍOS

1. Todos los paquetes de cada envío de moluscos bivalvos vivos llevarán una marca sanitaria que permita identificar, en todo momento del transporte, distribución y entrega al detallista, el centro de expedición del que procedan. Sin perjuicio de lo establecido en la Directiva 79/112/CEE, la marca deberá contener los siguientes datos:
 - país expedidor,
 - especie de molusco bivalvo (nombre común y nombre científico),
 - identificación del centro de expedición mediante el número de autorización expedido por la autoridad competente,
 - fecha de embalado, que incluirá como mínimo el día y el mes.

No obstante lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE, la fecha de caducidad podrá ser sustituida por la mención «estos animales deben estar vivos en el momento de la compra».

2. La marca sanitaria podrá estar impresa en el embalaje, en una etiqueta separada, fijada a éste o en su interior. También podrá estar fijada por presión o grapada; sólo podrán utilizarse marcas sanitarias autoadhesivas que no puedan quitarse. Cada modelo de marca sanitaria sólo podrá ser utilizado una vez y no será transferible.
3. La marca sanitaria deberá ser resistente e impermeable, y las informaciones que incluya serán legibles, indelebles y estarán escritas con caracteres claros.
4. Cuando los paquetes de un envío de moluscos bivalvos vivos no estén fraccionados en paquetes unitarios para la venta al consumidor, el detallista guardará la marca sanitaria durante al menos 60 días, después de fraccionar el contenido del envío.

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 22 de julio de 1991

por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros

(91/493/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vistas las propuestas de la Comisión ⁽¹⁾,

Vistos los dictámenes del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Vistos los dictámenes del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que, para lograr la realización del mercado interior y, en particular, de la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca, establecida en el Reglamento (CEE) nº 3796/81 ⁽⁴⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 2886/89 ⁽⁵⁾, es necesario que la comercialización de pescado y productos de pescado deje de verse dificultada por diferencias entre los Estados miembros con respecto a los requisitos sanitarios; que ello hará posible una mayor armonización de la producción y de la puesta en el mercado y una competencia en igualdad de condiciones al tiempo que garantizará a los consumidores productos de calidad;

Considerando que el Parlamento Europeo, en su Resolución legislativa de 17 de marzo de 1989 ⁽⁶⁾, pidió a la Comisión que preparase propuestas de tipo general sobre la higiene en la producción y de la puesta en el mercado de los productos pesqueros, que incluyan soluciones al problema de los nematodos;

Considerando que los productos pesqueros recién capturados están, en principio, limpios de contaminación por microorganismos; que, sin embargo, puede producirse una contaminación y, posteriormente, una descomposición si se manipulan y transforman de forma no higiénica;

Considerando pues, que deben establecerse requisitos esenciales para que exista una higiene correcta durante la

manipulación de los productos pesqueros frescos o transformados en todas las fases de la producción, así como durante el almacenamiento y el transporte;

Considerando que conviene aplicar determinadas normas de comercialización que fueron fijadas con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3796/81 para determinar la calidad sanitaria de estos productos;

Considerando que corresponde, en primer lugar, a la industria pesquera asegurar que los productos cumplen los requisitos sanitarios establecidos en la presente Directiva;

Considerando que las autoridades competentes de los Estados miembros deben asegurar, mediante inspecciones y controles, que los productores y fabricantes cumplen los requisitos sanitarios citados;

Considerando que deben adoptarse medidas comunitarias de control para garantizar la aplicación uniforme en todos los Estados miembros de las normas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que para garantizar un funcionamiento armonioso del mercado único, las medidas deben aplicarse de una manera idéntica a los intercambios dentro del mercado nacional y a los intercambios intracomunitarios;

Considerando que, en el contexto de los intercambios intracomunitarios, las normas fijadas en la Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior ⁽⁷⁾, modificada por la Directiva 90/675/CEE ⁽⁸⁾, son aplicables a los productos pesqueros;

Considerando que los productos pesqueros procedentes de países terceros destinados a ser puestos en el mercado en la Comunidad no deben ser objeto de un régimen más favorable que el aplicado en la Comunidad; que, por lo tanto, conviene prever un procedimiento comunitario de inspección de las condiciones de producción y puesta en el mercado en los países terceros para que la Comunidad pueda aplicar un régimen común de importación basado en condiciones equivalentes;

Considerando que las importaciones en cuestión están sometidas a las normas de control y de salvaguardia objeto de la Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros;

Considerando que conviene tener en cuenta situaciones particulares, establecer excepciones en favor de algunos

⁽¹⁾ DO nº C 66 de 11. 3. 1988, p. 2; DO nº C 282 de 8. 11. 1989, p. 7; y DO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 56.

⁽²⁾ DO nº C 96 de 17. 4. 1989, p. 29; y DO nº C 183 de 15. 7. 1991.

⁽³⁾ DO nº C 134 de 24. 5. 1988, p. 31; y DO nº C 332 de 31. 12. 1990, p. 59.

⁽⁴⁾ DO nº L 379 de 31. 12. 1981, p. 1.

⁽⁵⁾ DO nº L 282 de 2. 10. 1989, p. 1.

⁽⁶⁾ DO nº C 96 de 17. 4. 1989, p. 199.

⁽⁷⁾ DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

⁽⁸⁾ DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

establecimientos en funcionamiento antes del 1 de enero de 1993 a fin de que puedan adaptarse al conjunto de los requisitos de la presente Directiva;

Considerando que conviene confiar a la Comisión la función de adoptar determinadas medidas de aplicación de la presente Directiva; que, para ello, conviene establecer procedimientos que permitan una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente;

Considerando que los requisitos de base fijados en la presente Directiva podrán requerir precisiones posteriores,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1

La presente Directiva establece las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros destinados al consumo humano.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- 1) *productos pesqueros*: todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce, incluidas sus huevas y lechazas, con exclusión de los mamíferos acuáticos, ranas y animales acuáticos objeto de otros actos comunitarios;
- 2) *productos de la acuicultura*: todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano hasta su puesta en el mercado como productos alimenticios. No obstante, los peces y crustáceos marinos o de agua dulce capturados en su entorno natural durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar el tamaño comercial deseado para el consumo humano se considerarán también productos de la acuicultura. Los peces y crustáceos de tamaño comercial capturados en su entorno natural y mantenidos vivos para su venta posterior no se considerarán productos de la acuicultura en la medida en que su paso por los viveros no tenga más finalidad que mantenerlos vivos y no hacer que adquieran un tamaño o peso mayores;
- 3) *refrigeración*: el procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo;
- 4) *productos frescos*: los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración;

- 5) *productos preparados*: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como, por ejemplo, el destripado, descabezamiento, corte en rodajas, fileteado, picado, etc.;
- 6) *productos transformados*: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como, por ejemplo, el calentamiento, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, etc., aplicado a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros productos alimenticios, o a una combinación de estos procedimientos;
- 7) *conserva*: el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar, sea cual sea la temperatura en que el producto esté destinado a ser almacenado;
- 8) *productos congelados*: los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos -18°C , tras su estabilización térmica;
- 9) *embalaje*: la operación destinada a proteger los productos pesqueros mediante un envoltorio, un envase o cualquier otro material adecuado;
- 10) *lote*: la cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas;
- 11) *envío*: la cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes del país de destino y expedida por un único medio de transporte;
- 12) *medios de transporte*: las partes reservadas para la carga en vehículos automóviles, vehículos sobre raíles y aeronaves, las bodegas de buques o los contenedores para transporte por tierra, mar o aire;
- 13) *autoridad competente*: la autoridad central de un Estado miembro competente para efectuar los controles veterinarios, o cualquier otra autoridad en la que aquélla haya delegado dicha competencia;
- 14) *establecimiento*: cualquier local en el que se preparen, transformen, refrigeren, congelen, embalen o depositen productos pesqueros. No se consideran establecimiento los mercados de subastas ni los mercados al por mayor en los que únicamente se efectúen la exposición y la venta al por mayor;
- 15) *puesta en el mercado*: la posesión o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de puesta en el mercado en la Comunidad, excluida la venta al detalle y la cesión directa en el mercado local en pequeñas cantidades por un pescador al detallista o al consumidor, las cuales deberán someterse a los controles sanitarios prescritos por las normativas nacionales para el control del comercio al detalle;
- 16) *importación*: la introducción en el territorio de la Comunidad de productos pesqueros procedentes de países terceros;

- 17) *agua de mar limpia*: el agua de mar o salobre que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros, que deberá utilizarse en las condiciones establecidas en la presente Directiva;
- 18) *buque factoría*: el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

No se considerarán buques factoría:

- los buques de pesca que únicamente practiquen a bordo la cocción de gambas y de moluscos,
- los buques de pesca que sólo procedan a la congelación a bordo.

Artículo 3

1. Los productos pesqueros capturados en su medio natural deberán cumplir los requisitos siguientes para ser puestos en el mercado:

a) deberán:

- i) haber sido capturados y eventualmente manipulados en lo referente al sangrado, descabezado, destripado y extracción de las aletas, refrigerados o congelados a bordo de los buques, de conformidad con normas de higiene que establecerá el Consejo, por mayoría cualificada, a propuesta de la Comisión. A tal efecto la Comisión presentará las correspondientes propuestas antes del 1 de octubre de 1992;
- ii) en su caso, haber sido manipulados en buques factoría autorizados de conformidad con el artículo 7, respetando los requisitos que se establecen en el capítulo I del Anexo.

La cocción de gambas y moluscos a bordo deberá cumplir las disposiciones establecidas en el apartado 5 del punto I del capítulo III y en la letra a) del apartado 7 del punto IV del capítulo IV del Anexo. Dichos buques serán incluidos en un registro especial por las autoridades competentes;

- b) durante y después del desembarque deberán haber sido manipulados cumpliendo los requisitos que se establecen en el capítulo II del Anexo;
- c) deberán haber sido manipulados y, en su caso, embalados, transformados, congelados, descongelados o almacenados higiénicamente en establecimientos autorizados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 7 y cumpliendo los requisitos de los capítulos III y IV del Anexo.

La autoridad competente no obstante lo dispuesto en el punto 2 del capítulo II del Anexo, podrá autorizar el trasvase de los productos frescos de la pesca del muelle en recipientes destinados a ser expedidos inmediatamente a un establecimiento autorizado o mercado de subastas o un mercado mayorista registrado para ser controlados;

- d) deberán haber sido sometidos a un control sanitario ajustado a los requisitos fijados en el capítulo V del Anexo;
- e) deberán haber sido convenientemente envasados con arreglo al capítulo VI del Anexo;
- f) deberán llevar una identificación de acuerdo con el capítulo VII del Anexo;
- g) deberán haber sido almacenados y transportados en condiciones de higiene satisfactorias de conformidad con el capítulo VIII del Anexo.

2. Cuando desde un punto de vista técnico y comercial, resulte posible proceder al destripado, deberá practicarse lo más rápidamente posible tras la captura o el desembarque.

3. Los productos de la acuicultura deberán cumplir los requisitos siguientes para poder ser puestos en el mercado:

- a) haber sido sacrificados en condiciones de higiene adecuadas y no deberán estar manchados de tierra, lodo o excrementos. Cuando no se transformen inmediatamente después de su sacrificio, deberán mantenerse refrigerados;
 - b) además los productos deberán cumplir los requisitos establecidos en las letras c) a g) del apartado 1.
4. a) La puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos deberá efectuarse de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 91/492/CEE del Consejo, del 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos ⁽¹⁾.
- b) En caso de transformación, los moluscos bivalvos deberán además de los requisitos de la letra a), cumplir los establecidos en las letras c) a g) del apartado 1.

Artículo 4

Los productos pesqueros destinados a ser puestos en el mercado vivos deberán conservarse constantemente en condiciones óptimas para su mantenimiento en vida.

Artículo 5

Queda prohibida la puesta en el mercado de los siguientes productos pesqueros:

- peces venenosos de las familias siguientes: Tetraodóntidos, Mólidos, Diodóntidos y Cantigastéridos,
- productos pesqueros que contengan biotoxinas tales como la ciguatoxina o las toxinas paralizantes de los músculos.

Con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15 se definirán requisitos detallados sobre las especies a que se refiere el presente artículo y los métodos de análisis.

⁽¹⁾ Véase la página 1 del presente Diario Oficial.

Artículo 6

1. Los Estados miembros velarán por que los responsables de establecimientos o de buques factoría tomen todas las medidas necesarias para que en todas las fases de la producción de los productos pesqueros se cumplan las prescripciones de la presente Directiva.

A tal fin dichos responsables deberán efectuar controles basados en los siguientes principios:

- identificación de los puntos críticos del establecimiento en función del procedimiento de fabricación empleado;
- establecimiento y puesta en marcha de métodos de vigilancia de control de dichos puntos críticos;
- toma de muestras para análisis en un laboratorio aprobado por la autoridad competente con fines de control de los métodos de limpieza y de desinfección y para comprobar el cumplimiento de las normas fijadas por la presente Directiva;
- conservación de una constancia escrita o grabada de forma indeleble de los puntos precedentes a fin de presentarlas a la autoridad competente. Los resultados de los diferentes controles y pruebas serán conservados al menos durante un período de dos años.

2. Si el resultado de los autocontroles o cualquier información de que dispongan los responsables contemplados en el apartado 1 ponen de manifiesto la existencia de un riesgo sanitario o permiten abrigar sospechas de su existencia, sin perjuicio de las medidas previstas en el párrafo cuarto del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 89/662/CEE, se adoptarán las medidas apropiadas, bajo control oficial.

3. Las normas de desarrollo del párrafo segundo del apartado 1 se aprobarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

Artículo 7

1. La autoridad competente procederá a autorizar a los establecimientos tras haber comprobado que cumplen las disposiciones de la presente Directiva respecto de la naturaleza de las actividades que ejerzan. La autorización deberá ser renovada si el establecimiento va a ejercer actividades distintas de aquéllas para las que fue autorizado.

La autoridad competente adoptará las medidas necesarias si dejan de cumplirse las condiciones de la autorización. A tal efecto, tendrá en cuenta en especial los resultados de un posible control efectuado de acuerdo con el artículo 8.

La autoridad competente registrará los mercados de subastas y de los mercados al por mayor no sometidos a autorización, tras haber comprobado que dichas instalaciones cumplen las disposiciones de la presente Directiva.

2. No obstante, siempre que los productos procedentes de buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, cumplan las normas de higiene fijadas por la presente Directiva, los Estados miembros, por exigencias de equipos y de estructuras previstas en los capítulos I a IV del Anexo, podrán conceder a los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, un plazo adicional que terminará el 31 de diciembre de 1995, para ajustarse a las condiciones de autorización enunciadas en el capítulo IX. Sólo podrán obtener dichas dispensas los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, que estuvieren ya ejerciendo su actividad el 31 de diciembre de 1991 y presenten, antes del 1 de julio de 1992, a la autoridad nacional competente, una solicitud debidamente justificada a tal efecto. Dicha solicitud deberá ir acompañada de un plan y de un programa de obras que precise los plazos en que los buques factoría, establecimientos, mercados de subasta y mercados mayoristas, podrán ajustarse a dichas exigencias. Si se solicita una ayuda financiera a la Comunidad, únicamente podrán aceptarse los proyectos que se ajusten a las exigencias de la Directiva.

3. La autoridad competente elaborará una lista de establecimientos autorizados, cada uno de los cuales quedará identificado con un número oficial.

Los Estados miembros deberán comunicar a la Comisión la lista de establecimientos autorizados, así como sus modificaciones posteriores. La Comisión transmitirá estas informaciones a los demás Estados miembros.

4. La inspección y control de los establecimientos se efectuará periódicamente bajo responsabilidad de la autoridad competente, que deberá poder entrar libremente en cualquier parte de los establecimientos para velar por el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

Cuando estas inspecciones y controles revelen el incumplimiento de las condiciones establecidas en la presente Directiva, la autoridad competente adoptará las medidas adecuadas.

5. Lo dispuesto en los apartados 1, 3 y 4 se aplicará también a los buques factoría.

6. Lo dispuesto en los apartados 3 y 4 se aplicará también a los mercados al por mayor y de subastas.

Artículo 8

1. Los expertos de la Comisión podrán, en la medida necesaria para la aplicación uniforme del presente Reglamento, efectuar controles *in situ* en colaboración con las autoridades competentes de los Estados miembros. En particular, podrán verificar si los establecimientos cumplen realmente lo dispuesto en la presente Directiva. El Estado miembro en cuyo territorio se efectúa un control suministrará a los expertos la ayuda necesaria para el cumplimiento de su misión. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

2. Las normas de desarrollo del apartado 1 se aprobarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15.

Artículo 9

1. Las normas establecidas en la Directiva 89/662/CEE, para los productos pesqueros destinados al consumo humano, se aplicarán, en particular, por lo que respecta a la organización y al curso que se ha de dar a los controles que deberá efectuar el Estado miembro de destino, y a las medidas de salvaguardia que deberán adoptarse.

2. La Directiva 89/662/CEE se modifica de la forma siguiente:

a) En el Anexo A, se añade el siguiente guión:

«— Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de los productos pesqueros (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 15).».

b) En el Anexo B, se suprime el siguiente guión:

«— productos pesqueros destinados al consumo humano».

CAPÍTULO II

Importaciones procedentes de terceros países

Artículo 10

Las disposiciones aplicadas a las importaciones de productos pesqueros procedentes de países terceros deberán ser al menos equivalentes a las que se refieren a la producción y puesta en el mercado de los productos comunitarios.

Los productos pesqueros capturados en su medio natural por un buque pesquero que enarbole el pabellón de un país tercero, deberán ser sometidos a los controles previstos en el apartado 3 del artículo 18 de la Directiva 90/675/CEE.

Artículo 11

1. Las condiciones particulares de importación de los productos pesqueros serán fijadas para cada país tercero o grupo de países terceros, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15 en función de la situación sanitaria del país tercero en cuestión.

2. A fin de poder fijar las condiciones de importación y para cerciorarse de las condiciones de producción, depósito y expedición de los productos pesqueros con destino a la Comunidad, los expertos de la Comisión y de los Estados miembros efectuarán controles *in situ*.

Los expertos de los Estados miembros encargados de dichos controles serán designados por la Comisión a propuesta de los Estados miembros.

Dichos controles serán efectuados por cuenta de la Comunidad que correrá con los correspondientes gastos.

La frecuencia y las modalidades de dichos controles serán fijadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

3. Al fijarse las condiciones de importación de los productos pesqueros contemplados en el apartado 1 deberá tenerse particularmente en cuenta:

a) la legislación del país tercero;

b) la organización de la autoridad competente del país tercero y de sus servicios de inspección, de los poderes de dichos servicios y de la vigilancia a que estén sometidos, así como de las posibilidades de dichos servicios para verificar de manera eficaz la aplicación de su legislación vigente;

c) las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y expedición efectivamente aplicadas a los productos pesqueros destinados a la Comunidad;

d) las seguridades que pueda dar el país tercero en cuanto a un cumplimiento de las reglas enunciadas en el capítulo V del Anexo.

4. Las condiciones de importación contempladas en el apartado 1 deberán incluir:

a) las modalidades de la certificación sanitaria que debe acompañar los envíos destinados a la Comunidad;

b) la estampación de una marca que identifique los productos pesqueros en particular mediante un número de autorización del establecimiento de procedencia, salvo en el caso de productos pesqueros congelados, desembarcados inmediatamente para la conservera y acompañados del certificado que se establece en la letra a);

c) una lista de los establecimientos autorizados y en su caso de los buques factoría de lonjas de subasta o de mercados mayoristas registrados y aprobados por la Comisión con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

A tal efecto deberán confeccionarse una o varias listas de dichos establecimientos establecidos sobre la base de una comunicación de las autoridades competentes del país tercero a la Comisión. Ningún establecimiento podrá figurar en la lista si no está autorizado oficialmente por la autoridad competente del país tercero que exporta hacia la Comunidad. Dicho acuerdo deberá cumplir los siguientes requisitos:

— observancia de los requisitos equivalentes a los fijados por la presente Directiva,

— vigilancia por un servicio oficial de control del país tercero.

5. Las condiciones contempladas en las letras a) y b) del apartado 4 pueden ser modificadas o contempladas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

La lista contemplada en la letra c) del apartado 4 puede ser modificada por la Comisión, con arreglo a las reglas establecidas por la Decisión 90/13/CEE de la Comisión ⁽¹⁾.

6. Para afrontar situaciones específicas, podrá autorizarse las importaciones procedentes directamente de un establecimiento o de un buque factoría de un país tercero con arreglo al procedimiento que establece el artículo 15 cuando dicho país no se halle en condiciones de aportar las garantías que establece el apartado 3, siempre que el establecimiento o el buque factoría hayo sido objeto de autorización especial, previa inspección efectuada con arreglo a lo dispuesto en el apartado 2. La decisión de autorización fijará las condiciones específicas de importación que deban aplicarse a los productos procedentes de dicho establecimiento o buque factoría.

7. Hasta que se fijen las condiciones de importación previstas en el apartado 1, los Estados miembros procurarán aplicar a las importaciones de productos de la pesca procedentes de países terceros condiciones al menos equivalentes a las aplicables a la producción y a la puesta en el mercado de productos comunitarios.

Artículo 12

1. Las normas y principios previstos en la Directiva 90/675/CEE, serán de aplicación, especialmente en lo que se refiere a la organización y el curso que haya de darse a los controles que han de ejercer los Estados miembros y a las medidas de salvaguardia.

2. Sin perjuicio de la observancia de las normas y principios contemplados en el apartado 1 del presente artículo y hasta tanto se adopten las decisiones previstas en el punto 3) del artículo 8 y en el artículo 30 de la Directiva 90/675/CEE así como las previstas en el artículo 11 de la presente Directiva, seguirán siendo aplicables las normas de desarrollo nacionales pertinentes de los puntos 1) y 2) del artículo 8 de la mencionada Directiva.

CAPÍTULO III

Disposiciones finales

Artículo 13

Los Anexos podrán ser modificados por el Consejo, por mayoría cualificada a propuesta de la Comisión.

Artículo 14

La Comisión, después de consultar a los Estados miembros, presentará al Consejo, antes del 1 de julio de 1992, un informe sobre los requisitos mínimos en materia de estructura y de equipos que han de respetar los pequeños establecimientos que realicen la distribución en el mercado local,

⁽¹⁾ DO nº L 8 de 11. 1. 1990, p. 70.

que estén situados en regiones sujetas a limitaciones especiales en cuanto a su aprovisionamiento, acompañado de posibles propuestas sobre las que, antes del 31 de diciembre de 1992, se pronunciará el Consejo, según el procedimiento de votación del artículo 43 del Tratado.

Artículo 15

1. Cuando deba seguirse el procedimiento establecido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente creado mediante Decisión 68/361/CEE ⁽²⁾ en lo sucesivo denominado el «Comité» será llamado a pronunciarse por su presidente, bien a iniciativa de éste, bien a solicitud de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de medidas. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá determinar en función de la urgencia de la cuestión. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para adoptar aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. Los votos de los representantes de los Estados miembros en el seno del «Comité» se ponderarán de la manera definida en el artículo anteriormente citado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión adoptará las medidas contempladas cuando sean conformes con el dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas previstas no sean conformes con el dictamen del Comité o a falta de dictamen, la Comisión presentará inmediatamente una propuesta al Consejo relativa a las medidas a adoptar. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.

Si el Consejo no ha adoptado medidas dentro de un plazo de tres meses a contar de la fecha en que haya sido llamado a pronunciarse, la Comisión aprobará las medidas propuestas salvo que el Consejo se pronuncie por mayoría absoluta contra dichas medidas.

Artículo 16

A fin de paliar una eventual ausencia de decisión relativa a las normas de desarrollo de la presente Directiva el 1 de enero de 1993, podrán aprobarse las medidas transitorias necesarias con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15 por un período de dos años.

Artículo 17

Las disposiciones de la presente Directiva serán nuevamente examinadas por el Consejo antes del 1 de enero de 1998 que se pronunciará sobre propuestas de la Comisión basadas en la experiencia adquirida.

⁽²⁾ DO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

Artículo 18

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva antes del 1 de enero de 1993. Informarán de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas contendrán una referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros determinarán las modalidades de dicha referencia.

Artículo 19

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 22 de julio de 1991.

Por el Consejo

El Presidente

P. DANKERT

ANEXO

CAPÍTULO I

REQUISITOS EXIGIBLES A LOS BUQUES FACTORÍA

I. Requisitos relativos a la construcción y al equipo

1. Los buques factoría deberán disponer al menos:

- a) de un espacio de recepción destinado a recibir a bordo los productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente. Deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación;
- b) de un sistema de transporte de los productos pesqueros, desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo, que cumpla las reglas de higiene;
- c) de lugares de trabajo de dimensiones suficientes para que se puedan realizar en condiciones de higiene adecuadas las preparaciones y transformaciones de los productos pesqueros. Estarán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación de los productos;
- d) de lugares de almacenamiento de los productos acabados de dimensiones suficientes, concebidos para poder ser limpiados fácilmente. Si funcionara a bordo una unidad de tratamiento de desechos, se deberá dedicar una bodega separada al almacenamiento de estos subproductos;
- e) de un local de almacenamiento del material de embalaje, separado de los locales de preparación y transformación de los productos;
- f) de equipos especiales para evacuar, bien directamente al mar o, si las circunstancias así lo requirieran, en un recipiente estanco reservado para este uso, los desechos y productos pesqueros no adecuados para el consumo humano. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento, se deberá disponer de locales separados, previstos para ese uso;
- g) de una instalación que permita el aprovisionamiento de agua potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ⁽¹⁾, o de agua de mar limpia a presión. El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores;
- h) de un número adecuado de vestuarios, lavabos y retretes, no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales en los que se preparan, transforman o almacenan los productos pesqueros. Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas; los grifos de los lavabos no podrán accionarse con la mano.

2. En los lugares en los que se lleva a cabo la preparación y transformación o congelación/ultracongelación de los productos pesqueros, se requerirá:

- a) un suelo que sea a la vez antideslizante, fácil de limpiar y de desinfectar y que esté dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua. Las estructuras y aparatos instalados en el suelo deberán estar dotados de imbornales de dimensiones tales que no puedan obstruirse por los desechos de pescado y que permitan un desagüe fácil;
- b) paredes y techos fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen;
- c) los circuitos hidráulicos deberán estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros;
- d) una ventilación suficiente y, en su caso, una buena extracción del vapor de agua;
- e) una iluminación suficiente;
- f) dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, el material y las instalaciones;
- g) instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, en las que los grifos no podrán accionarse con las manos y que dispongan de toallas de un solo uso.

⁽¹⁾ DO nº L 229 de 30. 9. 1980, p. 11. Directiva modificada en último lugar por el Acta de adhesión de 1985 (DO nº L 302 de 15. 11. 1985, p. 218).

3. Los aparatos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, máquinas para destripar, cortar en filetes, etc. deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar, que sean fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.
 4. Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponer:
 - a) de un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura conforme a lo dispuesto en la presente Directiva;
 - b) de un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos pesqueros en las bodegas de almacenamiento a una temperatura conforme a lo dispuesto en la presente Directiva. Las bodegas de almacenamiento deberán estar dotadas de un sistema de registro de la temperatura, situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.
- II. Requisitos de higiene relativos a la manipulación y el almacenamiento a bordo de los productos pesqueros
1. A bordo del buque factoría una persona cualificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros. Deberá poseer la autoridad necesaria para hacer que se cumplan las disposiciones establecidas en la presente Directiva. Tendrá a la disposición de los agentes encargados del control del programa de inspección y de verificación de los puntos sensibles aplicado a bordo, un registro en el que se consignarán sus observaciones y los registros térmicos eventualmente exigidos.
 2. Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las que se establecen en el punto II.A del capítulo III del presente Anexo.
 3. Las condiciones generales de higiene aplicables al personal serán las que se establecen en el punto II.B del capítulo III del presente Anexo.
 4. Las operaciones de descabezado, destripado y fileteado deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos I.2, I.3 y I.4 del capítulo IV del presente Anexo.
 5. Las operaciones de transformación de los productos pesqueros efectuadas a bordo deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos III, IV, y V del capítulo IV del presente Anexo.
 6. El acondicionamiento y el embalaje a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las condiciones de higiene establecidas en el capítulo VI del presente Anexo.
 7. El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las condiciones de higiene establecidas en los puntos 1 y 2 del capítulo VIII del presente Anexo.

CAPÍTULO II

REQUISITOS EXIGIBLES DURANTE Y DESPUÉS DEL DESEMBARQUE

1. El equipo de descarga y desembarque deberá ser de un material fácil de limpiar y se mantendrá en buen estado de conservación y de limpieza.
2. Al descargar y desembarcar los productos pesqueros se evitará todo tipo de contaminación. Se deberá velar, en particular, por que:
 - la descarga y el desembarque se efectúen rápidamente,
 - los productos pesqueros se depositen sin demora en un entorno protegido a la temperatura adecuada en función de la naturaleza del producto y, en su caso, rodeados de hielo en instalaciones de transporte, almacenamiento, venta o en un establecimiento,
 - no se autorice material ni manipulaciones que puedan deteriorar las partes comestibles de los productos pesqueros.
3. Las partes de los mercados de subasta y de los mercados mayoristas en los que sean expuestos los productos pesqueros para su venta deberán reunir las condiciones siguientes:
 - a) estar cubiertos y disponer de paredes fáciles de limpiar;
 - b) contar con un pavimento impermeable que sea fácil de limpiar y desinfectar y que facilite el drenaje del agua y con un dispositivo de evacuación de aguas residuales;

- c) estar equipadas con sanitarios que dispongan de un número apropiado de retretes con cisterna y lavabos que dispongan de medios para la limpieza de las manos y toallas de un solo uso;
 - d) estar adecuadamente iluminadas para facilitar el examen de los productos pesqueros a que se refiere el capítulo V del presente Anexo;
 - e) al exponerse o almacenarse productos pesqueros, no destinarse a otros usos. Estará prohibida la entrada de todo vehículo que emita gases perjudiciales para la calidad de los productos pesqueros. No deberá permitirse la entrada de animales indeseables;
 - f) limpiarse regularmente y por lo menos al término de cada venta. Después de cada uso, las cajas se deberán lavar y aclarar por dentro y por fuera con agua potable o agua de mar limpia; en caso necesario, deberán desinfectarse;
 - g) disponer de letreros colocados de forma visible en los que se prohíba fumar o escupir, beber y comer;
 - h) poderse cerrar y mantenerse cerrados cuando lo considere necesario la autoridad competente;
 - i) disponer de una instalación que permita el suministro de agua y que se ajuste a lo dispuesto en el apartado 7 de la sección I del capítulo III;
 - j) disponer de contenedores estancos especiales, fabricados con material resistente a la corrosión, destinados a contener los productos pesqueros impropios para el consumo humano;
 - k) siempre que no disponga de locales propios *in situ* o en las proximidades inmediatas y en función de las cantidades expuestas para la venta, disponer de un local suficientemente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, para uso exclusivo del servicio de inspección.
4. Tras su desembarque o en su caso, tras la primera venta, los productos pesqueros deberán transportarse a su lugar de destino sin demora alguna y en las condiciones que se establecen en el capítulo VIII del presente Anexo.
5. No obstante, si no se cumplieran las condiciones que se establecen en el punto 4, las lonjas en que eventualmente se almacenasen los productos pesqueros antes de que se expongan para la venta o después de la venta y a la espera de que se envíen hacia su lugar de destino deberán disponer de cámaras frigoríficas con capacidad suficiente, que se ajusten a los requisitos que se establecen en el punto I.3 del capítulo III del presente Anexo. En tal caso, los productos pesqueros deberán almacenarse a una temperatura cercana a la del punto de fusión del hielo.
6. Las condiciones generales de higiene que se establecen en el punto II del capítulo III — salvo el punto B.1a) del presente Anexo — se aplicarán *mutatis mutandis* a las lonjas en que se almacenen o expongan para la venta los productos pesqueros.
7. Los mercados de mayoristas en que se almacenen o expongan para la venta los productos pesqueros estarán sujetos a las mismas disposiciones que las que se establecen en los apartados 3 y 5 del presente capítulo y en los puntos I.4, I.10 y I.11 del capítulo III del presente Anexo.

Las condiciones generales de higiene que se establecen en la sección II del capítulo III del presente Anexo se aplicarán *mutatis mutandis* a los mercados de mayoristas.

CAPÍTULO III

REQUISITOS GENERALES EXIGIBLES A LOS ESTABLECIMIENTOS EN TIERRA

I. Condiciones generales de disposición de los locales y dotación de material

Los establecimientos deberán reunir, por lo menos, las siguientes características:

- 1) Los lugares de trabajo serán de dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas. Dichos lugares de trabajo estarán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que el sector limpio y el sector sucio estén claramente separados.
- 2) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos:
 - a) el suelo será de material impermeable fácil de limpiar y desinfectar, y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contará con un dispositivo que permita evacuar el agua;

- b) las paredes tendrán superficies lisas fáciles de limpiar, resistentes e impermeables;
 - c) el techo será fácil de limpiar;
 - d) las puertas de un material que no se deteriore, fácil de limpiar;
 - e) se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y, si es necesario, de extracción del vapor de agua;
 - f) existirá una buena iluminación;
 - g) habrá un número suficiente de instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos; en los locales de trabajo y en los aseos los grifos no deberán poder manejarse con las manos. Estas instalaciones deberán disponer de toallas de un solo uso;
 - h) se contará con dispositivos para limpiar los útiles, el material y las instalaciones.
- 3) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen los productos pesqueros:
- cumplirán las disposiciones previstas en las letras a), b), c), d) y f) del punto 2;
 - si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas en la presente Directiva.
- 4) Se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, etc.
- 5) Los aparatos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras y cuchillos, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- 6) Los productos pesqueros no destinados al consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos, resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenar dichos contenedores en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.
- 7) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro, a presión y en cantidad suficiente, de agua potable que cumpla los requisitos establecidos en la Directiva 80/778/CEE, o, en su caso, de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante, se autorizará excepcionalmente una instalación de suministro de agua no potable para producir vapor, combatir los incendios o refrigerar los equipos frigoríficos, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las conducciones de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.
- 8) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.
- 9) Existirá un número suficiente de vestuarios con paredes y suelo lisos, impermeables y lavables, lavabos y retretes con cisterna. Estos no deberán comunicarse directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar dotados de productos para la limpieza y desinfección de las manos y de toallas de un solo uso; los grifos no deberán accionarse con la mano.
- 10) Existirá un local correctamente acondicionado, que pueda cerrarse con llave, a disposición exclusiva del servicio de inspección cuando la cantidad de productos tratados requiera su presencia regular o permanente.
- 11) Deberá haber equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte. Sin embargo, dichos equipos no serán obligatorios cuando existan disposiciones que obliguen a la limpieza y desinfección de esos medios en locales oficialmente autorizados por la autoridad competente.
- 12) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciba agua de una calidad tal que no transmita organismos o sustancias nocivas a los animales.

II. Condiciones generales de higiene

A. Condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales

1. Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.
2. Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

3. Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.
4. Se utilizará agua potable tal como se establece en la Directiva 80/778/CEE o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios o refrigerar las máquinas, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.
5. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán ser autorizados por la autoridad competente y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos.

B. Requisitos generales de higiene aplicables al personal

1. Se exigirá del personal el máximo estado de limpieza posible. En particular:
 - a) el personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello. Sobre todo cuando se trate de personas que manipulen productos pesqueros que puedan contaminarse;
 - b) el personal encargado de la manipulación y preparación de dichos productos deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco;
 - c) estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y de almacenamiento de los productos pesqueros.
2. El empresario tomará todas las medidas necesarias para evitar que trabajen y manipulen los productos pesqueros susceptibles de contaminarlos hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro.

En el momento de la contratación, toda persona que vaya a trabajar con productos pesqueros o a manipular tales productos deberá acreditar mediante certificación médica que no existen contraindicaciones de ningún tipo para que sea destinada a esas tareas. Los controles médicos de dichas personas se regularán por la legislación nacional vigente en el Estado miembro de que se trate y para los países terceros por las garantías particulares que se fijarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15.

CAPÍTULO IV

REQUISITOS ESPECIALES PARA LA MANIPULACIÓN EN TIERRA DE PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE TIERRA

I. Requisitos para los productos frescos

1. Si los productos refrigerados sin acondicionar no se distribuyen, despachan, preparan o transforman inmediatamente después de su llegada al establecimiento, deberán almacenarse o exponerse con hielo en cámaras frías del establecimiento. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario; el hielo utilizado, con o sin sal deberá proceder de agua potable o agua de mar limpia y se depositará en condiciones higiénicas satisfactorias dentro de recipientes destinados a tal efecto; dichos recipientes se mantendrán limpios y en buen estado. Los productos frescos preembalados deberán refrigerarse con hielo o mediante un sistema mecánico que mantenga una temperatura similar.
2. En caso de que no se hubieran realizado a bordo, las operaciones tales como el destripado y el descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia inmediatamente después de esas operaciones.
3. Las operaciones tales como el fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo de manera que evite cualquier contaminación o suciedad debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado y se efectuarán en un local distinto; los filetes y rodajas no podrán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación y los que se vendan frescos deberán refrigerarse lo antes posible una vez preparados.
4. Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.
5. Los recipientes utilizados para despachar o almacenar productos pesqueros frescos deberán estar diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, los conserven en condiciones higiénicas satisfactorias y permitan evacuar con facilidad el agua de fusión.

6. A menos que se disponga de instalaciones para su eliminación constante, los desechos se depositarán en recipientes estancos provistos de una tapa y fáciles de limpiar y desinfectar. Los desechos no deberán acumularse en los lugares de trabajo. Se evacuarán, bien en forma continua cada vez que se llenen los recipientes o, como mínimo, al final de cada jornada de trabajo, a los contenedores o al local a que se refiere el punto I.6 del capítulo III del presente Anexo. Los recipientes, contenedores y/o locales destinados a los desechos se limpiarán cuidadosamente y, en caso de necesidad, se desinfectarán después de cada uso. Los desechos almacenados no deberán constituir un foco de contaminación para el establecimiento ni de molestias para su entorno.

II. Requisitos para los productos congelados

1. Los establecimientos deberán disponer de:

- a) un equipo de refrigeración suficientemente potente para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita obtener las temperaturas establecidas en la presente Directiva;
- b) un equipo de refrigeración suficientemente potente para mantener los productos en los lugares de almacenamiento a una temperatura que no sea superior a la que se ha establecido en la presente Directiva, independientemente de la temperatura exterior.

No obstante, por razones imperativas técnicas ligadas al método de congelación y a la manipulación de estos productos, para los pescados enteros congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, se pueden tolerar temperaturas superiores a las previstas por la presente Directiva, sin que puedan ser superiores a -9°C .

2. Los productos frescos que se congelen o ultracongelen deberán cumplir los requisitos indicados en el punto I del presente capítulo.
3. Las cámaras de almacenamiento deberán estar equipadas con sistemas de registro de la temperatura de fácil lectura. El sensor de temperatura deberá colocarse en la zona en que la temperatura sea más elevada.

Los gráficos de las temperaturas registradas estarán a disposición de las autoridades encargadas del control durante el período de conservación de los productos como mínimo.

III. Requisitos para los productos descongelados

Los establecimientos que efectúen la descongelación deben cumplir los siguientes requisitos:

- 1) La descongelación de los productos pesqueros se efectuará en condiciones de higiene adecuadas: deberá evitarse cualquier tipo de contaminación y habrá un sistema de evacuación eficaz del agua de fusión. La temperatura de los productos no deberá aumentar de manera excesiva durante la descongelación.
- 2) Tras la descongelación, los productos deberán manipularse de acuerdo con los requisitos establecidos en la presente Directiva. En caso de llevarse a cabo, las operaciones de preparación o transformación deberán efectuarse lo antes posible. En caso de que los productos sean puestos directamente en el mercado, deberá figurar en el embalaje una indicación claramente visible que indique que se trata de pescado descongelado, de acuerdo con el apartado 3 del artículo 5 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽¹⁾.

IV. Requisitos para los productos transformados

1. Los productos frescos, congelados o descongelados utilizados en la transformación deberán ajustarse a los requisitos establecidos en la Sección I o II del presente capítulo.
2. En caso de aplicarse un tratamiento para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos, o si este tratamiento reviste importancia para la conservación del producto, dicho tratamiento debe ser científicamente reconocido o en el caso de un tratamiento de productos contemplados en los puntos 1.b) y 1.c) del capítulo I del Anexo de la Directiva 91/492/CEE que no habrían sido objeto de una reinstalación o de una purificación, dicho tratamiento debe ser aprobado con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva en un plazo de cuatro meses desde la recepción de la solicitud de un Estado miembro.

El responsable del establecimiento deberá llevar un registro de los tratamientos aplicados. En función del tipo de tratamiento utilizado, deberá registrarse y controlarse el tiempo y la temperatura de los tratamientos térmicos, la concentración de sal, el pH, el contenido en agua. Los registros se tendrán a disposición de la autoridad competente durante un período al menos igual al período de conservación del producto.

⁽¹⁾ DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/72/CEE (DO nº L 42 de 16. 1. 1991, p. 27).

3. Los productos cuya conservación sólo esté garantizada durante un período limitado tras la aplicación de tratamientos tales como la salazón, el ahumado, la desecación o el escabechado, deberán llevar en el embalaje una inscripción claramente visible que indique las condiciones de almacenamiento, de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE.

Además, deberán cumplirse los siguientes requisitos.

4. *Conservas*

En la elaboración de productos pesqueros que se sometan a esterilización en envases herméticamente cerrados, se procurará que:

- a) El agua utilizada para la preparación de las conservas sea potable.
- b) El tratamiento térmico se aplique empleando un procedimiento apropiado, definido según criterios tales como el tiempo de calentamiento, la temperatura, el llenado, el tamaño del recipiente, etc., de los que se llevará un registro. El tratamiento térmico deberá ser capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y de toda espora de microorganismos patógenos. El equipo de tratamiento térmico deberá llevar dispositivos de control que permitan comprobar que los envases han sido sometidos efectivamente a un tratamiento térmico adecuado. El enfriado de los recipientes después del tratamiento térmico deberá realizarse con agua potable, sin perjuicio de la presencia de posibles aditivos químicos utilizados con arreglo a las buenas prácticas tecnológicas para impedir la corrosión de los equipos y de los contenedores.
- c) El fabricante, con el fin de comprobar que los productos transformados han sido efectivamente sometidos a un tratamiento térmico adecuado, lleve a cabo otros controles por sondeo mediante:
 - pruebas de incubación. La incubación se realizará a 37 °C durante siete días o a 35 °C durante diez días, o cualquier otra combinación equivalente;
 - exámenes microbiológicos del contenido y de los envases en el laboratorio del establecimiento o en otro laboratorio autorizado.
- d) Con objeto de garantizar la eficacia del envasado, se tomarán muestras de la producción diaria a intervalos previamente fijados y se dispondrá de un equipo adecuado que permita examinar los cortes transversales de las juntas de los envases cerrados.
- e) Se llevarán a cabo controles para comprobar que los envases no estén deteriorados.
- f) Todos los envases que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico en condiciones prácticamente idénticas deberán llevar una marca de identificación del lote, de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 89/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio ⁽¹⁾.

5. *Ahumado*

Las operaciones de ahumado deberán realizarse en un local separado o emplazamiento destinado al efecto que, en caso necesario, estará provisto de un sistema de ventilación que impida que los humos y el calor de la combustión afecten a los demás locales y emplazamientos en los que se preparen, transformen o almacenen los productos pesqueros.

- a) Los materiales empleados para la producción de humo para el ahumado del pescado deberán almacenarse apartados de la zona de ahumado y utilizarse de forma que no contaminen los productos.
- b) Deberán prohibirse los materiales empleados para la producción de humo por combustión de madera que haya sido pintada, barnizada, encolada o que haya sufrido cualquier tratamiento químico para su conservación.
- c) Tras ser ahumados, los productos deberán enfriarse rápidamente a la temperatura necesaria para su conservación antes de su embalaje.

6. *Salazón*

- a) Las operaciones de salazón deberán realizarse en lugares distintos y suficientemente separados de aquellos en que se efectúen las demás operaciones.
- b) La sal utilizada en la preparación de productos pesqueros deberá estar limpia y almacenarse de manera que se evite todo riesgo de contaminación. No deberá utilizarse más de una vez.
- c) Los recipientes utilizados en la salazón deberán estar fabricados de forma que se evite toda contaminación de los productos durante esta operación.
- d) Los recipientes y zonas destinados a la salazón deberán limpiarse antes de proceder a ella.

⁽¹⁾ DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 21.

7. *Cocción de moluscos y crustáceos*

La cocción de moluscos y crustáceos deberá llevarse a cabo de la siguiente manera:

- a) Toda cocción deberá ir rápidamente seguida de refrigeración. El agua utilizada a tal efecto deberá ser potable o agua de mar limpia. Si no se emplea ningún otro medio de conservación, la refrigeración deberá mantenerse hasta que se alcance la temperatura de fusión del hielo.
- b) Las operaciones de separación de las valvas y pelado deberán llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto. Cuando éstas se realicen a mano, los trabajadores pondrán una especial atención en el lavado de las manos y se limpiarán cuidadosamente todas las superficies de trabajo. Si se utilizan máquinas, deberán limpiarse frecuentemente y desinfectarse al final de cada jornada de trabajo.

Después de la operación de separación de las valvas o pelado, los productos cocidos deberán ser inmediatamente congelados o refrigerados a una temperatura que impida el desarrollo de gérmenes patógenos y sean almacenados en locales adecuados.
- c) El fabricante ordenará la realización periódica de controles microbiológicos de su producción cumpliendo las normas a fijar con arreglo a lo dispuesto en el punto 4 del capítulo V del presente Anexo.

8. *Pulpa de pescado*

La pulpa de pescado obtenida mediante separación mecánica de las espinas deberá elaborarse con arreglo a las condiciones siguientes:

- a) La separación mecánica deberá efectuarse sin demora innecesaria después del fileteado utilizando materias primas sin vísceras. Si se utiliza pescado entero, deberá haberse destripado y lavado previamente.
- b) Las máquinas se limpiarán frecuentemente y, por lo menos, cada dos horas.
- c) Después de la fabricación, la pulpa deberá congelarse con la máxima rapidez posible o incorporarse a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.

V. Requisitos referentes a la presencia de parásitos

1. Durante la producción y antes de su despacho al consumo humano, los pescados y productos de pescado deben ser sometidos a un control visual para detectar y retirar los parásitos visibles.

Los pescados manifiestamente parasitados o las partes de los pescados manifiestamente parasitados que sean retirados no deben ser puestos en el mercado para el consumo humano.

Las modalidades de dicho control serán aprobadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva a propuesta de la Comisión que deberá presentarse antes del 1 de octubre de 1992.

2. Los pescados y productos a base de pescado a que hace referencia el apartado 3, que estén destinados al consumo sin ulterior transformación, deberán además someterse a un tratamiento por congelación, a una temperatura igual o inferior a - 20° C en el interior del pescado, durante un período de al menos 24 horas. Dicho tratamiento por congelación deberá aplicarse al producto crudo o al producto acabado.
3. Los pescados y productos siguientes estarán sujetos a lo dispuesto en el punto 2:
 - a) Pescado para consumir crudo o prácticamente crudo, como el arenque («maatje»).
 - b) Las especies siguientes cuando se traten mediante ahumado en frío durante el cual la temperatura en el interior del pescado sea inferior a 60 °C:
 - arenque,
 - caballa,
 - espadín,
 - salmón salvaje del Atlántico o del Pacífico.
 - c) Arenque en escabeche y/o salado cuando este proceso no baste para destruir las larvas de nematodos.

Se podrá modificar la siguiente lista basándose en datos científicos y siguiendo el procedimiento que se establece en el artículo 15 de la presente Directiva. Con arreglo a este mismo procedimiento se fijarán los criterios que servirán para determinar los tratamientos que se consideren suficientes o insuficientes para destruir los nematodos.

4. Los productores velarán por que el pescado y productos pesqueros mencionados en el punto 3 o las materias primas destinadas a su fabricación hayan sido sometidos antes de su consumo al tratamiento mencionado en el punto 2.
5. Al ser comercializados, los productos pesqueros mencionados en el punto 3 deberán ir acompañados de un certificado del fabricante en que se indique a qué tratamiento han sido sometidos.

CAPÍTULO V

CONTROL SANITARIO E INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN

I. Inspección general

Las autoridades competentes crearán un sistema de control e inspección para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Directiva.

Dicho sistema de control e inspección incluirá los siguientes puntos:

- 1) control de los barcos de pesca, pudiendo, dicho control efectuarse durante su estancia en los puertos;
- 2) control de las condiciones de descarga y primera venta;
- 3) control periódico de los establecimientos para comprobar, en particular:
 - a) si se siguen cumpliendo las condiciones de autorización;
 - b) si se manipulan correctamente los productos pesqueros;
 - c) el estado de limpieza de las instalaciones, locales y material y la higiene del personal;
 - d) y si se corresponden las marcas con el tipo de productos de que se trate;
- 4) control de los mercados mayoristas y de las lonjas de subastas;
- 5) control de las condiciones de almacenamiento y transporte.

II. Requisitos específicos

1. Pruebas organolépticas

Sin perjuicio de las excepciones que establece el Reglamento (CEE) nº 103/76 del Consejo de 19 de enero de 1976, por el que se establecen las normas comunes de comercialización para ciertos pescados frescos o refrigerados ⁽¹⁾, cada lote de productos pesqueros deberá presentarse a la autoridad competente para su inspección en el momento de la descarga o antes de la primera venta con el fin de comprobar si son aptos para el consumo humano. Tal inspección consistirá en una prueba organoléptica realizada por muestreo.

Se entenderá que los productos pesqueros reúnen los requisitos organolépticos contenidos en la presente Directiva cuando cumplan, por los que respecta a las condiciones de frescura, las normas comunes de comercialización establecidas para ellos en aplicación del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3796/81.

Cuando se considere necesario, la Comisión podrá establecer, siguiendo el procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva, requisitos organolépticos específicos para los productos pesqueros que no sean objeto de la armonización regulada por el Reglamento (CEE) nº 3796/81.

Cuando se considere necesario o si se comprueba que no se han cumplido los requisitos estipulados por la presente Directiva, se repetirán las pruebas organolépticas tras la primera venta de los productos pesqueros. Tras esta primera venta, dichos productos deberán satisfacer por lo menos los requisitos mínimos de frescura fijados en el Reglamento citado.

Si las pruebas organolépticas revelasen que los productos pesqueros no son aptos para el consumo humano, deberán tomarse las medidas para que sean retirados del mercado y se desnaturalizarán de manera que no puedan volver a ser destinados al consumo humano.

En caso de que las pruebas organolépticas arrojen la mínima duda sobre la frescura de los productos pesqueros, se podrá recurrir a los controles químicos o microbiológicos.

2. Controles parasitológicos

Antes de que se destinen al consumo humano, los pescados y productos a base de pescado deberán ser sometidos a un control visual por sondeo para la detección de parásitos visibles.

⁽¹⁾ DO nº L 20 de 28. 1. 1976, p. 29. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 33/89 (DO nº L 5 de 7. 1. 1989, p. 18).

No deberán comercializarse con vistas al consumo humano aquellos pescados o partes de pescado que hayan sido retirados por presentar manifiestamente parásitos.

Las modalidades de control se fijarán según el procedimiento dispuesto en el artículo 15 de la presente Directiva.

3. *Pruebas químicas*

A. Se tomarán muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para comprobar los siguientes parámetros:

a) TVB-N (Total Nitrógeno Básico Volátil) y TMA-N (Nitrógeno de trimetilamina):

Los valores de estos parámetros deberán precisarse por categorías de especies con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 15 de la presente Directiva;

b) Histamina:

Se tomarán nueve muestras de cada lote:

- su valor medio deberá ser inferior a 100 ppm;
- dos de las muestras podrán tener un valor superior a 100 ppm e inferior a 200 ppm;
- ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 ppm;

Estos niveles máximos se aplicarán únicamente a los pescados de las familias de los Escómbridos y Clupeidos. No obstante, los pescados de dicha familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán presentar un contenido histamínico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente. Las pruebas se llevarán a cabo con métodos fiables y científicamente reconocidos, como el método de cromatografía de alta resolución en fase líquida (HPLC).

B. Agentes contaminantes presentes en el medio acuático

Sin perjuicio de la normativa comunitaria sobre protección y gestión de las aguas, en particular la referente a la contaminación del medio acuático, los productos pesqueros no deberán contener, en su parte comestible, contaminantes presentes en el medio acuático, como metales pesados o sustancias organohalogenadas, en cantidades tales que la absorción alimentaria calculada supere la ingesta diaria o semanal admisible para las personas.

Los Estados miembros deberán elaborar un plan para controlar el índice de contaminación de los productos pesqueros.

C. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 16 de la presente Directiva, se decidirán antes del 31 de diciembre de 1992:

- a) los métodos de análisis para el control de los criterios químicos, así como los planes de muestreo;
- b) los niveles que deberán respetar los criterios químicos.

4. *Controles microbiológicos*

En aplicación del artículo 15 de la presente Directiva, se establecerán criterios microbiológicos que incluyan planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública.

La Comisión presentará a tal efecto los proyectos de medidas apropiadas antes del 1 de octubre de 1992.

CAPÍTULO VI

EMBALAJE

1. El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas satisfactorias evitando toda contaminación de los productos pesqueros.
2. Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular:
 - no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros;
 - no podrán transmitir a éstos sustancias nocivas para la salud humana;
 - tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.

3. El material de embalaje no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de ciertos tipos especiales de embalajes de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección. El material de embalaje utilizado para los productos frescos que se conserven en hielo deberá permitir la evacuación del agua de fusión.
4. El material de embalaje aún no utilizado deberá almacenarse en una zona distinta de la de producción y estar protegido del polvo y la contaminación.

CAPÍTULO VII

IDENTIFICACIÓN

Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE, deberá ser posible conocer mediante el etiquetado u otros documentos adjuntos el establecimiento expedidor de los envíos de productos pesqueros. A tal efecto, el embalaje o los documentos adjuntos deberán facilitar la siguiente información:

- el país expedidor y,
- la identificación del establecimiento expedidor, mediante su número oficial de autorización, o, en caso de registro separado de las lonjas de subasta y de mercados al mayor de conformidad con lo dispuesto en el párrafo tercero del apartado 1 del artículo 7 de la presente Directiva, el número de registro de la lonja de subasta o del mercado al mayor.

CAPÍTULO VIII

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

1. Durante su almacenamiento y transporte, los productos pesqueros se mantendrán a las temperaturas establecidas en la presente Directiva. En particular:
 - los productos pesqueros frescos o descongelados, así como los productos de crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados, se mantendrán a la temperatura de fusión del hielo;
 - los productos pesqueros congelados, con excepción de los pescados congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, a una temperatura estable de - 18 °C o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3 °C hacia arriba durante el transporte;
 - los productos transformados, a las temperaturas indicadas por el fabricante o, cuando lo exijan las circunstancias, a las temperaturas establecidas según el procedimiento previsto en el artículo 15 de la presente Directiva.
2. La autoridad competente podrá autorizar excepciones a lo dispuesto en el segundo guión del apartado 1 en caso de que los productos pesqueros congelados sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado para ser descongelados a su llegada con vistas a una preparación o transformación y que la distancia que haya de recorrerse resulte corta y no exceda de 50 km o de una hora de trayecto.
3. Los productos no podrán almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan contaminarlos si no están provistos de un embalaje que garantice una protección satisfactoria.
4. Los vehículos utilizados para el transporte de los productos pesqueros estarán fabricados y equipados de modo que puedan mantenerse las temperaturas exigidas en la presente Directiva durante todo el tiempo de transporte. Si se utiliza hielo para refrigerar los productos, deberá garantizarse la evacuación del agua de fusión para evitar que quede en contacto con los productos. Las superficies interiores del medio de transporte presentarán un acabado que no afecte a la salubridad de los productos pesqueros. Serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.
5. Los medios de transporte utilizados para los productos pesqueros no podrán emplearse para transportar otros productos que puedan afectar o contaminar a aquéllos, excepto que una limpieza en profundidad seguida de desinfección garanticen que no se producirá contaminación de los productos pesqueros.

6. Los productos pesqueros no podrán transportarse en vehículos o contenedores que no estén limpios y que hubieren debido ser desinfectados.
7. Las condiciones de transporte de los productos pesqueros que se vayan a comercializar vivos no deberán tener ningún efecto negativo sobre estos productos.

CAPÍTULO IX

PUNTOS DEL ANEXO QUE PODRÁN SER OBJETO DE DISPENSAS Y EVENTUALES CONDICIONES APLICABLES EN CASO DE DISPENSA

Relativos al capítulo I, parte I del Anexo

1. *Punto 1, a)*
siempre que los productos estén protegidos del sol y de las inclemencias del tiempo, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.
2. *Punto 1, c)*
siempre que se evite toda contaminación de los productos.
3. *Punto 1, d), primera frase*
siempre que los productos acabados se almacenen a bordo en las necesarias condiciones de temperatura.
4. *Punto 1, g), última frase*
siempre que los productos no puedan verse contaminados por las aguas residuales, los desechos o el agua de refrigeración de los motores.
5. *Punto 1, h)*
siempre que el personal que manipule los productos pesqueros pueda lavarse las manos después de utilizar los retretes.
6. *Punto 2, a)*
siempre que los suelos se limpien y desinfecten de forma adecuada.
7. *Punto 2, b), c) y d)*
8. *Punto 2, g), en lo relativo a los grifos y toallas*
9. *Punto 3*
siempre que los apartados y herramientas de trabajo se mantengan en buen estado.

Relativos al capítulo II del Anexo

10. *Punto 3, a)*
siempre que las paredes se mantengan limpias.
11. *Punto 3, b)*
siempre que se limpie el suelo después de cada venta.
12. *Punto 3, c), primera frase*
13. *Punto 3, e): vehículos que emiten gases de escape*
siempre que se retiren del mercado los productos contaminados por los gases de escape.
14. *Punto 3, j)*
siempre que los productos impropios para el consumo humano no puedan contaminar los productos de la pesca ni mezclarse con ellos.

15. *Punto 3, k)*

16. *Punto 7*

en cuanto remite al punto 3 del mismo capítulo y al punto 10 de la sección I del capítulo III.

Relativos al capítulo III, parte I del Anexo

17. *Punto 1*

siempre que los productos acabados no puedan ser contaminados por las materias primas o los desechos.

18. *Punto 2, a)*

siempre que el suelo se limpie y desinfecte convenientemente.

19. *Punto 2, b)*

siempre que las paredes se mantengan limpias.

20. *Punto 2, c)*

siempre que el techo no constituya un foco de contaminación.

21. *Punto 2, d)*

22. *Punto 2, e)*

siempre que los productos no se vean alterados o contaminados por el vapor.

23. *Punto 2, g)*

siempre que el personal disponga de medios para lavarse las manos.

24. *Punto 3*

25. *Punto 5*

en lo que respecta a los materiales resistentes a la corrosión siempre que los aparatos y herramientas de trabajo se mantengan limpios.

26. *Punto 6*

siempre que los productos no puedan ser contaminados por los desechos o por los derrames de los mismos.

27. *Punto 10*

Relativos al capítulo IV del Anexo

28. *Parte I, punto 1*

en lo que respecta a la obligación de colocar en la cámara fría del establecimiento aquellos productos que no sean objeto de alguna operación inmediatamente, siempre que se añada hielo a los productos tantas veces como sea necesario durante un período no superior a doce horas o se puedan colocar en una cámara fría no perteneciente al establecimiento que esté situada en las proximidades.

29. *Parte I, punto 6*

en lo que respecta a la obligación de colocar los desechos en recipientes estancos provistos de una tapa, siempre que los productos no puedan ser contaminados por los desechos o por los derrames de los mismos.

30. *Parte IV, punto 5, párrafo primero*

siempre que se tomen todas las precauciones necesarias para evitar que los productos pesqueros que se están preparando o se encuentren almacenados se vean afectados por los humos.

31. *Parte IV, punto 6, a)*

siempre que los productos pesqueros que se estén preparando o se encuentren almacenados no se vean afectados por las operaciones de salazón.

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 26 de junio de 1991

sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de países terceros

(91/494/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que las carnes de aves de corral están incluidas en la lista de productos que se recoge en el Anexo II del Tratado; que la cría de aves de corral forma parte de las actividades agrícolas y constituye una fuente de ingresos para una parte de la población agrícola;

Considerando que es conveniente eliminar las disparidades existentes entre los Estados miembros, estableciendo normas en materia de condiciones de policía sanitaria que regulen el comercio intracomunitario de carnes frescas de aves de corral con el fin de garantizar un desarrollo racional de la producción de este sector y de mejorar la productividad, favoreciendo los intercambios intracomunitarios en la perspectiva de la realización del mercado interior;

Considerando, en concreto, que, para conocer mejor el estado sanitario de las aves cuya carne fresca se expida a otro Estado miembro, es conveniente disponer que dichas aves hayan sido criadas en el territorio de la Comunidad o importadas de países terceros ajustándose a las normas resultantes del capítulo III de la Directiva 90/539/CEE del Consejo, de 15 de octubre de 1990, sobre las condiciones de policía sanitaria que regulan los intercambios intracomunitarios y las importaciones de aves de corral y de huevos para incubar procedentes de países terceros ⁽⁴⁾;

Considerando que, con el fin de evitar la propagación de epizootias a través de la carne fresca, procede excluir de los intercambios intracomunitarios las carnes frescas procedentes de una explotación o zona que, en virtud de la normativa comunitaria, esté sometida a prohibiciones de policía sanitaria o procedente de una zona infectada de influenza aviar o de la enfermedad de Newcastle;

Considerando que es conveniente velar por que en la carne fresca de aves de corral que no cumpla la normativa

comunitaria no se efectúe el marcado de inspección sanitaria previsto en la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral ⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 90/484/CEE ⁽⁶⁾; que, no obstante, dicha carne puede destinarse a otros usos cuando se haya sometido a un tratamiento capaz de destruir los posibles gérmenes de enfermedades y, a tal fin, ser marcada de alguna forma distintiva;

Considerando que, en lo referente a la organización y forma de los controles que habrá de efectuar el Estado miembro destinatario y a las medidas de salvaguardia que deberán aplicarse es conveniente remitirse a las normas generales previstas en la Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, sobre los controles veterinarios de los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior ⁽⁷⁾;

Considerando que es conveniente prever la posibilidad de que la Comisión efectúe controles;

Considerando que, con objeto de hacer posible el desarrollo armonioso de los intercambios intracomunitarios, es importante establecer un régimen comunitario que se aplique a las importaciones procedentes de países terceros;

Considerando que la definición de dicho régimen supone esencialmente el establecimiento de una lista de países terceros o partes de países terceros desde los que puedan importarse carnes frescas de aves de corral, así como de imponer la obligación de presentar un certificado;

Considerando que es conveniente que los expertos veterinarios de la Comisión se encarguen de comprobar en los países terceros el cumplimiento de la normativa comunitaria;

Considerando que las normas y principios generales aplicables en los controles de carnes frescas de aves de corral serán determinadas posteriormente en el marco de medidas a adoptar para la realización del mercado interior;

Considerando que procede modificar la Directiva 90/539/CEE para tener en cuenta el contenido de la presente Directiva, especialmente con vistas a garantizar un paralelismo en cuanto a la fecha en la cual los Estados miembros deberán cumplir lo dispuesto en las nuevas reglas sanitarias;

Considerando que las disposiciones de la presente Directiva deberán revisarse en el marco de la realización del mercado interior;

⁽¹⁾ DO nº C 327 de 30. 12. 1989, p. 72.

⁽²⁾ DO nº C 183 de 15. 7. 1991.

⁽³⁾ DO nº C 124 de 21. 5. 1990, p. 12.

⁽⁴⁾ DO nº L 303 de 31. 10. 1990, p. 6.

⁽⁵⁾ DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

⁽⁶⁾ DO nº L 267 de 29. 9. 1990, p. 45.

⁽⁷⁾ DO nº L 395 de 31. 12. 1989, p. 13.

Considerando que es preciso fijar un procedimiento por el que se cree en el Comité veterinario permanente una estrecha cooperación entre la Comisión y los Estados miembros;

Considerando que parece apropiado prever un plazo para la instrumentación de las medidas armonizadas respecto de la enfermedad de Newcastle,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1

La presente Directiva establece las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones procedentes de países terceros de carnes frescas de aves de corral.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva, se aplicarán las definiciones que se recogen en el artículo 2 de la Directiva 90/539/CEE y, en particular, las de las aves de corral.

Además, se entenderá por:

- a) «carnes»: todas las partes de las aves de corral aptas para el consumo humano;
- b) «carnes frescas»: todas las carnes, incluidas las carnes envasadas en vacío o en atmósfera controlada, que no hayan sido sometidas a ningún tratamiento distinto del frío para garantizar su conservación.

CAPÍTULO II

Normas aplicables a los intercambios intracomunitarios

Artículo 3

A. Para poder ser objeto de intercambios intracomunitarios, las carnes frescas deberán haberse obtenido a partir de aves de corral:

- 1) que hayan permanecido desde su nacimiento en territorio de la Comunidad o hayan sido importadas de países terceros de conformidad con los requisitos del capítulo III de la Directiva 90/539/CEE.

Hasta el 31 de diciembre de 1992 y en el caso en que las carnes de aves de corral vayan destinadas a los Estados miembros o regiones de Estados miembros cuyo estatuto haya sido reconocido de conformidad con el apartado 2 del artículo 12 de la citada Directiva, dichas carnes deberán proceder de aves de corral que no hayan sido vacunadas con una vacuna viva atenuada contra la enfermedad de Newcastle en los treinta días anteriores a su sacrificio.

Antes del 1 de enero de 1992, el Consejo adoptará, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, que deberá basarse en un informe sobre los riesgos de transmisión de la enfermedad de Newcastle, el régimen que deberá aplicarse a partir del 1 de enero de 1993;

- 2) que procedan de una explotación:

- que no esté sujeta a medidas de policía sanitaria adoptadas frente a alguna de las enfermedades que afectan a las aves de corral,
- que no esté situada en una zona que se haya declarado infectada de influenza aviar o de la enfermedad de Newcastle;

- 3) que durante su transporte al matadero no hayan estado en contacto con aves de corral infectadas de influenza aviar ni de la enfermedad de Newcastle, prohibiéndose el transporte a través de las zonas que se hayan declarado infectadas de alguna de estas dos enfermedades, salvo si las atraviesan por las carreteras o líneas ferroviarias principales;

- 4) que hayan sido sacrificadas en mataderos en que no se haya detectado en el momento del sacrificio ningún caso de influenza aviar ni de la enfermedad de Newcastle.

Deberá excluirse de los intercambios toda carne fresca en la que se observen indicios de contaminación en el matadero, en la sala de despiece, en depósito o durante el transporte;

- 5) que vayan marcadas, con arreglo a lo dispuesto en los artículos 4 y 5;
- 6) que vayan acompañadas del certificado de inspección veterinaria previsto en el Anexo IV de la Directiva 71/118/CEE, completada con arreglo al Anexo de la presente Directiva.

B. Las disposiciones del presente capítulo no afectarán a las normativas nacionales a que estén sujetas las carnes:

- contenidas en el equipaje personal de los viajeros y destinadas a su propio consumo;
- que sean objeto de pequeños envíos dirigidos a particulares, siempre que tales envíos estén desprovistos de todo carácter comercial;
- que se encuentren a bordo de medios de transporte que efectúen transportes internacionales, con fines de abastecimiento del personal y de los pasajeros;

Artículo 4

Las carnes frescas de aves de corral a que se refiere la presente Directiva deberán llevar la marca de inspección sanitaria contemplada en la letra e) del punto A del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 71/118/CEE, siempre y cuando se ajusten a los requisitos que establece el punto A del artículo 3 de la presente Directiva y que procedan de animales que hayan sido sacrificados en las condiciones de higiene establecidas en la Directiva 71/118/CEE.

Artículo 5

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 4, las carnes frescas de aves de corral que no respondan a las disposiciones establecidas en los puntos 2) y 3) y en el párrafo primero del punto 4) de la letra A del artículo 3 podrán ser marcadas, en la medida en que no se destinen a su comercialización como tales en los intercambios intracomunitarios, con arreglo a la letra e) del punto A del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 71/118/CEE siempre que la marca prevista en esta disposición sea de inmediato:

- a) sobreimpresa de tal modo que el sello oficial de inspección sanitaria definido en las letras a) y b) del punto 44.1 del capítulo X del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE quede atravesado por una cruz constituida por dos trazos perpendiculares y estampada en sentido oblicuo de tal forma que la intersección se sitúe en el centro del sello y que las indicaciones que figuran en él continúen siendo legibles;
- b) sustituida por una señal única especial constituida por el sello oficial de inspección sanitaria definido en las letras a) y b) del punto 44 del capítulo X del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE, sobreimpresa de conformidad con la letra a) del presente apartado.

Respecto a la posesión y utilización de los instrumentos de marcado se aplicarán *mutatis mutandis* las disposiciones del punto 43 del capítulo X del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE.

2. Las carnes contempladas en el apartado 1 deberán obtenerse, despiezarse, transportarse y almacenarse por separado o en momentos distintos que las destinadas a los intercambios intracomunitarios de carnes frescas de aves de corral, y deberán utilizarse de tal forma que se evite introducirlas en los productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios, a no ser que estos últimos se hayan sometido al tratamiento a que se refiere el apartado 1 del artículo 4 de la Directiva 80/215/CEE ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 89/662/CEE.

Artículo 6

En particular en lo referente a la organización de los controles que deba efectuar el Estado miembro de destino, las consecuencias que deban extraerse de los mismos y las medidas de salvaguardia que deban instrumentarse, serán de aplicación las normas contenidas en la Directiva 89/662/CEE.

Artículo 7

En la medida en que sea necesario para la aplicación uniforme de la presente Directiva, los expertos veterinarios de la Comisión podrán efectuar controles *in situ* en colaboración con las autoridades nacionales competentes. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de las inspecciones realizadas.

El Estado miembro en cuyo territorio se efectúe un control facilitará a los expertos toda la ayuda necesaria para el cumplimiento de su misión.

Las disposiciones generales para la aplicación del presente artículo se adoptarán conforme al procedimiento previsto en el artículo 18. Con arreglo al mismo procedimiento se establecerán las normas a que deban sujetarse los controles previstos en el presente artículo.

⁽¹⁾ DO nº L 47 de 21. 2. 1980, p. 4.

CAPÍTULO III**Normas aplicables a las importaciones procedentes de países terceros****Artículo 8**

1. Las carnes frescas de aves de corral importadas en la Comunidad deberán cumplir las condiciones establecidas en los artículos 9 a 12.

2. No obstante, el presente capítulo no se aplicará:

- a) a las carnes de aves de corral contenidas en los equipajes personales de los viajeros y destinadas a su propio consumo, en la medida en que la cantidad transportada no supere 1 kilogramo por persona y siempre que éstas procedan de un país tercero o de una parte de un país tercero que figure en la lista elaborada de conformidad con el artículo 9 y del cual no estuvieren prohibidas las importaciones de conformidad con el artículo 14;
- b) a las carnes de aves de corral que sean objeto de pequeños envíos dirigidos a particulares, siempre que se trate de importaciones desprovistas de cualquier carácter comercial, en la medida en que la cantidad expedida no supere 1 kilogramo y siempre que dichos envíos procedan de un país tercero o de una parte de un país tercero que figure en la lista establecida de conformidad con el artículo 9 y del cual no estuvieren prohibidas las importaciones, de conformidad con el artículo 14;
- c) a las carnes que se encuentren, en concepto de abastecimiento del personal y de los pasajeros, a bordo de medios de transporte que efectúen transportes internacionales.

Cuando se descarguen dichas carnes o sus residuos de cocina, deberán destruirse. No obstante, será posible prescindir de la destrucción cuando las carnes pasen directamente, o después de haber sido colocadas provisionalmente bajo control aduanero, de dicho medio de transporte a otro.

Artículo 9

1. Las carnes frescas de aves de corral deberán proceder de países terceros o partes de países terceros que figuren en una lista elaborada por la Comisión conforme al procedimiento previsto en el artículo 18. Dicha lista podrá modificarse o completarse con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 17.

2. Para decidir si un país tercero o una parte de un país tercero puede figurar en la lista contemplada en el apartado 1, se tendrán en cuenta en particular:

- a) por una parte, el estado sanitario de las aves de corral, de los restantes animales domésticos y de la fauna salvaje existente en el país tercero, con especial atención a las enfermedades exóticas de los animales, y, por otra, la situación sanitaria del medio ambiente de dicho país, con el fin de garantizar que ni uno ni otra puedan comprometer la salud de la población y de la cabaña de los Estados miembros;
- b) la regularidad y rapidez con que ese país facilite información sobre la existencia en su territorio de enfermedades contagiosas de animales y, especialmente, de las mencionadas en las listas A y B de la Oficina internacional de epizootias;

- c) la normativa del país en materia de prevención y de lucha contra las enfermedades de los animales;
- d) la estructura de los servicios veterinarios de dicho país y las facultades de las que éstos dispongan;
- e) la organización y funcionamiento de la prevención y la lucha contra las enfermedades contagiosas de los animales;
- f) la legislación de ese país en lo que se refiere a la utilización de sustancias prohibidas, en particular relativa a su prohibición o su autorización, su distribución, su comercialización y sus reglas de administración y control;
- g) las garantías que el país tercero pueda ofrecer en relación con las normas previstas en la presente Directiva.

3. La lista mencionada en el artículo 1 y todas las modificaciones que en ella se introduzcan deberán publicarse en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 10

1. Las carnes frescas de aves de corral deberán proceder de países libres de influenza aviar y de la enfermedad de Newcastle.

2. Los criterios generales que deberán utilizarse para la calificación de los países terceros con referencia a las enfermedades contempladas en el apartado 1, se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 17. Tales criterios en ningún caso deberán ser más favorables que los que se adopten para los Estados miembros en cumplimiento de la Directiva 90/539/CEE.

3. Conforme al procedimiento previsto en el artículo 18, la Comisión podrá decidir que el apartado 1 sólo se aplique a una parte de un país tercero.

Artículo 11

1. Las carnes frescas de aves de corral deberán:

- a) cumplir las condiciones de policía sanitaria que se adopten de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 17. Dichas condiciones podrán variar en función de las especies;
- b) proceder de averíos que antes del envío hayan permanecido sin interrupción en el país tercero o la parte del país tercero durante un período que se fijará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 17.

2. Para fijar las condiciones de policía sanitaria, la base de referencia utilizada será la de las normas definidas en el capítulo II y en los Anexos correspondientes de la Directiva 90/539/CEE. Podrán decidirse excepciones, según el procedimiento previsto en el artículo 18 y caso por caso, a dichas disposiciones si el país tercero interesado suministrarle garantías similares al menos equivalentes en materia de policía sanitaria.

Artículo 12

1. Las carnes frescas de aves de corral habrán de ir acompañadas de un certificado expedido por un veterinario oficial del país tercero exportador.

El certificado deberá:

- a) expedirse el día en que efectúe la carga de la mercancía para su envío al país destinatario;
- b) redactarse en la lengua o lenguas oficiales del país remitente, del país destinatario y en una de las del país donde vaya a realizarse la inspección de la importación;
- c) acompañar en su ejemplar original al envío;
- d) acreditar que las carnes frescas cumplen las condiciones previstas en el presente Reglamento y las establecidas en cumplimiento de éste para las importaciones procedentes del país tercero de que se trate;
- e) constar de una sola hoja;
- f) ir dirigido a un solo destinatario.

2. El certificado deberá ajustarse a un modelo que se establecerá con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18.

Artículo 13

Los expertos veterinarios de los Estados miembros y de la Comisión efectuarán inspecciones *in situ* con el fin de comprobar si efectivamente se aplican todas las disposiciones de la presente Directiva.

Los expertos de los Estados miembros encargados de realizar las inspecciones serán designados por la Comisión a propuesta de aquéllos.

Dichas inspecciones se efectuarán por cuenta de la Comunidad, la cual asumirá los gastos correspondientes.

La periodicidad y forma de las inspecciones se establecerán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 18.

Artículo 14

1. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 17, la Comisión podrá decidir que las importaciones procedentes de un país tercero o de una parte de éste se limiten a las carnes frescas de aves de corral de especies concretas.

2. Con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 17, la Comisión podrá decidir que se apliquen tras la importación las medidas de policía sanitaria necesarias.

Artículo 15

Las normas y principios generales que deban aplicarse en los controles en países terceros o en los controles de las carnes de

aves de corral importadas de países terceros así como las medidas de salvaguardia que deberán adoptarse serán las establecidas por la Directiva 90/675/CEE ⁽¹⁾.

Artículo 16

1. En tanto no se apliquen las normas sanitarias comunitarias aplicables a las importaciones de carnes de aves de corral procedentes de países terceros, los Estados miembros aplicarán a dichas importaciones disposiciones que no deberán ser más favorables que las que regulen los intercambios comunitarios de conformidad con la Directiva 71/118/CEE y harán que los intercambios de carnes de aves de corral cumplan los requisitos establecidos en el párrafo segundo de la letra b) del apartado 1 del artículo 6 de la Directiva 89/662/CEE.

2. Para garantizar la aplicación uniforme de dichas disposiciones, se efectuarán controles *in situ* en países terceros por expertos veterinarios de los Estados miembros y de la Comisión.

La Comisión designará a los expertos de los Estados miembros encargados de dichos controles, a propuesta de los Estados miembros.

Los controles se efectuarán por cuenta de la Comunidad, que se hará cargo de los gastos correspondientes.

No obstante, se autoriza a los Estados miembros para que prosigan las inspecciones previstas en las disposiciones nacionales para los establecimientos de los países terceros que no se hayan inspeccionado de acuerdo con el procedimiento comunitario.

De acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 18, se establecerá una lista de los establecimientos que cumplan las condiciones contempladas en el Anexo I de la Directiva 71/118/CEE.

3. El certificado de inspección sanitaria que acompañe a los productos en su importación, así como la forma y la naturaleza del marcado de inspección sanitaria de los productos, se ajustarán al modelo que se determine de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 18.

CAPÍTULO IV

Disposiciones comunes

Artículo 17

En el caso en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente creado por la Decisión 68/361/CEE ⁽²⁾, denominado a continuación «Comité», deliberará con arreglo a las normas previstas en el artículo 12 de la Directiva 71/118/CEE.

Artículo 18

En el caso en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité deliberará con

arreglo a las normas previstas en el artículo 12 *bis* de la Directiva 71/118/CEE.

Artículo 19

1. Se completará el Anexo A de la Directiva 89/662/CEE con el texto siguiente:

«— Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1991, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de países terceros (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 35)».

2. La Directiva 90/539/CEE queda modificada como sigue:

- a) En el párrafo primero del apartado 2 del artículo 12, queda suprimida la frase «a más tardar seis meses antes de la fecha en la que los Estados miembros deberán dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva.».
- b) En el artículo 36, la fecha de 1 de enero de 1992 se sustituye por la del 1 de mayo de 1992.

Artículo 20

En el marco de las propuestas dirigidas a la plena realización del mercado interior, el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, volverá a examinar las disposiciones de la presente Directiva antes del 31 de diciembre de 1992.

Artículo 21

Los Estados miembros podrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva a más tardar el 1 de mayo de 1992, e informarán de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 22

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 26 de junio de 1991.

Por el Consejo

El Presidente

R. STEICHEN

⁽¹⁾ DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

⁽²⁾ DO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

ANEXO

Modificaciones que deberán introducirse en el certificado de inspección veterinaria contenido en el Anexo IV de la Directiva 71/118/CEE

1. El título deberá completarse como sigue:

«CERTIFICADO DE POLICÍA SANITARIA Y DE INSPECCIÓN VETERINARIA»

2. El punto IV se sustituye por el texto siguiente:

«IV. Certificado

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

- a) que las carnes de aves de corral arriba indicadas ⁽¹⁾ cumplen los requisitos de la Directiva 90/494/CEE sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de países terceros, y, además, los requisitos del párrafo segundo del apartado 1 del artículo 3 de dicha Directiva, si estas carnes se destinan a un Estado miembro o una región de Estado miembro reconocidos indemnes de la enfermedad de Newcastle;
- b) — que las carnes de aves de corral arriba indicadas ⁽⁴⁾,
— que los embalajes de las carnes arriba indicadas ⁽⁴⁾ llevan una señal para su identificación que prueba que:
— las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados ⁽⁴⁾,
— las carnes han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada ⁽⁴⁾;
- c) que dichas carnes se reconocen aptas para el consumo humano después de una inspección veterinaria efectuada conforme a la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral;
- d) que los vehículos o máquinas de transporte, así como las condiciones del cargamento de dicha expedición concuerdan con las exigencias de la higiene definidas en la Directiva 71/118/CEE.»

3. La nota a pie de página ⁽¹⁾ se sustituye por el texto siguiente:

«⁽¹⁾ Carnes frescas de aves de corral: las carnes frescas procedentes de las especies siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos, gansos, codornices, palomas, faisanes y perdices que vivan en estado doméstico, que no hayan sufrido ningún tratamiento encaminado a garantizar su conservación. No obstante, tendrán la consideración de carnes frescas las tratadas por el frío».

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 27 de noviembre de 1990

relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de carne de conejo y de caza de cría

(91/495/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto del Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que la carne de conejo y de caza de cría se incluyen en la lista de productos del Anexo II del Tratado; que la cría de conejos y de caza se incluye generalmente dentro del sector agrario; que esta cría constituye una fuente de ingresos para parte de la población agraria;

Considerando que, para garantizar el desarrollo racional de este sector y aumentar su productividad, deben establecerse a escala comunitaria normas relativas a los problemas sanitarios y de policía sanitaria que afectan a la producción y distribución de la carne de conejo y de caza de cría;

Considerando que deberían eliminarse las disparidades en cuanto a las condiciones de salud animal y salud pública existentes en los Estados miembros para fomentar el comercio intracomunitario de dichas carnes en la perspectiva de la realización del mercado interior;

Considerando que las enfermedades transmisibles a los animales domésticos y a las personas pueden extenderse a través de dichas carnes; que es necesario establecer normas que posibiliten la lucha contra estos riesgos;

Considerando que procede tratar dichas carnes en buenas condiciones de higiene para evitar infecciones e intoxicaciones de origen alimentario;

Considerando que la Directiva 82/894/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1982, relativa a la notificación de las enfermedades de los animales en la Comunidad ⁽⁴⁾, cuya

última modificación la constituye la Directiva 89/162/CEE ⁽⁵⁾, establece las condiciones de notificación de las enfermedades de los animales en la Comunidad; que conviene disponer para algunas enfermedades contagiosas de la caza de cría, de la misma información que para los demás animales domésticos;

Considerando que la Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca ⁽⁶⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 89/662/CEE ⁽⁷⁾, y la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral ⁽⁸⁾, modificada en último lugar por la Directiva 90/539/CEE ⁽⁹⁾, establecen las condiciones de higiene aplicables a la carne fresca y a la carne fresca de aves de corral respectivamente; que la cría de animales silvestres utilizados para producción de carne de caza presenta similitudes con la cría de mamíferos domésticos y de aves de corral; que conviene extender a la carne de caza de cría las normas aplicadas a los intercambios de carne fresca y de aves de corral aunque teniendo en cuenta determinados aspectos específicos;

Considerando que conviene establecer excepciones para las pequeñas cantidades de carne de conejo y de caza de cría que son objeto de comercio local;

Considerando que, en cuanto a la organización y seguimiento de los controles que deban realizar los Estados miembros de destino y las medidas de salvaguardia que deban aplicarse, es preciso remitirse a las normas generales establecidas en la Directiva 90/425/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1990, relativa a los controles veterinarios y zootécnicos aplicables en los intercambios intracomunitarios de determinados animales vivos con vistas a la realización del mercado interior ⁽¹⁰⁾;

Considerando que conviene encargar a la Comisión la tarea de adoptar las normas de desarrollo de la presente Directiva; que, para ello, deberían establecerse procedimientos que establezcan una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente,

⁽¹⁾ DO nº C 327 de 30. 12. 1989, p. 40.

⁽²⁾ DO nº C 260 de 15. 10. 1990, p. 154.

⁽³⁾ DO nº C 124 de 21. 5. 1990, p. 7.

⁽⁴⁾ DO nº L 378 de 31. 12. 1982, p. 58.

⁽⁵⁾ DO nº L 61 de 4. 3. 1989, p. 48.

⁽⁶⁾ DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.

⁽⁷⁾ DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

⁽⁸⁾ DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

⁽⁹⁾ DO nº L 303 de 31. 10. 1990, p. 6.

⁽¹⁰⁾ DO nº L 224 de 18. 9. 1990, p. 29.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Normas generales

Artículo 1

La presente Directiva establece los requisitos relativos a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de la carne de conejo y de caza de cría.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva, serán de aplicación las definiciones que figuran en el artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE y en el artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE.

Se entenderá además por:

- 1) «carne de conejo»: todas las partes del conejo doméstico aptas para el consumo humano;
- 2) «carne de caza de cría»: todas las partes de mamíferos terrestres y aves silvestres — incluidas las especies contempladas en el apartado 1 del artículo 2 de la Directiva 90/539/CEE — reproducidos, criados y sacrificados en cautividad, aptos para el consumo humano;
- 3) «caza de cría»: los mamíferos terrestres, o aves, no considerados domésticos y no incluidos en el apartado 1 del artículo 1 de la Directiva 64/433/CEE ni en el artículo 1 de la Directiva 71/118/CEE, pero criados como animales domésticos. No obstante, los mamíferos silvestres que vivan en un territorio cerrado en condiciones de libertad semejantes a las de la caza silvestre no serán considerados caza de cría;
- 4) «país productor»: el Estado miembro en cuyo territorio está situada la explotación de producción.

CAPÍTULO II

Normas aplicables a la producción y comercialización de la carne de conejo

Artículo 3

1. Los Estados miembros velarán por que la carne de conejo:
 - a) se obtenga en un establecimiento que cumpla los requisitos generales de la Directiva 71/118/CEE, autorizado al efecto de acuerdo con el artículo 14;
 - b) sea de animales procedentes de una explotación o de una zona que no sea objeto de prohibiciones por razones de policía sanitaria;

- c) procede de un animal inspeccionado *ante mortem* por un veterinario oficial o por auxiliares, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 de la Directiva 71/118/CEE, debiendo efectuarse la inspección de acuerdo con el capítulo I del Anexo I de la presente Directiva y sea considerada, como resultado de dicha inspección, apta para el sacrificio;
- d) haya sido tratada en condiciones de higiene satisfactorias similares a las previstas en el capítulo V del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE, excepto las que se enuncian en los puntos 28 *bis* y 28 *ter*;
- e) haya sido inspeccionada *post mortem* por un veterinario oficial con arreglo a lo dispuesto en el capítulo II del Anexo I de la presente Directiva o por auxiliares con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 de la Directiva 71/118/CEE y no presente ninguna alteración, excepto lesiones traumáticas ocurridas justo antes del sacrificio o malformaciones o alteraciones localizadas, siempre que quede establecido, si fuera preciso mediante pruebas de laboratorio apropiadas, que ello no convierte a la canal ni los despojos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud humana;
- f) lleve un sello sanitario de acuerdo con el capítulo III del Anexo I de la presente Directiva.

Podrá acordarse, en su caso, modificar o completar las disposiciones del mencionado capítulo con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20, a fin de tener en cuenta, en particular, las diferentes formas de presentación comercial, siempre que sean conformes a las normas de higiene; en particular, y no obstante lo dispuesto en el mismo capítulo, se determinarán con arreglo a dicho procedimiento — y por primera vez antes del 1 de enero de 1992 — las condiciones en las que podrá autorizarse la comercialización, en grandes embalajes, de las canales, partes de canales, o despojos que no hayan sido marcados de conformidad con lo dispuesto en el punto 11.3. a) del mencionado capítulo;

- g) haya sido almacenada de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo IV del Anexo I de la presente Directiva tras la inspección *post mortem* en condiciones de higiene satisfactorias, en establecimientos aprobados de acuerdo con el artículo 14 o en almacenes autorizados de acuerdo con la normativa comunitaria;
- h) haya sido transportada en condiciones de higiene satisfactorias de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo V del Anexo I de la presente Directiva;
- i) las partes de canal y carne deshuesada hayan sido obtenidas, además en condiciones similares a las previstas en el artículo 3 de la Directiva 71/118/CEE, en establecimientos autorizados al efecto de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 de la presente Directiva.

2. Cada Estado miembro velará además por que la carne fresca de conejo expedida al territorio de otro Estado miembro vaya acompañada de un certificado sanitario durante el transporte hacia el país de destino.

El original del certificado sanitario, que debe acompañar la carne fresca de conejo durante su transporte hacia el país

destinatario, deberá ser expedido por un veterinario oficial al procederse al embarque. El certificado sanitario debe ajustarse al modelo que figura en el Anexo II en su presentación y contenido; deberá estar redactado al menos en la lengua o lenguas del país destinatario y deberá contener las informaciones previstas en el modelo que figura en el mencionado Anexo.

Artículo 4

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, los Estados miembros podrán autorizar:

- a) la cesión directa de carne de conejo por un pequeño a un particular para su propio consumo;
- b) la cesión directa de cantidades limitadas de carne fresca de conejo por parte de agricultores que produzcan conejos en pequeñas cantidades:
 - o bien directamente al consumidor final en los mercados locales más próximos a su explotación,
 - o a un detallista para su venta directa al consumidor final, siempre que el detallista ejerza su actividad en la misma localidad que el productor o en una localidad próxima.

Quedarán excluidos de esta posibilidad de excepción, la venta ambulante, la venta por correspondencia y, por lo que respecta al detallista, la venta en un mercado.

2. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para asegurar el control sanitario de dichas operaciones previstas en el apartado 1 y fijar las normas que hagan posible indentificar la explotación de origen de dicha carne.

3. La Comisión, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20, podrá aprobar las normas de desarrollo del presente artículo, y en particular, a instancias de un Estado miembro, fijar límites máximos a las cantidades que pueden ser objeto de cesión en virtud de lo dispuesto en el apartado 1.

CAPÍTULO III

Normas aplicables a la producción y la comercialización de carne de caza de cría

Artículo 5

Los Estados miembros velarán por que los intercambios intracomunitarios de carne de caza de cría se ajusten:

- a) para las aves de caza de cría, a los requisitos de la Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio de

1991, por la que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a los intercambios intracomunitarios y a la importación de países terceros de carne fresca de ave ⁽¹⁾,

- b) por lo que se refiere a otras especies de caza de cría, a los requisitos de la Directiva 72/461/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a problemas de política sanitaria en materia de intercambios comunitarios de carnes frescas ⁽²⁾, modificada en último lugar por la Directiva 89/662/CEE.

Artículo 6

1. La carne de caza de cría procedente de mamíferos terrestres salvajes biungulados deberá cumplir los requisitos pertinentes enunciados en el artículo 3 y en las letras b) a k) del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE, siempre que el rebaño de origen se someta a control veterinario periódico y no esté sometido a restricciones como resultado del examen realizado conforme a lo dispuesto por el artículo 11 o como resultado de una inspección veterinaria. Las modalidades de dicho control se fijarán de conformidad con el artículo 20. Los animales de que se trate deberán someterse a esas operaciones en momentos distintos que los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.

El certificado de salubridad que debe acompañar a dicha carne habrá de ajustarse al modelo que figura en el Anexo IV de la presente Directiva

Las carnes procedentes de jabalíes de cría o de otras especies sensibles a la triquinosis deberán ser sometidas a un análisis por digestión conforme a lo dispuesto por la Directiva 77/96/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1976, relativa a la detección de triquinas (*trichinella spiralis*) en el momento de la importación, procedente de terceros países, de carnes frescas procedentes de animales domésticos de la especie porcina ⁽³⁾, modificada en último lugar por la Directiva 89/321/CEE ⁽⁴⁾.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, el servicio oficial podrá autorizar el sacrificio de caza de cría en el lugar de origen si no pueden ser transportados, para evitar cualquier riesgo a la persona que los manipule o para garantizar el bienestar de los animales. Esta excepción podrá concederse si:

- el rebaño se somete a un control veterinario periódico y no le ha sido impuesta ninguna restricción como consecuencia de la encuesta efectuada de conformidad con el artículo 12 o como consecuencia de una inspección veterinaria;
- el propietario de los animales ha presentado una solicitud;
- el servicio oficial ha sido previamente informado de la fecha del sacrificio de los animales;
- la explotación dispone de un centro donde reunir a los animales en el cual sea posible efectuar una inspección *ante mortem* del grupo que vaya a ser sacrificado;

⁽¹⁾ Véase la página 35 del presente Diario Oficial.

⁽²⁾ DO n° L 302 de 31. 12. 1972, p. 24.

⁽³⁾ DO n° L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

⁽⁴⁾ DO n° L 133 de 17. 5. 1989, p. 33.

- la explotación dispone de un local adecuado para sacrificar, degollar y sangrar los animales;
- el sacrificio a base de degollar y sangrar a los animales va precedido del aturdimiento, que deberá efectuarse en las condiciones previstas por la Directiva 74/577/CEE ⁽¹⁾; el servicio veterinario sólo podrá autorizar el sacrificio mediante disparo de bala en casos particulares;
- los animales sacrificados y sangrados son transportados suspendidos, en condiciones satisfactorias de higiene, a un matadero autorizado con arreglo a la Directiva 64/433/CEE, lo más rápidamente posible después del sacrificio. En la medida en que la caza sacrificada en el lugar de cría no pueda ser trasladada en el plazo de una hora a un matadero autorizado conforme al artículo 8 de la Directiva 64/433/CEE, deberá ser transportada en un contenedor o en un medio de transporte que mantenga una temperatura comprendida entre 0 °C y 4 °C. La evisceración deberá realizarse a más tardar 3 horas después del aturdimiento;
- en el transporte al matadero los animales sacrificados van acompañados por un certificado del servicio veterinario que acredite el resultado favorable de la inspección *ante mortem*, la práctica correcta del sangrado y la hora del sacrificio; dicho certificado deberá ajustarse al modelo que figura en el Anexo III.

3. Hasta que se adopten las normas sanitarias aplicables a las carnes reservadas al mercado nacional, el sacrificio de la caza mayor de cría, el corte y el almacenamiento de la carne contemplada en el apartado 1 se podrán efectuar, no obstante lo dispuesto en el apartado 1, en establecimientos aprobados por las autoridades nacionales para el mercado nacional, a condición de que dichas carnes no entren en el circuito de los intercambios intracomunitarios.

Artículo 7

1. Los países destinatarios, ateniéndose a las disposiciones generales del Tratado, podrán conceder, a uno o varios países expedidores, autorizaciones generales o limitadas a casos específicos, con arreglo a las cuales podrán ser introducidas en su territorio carnes frescas contempladas en las letras b) y i) a k) del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE.

La expedición de estas carnes sólo podrá llevarse a cabo de conformidad con lo dispuesto en los apartados 1 y 3 del artículo 3 de la Directiva 64/433/CEE.

2. Cuando un país destinatario conceda una autorización general con arreglo al apartado 1, informará de ello inmediatamente a los Estados miembros y a la Comisión.

3. Los países expedidores adoptarán todas las disposiciones necesarias para que en los certificados sanitarios, cuyo modelo figura en el Anexo IV, se mencione que se han acogido a una de las posibilidades que contempla el apartado 1.

⁽¹⁾ DO nº L 316 de 26. 11. 1974, p. 10.

Artículo 8

La carne de aves de caza de cría deberá cumplir los requisitos del artículo 3 de la Directiva 71/118/CEE.

La carne de aves de caza de cría destinada a los intercambios intracomunitarios deberá ir acompañada del certificado de salubridad previsto en el artículo 8 de la Directiva 71/118/CEE, que deberá ajustarse al modelo que figura en el Anexo IV de la presente Directiva.

No obstante, cuando la técnica de evisceración empleada no permita, respecto de las codornices y las palomas, efectuar la inspección sanitaria completa de la vísceras de cada animal, podrá efectuarse dicha inspección, no obstante lo dispuesto en el punto 23 del capítulo V del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE, sobre una muestra de al menos 5 % de los animales de cada lote de 500 animales o una proporción equivalente si son más de 500 animales, siempre que se trate de lotes homogéneos en cuanto a su naturaleza, su peso y su origen.

Si los resultados no fuesen claramente favorables, el dictamen sobre la comestibilidad de los animales sacrificados sobre la base de dicha inspección de las vísceras mediante sondeo, tendrá validez para la totalidad del lote.

Artículo 9

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero del artículo 8, por lo que se refiere a las carnes de aves de caza de cría producidas y puestas en circulación en su territorio, los Estados miembros cumpliendo las disposiciones generales del Tratado, podrán conceder una excepción a las disposiciones relativas al sacrificio y a la evisceración previstas en el capítulo V del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE para la producción de aves de caza de cría parcialmente eviscerada o no eviscerada, a los mataderos o a los establecimientos que efectúen el corte, situados en su territorio, que ejerzan dicha actividad antes de la fecha de notificación de la presente Directiva y que lo hayan solicitado expresamente.

Cuando se haga uso de dicha excepción, quedará prohibido el empleo del marcado de salubridad previsto en el capítulo X del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE.

Artículo 10

El artículo 8 no se aplicará a la carne de mamíferos salvajes de cría cedidos directamente por el agricultor al consumidor final para su propio consumo, en casos aislados, con exclusión de la venta ambulante, de la venta por correspondencia o en un mercado.

La Comisión, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20, podrá aprobar las normas de desarrollo del presente artículo y en particular, a instancias de un Estado miembro, fijar los límites máximos a las cantidades que pueden ser objeto de cesión en virtud de lo dispuesto en el presente artículo.

CAPÍTULO IV

Disposiciones comunes

Artículo 11

1. Los Estados miembros velarán por que se lleve a cabo en las explotaciones situadas en su territorio una encuesta relativa a la situación sanitaria de los conejos y de la caza de cría a intervalos regulares.

2. Para ello se encomendará a un servicio u organismo central la tarea de recoger y explotar los resultados de las inspecciones sanitarias llevadas a cabo de conformidad con la presente Directiva, en caso de diagnosis de enfermedades transmisibles a las personas o a los animales o de presencia de un exceso de residuos por encima de los niveles admitidos.

3. Cuando se diagnostique una enfermedad o una de las condiciones contempladas en el apartado 1, se comunicarán los resultados del caso específico tan pronto como sea posible al servicio oficial responsable de la supervisión del rebaño del que procedan los animales.

4. El servicio oficial, en función de la situación epizootica, realizará pruebas específicas con la caza silvestre para detectar la presencia de enfermedades contempladas en el Anexo I de la Directiva 82/894/CEE.

La presencia de estas enfermedades se comunicará a la Comisión y a los demás Estados miembros de acuerdo con las disposiciones de dicha Directiva.

Artículo 12

1. Los Estados miembros completarán sus planes de búsqueda de residuos contemplados en el artículo 4 de la Directiva 86/469/CEE del Consejo, de 16 de septiembre de 1986, relativa a la investigación de residuos en los animales y en las carnes frescas ⁽¹⁾ para someter a los conejos y a la caza de cría a los controles que en la misma se establecen y controlar además, para la caza silvestre, la presencia de contaminantes en el medio ambiente.

2. Teniendo en cuenta los resultados del control a que se refiere el apartado 4 del artículo 11, los Estados miembros limitarán la utilización de carne de conejo o de caza de cría procedente de explotaciones o de territorios que hayan sido puestos en entredicho por el mencionado control.

3. La Comisión aprobará las normas de desarrollo del presente artículo con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 20.

Artículo 13

La carne de conejo o de ave de caza de cría no podrá utilizarse para consumo humano cuando:

⁽¹⁾ DO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

- a) se compruebe que tiene defectos de los enumerados en la letra a) del punto 9 del Anexo I;
- b) proceda de animales a los que se hubiera administrado sustancias que pudieran convertir la carne en peligrosa o dañina para la salud humana y que hayan sido objeto de una decisión, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 20, previo dictamen del Comité científico veterinario. Hasta que sea adoptada dicha decisión continuarán vigentes las normativas nacionales que especifican las sustancias autorizadas, respetando las disposiciones generales del Tratado;
- c) si, sin perjuicio de una eventual reglamentación comunitaria aplicable en materia de ionización, se hubiere tratado con radiaciones ionizantes o ultravioletas o con ablandadores u otras sustancias que pudieren afectar a las propiedades organolépticas de la carne o con colorantes distintos de los utilizados para el sello sanitario.

Artículo 14

1. Cada Estado miembro confeccionará una lista de los establecimientos que haya autorizado, asignando a cada uno un número de autorización veterinaria. Los Estados miembros podrán autorizar, para efectuar el sacrificio y despiece de conejos y caza de cría, a los establecimientos autorizados de conformidad con la Directivas 71/118/CEE y 64/433/CEE, siempre que dichos establecimientos estén equipados para la transformación de carne de conejo y/o de caza de cría y las operaciones mencionadas se realicen cumpliendo las normas de higiene. Los Estados miembros remitirán esa lista a los demás Estados miembros y a la Comisión.

2. Ningún Estado miembro autorizará un establecimiento que no cumpla los requisitos de la presente Directiva. Los Estados miembros retirarán la autorización si dejan de cumplirse los requisitos de la autorización.

3. Si se efectuara un control con arreglo al artículo 16, el Estado miembro en cuestión tendrá en cuenta las conclusiones del control. Se informará a los demás Estados miembros y a la Comisión de la retirada de cualquier autorización.

4. La inspección y supervisión de los establecimientos autorizados se efectuará bajo la responsabilidad del veterinario oficial, que, sin perjuicio de las funciones encomendadas a los auxiliares por la Directiva 71/118/CEE, podrá ser asistido, en las tareas puramente materiales, por personal especialmente formado al efecto. El veterinario oficial deberá tener libre acceso a todas las dependencias de los establecimientos para cerciorarse del cumplimiento de la presente Directiva.

Las modalidades de esta asistencia se determinarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 20.

Artículo 15

Expertos veterinarios de la Comisión podrán efectuar en colaboración con las autoridades competentes de los Estados

miembros controles sobre el terreno en la medida en que sea necesario para garantizar la aplicación uniforme de la presente Directiva; podrán verificar si los establecimientos autorizados reúnen efectivamente las condiciones enunciadas en la presente Directiva. La Comisión comunicará a los Estados miembros los resultados de los controles.

El Estado miembro en cuyo territorio se efectúe un control prestará a los expertos toda la asistencia necesaria en el cumplimiento de sus tareas.

Las normas de desarrollo del presente artículo se aprobarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 20.

Artículo 16

1. Las normas establecidas en la Directiva 89/662/CEE relativas a controles veterinarios en el comercio intracomunitario con vistas a la consecución del mercado interior se aplicarán en particular con respecto a la organización de los controles llevados a cabo por el país de destino y a las medidas que deban tomarse a raíz de los mismos, así como a las medidas cautelares que se apliquen en relación con los problemas sanitarios relativos a la producción y distribución en el territorio de la Comunidad de carne de conejo y de caza de cría.

2. La Directiva 89/662/CEE se modifica como sigue:

a) en el Anexo A se añade el siguiente guión:

«— Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la producción y a la puesta en el mercado de carne de conejo y de caza de cría. (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 41.) (Excepto la carne de conejo y de caza de cría importadas de países terceros)»;

b) en el Anexo B, el guión «— carne de conejo y caza» se sustituye por el guión siguiente: «— carne de caza silvestre».

Artículo 17

Hasta la puesta en aplicación de las disposiciones comunitarias relativas a las importaciones de carne de conejo y de caza de cría procedentes de países terceros, los Estados miembros aplicarán a dichas importaciones disposiciones equivalentes como mínimo a las contenidas en la presente Directiva.

Sin embargo, hasta que se apliquen estas disposiciones, los Estados miembros velarán por que la importaciones procedentes de países terceros sigan sometándose a las normas establecidas en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 de la Directiva 89/662/CEE y además por que:

i) la carne fresca de conejo y caza de cría no pueda en ningún caso estar provista del marcado de inspección veterinaria contemplado en el capítulo X del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE y, por que, cuando estas carnes se corten o deshuesen, se traten de conformidad con lo dispuesto en el punto B del apartado 1 del artículo 3 de la mencionada Directiva;

ii) la carne de especies sensibles a la triquinosis deberán someterse a un examen por digestión de conformidad con la Directiva 77/96/CEE.

CAPÍTULO V

Disposiciones finales

Artículo 18

La presente Directiva no afectará a las normas comunitarias adoptadas con vistas a la protección de la fauna.

Artículo 19

Los Anexos del presente Reglamento serán modificados por el Consejo, por mayoría cualificada, a propuesta de la Comisión, con miras, en particular, a adaptarlo al progreso técnico.

Artículo 20

1. En los casos en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente, creado por la Decisión 68/631/CEE⁽¹⁾, en adelante denominado «Comité», será llamado a pronunciarse sin demora por su presidente bien a iniciativa propia, bien a petición de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de medidas. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para la adopción de aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. En la votación en el seno del Comité, los votos de los representantes de los Estados miembros se ponderarán de la manera definida en el artículo antes mencionado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. La Comisión adoptará las medidas previstas cuando sean conformes al dictamen del Comité.

4. Cuando las medidas previstas no sean conformes al dictamen del Comité, o a falta de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Comité una propuesta de medidas.

El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se le hubiere sometido el asunto, el Consejo no se hubiere pronunciado, la Comisión adoptará las medidas propuestas

⁽¹⁾ DO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

y las aplicará de inmediato salvo en el caso de que el Consejo se haya pronunciado por mayoría simple en contra de dichas medidas.

Artículo 21

Hasta que se apliquen normas comunitarias en materia de sanidad y de policía sanitaria relativas a la producción y a la comercialización de la carne procedente de cacerías que deberán adoptarse a más tardar el 31 de marzo de 1991, la carne de caza apta para el consumo se someterá a las normas del artículo 3, apartado 3 y del artículo 4, apartado 1, párrafo segundo, segundo guión, así como al artículo 5, apartado 2 de la Directiva 89/662/CEE.

Artículo 22

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1993. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

2. Cuando los Estados miembros apliquen las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas contempladas en el apartado 1, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 23

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 27 de noviembre de 1990.

Por el Consejo

El Presidente

V. SACCOMANDI

ANEXO I

CAPÍTULO I

Inspección sanitaria «ante mortem» de conejos

1. Los animales deberán ser objeto de una inspección *ante mortem*. Dicha inspección debe llevarse a cabo, por regla general, en la granja antes de la expedición.

- a) Si la inspección *ante mortem* se efectúa en la explotación de origen, la inspección *ante mortem* efectuada en el matadero podrá limitarse a la búsqueda de daños causados por el transporte siempre y cuando los conejos hayan sido examinados en la explotación de origen en el transcurso de las últimas 24 horas y hayan sido juzgados sanos. Además deberá probarse su identidad a su llegada al matadero.

Si la inspección *ante mortem* en la explotación de origen y en el matadero no la realizara el mismo veterinario oficial, los animales deberán ir acompañados de un certificado sanitario que contenga las indicaciones previstas en el Anexo III.

- b) Si la inspección *ante mortem* no ha sido efectuada en la explotación de origen los conejos destinados al sacrificio deberán ser sometidos a la inspección *ante mortem* en el transcurso de las 24 horas siguientes a su llegada al matadero. Dicho examen deberá ser renovado inmediatamente antes del sacrificio si transcurren más de 24 horas desde que ha tenido lugar la inspección *ante mortem*.

El titular del matadero o su representante deberá facilitar las operaciones sanitarias *ante mortem* y en particular cualquier manipulación que se estime necesaria.

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

2. La inspección *ante mortem* deberá efectuarla el veterinario oficial de acuerdo con las normas profesionales y con iluminación adecuada.
3. La inspección deberá determinar lo siguiente:
 - a) si los animales padecen una enfermedad transmisible a las personas o a los animales, si presentan síntomas o si su estado general induce a pensar que es posible que aparezca la enfermedad;
 - b) si muestran síntomas de enfermedad o trastorno que influya en su estado general hasta el punto de hacer que las carnes no sean aptas para el consumo humano.
4. No podrán sacrificarse los animales para el consumo humano cuando se establezca que padecen alguno de los estados descritos en el punto 3.
5. Los animales contemplados en el punto 4 deberán ser sacrificados aparte o después de sacrificar a todos los demás conejos y deberá eliminarse su carne de forma higiénica.

CAPÍTULO II

Inspección sanitaria «post mortem» de conejos

6. Los conejos sacrificados deberán someterse a inspección inmediatamente después del sacrificio.
7. La inspección *post mortem* deberá llevarse a cabo en condiciones de iluminación apropiadas.
8. La inspección sanitaria *post mortem* deberá incluir:
 - a) el examen visual del animal sacrificado;
 - b) la palpación y, si fuere necesaria, la incisión de los pulmones, del hígado, del bazo, de los riñones y de las partes del cuerpo que hayan sufrido un cambio;
 - c) la búsqueda de anomalías de consistencia, color, olor y, cuando proceda, sabor;
 - d) cuando sean necesarias, pruebas de laboratorio.

9. a) El conejo se declarará totalmente inapto para el consumo humano cuando la inspección *post mortem* revele:
- enfermedades transmisibles a las personas o a los animales;
 - tumores malignos o múltiples; abscesos múltiples;
 - infestación extensiva de parásito en los tejidos subcutáneos o musculares;
 - presencia de residuos de sustancias prohibidas, incluidas las sustancias que tengan efectos farmacológicos, o en concentraciones superiores a los niveles comunitarios admitidos;
 - envenenamiento;
 - heridas grandes o amplia imbibición sangrienta o serosa;
 - anomalías de color, olor o sabor;
 - anomalías de consistencia, especialmente edemas o demacración grave.
- b) Las partes de los animales sacrificados que presenten lesiones o contaminaciones localizadas que no afecten a la salubridad del resto de la carne deben ser declaradas inaptas para el consumo humano.
- c) El resultado de las inspecciones sanitarias *ante mortem* y *post mortem* será registrado por el veterinario oficial y, en el caso de enfermedades a que se refiere el punto 3 se comunicarán a las autoridades responsables del servicio oficial responsable de la vigilancia de la manada de la que proceden los animales así como a la persona responsable de la manada en cuestión.

CAPÍTULO III

Estampillado sanitario

10. El estampillado sanitario se efectuará bajo la responsabilidad del veterinario oficial, que dispondrá y conservará para tal propósito lo siguiente:
- a) instrumentos para realizar el estampillado sanitario de la carne que sólo entregará al personal auxiliar en el momento preciso del estampillado y durante el período de tiempo necesario para efectuarlo;
 - b) etiquetas y envolturas cuando lleven ya uno de los estampillados o de los sellos a que se refiere el punto 11. Estas etiquetas, envolturas y sellos se entregarán al personal auxiliar en el momento en que deban utilizarse, en cantidad suficiente de acuerdo con las necesidades.
11. 1. El estampillado sanitario comprenderá lo siguiente:
- a) — en la parte superior, la letra o las iniciales en alfabeto latino en mayúsculas del nombre del país que expide la carne, es decir:
B, D, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK;
 - en el centro, el número de autorización veterinaria del matadero o, en su caso, de la sala de despiece;
 - en la parte inferior, una de la series de iniciales siguientes; CEE, EEC, EEG, EOK, o EWG, EØF;
- las letras y cifras que deberán tener 0,2 cm de altura; o
- b) un óvalo que contenga la información enumerada en la letra a); las letras deberán tener 0,8 cm de altura y las cifras 1,1 cm.
2. El material utilizado para el estampillado deberá satisfacer todos los requisitos en materia de higiene y la información contemplada en el punto 1 deberá figurar en él de modo perfectamente legible.
3. a) El estampillado sanitario a que se refiere la letra a) del punto 1 deberá efectuarse:
- en las canales sin envolver por medio de un sello que contenga la información enumerada en la letra a) del punto 1;
 - sobre las envolturas u otros embalajes de las canales embaladas o, de modo visible, debajo de ellos;
 - sobre las envolturas u otros embalajes de las partes de canales o despojos embalados en pequeñas cantidades o, de modo visible, debajo de ellos.
- b) El estampillado sanitario a que se refiere la letra b) del punto 1 deberá efectuarse sobre embalajes grandes.

4. En los casos en que aparezca un estampillado sanitario sobre la envoltura o el embalaje según el punto 3:
 - deberá aplicarse de forma que se destruya cuando se abra la envoltura o el embalaje, o
 - la envoltura o el embalaje deberá sellarse de forma que no puedan volver a utilizarse una vez abiertos.

CAPÍTULO IV

Almacenamiento

12. Tras la inspección *post mortem*, la carne de conejo deberá refrigerarse o congelarse y se mantendrá a una temperatura que no podrá ser superior en ningún momento a + 4 °C, en el caso de la carne refrigerada, y a - 12 °C en el de la carne congelada.

CAPÍTULO V

Transporte

13. La carne de conejo se expedirá de modo que durante el transporte quede a salvo de cualquier elemento que pueda contaminarla o tener otras consecuencias adversas para la misma, teniendo en cuenta la duración y las condiciones del transporte así como el medio de transporte utilizado. En particular, los vehículos utilizados para este transporte deberán estar acondicionados de modo que no se sobrepasen las temperaturas fijadas en el punto 12.

ANEXO II

MODELO

CERTIFICADO DE SALUBRIDAD

relativo a la carne fresca de conejo ⁽¹⁾ destinada a un Estado miembro de la CEEPaís expedidor: Nº ⁽²⁾:

Ministerio:

Servicio competente:

Ref. ⁽²⁾:

I. Identificación de la carne

Carne de:
(especie animal)

Tipo de piezas:

Tipo de embalaje:

Número de unidades de embalaje:

Peso neto:

II. Origen de la carne

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) matadero(s) ⁽⁴⁾:

.....

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) taller(es) de corte autorizado(s) ⁽⁴⁾:

.....

.....

III. Destino de la carne

La carne se envía

de
(lugar de expedición)a
(país y lugar de destino)por el siguiente medio de transporte ⁽³⁾:

Nombre y dirección del remitente:

.....

Nombre y dirección del destinatario:

.....

⁽¹⁾ Carne fresca de conejo que no ha sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación; no obstante, las carnes tratadas a base de frío se considerarán carnes frescas.

⁽²⁾ Facultativo.

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

⁽⁴⁾ Táchese lo que no proceda.

IV. Certificado de sanidad

El infrascrito, veterinario oficial, CERTIFICA:

- a) — que las carnes de conejo indicadas (*);
— que los embalajes de las carnes indicadas (*);
llevan una marca que acredita que:
 - las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados (*);
 - las carnes han sido cortadas en un taller de corte autorizado (*);
- b) que dichas carnes han sido reconocidas como aptas para el consumo humano como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, sobre los problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la producción y a la puesta en el mercado de las carnes de conejo y de caza de cría;
- c) que los vehículos o instrumentos de transporte así como las condiciones de carga de dicho envío se ajustan a los requisitos de higiene fijados en la mencionada Directiva.

Hecho en, el

.....
(firma del veterinario oficial)

(*) Táchese lo que no proceda.

ANEXO III

MODELO

CERTIFICADO SANITARIO

para conejos o caza de cría ⁽¹⁾ transportados de la explotación al mataderoServicio competente: n° ⁽²⁾:

I. Identificación de los animales

Especie animal:

Número de animales:

Sello de identificación:

II. Procedencia de los animales

Dirección de la explotación de procedencia:

.....

III. Destino de los animales

Estos animales se transportan al matadero siguiente:

.....

con los medios de transporte siguientes:

IV. Certificado

El infraescrito, veterinario oficial, CERTIFICA que los animales indicados han sido objeto de una inspección *ante mortem* en la mencionada explotación el
a las horas y han sido juzgados sanos.

Hecho en, el

.....
(firma del veterinario oficial)⁽¹⁾ En las condiciones previstas en el apartado 3 del artículo 6 de la Directiva 91/495/CEE.⁽²⁾ Facultativo.

ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO DE SALUBRIDAD

relativo a las carnes frescas de caza de cría ⁽¹⁾ destinadas a un Estado miembro de la CEEPaís expedidor: Nº ⁽²⁾:

Ministerio:

Servicio competente:

Ref. ⁽²⁾:

I. Identificación de la carne

Carne de:
(especie animal)

Tipo de piezas:

Tipo de embalaje:

Número de unidades de embalaje:

Peso neto:

II. Origen de la carne

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) matadero(s) ⁽⁴⁾:

.....

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) taller(es) de corte autorizado(s) ⁽⁴⁾:

.....

III. Destino de la carne

La carne se envía

de
(lugar de expedición)a
(país y lugar de destino)por el siguiente medio de transporte ⁽³⁾:

Nombre y dirección del remitente:

.....

Nombre y dirección del destinatario:

.....

⁽¹⁾ Carne fresca de ave de caza de cría y de mamífero silvestre de cría que no ha sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación; no obstante, las carnes tratadas a base de frío se considerarán carnes frescas.

⁽²⁾ Facultativo.

⁽³⁾ Para los vagones y los camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones el número de vuelo y para los barcos el nombre.

⁽⁴⁾ Táchese lo que no proceda.

IV. Certificado de sanidad

El infrascrito, veterinario oficial, CERTIFICA:

a) — que las carnes de los tipos indicados ⁽⁴⁾

— que los embalajes de las carnes indicadas ⁽⁴⁾

llevan una marca que acredita que:

— las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados ⁽⁴⁾;

— las carnes han sido cortadas en un taller de corte autorizado ⁽⁴⁾;

b) que dichas carnes han sido reconocidas como aptas para el consumo humano como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en:

— la Directiva 77/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral ⁽⁴⁾,

— la Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativo a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca ⁽⁴⁾;

c) que los vehículos o instrumentos de transporte así como las condiciones de carga de dicho envío se ajustan a los requisitos de higiene fijados en la mencionada Directiva.

Hecho en, el

.....
(firma del veterinario oficial)

⁽⁴⁾ Táchese lo que no proceda.

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 15 de julio de 1991

por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los animales que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros y por la que se modifican las Directivas 89/662/CEE, 90/425/CEE y 90/675/CEE

(91/496/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Considerando que los animales vivos figuran en la lista del Anexo II del Tratado;

Considerando que el establecimiento a nivel comunitario de los principios en materia de organización de controles veterinarios de los animales procedentes de países terceros contribuye a garantizar la seguridad del abastecimiento así como la estabilización de los mercados, armonizando al mismo tiempo las medidas necesarias para garantizar la protección de la salud de los animales;

Considerando que el artículo 23 de la Directiva 90/425/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1990, relativa a los controles veterinarios y zootécnicos aplicables en los intercambios intracomunitarios de determinados animales vivos y productos con vistas a la realización del mercado interior ⁽³⁾, dispone, en particular, que el Consejo deberá establecer las normas y principios generales aplicables en los controles de las importaciones, procedentes de países terceros, de los animales objeto de dicha Directiva;

Considerando que es preciso que cada lote de animales procedentes de países terceros sea sometido a un control documental y de identidad desde el momento de su introducción en el territorio de la Comunidad;

Considerando que conviene fijar principios válidos para toda la Comunidad, referentes a la organización y a los efectos de los controles físicos efectuados por las autoridades veterinarias competentes;

Considerando que es preciso establecer un régimen de salvaguardia; que, en este contexto, la Comisión debe poder actuar, en particular, presentándose *in situ* y adoptando las medidas que convengan a la situación;

Considerando que el funcionamiento armonioso del régimen de control requiere un procedimiento de autorización y una inspección de los puestos de inspección fronterizos e intercambios de funcionarios habilitados para efectuar los controles de los animales vivos procedentes de países terceros;

Considerando que el establecimiento de unos principios comunes a nivel comunitario resulta tanto más necesario cuanto que en la perspectiva de la realización del mercado interior serán suprimidos los controles fronterizos interiores;

Considerando que es conveniente modificar las Directivas 89/662/CEE ⁽⁴⁾, 90/425/CEE y 90/675/CEE para adaptarlas a la presente Directiva;

Considerando que resulta necesario establecer eventuales medidas transitorias limitadas en el tiempo a fin de facilitar el paso al nuevo régimen de control establecido por la presente Directiva;

Considerando que conviene encomendar a la Comisión la adopción de las normas de desarrollo de la presente Directiva,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. Los Estados miembros efectuarán los controles veterinarios de los animales procedentes de países terceros que se introduzcan en la Comunidad de conformidad con lo dispuesto en la presente Directiva.

2. La presente Directiva no se aplicará a los controles veterinarios de los animales domésticos de compañía, distintos de los équidos, que acompañen a viajeros sin fines lucrativos.

Artículo 2

1. A efectos de la presente Directiva serán aplicables, cuando sea necesario, las definiciones que figuran en el artículo 2 de la Directiva 90/425/CEE.

2. Además, se entenderá por:

a) «control documental»: el examen de los certificados o documentos veterinarios que acompañan al animal;

⁽¹⁾ DO nº C 89 de 6. 4. 1991, p. 5.

⁽²⁾ DO nº C 183 de 10. 7. 1991.

⁽³⁾ DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 29. Directiva modificada por la Directiva 91/174/CEE (DO nº L 85 de 5. 4. 1991, p. 37).

⁽⁴⁾ DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13.

- b) «control de identidad»: la comprobación, mediante simple inspección ocular, de la concordancia de los animales con los documentos o certificados, así como de la presencia y concordancia de las estampillas y marcas que deben figurar en los animales;
- c) «control físico»: el control del propio animal, que podrá constar, en particular, de tomas de muestras y de análisis de laboratorio de las mismas, unidos, en su caso, a controles complementarios en cuarentena;
- d) «importador»: cualquier persona física o jurídica que presente los animales para su importación a la Comunidad;
- e) «lote»: una cantidad de animales de la misma especie, cubierta por un mismo certificado o documento veterinario, transportada en el mismo medio de transporte y procedente del mismo país tercero o parte de país tercero;
- f) «puesto de inspección fronterizo»: cualquier puesto de inspección situado en la inmediata proximidad de la frontera exterior de uno de los territorios que se mencionan en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros ⁽¹⁾, designado y autorizado con arreglo al artículo 6.

CAPÍTULO I

Organización y efectos de los controles

Artículo 3

1. Los Estados miembros velarán por que:
 - a) los importadores tengan la obligación de comunicar, con un día laborable de antelación, al personal veterinario del puesto de inspección fronterizo en que vayan a ser presentados los animales, la cantidad y naturaleza de éstos, así como el momento previsible de su llegada;
 - b) los animales sean conducidos directamente, bajo control oficial, al puesto de inspección fronterizo a que se refiere el artículo 6 o, en su caso, a una estación de cuarentena de conformidad con lo dispuesto en el segundo guión del párrafo primero del apartado 1 del artículo 10;
 - c) los animales sólo puedan abandonar dichos puestos o estaciones cuando, sin perjuicio de disposiciones especiales que se adopten según el procedimiento establecido en el artículo 23, se pruebe que:
 - i) bajo la forma del certificado previsto en el segundo guión del apartado 1 del artículo 7 o en el artículo 8, se han llevado a cabo los controles veterinarios de dichos animales, de conformidad con el apartado 1 del artículo 4, las letras a), b) y d) del apartado 2 del artículo 4 y los artículos 8 y 9, a satisfacción de la autoridad competente,
 - ii) se han satisfecho los gastos de los controles veterinarios y se ha constituido, en su caso, una fianza que cubra los eventuales costes contemplados en los

guiones segundo y tercero del apartado 1 del artículo 10, en el apartado 6 del artículo 10 y en el apartado 2 del artículo 12;

- d) la autoridad aduanera únicamente autorice el despacho a libre práctica en los territorios que se mencionan en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE cuando se faciliten pruebas de que, sin perjuicio de las disposiciones especiales que se adopten según el procedimiento establecido en el artículo 23, se han cumplido los requisitos de la letra c).

2. En caso de necesidad, las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 4

1. Los Estados miembros velarán por que cada lote de animales procedente de países terceros sea sometido por la autoridad veterinaria a un control documental y a un control de identidad en uno de los puestos de inspección fronterizos situado en el territorio a que se refiere el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE y autorizado al efecto, sea cual sea el destino aduanero de dichos animales, a fin de cerciorarse:

- de su origen,
- de su destino ulterior, en particular en caso de tránsito o cuando se trate de animales cuyos intercambios no hayan sido objeto de armonización comunitaria ni de requisitos específicos reconocidos mediante decisión comunitaria para el Estado miembro de destino,
- de que las menciones que figuren en los certificados o documentos corresponden a las garantías exigidas por la normativa comunitaria o, cuando se trate de animales cuyos intercambios no hayan sido objeto de armonización comunitaria, de que corresponden a las garantías exigidas por las normas nacionales apropiadas a los diferentes casos previstos por la presente Directiva.

2. Sin perjuicio de las exenciones que se enumeran en el artículo 8, el veterinario oficial deberá efectuar un control físico de los animales que se presenten en el puesto de inspección fronterizo. Dicho control constará, fundamentalmente, de:

- a) un examen clínico de los animales con objeto de comprobar que los mismos se ajustan a las indicaciones que figuran en el certificado o en el documento que los acompaña y que están clínicamente sanos.

Con arreglo al procedimiento contemplado en el artículo 23 se podrán establecer excepciones al principio del examen clínico individual para determinadas categorías y especies de animales, en determinadas condiciones y con arreglo a modalidades que se adoptarán por el mismo procedimiento;

- b) los eventuales exámenes de laboratorio que considere necesario realizar o que estén previstos en la normativa comunitaria;
- c) posibles extracciones de muestras oficiales con fines de detección de residuos, que deberán hacerse analizar en el plazo más breve posible;

⁽¹⁾ DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

- d) la comprobación del cumplimiento de los requisitos mínimos de la Directiva 77/489/CEE del Consejo, de 18 de julio de 1977, relativa a la protección de los animales al realizar un transporte internacional ⁽¹⁾.

A los fines del control posterior del transporte y, eventualmente, del cumplimiento de los requisitos adicionales de la explotación de destino, el veterinario oficial deberá comunicar la información necesaria a las autoridades competentes del Estado miembro de destino mediante el sistema de intercambio de información que se menciona en el artículo 20 de la Directiva 90/425/CEE.

Para la realización de alguna de las tareas que se acaban de mencionar, el veterinario oficial podrá contar con la asistencia de personal cualificado, con una formación específica al efecto y sujeto a su responsabilidad.

3. No obstante lo dispuesto en los apartados 1 y 2, con respecto a los animales que sean introducidos en un puerto o aeropuerto del territorio definido en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE, el control de identidad y el control físico podrán efectuarse en el puerto o aeropuerto de destino, siempre que dicho puerto o aeropuerto disponga de un puesto de inspección fronterizo tal como se define en el artículo 6, y que los animales continúen su viaje, según el caso, por vía marítima o por vía aérea, en el mismo buque o en el mismo avión. En ese caso, la autoridad competente que haya efectuado el control documental informará del paso de los animales al veterinario oficial del puesto de inspección del Estado miembro de destino, ya sea directamente, ya sea por mediación de la autoridad veterinaria local, mediante el sistema de intercambio de información a que se refiere el artículo 20 de la Directiva 90/425/CEE.

4. Todos los gastos que ocasione la aplicación del presente artículo correrán a cargo del expedidor, del destinatario o de su mandatario, sin indemnización por parte del Estado miembro.

5. Las normas de desarrollo del presente artículo, incluidas las relativas a la formación y a la cualificación del personal de asistencia, se adoptarán, cuando sea necesario, mediante el procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 5

Estará prohibida la introducción en los territorios a que se refiere el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE cuando los citados controles revelen:

- a) que, sin perjuicio de las condiciones particulares a que se refiere el artículo 19 de la Directiva 90/426/CEE ⁽²⁾ en lo que se refiere a los movimientos e importaciones de équidos procedentes de países terceros, los animales de las especies para las que las normas de importación hayan sido armonizadas proceden del territorio o de una parte del territorio de un país tercero que no esté incluido en las listas elaboradas con arreglo a la normativa comunitaria para las especies consideradas, o en caso de que por decisión comunitaria estén prohibidas las importaciones procedentes de dicho territorio o de dicha parte del mismo;

⁽¹⁾ DO nº L 200 de 8. 8. 1977, p. 10.

⁽²⁾ DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 42.

- b) que los animales distintos de los mencionados en la letra a) no cumplen los requisitos exigidos por la normativa nacional correspondiente a los diferentes casos contemplados en la presente Directiva;
- c) que los animales están afectados o se sospeche que puedan estar afectados o contaminados por una enfermedad contagiosa, o presentan un riesgo para la salud humana o animal, o por cualquier otro motivo contemplado en la normativa comunitaria;
- d) que el país tercero exportador no ha respetado los requisitos exigidos por la normativa comunitaria;
- e) que los animales no son aptos para proseguir el viaje;
- f) que el certificado o documento veterinario que acompaña a dichos animales no se ajusta a las condiciones fijadas en cumplimiento de la normativa comunitaria o, a falta de normas armonizadas, a los requisitos establecidos por la normativa nacional correspondiente a los diferentes casos previstos por la presente Directiva.

Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 6

1. Los puestos de inspección fronterizos deberán cumplir las condiciones establecidas en el presente artículo.

2. Los puestos de inspección fronterizos deberán:

- a) estar situados en el punto de entrada de uno de los territorios definidos en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE.

No obstante, podrá tolerarse un cierto alejamiento del punto de entrada cuando así lo justifiquen imposiciones geográficas (como desembarcadero, estación ferroviaria, puerto de montaña) y siempre que, en dicho caso, el puesto de inspección está situado en un lugar alejado de explotaciones ganaderas o de lugares en donde existan animales que puedan ser infectados por enfermedades contagiosas;

- b) estar situados en una zona aduanera que permita la realización de las restantes formalidades administrativas, incluidos los trámites aduaneros relacionados con la importación;
- c) haber sido designados y autorizados con arreglo a lo dispuesto en el apartado 3;
- d) estar sometidos a la autoridad de un veterinario oficial, que asumirá efectivamente la responsabilidad de los controles. El veterinario oficial podrá estar asistido por auxiliares especialmente formados a tal fin y sujetos a su responsabilidad.

3. Los Estados miembros presentarán a la Comisión, antes del 1 de enero de 1992 y después de haber efectuado una preselección las autoridades nacionales en colaboración con los servicios de la Comisión a fin de verificar su conformidad con los requisitos mínimos contenidos en el Anexo A, la lista de los puestos de inspección fronterizos que deberán efectuar los controles veterinarios de los animales, con las indicaciones siguientes:

a) naturaleza del puesto de inspección fronterizo:

- portuario,
- aeroportuario,
- puesto de control en carretera,
- puesto de control en ferrocarril;

b) naturaleza de los animales que pueden ser controlados en el puesto de inspección fronterizo, en función de los equipos y del personal veterinario disponibles, mencionando en su caso los animales que no puedan ser controlados en dichos puestos fronterizos y, en el caso de los équidos registrados, el período de actividad de un puesto de inspección fronterizo autorizado especialmente;

c) dotación de personal asignado al control veterinario:

- número de veterinarios oficiales, con un mínimo de un veterinario oficial de servicio durante las horas de apertura del puesto de inspección fronterizo,
- número de auxiliares o de ayudantes con cualificación especial;

d) descripción del equipo y de los locales disponibles para la ejecución:

- del control documental,
- del control físico,
- de la recogida de muestras,
- de los análisis generales previstos en la letra b) del apartado 2 del artículo 4,
- de los análisis específicos ordenados por el veterinario oficial;

e) capacidad de los locales disponibles para el posible alojamiento de los animales a la espera del resultado de los análisis;

f) naturaleza del equipo que permita un intercambio rápido de información, sobre todo con los demás puestos de inspección fronterizos;

g) importancia de los flujos comerciales (tipos de animales y cantidades que transitan por el puesto de inspección fronterizo).

4. La Comisión, en colaboración con las autoridades nacionales competentes, llevará a cabo la inspección de los puestos de inspección fronterizos designados con arreglo al apartado 3 para asegurarse de que se aplican de manera uniforme las normas de control veterinario y que los distintos puestos de inspección fronterizos disponen efectivamente de las infraestructuras necesarias y cumplen los requisitos mínimos establecidos en el Anexo A.

Antes del 1 de enero de 1992, la Comisión presentará al Comité veterinario permanente un informe sobre el resultado de la inspección contemplada en el párrafo primero, junto con propuestas que recojan las conclusiones de dicho informe, con objeto de establecer una lista comunitaria de los puestos de inspección fronterizos. Se procederá a la aprobación y a las posibles actualizaciones de dicha lista con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22.

Dicho informe expondrá las dificultades que puedan haber encontrado determinados Estados miembros si la preselección contemplada en el párrafo primero del apartado 3 llevara a excluir un número importante de puestos de inspección fronterizos el 1 de julio de 1992.

A fin de poder tener en cuenta estas posibles dificultades, algunos de estos puestos podrán mantenerse activos durante un período de tres años como máximo, para que cumplan los requisitos de equipamiento y estructuras que se establecen en la presente Directiva.

La Comisión publicará en el *Diario Oficial de la Comunidad Europea* la lista de puestos de inspección fronterizos autorizados y su posible actualización.

5. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán, en caso necesario, según el procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 7

1. Cuando los animales de especies para las que exista una armonización de las normas por las que se rigen las importaciones a nivel comunitario no estén destinados a la comercialización en el territorio del Estado miembro que haya efectuado los controles a que se refieren los artículos 4 y 5, el veterinario oficial responsable del puesto de inspección fronterizo, sin perjuicio de los requisitos específicos aplicables a los équidos registrados y acompañados del documento de identificación establecido en la Directiva 90/427/CEE ⁽¹⁾:

- facilitará al interesado una o, en caso de fraccionamiento del lote, varias copias autenticadas de los certificados originales relativos a los animales; la duración de la validez de dichas copias se fijará en diez días;
- expedirá un certificado conforme a un modelo que la Comisión elaborará con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23 que acredite que se han efectuado a satisfacción del veterinario oficial los controles definidos en el apartado 1 y en las letras a), b) y d), del apartado 2 del artículo 4, precisando la naturaleza de las muestras tomadas y, en su caso, los resultados de los exámenes de laboratorio, o los plazos en que se espera recibir dichos resultados;
- conservará el certificado o certificados originales que acompañen a los animales.

2. Las normas de desarrollo del apartado 1 se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 27.

3. Tras el paso por puestos de inspección fronterizos, los intercambios de los animales a que se refiere el apartado 1, admitidos en los territorios mencionados en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE, se llevarán a cabo de conformidad con las reglas de control veterinario establecidas por la Directiva 90/425/CEE.

⁽¹⁾ DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 55.

En particular, la información facilitada a la autoridad competente del lugar de destino mediante el sistema de intercambio de información a que se refiere el artículo 20 de la Directiva 90/425/CEE deberá especificar:

- si hay animales destinados a un Estado miembro o a una región que tengan requisitos específicos;
- si se han efectuado recogidas de muestras pero no se conocen los resultados en el momento de la salida del medio de transporte del puesto de inspección fronterizo.

Artículo 8

A. Los Estados miembros velarán por que:

- 1) Los controles veterinarios de las importaciones de animales de las especies no mencionadas en el Anexo B de la Directiva 90/425/CEE se efectúen con arreglo a las disposiciones siguientes:
 - a) en caso de presentación directa en uno de los puestos de inspección fronterizos del Estado miembro en el cual se pretenda efectuar la importación, los animales deberán someterse en dicho puesto al conjunto de los controles establecidos en el artículo 4;
 - b) en caso de presentación de los animales en un puesto de inspección fronterizo situado en otro Estado miembro, con el previo acuerdo de éste:
 - i) se efectuará en dicho puesto, bien el conjunto de los controles establecidos en el artículo 4, por cuenta del Estado miembro de destino y con el fin especialmente, de verificar el cumplimiento de los requisitos de policía sanitaria de este último Estado miembro;
 - ii) o bien, en caso de acuerdo entre las autoridades centrales competentes de ambos Estados miembros y, en su caso, la del Estado o Estados miembros de tránsito, sólo se efectuarán en dicho puesto los controles establecidos en el apartado 1 del artículo 4, debiendo efectuarse, en ese caso, los controles establecidos en el apartado 2 del artículo 4 en el Estado miembro de destino.

No obstante, en este último caso los animales únicamente podrán abandonar el puesto de inspección fronterizo en el que se hayan efectuado los controles documental y de identidad en vehículos precintados y una vez que el veterinario oficial haya:

- hecho constar el paso de los animales y los controles efectuados en la copia o, en caso de fraccionamiento del lote, en las copias de los certificados originales;
- informado a la autoridad veterinaria del lugar de destino o, en su caso, del Estado miembro o de los Estados miembros de tránsito, del paso de los animales presentados, mediante el sistema de intercambio de información a que se refiere el artículo 20 de la Directiva 90/425/CEE;

- concedido dispensa para los animales presentados, no obstante lo dispuesto en la letra c) del apartado 1 del artículo 3, a las autoridades aduaneras competentes del puesto de inspección fronterizo.

Cuando se trate de animales destinados al sacrificio, los Estados miembros únicamente podrán recurrir a la solución prevista en el inciso i).

Los Estados miembros informarán a la Comisión y a los representantes de los demás Estados miembros, reunidos en el seno del Comité veterinario permanente, de los casos de recurso a la solución prevista en el inciso ii).

- 2) En espera de las decisiones específicas previstas por la normativa comunitaria, los animales para los que exista armonización de los intercambios a escala comunitaria, pero que procedan de un país tercero para el que aún no se hayan fijado requisitos uniformes de policía sanitaria se importarán bajo las condiciones siguientes:

- deberán haber permanecido en el país tercero de expedición al menos durante los períodos de estancia previstos en el apartado 1 del artículo 10 de la Directiva 72/462/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina y de carne fresca o de productos a base de carne, procedentes de países terceros ⁽¹⁾;
- deberán ser sometidos a los controles establecidos en el artículo 4;
- únicamente podrán abandonar el puesto de inspección fronterizo o la estación de cuarentena si como resultado de los citados controles se comprueba que el animal o el lote de animales;
 - i) o bien, sin perjuicio de los requisitos específicos aplicables a los países terceros en cuestión con respecto a las enfermedades exóticas en relación con la Comunidad, cumple los requisitos de policía sanitaria fijados con arreglo a las directivas que figuran en el Anexo A de la Directiva 90/425/CEE para los intercambios de la especie de que se trate, o en las condiciones de policía sanitaria establecidas en la Directiva 72/462/CEE;
 - ii) o bien cumple, para una o varias enfermedades determinadas, los requisitos de equivalencia que en régimen de reciprocidad se reconozcan, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23, entre los requisitos del país tercero y los de la Comunidad;
- en caso de estar destinados a un Estado miembro que cuente con garantías adicionales tal como se

⁽¹⁾ DO n° L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/266/CEE (DO n° L 134 de 29. 5. 1991, p. 45).

definen en los incisos iii), y iv) de la letra a) del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 90/425/CEE, deberán cumplir los requisitos establecidos a este respecto para los intercambios intracomunitarios;

— después de su paso por el puesto de inspección fronterizo deberán dirigirse al matadero de destino si se trata de animales destinados al sacrificio, o a la explotación de destino en el caso de los animales de cría y de labor o de los animales de acuicultura.

- 3) En caso de que los controles a que se refieren los puntos 1) y 2) revelaren que el animal o el lote de animales no cumplen los requisitos que en ellos se contemplan, dicho animal o dicho lote no podrán abandonar el puesto de inspección fronterizo o la estación de cuarentena y se le aplicarán las disposiciones del artículo 12.
- 4) Si los animales a que se refiere el punto 1) no están destinados a ser comercializados en el territorio del Estado miembro en el que se hayan efectuado los controles veterinarios, se aplicarán las disposiciones del artículo 7 y, en especial, las relativas a la expedición del certificado.
- 5) En el lugar de destino, los animales de cría y de labor permanecerán bajo la vigilancia oficial de las autoridades veterinarias competentes. Tras un período de observación que habrá de determinarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23, los animales podrán participar en los intercambios intracomunitarios en las condiciones que establece la Directiva 90/425/CEE.

Los animales destinados al sacrificio se someterán en el matadero a las normas comunitarias relativas al sacrificio de las especies en cuestión.

- B. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán, en caso necesario, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 9

1. Los Estados miembros autorizarán el transporte de animales procedentes de un país tercero a otro país tercero siempre que:

- a) este transporte sea autorizado previamente por el veterinario oficial del puesto de inspección fronterizo del Estado miembro en cuyo territorio deban presentarse los animales para efectuarles los controles que establece el artículo 4 y, en su caso, por la autoridad central competente del Estado miembro o Estados miembros de tránsito;
- b) la persona interesada presente la prueba de que el primero de los países terceros al cual se expidan dichos animales, después de su tránsito por los territorios a que se refiere el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE, se compromete a no rechazar ni reexpedir en ningún caso los animales cuya importación o tránsito autorice, y a cumplir, en los territorios a que se refiere el Anexo I

de la Directiva 90/675/CEE, los requisitos de la normativa comunitaria en materia de protección durante el transporte;

- c) el control definido en el artículo 4 haya demostrado, en su caso, tras haber pasado por una estación de cuarentena y haber sido aprobados por el servicio veterinario, que los animales cumplen los requisitos de la presente Directiva o, en caso de tratarse de animales de los que se mencionan en el Anexo B de la Directiva 90/425/CEE, ofrecen garantías sanitarias reconocidas con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23 que sean al menos equivalentes a dichos requisitos;
- d) la autoridad competente del puesto de inspección fronterizo informará a las autoridades competentes del Estado miembro o Estados miembros de tránsito y del puesto fronterizo de salida, acerca del paso de los animales mediante el sistema de intercambio de información del párrafo segundo del apartado 4 del artículo 12;
- e) si se atraviesan territorios contemplados en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE, ya se efectúe dicho transporte en régimen de tránsito comunitario (tránsito exterior) o bajo cualquier otro régimen de tránsito aduanero establecido en la normativa comunitaria; las únicas manipulaciones permitidas durante dicho transporte serán las que se realicen, respectivamente, en el punto de entrada o de salida de los territorios en cuestión, o las operaciones destinadas a garantizar el bienestar de los animales.

2. Todos los gastos que se deriven de la aplicación del presente artículo correrán por cuenta del expedidor, del destinatario o de su mandatario, sin indemnización alguna por parte del Estado miembro.

Artículo 10

1. En el supuesto de que la normativa comunitaria o, en sectores que aún no estén armonizados, la normativa nacional del lugar de destino, cumpliendo las normas generales del Tratado, dispongan que los animales vivos sean sometidos a cuarentena o a aislamiento, dicha cuarentena podrá efectuarse:

- para enfermedades distintas de la fiebre aftosa, la rabia, la enfermedad de Newcastle, en una estación de cuarentena situada en el país tercero de origen, siempre que dicha estación haya sido autorizada con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 22 y que sea controlada de forma periódica por expertos veterinarios de la Comisión;
- en una estación de cuarentena situada en territorio de la Comunidad y que cumpla los requisitos del Anexo B;
- en la explotación de destino.

Con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23, se podrán fijar las garantías particulares a las que deberá ajustarse el transporte entre estación de cuarentena, explotaciones de origen y de destino, y puestos de inspección fronterizos, así como las estaciones de cuarentena mencionadas en el primer guión del párrafo primero.

2. En caso de que el veterinario oficial responsable del puesto de inspección fronterizo decida la puesta en cuarentena, dicha cuarentena, en función del riesgo diagnosticado por el veterinario oficial, deberá efectuarse:

- bien en el propio puesto de inspección fronterizo o en sus proximidades inmediatas;
- bien en la explotación de destino,
- o bien en una estación de cuarentena situada en las proximidades de la explotación de destino.

3. Las condiciones generales que deberán cumplir las estaciones de cuarentena contempladas en los guiones primero y segundo del apartado 1, se especifican en el Anexo B.

Las condiciones específicas de autorización para las diferentes especies animales se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

4. La autorización y la posterior actualización de la lista de estaciones de cuarentena a que se refieren el primero y segundo guión del apartado 1 y el primer guión del apartado 2 deberán realizarse con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 22. Dichas estaciones de cuarentena se someterán a la inspección que prevé el artículo 19.

La Comisión publicará en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* la lista de estas estaciones de cuarentena, así como su posible puesta al día.

5. El párrafo segundo del apartado 1 y los apartados 3 y 4 del presente artículo no se aplicarán a las estaciones de cuarentena reservadas a los animales mencionados en el punto 1 de la letra A del artículo 8.

6. Todos los gastos que se deriven de la aplicación del presente artículo correrán por cuenta del expedidor, del destinatario o de su mandatario, sin indemnización alguna por parte del Estado miembro.

7. Antes del 1 de enero de 1996, la Comisión presentará al Consejo un informe acompañado con posibles propuestas sobre la oportunidad de establecer estaciones de cuarentena comunitarias, con una participación financiera de la Comunidad para el funcionamiento de las mismas.

Artículo 11

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el presente capítulo, cuando existan sospechas de incumplimiento de la legislación veterinaria o dudas acerca de la identidad del animal, el veterinario oficial o la autoridad competente efectuará cuantos controles veterinarios considere oportunos.

2. Los Estados miembros adoptarán las medidas administrativas, legales o penales adecuadas para sancionar cualquier infracción cometida contra la legislación veterinaria por personas físicas o jurídicas, en caso de atestado de infracciones contra la normativa comunitaria y, en particular, cuando se compruebe que los certificados o documentos establecidos no corresponden al estado real de los animales, que las marcas de identificación no se ajustan a dicha

normativa o que no se han presentado los animales en un puesto de inspección fronterizo, o que no se ha respetado el destino previsto inicialmente para los animales.

Artículo 12

1. Cuando los controles establecidos en la presente Directiva muestren que un animal no cumple los requisitos exigidos por la normativa comunitaria o, en los sectores que no hayan sido aún objeto de armonización, por la normativa nacional o cuando a través de dichos controles se detecten irregularidades, la autoridad competente, previa consulta al importador o a su representante, decidirá:

- a) el alojamiento, alimentación, abrevado y, en caso necesario, atención de los animales;
- b) en su caso, la puesta en cuarentena o el aislamiento del lote;
- c) la reexpedición del lote de animales fuera del territorio definido en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE, en un plazo que será fijado por la autoridad nacional competente, en caso de que no lo impidan circunstancias de policía sanitaria o de bienestar.

En ese caso, el veterinario oficial del puesto de inspección fronterizo deberá:

- informar del rechazo del lote a los demás puestos de inspección fronterizos, con arreglo al apartado 4, mencionando las infracciones observadas,
- anular, de acuerdo con modalidades que se determinarán según el procedimiento establecido en el artículo 23, el certificado o el documento veterinario que acompañe al lote rechazado,
- poner en conocimiento de la Comisión, con una frecuencia por determinar a través de la autoridad central competente, el carácter y la periodicidad de las infracciones observadas;

Si, especialmente por motivos de bienestar de los animales, la reexpedición fuere imposible, el veterinario oficial:

- podrá autorizar, previo acuerdo de la autoridad competente y tras inspección *ante mortem*, el sacrificio de los animales con vistas al consumo humano, en las condiciones que establece la normativa comunitaria;
- deberá ordenar, en el caso contrario, el sacrificio de los animales para fines distintos del consumo humano o la destrucción de las canales o cadáveres, precisando las condiciones relativas al control de la utilización de los productos así obtenidos.

La autoridad central competente informará a la Comisión de los casos en que se recurra a estas excepciones de

conformidad con el apartado 4. Esta última comunicará regularmente dichas informaciones al Comité veterinario permanente.

2. Los gastos derivados de las medidas mencionadas en el apartado 1, incluida la destrucción del lote o la utilización de las carnes para otros fines correrán a cargo del importador o de su representante.

El producto de la venta de los productos a que se refiere el párrafo tercero de la letra c) del apartado 1 deberá abonarse al propietario de los animales, previa deducción de los gastos mencionados.

3. Las normas de desarrollo del presente artículo serán aprobadas, en caso necesario, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

4. La información de las autoridades competentes de los Estados miembros, de los puestos de inspección fronterizos y de la Comisión tendrá lugar en el marco del programa de desarrollo de la informatización de los procedimientos de control veterinarios.

A tal fin, la Comisión, actuando con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 23, establecerá un sistema de tratamiento de la información con banco de datos que conecte los servicios de los puestos de inspección fronterizos y las autoridades veterinarias competentes de la Comisión, que incluya todos los elementos relativos a las importaciones de animales procedentes de países terceros (proyecto SHIFT) y que esté conectado con el sistema de intercambio de información entre autoridades veterinarias que establece el artículo 20 de la Directiva 90/425/CEE.

5. Las autoridades competentes comunicarán, en su caso, la información de que dispongan de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 89/608/CEE del Consejo, de 21 de noviembre de 1989, relativa a la asistencia mutua entre las autoridades administrativas de los Estados miembros y a la colaboración entre éstas y la Comisión con objeto de asegurar la correcta aplicación de las legislaciones veterinaria y zootécnica ⁽¹⁾.

Artículo 13

La Comisión aprobará, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23 y basándose en los planes a que se refiere el párrafo segundo, las normas aplicables a las importaciones de animales de abasto destinados al consumo local, así como de animales de cría y de labor, en determinadas partes de los territorios contemplados en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE para tomar en consideración los condicionamientos naturales específicos de dichas partes, y especialmente su lejanía respecto de la parte continental del territorio de la Comunidad.

A tal efecto, los Estados miembros presentarán a la Comisión, a más tardar el 31 de diciembre de 1991, un plan que especifique las normas de ejecución de los controles que habrán de efectuarse para la importación, en las regiones contempladas en el párrafo primero, de animales procedentes de países terceros. Dichos planes deberán especificar los controles que permitan evitar que los animales introducidos

en los territorios en cuestión o los productos obtenidos a partir de dichos animales en ningún caso sean reexpedidos al resto del territorio de la Comunidad.

Artículo 14

A los efectos de la ejecución de los controles mencionados en el apartado 3 del artículo 7 de la presente Directiva, la identificación y el registro que se mencionan en la letra c) del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 90/425/CEE deberán realizarse, con excepción de los animales de abasto y de los équidos registrados en el lugar de destino de los animales, en su caso tras el período de observación a que se refiere el punto 5 del apartado A del artículo 8 de la presente Directiva.

Las normas de identificación o de marcado de los animales de abasto se determinarán según el procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 15

1. Los Estados miembros velarán por que se perciba una tasa sanitaria por la importación de los animales contemplados en la presente Directiva, por razón de los gastos ocasionados por las inspecciones y controles sanitarios que establecen los artículos 4, 5 y 8.

2. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, adoptará, antes del 1 de julio de 1992, el nivel o niveles de las tasas contempladas en el apartado 1, así como las modalidades y principios de aplicación de la presente Directiva y los casos de excepción.

Artículo 16

Con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23 y en régimen de reciprocidad, se podrá aplicar, sin perjuicio de los controles del respeto de los requisitos de bienestar durante el transporte, una frecuencia reducida de controles de identidad y/o de controles físicos en determinadas condiciones y, en especial, en función del resultado de los controles anteriores a la adopción de la presente Directiva.

Para la concesión de dichas excepciones, la Comisión tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- las garantías que ofrezca dicho país tercero en cuanto al cumplimiento de los requisitos comunitarios, en particular, los de las Directivas 72/462/CEE y 90/426/CEE;
- la situación sanitaria de los animales en el país tercero;
- la información sobre la situación sanitaria del país tercero;
- la naturaleza de las medidas de control y de lucha contra las enfermedades aplicadas por el país tercero;
- las estructuras y competencias del servicio veterinario;
- la normativa sobre la autorización de determinadas sustancias y el respeto de los requisitos establecidos en el

⁽¹⁾ DO nº L 351 de 2. 12. 1989, p. 34.

artículo 7 de la Directiva 86/469/CEE del Consejo, de 16 de septiembre de 1986, relativa a la investigación de residuos en los animales y en las carnes frescas ⁽¹⁾;

- g) el resultado de las visitas de inspección comunitaria;
- h) los resultados de los controles realizados en el momento de la importación.

Artículo 17

No se verán afectados por la presente Directiva los recursos que con arreglo a la legislación de los Estados miembros se puedan interponer contra las decisiones de las autoridades competentes.

Las decisiones adoptadas por la autoridad competente del Estado miembro de destino y su motivación deberán ser comunicadas al importador o a su mandatario.

Si el importador o un mandatario así lo solicita, deberán comunicársele las decisiones motivadas por escrito con indicación de los recursos que le ofrezca la legislación en vigor del Estado miembro del puesto de inspección fronterizo, así como la forma y los plazos para interponerlos.

CAPÍTULO II

Salvaguardia

Artículo 18

1. Cuando en el territorio de un país tercero se declare o propague una de las enfermedades contempladas en la Directiva 82/894/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1982, relativa a la notificación de las enfermedades de los animales en la Comunidad ⁽²⁾, una zoonosis, una enfermedad o causa que pueda constituir un grave peligro para los animales o para la salud humana, o cuando lo justifique cualquier otra razón grave de policía sanitaria, en particular como consecuencia de comprobaciones hechas por sus expertos veterinarios, la Comisión, a petición de un Estado miembro o por propia iniciativa, adoptará inmediatamente, en función de la gravedad de la situación, una de las medidas siguientes:

- suspender las importaciones procedentes de la totalidad o una parte del país tercero en cuestión, en su caso, del país tercero de tránsito;
- fijar condiciones particulares para los animales procedentes de la totalidad o una parte del país tercero en cuestión.

2. Si en uno de los controles previstos por la presente Directiva, resulta que un lote de animales puede constituir un

peligro para la salud animal o para la salud humana, la autoridad veterinaria competente adoptará inmediatamente las siguientes medidas:

- secuestro y destrucción del lote en cuestión;
- información inmediata a los demás puestos fronterizos y a la Comisión de las comprobaciones hechas y del origen de los animales, de conformidad con el apartado 4 del artículo 12.

3. En el caso previsto en el apartado 1, la Comisión podrá tomar medidas cautelares con respecto a los animales contemplados en el artículo 9.

4. Los representantes de la Comisión podrán presentarse inmediatamente *in situ*.

5. En el caso en que un Estado miembro informe oficialmente a la Comisión de la necesidad de tomar medidas de salvaguardia y ésta no haya aplicado las disposiciones de los apartados 1 y 3 o no haya sometido el asunto al Comité veterinario permanente de conformidad con el apartado 6, dicho Estado miembro podrá tomar medidas cautelares con respecto a las importaciones de animales de que se trate.

Si un Estado adopta medidas cautelares respecto de un país tercero en aplicación del presente apartado, informará de ello a los demás Estados miembros y a la Comisión de conformidad con el apartado 5 del artículo 12.

6. En un plazo de diez días laborables, se consultará al Comité veterinario permanente en las condiciones del artículo 22, con vistas a la prórroga, la modificación o la derogación de las medidas a que se refieren los apartados 1, 3 y 5.

7. Las decisiones de prórroga, modificación o derogación de las medidas adoptadas en virtud de los apartados 1, 2, 3 y 6 se tomarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 22.

8. Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán, en caso necesario, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

CAPÍTULO III

Inspección

Artículo 19

1. Los expertos veterinarios de la Comisión podrán, en colaboración con las autoridades nacionales competentes, y en la medida en que sea necesario para la aplicación uniforme de los requisitos de la presente Directiva, verificar que los puestos de inspección fronterizos autorizados y las estaciones de cuarentena autorizadas con arreglo a los artículos 6 y 10 se ajustan a los criterios que se enuncian en los Anexos A y B, respectivamente.

⁽¹⁾ DO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

⁽²⁾ DO nº L 378 de 31. 12. 1982, p. 58. Directiva cuya última modificación la constituye la Decisión 90/134/CEE (DO nº L 76 de 22. 3. 1990, p. 23).

2. Los expertos veterinarios de la Comisión podrán efectuar controles *in situ* en colaboración con las autoridades competentes.

3. El Estado miembro en cuyo territorio se efectúe una inspección prestará a los expertos veterinarios de la Comisión toda la ayuda necesaria para el cumplimiento de su misión.

4. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

5. Si la Comisión considera que los resultados del control lo justifican, efectuará un examen de la situación en el Comité veterinario permanente. Podrá adoptar, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 22, las decisiones necesarias.

6. La Comisión seguirá la evolución de la situación y, en función de la misma, modificará o derogará, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 22, las decisiones contempladas en el apartado 5.

7. Las normas de desarrollo del presente artículo se aprobarán, de ser necesario, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 20

Cuando, a la vista de los resultados de controles realizados en el lugar de comercialización de los animales, una autoridad competente de un Estado miembro considere que no se observan las disposiciones de la presente Directiva en un puesto de inspección fronterizo de otro Estado miembro, tomarán contacto sin demora con la autoridad nacional competente de dicho Estado.

Ésta tomará todas las medidas necesarias y comunicará a la autoridad competente del primer Estado miembro el carácter de los controles efectuados, las decisiones adoptadas y los motivos de dichas decisiones.

Si la autoridad competente del primer Estado miembro abrigase el temor de que estas medidas no son suficientes, buscará con la autoridad competente del Estado miembro en cuestión el modo y los medios de remediar esta situación, procediendo, en su caso, a una visita *in situ*.

Cuando los controles mencionados en el párrafo primero permitan comprobar que, de forma reiterada, no se han observado las disposiciones de la presente Directiva, la autoridad competente del Estado miembro de destino informará de ello a la Comisión y a las autoridades competentes de los demás Estados miembros.

A petición de las autoridades competentes del Estado miembro de destino o por propia iniciativa, la Comisión deberá enviar *in situ* una misión de inspección, en colaboración con las autoridades nacionales competentes. En función de la naturaleza de las infracciones registradas, dicha misión podrá permanecer *in situ* hasta que se adopten las decisiones que se establecen en el último párrafo.

En tanto no se produzcan las conclusiones de la Comisión, el Estado miembro puesto en entredicho, a petición del Estado miembro de destino, deberá reforzar los controles en el puesto de inspección fronterizo o en la estación de cuarentena de que se trate.

El Estado miembro de destino podrá, por su parte, intensificar los controles respecto de los animales de la misma procedencia.

La Comisión, a petición de uno de los dos Estados miembros en cuestión, si la inspección contemplada en el primer guión del párrafo cuarto confirma los incumplimientos, deberá, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 22, tomar las medidas apropiadas. Dichas medidas deberán ser confirmadas o revisadas a la mayor brevedad con arreglo al mismo procedimiento.

Artículo 21

1. Cada Estado miembro elaborará un programa de intercambios de personal designado para efectuar los controles veterinarios de los animales procedentes de países terceros.

2. La Comisión, en el seno del Comité veterinario permanente, procederá con los Estados miembros a la coordinación de los programas mencionados en el apartado 1.

3. Los Estados miembros adoptarán cuantas medidas sean necesarias para que puedan llevarse a cabo programas resultantes de la coordinación mencionada en el apartado 2.

4. Anualmente se efectuará en el seno del Comité veterinario permanente, basándose en los informes de los Estados miembros, un examen de la realización de los programas.

5. Los Estados miembros tendrán en cuenta la experiencia adquirida, a fin de mejorar e intensificar los programas de intercambios.

6. La Comunidad podrá conceder una participación financiera para posibilitar el desarrollo eficaz de los programas de intercambios. Las modalidades de esta participación y la ayuda prevista con cargo al presupuesto de las Comunidades Europeas se establecen en la Decisión 90/424/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1990, relativa a determinados gastos en el sector veterinario ⁽¹⁾.

7. Las normas de desarrollo de los apartados 1, 4 y 5 se aprobarán, de ser necesario, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

CAPÍTULO IV

Disposiciones generales

Artículo 22

Cuando se haga referencia al procedimiento establecido en el presente artículo, se procederá de conformidad con el artículo 17 de la Directiva 89/662/CEE.

⁽¹⁾ DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 19. Decisión modificada por la Decisión 91/133/CEE (DO nº L 66 de 13. 3. 1991, p. 18).

Artículo 23

Cuando se haga referencia al procedimiento establecido en el presente artículo, se procederá de conformidad con el artículo 18 de la Directiva 89/662/CEE.

Artículo 24

Los Anexos de la presente Directiva se modificarán, en caso necesario, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23.

Artículo 25

La presente Directiva no prejuzga las obligaciones derivadas de la normativa aduanera.

Artículo 26

1. Quedan suprimidos los artículos 12 y 28 de la Directiva 72/462/CEE.

En espera de las decisiones previstas en los artículos 5 y 6 de la presente Directiva, seguirán siendo aplicables los textos adoptados en aplicación del artículo 12 de la Directiva 72/462/CEE.

2. Quedan suprimidos los artículos 20 y 21 de la Directiva 90/426/CEE, así como el artículo 27 y el apartado 2 del artículo 29 de la Directiva 90/539/CEE.

Artículo 27

1. La Directiva 89/662/CEE queda modificada como sigue:

a) En el apartado 2 del artículo 19, la fecha del 31 de diciembre de 1992 se sustituye por la del 31 de diciembre de 1996.

b) El artículo 22 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 22

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva el 1 de julio de 1992.».

2. La Directiva 90/425/CEE queda modificada como sigue:

a) El artículo 7 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 7

1. Los Estados miembros velarán por que, en los controles efectuados en los lugares en que los animales o productos a que hace referencia el artículo 1 procedentes de un país tercero puedan introducirse en los territorios definidos en el Anexo I de la Directiva 90/675/CEE, como puertos, aeropuertos y puestos de inspección fronterizos con países terceros, se tomen las medidas siguientes:

a) que se proceda a una comprobación de los certificados o documentos que acompañan a los animales o a los productos;

b) que los animales y los productos comunitarios se sometan a las reglas de control establecidas en el artículo 5;

c) que los productos procedentes de países terceros se sometan a las reglas establecidas en la Directiva 90/675/CEE;

d) que los animales procedentes de países terceros se sometan a las reglas establecidas en la Directiva 91/496/CEE.

2. No obstante, a partir del 1 de enero de 1993 y como excepción a lo dispuesto en el apartado 1, todos los animales o productos transportados por medios de transporte que enlacen, de manera regular y directa, dos puntos geográficos de la Comunidad, estarán sometidos a las reglas de control establecidas en el artículo 5.».

b) El artículo 23 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 23

El Consejo procederá, basándose en un informe de la Comisión acompañado de posibles propuestas sobre las que decidirá por mayoría cualificada, a un nuevo examen de:

— las disposiciones del artículo 10 y de la letra a) del apartado 2 del artículo 5, antes del 1 de enero de 1993,

— las demás disposiciones, antes del 1 de enero de 1996.».

c) En el artículo 26:

— en el párrafo primero, el inciso ii) se sustituye por el texto siguiente:

«ii) a las demás disposiciones de la presente Directiva, el 1 de julio de 1992.»;

— queda suprimido el párrafo segundo.

3. La Directiva 90/675/CEE queda modificada como sigue:

a) En el artículo 19, el apartado 6 se sustituye por el texto siguiente:

«6. En un plazo de diez días laborables, se consultará al Comité veterinario permanente en las condiciones del artículo 23, con vistas a la prórroga, la modificación o la derogación de las medidas a que se refieren los apartados 1, 3 y 5. Con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23, podrán ser adoptadas igualmente las decisiones necesarias, incluidas las relativas a la circulación intracomunitaria de los productos y al tránsito.»;

b) En el artículo 32, la fecha del 31 de diciembre de 1991 se sustituye por la del 1 de julio de 1992.

Artículo 28

La Comisión podrá adoptar, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 23, por un período de tres años, las medidas transitorias necesarias para facilitar el paso al nuevo régimen de control establecido por la presente Directiva.

Artículo 29

Los Estados miembros podrán recurrir a la ayuda financiera de la Comunidad contemplada en el artículo 38 de la Decisión 90/424/CEE para la aplicación de la presente Directiva, especialmente para la constitución de la red de intercambio de información entre los servicios veterinarios y los puestos fronterizos.

Artículo 30

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento:

- a) a las disposiciones del apartado 3 del artículo 6 y de los artículos 13, 18 y 21, el 1 de diciembre de 1991;
- b) a las demás disposiciones de la presente Directiva, el 1 de julio de 1992.

Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acom-

pañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

2. Las normas de desarrollo de la presente Directiva y en particular las de la letra B del artículo 8 deberán ser aprobadas, y el sistema mencionado en el párrafo segundo del apartado 4 del artículo 12 puesto en vigor el 1 de julio de 1992.

Si el plazo indicado en el párrafo primero no se pudiese cumplir, las medidas transitorias previstas en el artículo 28 deberán ser tomadas en dicha fecha.

Artículo 31

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 15 de julio de 1991.

Por el Consejo

El Presidente

P. BUKMAN

ANEXO A

Condiciones generales de autorización de los puestos de inspección fronterizos

Para poder recibir la autorización comunitaria, los puestos de inspección fronterizos deberán disponer de:

- 1) una fila de acceso reservada exclusivamente al transporte de animales vivos que permita evitar a los mismos una espera inútil;
- 2) instalaciones de fácil limpieza y desinfección que permitan la descarga y la carga de los diversos medios de transporte, el control, suministros y cuidado de los animales y cuya superficie, iluminación, ventilación y zona de abastecimiento estén en consonancia con el número de animales que deban controlarse;
- 3) un número suficiente, con relación a las cantidades de animales que deba tratar el puesto de inspección fronterizo, de veterinarios y de auxiliares especialmente formados para llevar a cabo los controles de los documentos de acompañamiento, así como los controles clínicos a que se refieren los artículos 4, 5, 8 y 9 de la presente Directiva;
- 4) locales suficientemente amplios, que incluyan vestuarios, duchas y servicios, a disposición del personal encargado de las labores de control veterinario;
- 5) un local e instalaciones apropiadas para la recogida y el tratamiento de muestras para los controles de rutina establecidos por la normativa comunitaria;
- 6) los servicios de un laboratorio especializado que pueda efectuar análisis especiales a partir de muestras recogidas en el puesto fronterizo;
- 7) los servicios de una empresa, situada en las inmediatas proximidades, que disponga de instalaciones y equipos para alojar, alimentar, abreviar, atender y, en su caso, sacrificar a los animales;
- 8) instalaciones adecuadas que, en caso de que dichos puestos se utilicen como punto de parada o de transferencia para animales que estén siendo objeto de transporte, permitan descargar, abreviar y alimentar a dichos animales y, en su caso, albergarlos convenientemente, proporcionarles cuidados en caso de que los necesiten o, si fuera necesario, sacrificarlos *in situ* de una forma que les evite todo sufrimiento inútil;
- 9) equipos adecuados que permitan el intercambio rápido de información con los demás puestos de inspección fronterizos y autoridades veterinarias competentes a que se refiere el artículo 20 de la Directiva 90/425/CEE;
- 10) equipos e instalaciones de limpieza y de desinfección.

ANEXO B

Condiciones generales de autorización de las estaciones de cuarentena

1. Se aplicará lo dispuesto en los puntos 2), 4), 5), 7), 9) y 10) del Anexo A.
2. Además, cualquier estación de cuarentena deberá cumplir los siguientes requisitos:
 - estará bajo el control permanente de un veterinario oficial que será responsable de la misma;
 - estará situada en un lugar apartado de explotaciones ganaderas u otros lugares en que se encuentren animales que puedan ser infectados por enfermedades contagiosas;
 - dispondrá de un sistema de control eficaz que garantice la vigilancia adecuada de los animales.

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 29 de julio de 1991

por la que se modifica y codifica la Directiva 64/433/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carne fresca para ampliarla a la producción y comercialización de carnes frescas

(91/497/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que las carnes de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y las carnes de los solípedos domésticos están incluidas en la lista de productos que figura en el Anexo II del Tratado; que la producción y los intercambios de carnes frescas constituyen una importante fuente de ingresos para una parte de la población agrícola;

Considerando que, para garantizar el desarrollo racional de dicho sector y aumentar su productividad, es importante establecer, a nivel comunitario, disposiciones de carácter sanitario que regulen la producción y la comercialización;

Considerando que la Comunidad debe adoptar las medidas destinadas a realizar gradualmente el mercado interior en el curso de un período que concluye el 31 de diciembre de 1992;

Considerando que la Directiva 64/433/CEE ⁽⁴⁾ estableció las condiciones sanitarias que deben respetarse en los intercambios intracomunitarios de carnes de las especies bovina, porcina, ovina y caprina y de carnes de solípedos domésticos;

Considerando que la Directiva 89/662/CEE ⁽⁵⁾ estableció las normas de control aplicables ante la perspectiva del mercado interior, y en particular la supresión de los controles veterinarios en las fronteras entre Estados miembros;

Considerando que, para tomar en consideración la supresión de dichos controles y el refuerzo de las garantías en origen, cuando ya no se pueden diferenciar los productos destinados al mercado nacional de los destinados al mercado de otro Estado miembro, conviene ampliar los requisitos de la Directiva 64/433/CEE, con la consiguiente adaptación, al conjunto de la producción de carnes;

Considerando que, para ello, parece necesario armonizar las condiciones que permiten declarar determinadas carnes inapropiadas para el consumo humano;

Considerando que la Directiva 64/433/CEE ha sido modificada en varias ocasiones y de manera sustancial; que, en aras de la claridad, conviene proceder también a la codificación de la citada Directiva;

Considerando que es necesario adaptar las referencias de la Directiva 72/462/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina y de carne fresca o de productos a base de carne, procedentes de países terceros ⁽⁶⁾, en función de dicha codificación,

HA ADOPTADO LA SIGUIENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 64/433/CEE queda reemplazada por el texto que figura en el Anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

La Directiva 72/462/CEE queda modificada del siguiente modo:

- 1) En el tercer guión del primer apartado del artículo 1, se sustituye el texto entre paréntesis por el siguiente texto:

«(incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*)».

- 2) En la letra c) del artículo 4:

a) en el segundo párrafo:

— se sustituye la referencia al punto 13 por una referencia al punto 14,

⁽¹⁾ DO n° C 84 de 2. 4. 1990, p. 8; y propuesta transmitida el 10 de noviembre de 1983 (no publicada en el Diario Oficial).

⁽²⁾ DO n° C 183 de 15. 7. 1991.

⁽³⁾ DO n° C 332 de 31. 12. 1990, p. 53.

⁽⁴⁾ DO n° 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 89/662/CEE (DO n° L 395 de 30. 12. 1989, p. 13).

⁽⁵⁾ DO n° L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva modificada por la Directiva 90/675/CEE (DO n° L 373 de 31. 12. 1990, p. 1).

⁽⁶⁾ DO n° L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/69/CEE (DO n° L 46 de 19. 2. 1991, p. 37).

- se suprime la referencia al punto 24,
- se sustituye la referencia al punto 41 C por una referencia al punto 42 A;

b) se añade el siguiente párrafo:

«De acuerdo con el mismo procedimiento, podrán exigirse garantías particulares en lo que se refiere a la calidad del agua potable utilizada por un establecimiento y al control médico continuado del personal que trabaje con las carnes frescas y las manipule.».

3) En el artículo 17:

a) en el apartado 2:

- letra b), la referencia al capítulo V se sustituye por una referencia al capítulo VI,
- letra c), la referencia al capítulo VI se sustituye por una referencia al capítulo VII,
- letra d), la referencia al capítulo VII se sustituye por una referencia al capítulo VIII,
- letra e), la referencia al capítulo X se sustituye por una referencia al capítulo XI, y la referencia al capítulo XIII por una referencia al capítulo XIV,
- letra g), la referencia al capítulo XIV se sustituye por una referencia al capítulo XV;

b) en el apartado 3 la referencia al capítulo XIII se sustituye por una referencia al capítulo XIV.

4) En el artículo 18:

a) letra b) del apartado 1:

- i) la referencia al capítulo VIII se sustituye por una referencia al capítulo IX;

- ii) la referencia al capítulo IX se sustituye por una referencia al capítulo X;

- iii) la referencia al capítulo XI se sustituye por una referencia al capítulo XII;

b) en el apartado 3, la referencia al número 45 d) del capítulo VIII se sustituye por una referencia al número 46 del capítulo IX.

5) En la letra d) del artículo 20, la referencia al número 57 del capítulo X se sustituye por una referencia al número 58 del capítulo XI.

Artículo 3

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1993. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas incluirán una referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de tal referencia en el momento de su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de dicha referencia.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 29 de julio de 1991.

Por el Consejo

El Presidente

H. VAN DEN BROEK

ANEXO

DIRECTIVA 64/433/CEE DEL CONSEJO

de 26 de junio de 1964

relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 805/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de bovino ⁽¹⁾, el Reglamento (CEE) nº 2759/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de porcino ⁽²⁾ y el Reglamento (CEE) nº 3013/89 del Consejo, de 25 de septiembre de 1989, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las carnes de ovino y de caprino ⁽³⁾ han establecido las bases para la libre circulación de las carnes de bovino, porcino, ovino y caprino;

Considerando que la aplicación de los Reglamentos antes citados no surtirá los efectos esperados mientras las prescripciones sanitarias existentes en los Estados miembros en materia de carnes constituyan, debido a su disparidad, un freno para los intercambios intracomunitarios;

Considerando que, para eliminar tales disparidades, es preciso proceder, paralelamente a los Reglamentos mencionados, a una aproximación de las disposiciones de los Estados miembros en materia sanitaria;

Considerando que tal aproximación debe tender a uniformar los requisitos sanitarios de la carne en mataderos y en salas de despiece, así como las normas que regulan el almacenamiento y el transporte de la carne; que se ha estimado oportuno establecer un procedimiento de autorización para los mataderos y las salas de despiece que satisfagan las condiciones sanitarias fijadas por la presente Directiva, así como un procedimiento de inspección comunitario para velar por el

cumplimiento de las condiciones fijadas para la concesión de tales autorizaciones; que conviene prever, asimismo, la autorización para los almacenes frigoríficos;

Considerando que los establecimientos de poca capacidad deberán estar autorizados de acuerdo con unos criterios de estructura y de infraestructura simplificados, dentro del respeto de las normas de higiene establecidas por la presente Directiva;

Considerando que la marca de inspección sanitaria de las carnes y el visado del documento de transporte por parte del veterinario oficial del establecimiento de origen constituye el medio más adecuado de garantizar a las autoridades competentes del lugar de destino que un envío de carne responde a las disposiciones de la presente Directiva; que conviene mantener dicho certificado para controlar el lugar de destino de determinadas carnes;

Considerando que las normas, principios y medidas de salvaguardia establecidos por la Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad ⁽⁴⁾, procedentes de países terceros, deben aplicarse en el presente caso;

Considerando que, en el marco de los intercambios intracomunitarios, deben asimismo aplicarse las normas establecidas por 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 ⁽⁵⁾;

Considerando que debe confiarse a la Comisión la tarea de adoptar determinadas medidas de aplicación de la presente Directiva; que deben establecerse, para ello, procedimientos que permitan una colaboración estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas destinadas al consumo humano y procedentes de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

⁽¹⁾ DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 24. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 3577/90 (DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

⁽²⁾ DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1249/89 (DO nº L 129 de 11. 5. 1989, p. 12).

⁽³⁾ DO nº L 289 de 7. 10. 1989, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CEE) nº 3577/90 (DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

⁽⁴⁾ DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.

⁽⁵⁾ DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva modificada por la Directiva 90/675/CEE.

2. La presente Directiva no se aplicará al despiece y almacenamiento de carnes frescas realizados en comercios de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y el almacenamiento se realizan con el único fin de abastecer directamente *in situ* al consumidor.

3. La presente Directiva será aplicable sin perjuicio de las normas comunitarias específicas relativas a las carnes picadas.

4. La presente Directiva no afectará a las posibles restricciones que, respetando las disposiciones generales del Tratado, se impongan para la comercialización de carnes de solípedos en la fase de la venta al por menor.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- a) «carne»: todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos;
- b) «carne fresca»: las carnes, incluidas las envasadas al vacío o en atmósfera controlada, que no hayan sufrido ningún tratamiento más que el del frío, con el fin de asegurar su conservación;
- c) «carne separada mecánicamente»: carne separada mecánicamente de huesos carnosos, a excepción de los huesos de la cabeza, de las extremidades de los miembros por debajo de las articulaciones carpianas y tarsianas, así como de las vértebras coxidianas de porcinos y destinadas a establecimientos autorizados según el artículo 6 de la Directiva 77/99/CEE ⁽¹⁾;
- d) «canal»: el cuerpo entero de un animal de abasto después del sangrado, evisceración, ablación de las extremidades de los miembros al nivel del carpo y del tarso, de la cabeza, de la cola y de las mamas y, además, para los bovinos, ovinos, caprinos y solípedos, después del desollado. No obstante, en el caso de los cerdos, puede no practicarse la ablación de las extremidades de los miembros a nivel del carpo, del tarso y de la cabeza cuando dichas carnes deban someterse al tratamiento conforme a la Directiva 77/99/CEE;
- e) «despojos»: las carnes frescas que no sean aquéllas de la canal definida en la letra d), incluso si están anatómicamente unidas a la canal;
- f) «vísceras»: los despojos que se encuentren en las cavidades torácica, abdominal y pélvica, incluyendo la tráquea y el esófago;
- g) «veterinario oficial»: el veterinario designado por la autoridad central competente del Estado miembro;
- h) «país expedidor»: el Estado miembro desde el cual se expiden las carnes frescas;
- i) «país destinatario»: el Estado miembro al cual se expiden carnes frescas procedentes de otro Estado miembro;
- j) «medios de transporte»: las partes reservadas para el cargamento en vehículos automóviles, vehículos que circulan sobre raíles, aeronaves, así como las bodegas de los barcos o los contenedores para el transporte por tierra, mar o aire;
- k) «establecimiento»: un matadero autorizado, una sala de despiece autorizada, un almacén frigorífico autorizado o un conjunto que reúna varios de dichos establecimientos;
- l) «envasado»: la operación destinada a realizar la protección de las carnes frescas mediante el empleo de una primera envoltura o dicho primer envase;
- m) «embalaje»: la operación que consiste en colocar carnes frescas envasadas en un segundo envase, así como el propio envase;
- n) «sacrificio especial de urgencia»: todo sacrificio ordenado por un veterinario a raíz de un accidente o de trastornos fisiológicos y funcionales graves. El sacrificio especial de urgencia tendrá lugar fuera de un matadero cuando el veterinario considere que el transporte del animal resulta imposible o impondría al animal sufrimientos inútiles.

Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará por que:
 - A. Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o los cuartos:
 - a) se obtengan en un matadero que cumpla los requisitos enumerados en los capítulos I y II del Anexo I y que esté autorizado y controlado de conformidad con el artículo 10, o en un matadero autorizado de manera específica de conformidad con el artículo 4;
 - b) procedan de un animal de abasto que haya sido objeto de una inspección *ante mortem* certificada por un veterinario oficial, de conformidad con el capítulo VI del Anexo I y que, a consecuencia de dicha inspección, se haya juzgado que es adecuado para el sacrificio a efectos de la presente Directiva;
 - c) hayan sido tratadas en condiciones de higiene satisfactorias, con arreglo a los capítulos V y VII del Anexo I;
 - d) de conformidad con el capítulo VIII del Anexo I, hayan sido sometidas a una inspección *post mortem* certificada por un veterinario oficial y no presenten ninguna alteración, a excepción de las lesiones traumáticas ocurridas poco antes del sacrificio, de malformaciones o de alteraciones localizadas, siempre que se haya comprobado, de ser necesario mediante exámenes de laboratorio adecuados, que estas lesiones, malformaciones o alteraciones no

⁽¹⁾ DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 89/662/CEE (DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13).

convierten a la canal y a los despojos correspondientes en inapropiados para el consumo humano o peligrosos para la salud;

- e) lleven, de conformidad con el capítulo XI del Anexo I, un sello de inspección veterinaria;
- f) vayan acompañadas, durante su transporte:
 - i) hasta el 30 de junio de 1993, del certificado de inspección veterinaria expedido por el veterinario oficial en el momento de la carga, que corresponda en su presentación y contenido al modelo que figura en el Anexo V. Deberá estar redactado al menos en la o las lenguas oficiales del lugar de destino. Deberá constar de una sola hoja;
 - ii) a partir del 1 de julio de 1993, de un documento de acompañamiento comercial, visado por el veterinario oficial, en el bien entendido de que dicho documento:
 - además de las indicaciones previstas en el punto 50 del capítulo X del Anexo I, incluyendo, en el caso de las carnes congeladas, la mención en claro del mes y del año de congelación, deberá llevar el número de código que permita identificar al veterinario oficial,
 - deberá ser conservado por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poder presentarlo a la autoridad competente, a petición de ésta;
 - iii) de un certificado de inspección veterinaria, de conformidad con el capítulo XI del Anexo I, cuando se trate de carnes procedentes de un matadero situado en una región o en una zona de restricción o de carnes destinadas a otro Estado miembro, tras haber transitado por un país tercero en camión precintado.

Las modalidades de aplicación del punto ii) y especialmente las relativas a la atribución de los números de código y a la elaboración de una o varias listas que permitan la identificación de los veterinarios oficiales, se elaborarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16;

- g) de conformidad con el capítulo XIV del Anexo I, hayan sido almacenadas después de la inspección *post mortem* en condiciones de higiene satisfactorias, en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 10 y controlados de conformidad con el capítulo X del Anexo I;
 - h) de conformidad con el capítulo XV del Anexo I, sean transportadas en condiciones de higiene satisfactorias.
- B. Los cortes o porciones más pequeños que aquéllos mencionados en el punto A, o las carnes deshuesadas:
- a) sean despiezados o deshuesados en una sala de despiece que cumpla los requisitos enunciados en los capítulos I y III del Anexo I, autorizada y controlada de conformidad con el artículo 10;
 - b) sean despiezados o deshuesados y obtenidos de conformidad con el capítulo IX del Anexo I y procedan:

— de carnes frescas que satisfagan las condiciones mencionadas en el punto A, con excepción de aquéllas mencionadas en la letra h), y transportadas de conformidad con el capítulo XV del Anexo I, o

— de carnes frescas importadas de países terceros de conformidad con las disposiciones de la Directiva 90/675/CEE;

- c) sean almacenados en condiciones conformes con el capítulo XIV del Anexo I, en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 10 y controlados de conformidad con el capítulo X del Anexo I;
- d) sean controlados por un veterinario oficial de conformidad con el capítulo X del Anexo I;
- e) respondan a los requisitos de envasado y de embalaje mencionados en el capítulo XII del Anexo I;
- f) satisfagan las condiciones citadas en las letras c), e), f) y h) del punto A.

- C. Los despojos procedan de un matadero o sala de despiece autorizados. Los despojos enteros deberán cumplir los requisitos de los puntos A y B. Los despojos troceados deberán responder a las condiciones enunciadas en el punto B.

Los despojos no podrán trocearse en filetes, excepto los hígados de animales de la especie bovina si dichos hígados son troceados en filetes en una sala de despiece autorizada. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá decidir que se amplíe dicha excepción a los hígados de animales de otras especies.

- D. Las carnes frescas que, de conformidad con las disposiciones de la presente Directiva, se hayan almacenado en un almacén frigorífico autorizado y desde entonces no se hayan sometido a ninguna manipulación, salvo para el almacenamiento:

- a) satisfagan las condiciones citadas en las letras c), e), g) y h) del punto A y en los puntos B y C, o sean importadas de países terceros de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 90/675/CEE;
- b) vayan acompañadas, durante su transporte al lugar de destino, del documento de acompañamiento comercial o del certificado contemplados en la letra f) del punto A.

En caso de que las carnes deban ir acompañadas de un certificado, éste será expedido por el veterinario oficial sobre la base de los certificados de inspección veterinaria adjuntos a los envíos de carnes frescas en el momento del almacenamiento y, en caso de importación, deberá precisar el origen de las carnes frescas.

- E. Las carnes frescas, producidas de conformidad con las disposiciones de la presente Directiva, que se hubieren

almacenado en un almacén frigorífico de un país tercero aprobado con arreglo a la Directiva 72/462/CEE ⁽¹⁾, bajo control aduanero, y que desde entonces no hubieren sufrido manipulación alguna, salvo para el almacenamiento:

- a) respondan a las condiciones citadas en los puntos A, B y C;
- b) cumplan las garantías específicas sobre el control y la certificación del cumplimiento de las exigencias de almacenamiento y de transporte;
- c) vayan acompañadas de un certificado conforme a un modelo que habrá de elaborarse según el procedimiento previsto en el artículo 16.

Las garantías particulares relativas al control y la declaración de las exigencias de almacenamiento y del transporte, así como las condiciones de expedición del certificado, se establecerán según el procedimiento previsto en el artículo 16.

2. No obstante, sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de policía sanitaria, el apartado 1 no se aplicará:

- a) a las carnes frescas destinadas a otros usos que no sean el consumo humano;
- b) a las carnes frescas destinadas a exposiciones, a estudios particulares o a análisis, en la medida en que un control oficial permita asegurar que dichas carnes no se utilizarán para el consumo humano y que, una vez terminadas las exposiciones o los estudios particulares y efectuados los análisis, dichas carnes se destruirán, a excepción de las cantidades utilizadas por necesidad de los análisis;
- c) a las carnes frescas destinadas exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales.

Artículo 4

A. Los Estados miembros velarán por que, a partir del 1 de enero de 1993, los mataderos que ejerzan su actividad al 31 de diciembre de 1991 y que traten un máximo de 12 UGM ^(a) por semana, con un máximo de 600 UGM por año, en caso de que no respondan a las condiciones enunciadas en el Anexo I, se sometan a las condiciones siguientes:

- 1. Deberán estar inscritos en un registro veterinario especial y estar dotados de un número específico de autorización vinculado a la unidad local de control.

Para que las autoridades nacionales competentes lo puedan autorizar:

- a) el establecimiento deberá cumplir las condiciones de autorización enumeradas en el Anexo II;

⁽¹⁾ DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/69/CEE (DO nº L 46 de 19. 2. 1991, p. 37).

^(a) Bovinos y solípedos: 1,0 UGM.
Cerdos: 0,33 UGM.
Ovinos: 0,15 UGM.

- b) el explotador del establecimiento, el propietario o su representante llevará un registro que permita controlar:

- las entradas de animales y las salidas de los productos del sacrificio de animales,
- los controles efectuados,
- los resultados de dichos controles.

Estos datos deberán comunicarse a la autoridad competente, cuando ésta lo solicite;

- c) el matadero deberá comunicar al servicio veterinario la hora del sacrificio y el número y origen de los animales, a fin de permitirle efectuar la inspección *ante mortem*, ya sea en la explotación o inmediatamente antes del sacrificio, con arreglo al capítulo VI del Anexo I;
- d) el veterinario oficial o un asistente deberá estar presente en el momento del sacrificio para verificar la observancia de las normas de higiene enunciadas en los capítulos V, VII y VIII del Anexo I.

Si el veterinario oficial no pudiere estar presente en el momento del sacrificio, las carnes no podrán salir del establecimiento hasta que el veterinario oficial haya procedido a la inspección *post mortem*, que deberá realizarse el mismo día del sacrificio;

- e) la autoridad competente deberá controlar el circuito de distribución de las carnes procedentes del establecimiento y el marcado apropiado de los productos declarados no aptos para el consumo, así como su destino y utilización posteriores.

El Estado miembro elaborará la lista de los establecimientos que se benefician de estas excepciones y la comunicará a la Comisión, así como las posteriores modificaciones de dicha lista;

- f) la autoridad competente deberá velar por que las carnes frescas procedentes de los establecimientos a los que hace referencia la letra e) estén marcadas con los marchamos aprobados a dicho efecto de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16, en los que se haga mención de la circunscripción administrativa de la unidad sanitaria de la que depende el establecimiento.

- 2. Cuando se trate de salas de despiece que no estén situadas en un establecimiento autorizado y que no produzcan más de tres toneladas por semana, la autoridad competente podrá, además, conceder excepciones de conformidad con el Anexo II.

Las disposiciones de los capítulos VII, IX, y punto 48 del capítulo X del Anexo I no se aplicarán a las operaciones de almacenamiento y de despiece en los establecimientos contemplados en el primer párrafo.

- 3. Las carnes que hayan sido declaradas conformes a las condiciones de higiene y de inspección sanitaria previstas en la presente Directiva, deberán ir provistas de un marchamo que haga mención de la

circunscripción administrativa de la unidad sanitaria responsable del establecimiento de origen. El modelo de dichos marchamos se determinará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16.

4. Las carnes procedentes de los establecimientos a los que se refiere el presente artículo deberán:

- i) reservarse a la venta directa en el mercado local para la venta directa, bien en estado fresco o bien previa transformación, al por menor o al consumidor final, sin preembalaje o envasado previo;
- ii) transportarse del establecimiento al destinatario en condiciones higiénicas de transporte.

B. En caso necesario, podrán autorizarse nuevos establecimientos, como excepción a los requisitos sobre estructura e infraestructura previstos en el Anexo I de la presente Directiva, de acuerdo con el procedimiento contemplado en el artículo 16, si se cumplen las condiciones contempladas en el apartado A.

C. Los expertos veterinarios de la Comisión, en colaboración con las autoridades nacionales competentes y en la medida en que sean necesarios para la aplicación uniforme del presente artículo, podrán efectuar controles *in situ* sobre un número representativo de establecimientos que se beneficien de las condiciones previstas en el presente artículo.

D. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 16.

E. Antes del 1 de enero de 1998 el Consejo procederá, a partir de un informe de la Comisión, a la revisión de las disposiciones del presente artículo.

Artículo 5

1. Los Estados miembros velarán por que el veterinario oficial declare inapropiadas para el consumo humano:

a) las carnes procedentes de animales:

- i) en los que se hubiere detectado — sin perjuicio de las enfermedades contempladas en el Anexo C de la Directiva 90/425/CEE ⁽¹⁾ — una de las siguientes enfermedades:

- actinobacilosis o actinomicosis generalizadas,
- carbunco bacteriano y carbunco sintomático,
- tuberculosis generalizada,
- linfadenitis generalizada,
- muermo,
- rabia,
- tétanos,
- salmonelosis aguda,

- brucelosis aguda,
- mal rojo (erisipela),
- botulismo,
- septicemia, piemia, toxemia y viremia;

- ii) que hubieren presentado lesiones agudas de bronconeumonía, pleuresía, peritonitis, metritis, mastitis, artritis, pericarditis, enteritis, o meningo-encefalomielitis, confirmadas por una inspección detallada, completada en su caso por un examen bacteriológico y por la búsqueda de residuos de sustancias que tengan una acción farmacológica.

No obstante, cuando los resultados de dichos exámenes sean favorables, las canales se declararán aptas para el consumo humano tras extirpación de las partes no aptas para el consumo;

- iii) que estuvieren afectados de las siguientes enfermedades parasitarias: sarcosporidiosis y cisticercosis generalizadas y triquinosis;
- iv) que se encontraran muertos, nacidos muertos o muertos *in utero*;
- v) que hubieren sido sacrificados demasiado jóvenes y cuyas carnes sean edematosas;
- vi) que hubieren presentado caquexia o una anemia pronunciada;
- vii) que hubieren presentado múltiples tumores, abscesos o heridas graves en diferentes partes de la canal o en diferentes vísceras;

b) las carnes de los animales:

- i) que hubieren presentado una reacción positiva o dudosa a la tuberculina y en las que un examen efectuado de conformidad con el punto 41 G del capítulo VIII del Anexo I hubiere permitido poner de manifiesto lesiones tuberculosas localizadas en varios órganos o varias partes de la canal.

No obstante, cuando se hubieren detectado lesiones tuberculosas en ganglios de un mismo órgano o de una misma parte de canal, sólo se declararán impropios para el consumo humano el órgano afectado o la parte de canal afectada y los ganglios linfáticos contiguos;

- ii) que hubieren presentado una reacción positiva o dudosa a la brucelosis, confirmada por lesiones que indiquen una afección aguda.

Incluso si no se hubiere detectado ninguna de dichas lesiones, las mamas, el aparato genital y la sangre se declararán impropios para el consumo humano;

⁽¹⁾ DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 29. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/174/CEE (DO nº L 85 de 5. 4. 1991, p. 37).

- c) — las partes de canales que presenten infiltraciones serosas o hemorrágicas serias, abscesos localizados o manchas localizadas,
 - los despojos y vísceras que presenten lesiones patológicas de origen infeccioso, parasitario o traumático;
 - d) las carnes:
 - febriles,
 - que presenten anomalías graves en lo referente al color, al olor, a la consistencia y al sabor;
 - e) cuando el veterinario oficial observe que una canal o un despojo está afectado de linfadenitis caseosa o de cualquier otra afección supurada, sin que esta afección esté generalizada o vaya acompañada de caquexia:
 - i) todo órgano y el ganglio linfático correspondiente, si la afección precedentemente descrita está presente en la superficie o en el interior de dicho órgano o de dicho ganglio linfático;
 - ii) en todos los casos a los que no se aplique la letra i), la lesión y todas las partes de los contornos que el veterinario oficial juzgue necesario retener, habida cuenta de la edad y del grado de actividad de la lesión, quedando entendido que una lesión antigua y sólidamente encapsulada podrá considerarse como inactiva;
 - f) las carnes procedentes de las zonas donde se realiza el sangrado;
 - g) cuando el veterinario oficial compruebe que una canal entera o una parte de canal o un despojo está afectado de una enfermedad o de una afección distinta de las mencionadas en los puntos precedentes, la totalidad de la canal y los despojos, o la parte de la canal o el despojo que considere necesario declarar impropio para el consumo humano;
 - h) las canales cuyos despojos no hayan sido sometidos a la inspección *post mortem*;
 - i) la sangre de un animal cuya carne haya sido considerada no apta para el consumo de acuerdo con los puntos precedentes, así como la sangre contaminada por el contenido del estómago o por cualquier otra sustancia;
 - j) las carnes que provengan de animales a los que se les haya administrado:
 - i) sustancias prohibidas con arreglo a las Directivas 81/602/CEE y 88/146/CEE ⁽²⁾;
 - ii) productos que pudieran hacer dichas carnes peligrosas o nocivas para la salud humana y sobre los que se deberá adoptar una decisión según el procedimiento previsto en el artículo 16, previo dictamen del Comité científico veterinario;
 - iii) ablandadores;
 - k) las carnes que contengan residuos de las sustancias autorizadas de conformidad con las excepciones previstas en el artículo 4 de la Directiva 81/602/CEE y en los artículos 2 y 7 de la Directiva 88/146/CEE; residuos de medicamentos, de antibióticos, de plaguicidas o de otras sustancias nocivas o que pudieran hacer, eventualmente, peligroso o nocivo para la salud humana el consumo de carnes frescas, en la medida en que dichos residuos sobrepasen los límites de tolerancia fijados por la normativa comunitaria;
 - l) las carnes que hayan sido contaminadas o alteradas en proporciones que se determinarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16 y previo dictamen del Comité científico veterinario;
 - m) los hígados y los riñones de animales de más de dos años originarios de las regiones en las que la ejecución de los planes aprobados de conformidad con el artículo 4 de la Directiva 86/469/CEE ⁽³⁾ haya permitido comprobar la presencia generalizada de metales pesados en el entorno;
 - n) las carnes que, sin perjuicio de una eventual reglamentación comunitaria aplicable en materia de ionización, hayan sido tratadas con radiaciones ionizantes o ultravioletas;
 - o) las carnes que presenten olor sexual fuerte.
2. De acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16 y previo dictamen del Comité científico veterinario, podrán adoptarse posibles complementos o modificaciones para el apartado 1, especialmente en lo que se refiere a la tuberculosis, la brucelosis y la salmonelosis.

Artículo 6

1. Los Estados miembros velarán por que:

- a) sin perjuicio de los casos previstos en el apartado 1, a), iii) del artículo 5 y en el apartado 2 de dicho artículo, las carnes frescas de origen porcino y equino contempladas en el artículo 3 que no hayan sido sometidas a un examen de triquinas de conformidad con el Anexo I de la Directiva 77/96/CEE ⁽⁴⁾, sean sometidas a un tratamiento por frío, de conformidad con el Anexo IV de la citada Directiva;

⁽¹⁾ DO nº L 222 de 7. 8. 1981, p. 32. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 85/358/CEE (DO nº L 191 de 23. 7. 1985, p. 46).

⁽²⁾ DO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

⁽³⁾ DO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

⁽⁴⁾ DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 89/321/CEE de la Comisión (DO nº L 133 de 17. 5. 1989, p. 33).

b) las carnes:

- i) de cerdos machos utilizados para la reproducción,
- ii) de cerdos criptórkidos y hermafroditas,
- iii) sin perjuicio de los casos previstos en el apartado 1, letra o) del artículo 5, los cerdos machos no castrados de un peso expresado en canal superior a 80 kilos, salvo si el establecimiento pudiere garantizar, por un método reconocido según el procedimiento previsto en el artículo 16, o, en ausencia de tal método, por un método reconocido por la autoridad competente de que se trate, que pueden detectarse las canales que presenten un olor sexual fuerte,

estén provistas de la marca especial establecida en la Decisión 84/371/CEE ⁽¹⁾ y se sometan a un tratamiento previsto en la Directiva 77/99/CEE;

c) las carnes separadas mecánicamente se sometan a un tratamiento térmico de conformidad con la Directiva 77/99/CEE;

d) tras la extracción de las partes no aptas para el consumo, las carnes frescas y despojos procedentes de animales que presentaren una infestación de *Cysticercus bovis* o *Cysticercus cellulosae* no generalizada sean sometidas a un tratamiento por frío con arreglo a un método reconocido de conformidad con el procedimiento del artículo 16;

e) las carnes que procedan de animales que hayan sido sacrificados por el procedimiento especial de urgencia sólo puedan considerarse aptas para el consumo humano en el mercado local, y sólo en caso de que se hayan respetado las siguientes condiciones:

- que la explotación de origen no haya sido objeto de restricciones de policía sanitaria;
- que el animal, antes del sacrificio, haya sido sometido por un veterinario a una inspección *ante mortem* con arreglo al apartado 1, A, b) del artículo 3;
- que el animal haya sido sacrificado después del aturdido, haya sido sangrado y, en su caso, eviscerado *in situ*; el veterinario podrá prescindir del aturdido y autorizar el sacrificio con disparo de bala en casos particulares;
- el animal sacrificado y sangrado se transportará, en condiciones higiénicas satisfactorias, a un matadero autorizado de conformidad con la presente Directiva y ello lo más rápidamente posible después del sacrificio. Si el animal sacrificado no pudiere ser transportado en el plazo de una hora a dicho matadero, deberá ser transportado en un contenedor o en un medio de transporte en el que reine una temperatura comprendida entre 0 °C y 4 °C. La evisceración, en caso de no haberse practicado en el momento del sacrificio, deberá efectuarse a más tardar tres horas después de éste; en caso de que la evisceración se hubiere practicado *in situ*, las vísceras deberán llevarse junto con las canales hasta el matadero;

— para el transporte al matadero, los animales sacrificados irán acompañados de un certificado del veterinario que hubiere ordenado el sacrificio, en el que se mencione el resultado de la inspección *ante mortem*, la práctica correcta del sangrado, la hora del sacrificio, la naturaleza, en su caso, del tratamiento administrado al animal y, en su caso, el resultado de la inspección de las vísceras; este certificado deberá ajustarse a un modelo que habrá que elaborar de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16;

— mientras la inspección *post mortem* efectuada de conformidad con el apartado 1, A, d) del artículo 3, en su caso completada con un examen bacteriológico, no permita considerar toda o parte de la canal del animal sacrificado como apta para el consumo humano, ésta deberá ser manipulada de tal modo que no entre en contacto con canales, carnes y despojos destinados al consumo humano;

f) las carnes procedentes de una zona sometida a restricciones de policía sanitaria se ajusten a las normas específicas decididas caso por caso con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16;

g) los tratamientos previstos en los puntos anteriores se efectúen en el establecimiento de origen o en cualquier otro establecimiento designado por el veterinario oficial;

h) las carnes vayan provistas del marchamo previsto en el punto 3 del apartado A del artículo 4.

2. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, determinará antes del 1 de julio de 1992 las partes del territorio de la Comunidad que podrán establecer una excepción al requisito previsto en la letra a) del apartado 1, siempre que:

- estudios epidemiológicos prueben la ausencia de triquina,
- los animales vivos y los animales sacrificados sean sometidos a un método eficaz de detección y control.

Artículo 7

1. Los Estados miembros velarán por que:

- a) las carnes declaradas impropias para el consumo humano puedan identificarse claramente con respecto a las carnes declaradas aptas para el consumo humano;
- b) las carnes declaradas impropias para el consumo humano sean sometidas a un tratamiento, con arreglo a la Directiva 90/667/CEE ⁽²⁾.

2. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán, en casos necesario, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16.

⁽¹⁾ DO nº L 196 de 26. 7. 1984, p. 46.

⁽²⁾ DO nº L 363 de 27. 12. 1990, p. 51.

Artículo 8

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 86/469/CEE, deberán examinarse los animales o su carne para determinar si existen residuos si el veterinario oficial sospecha su presencia a raíz de los resultados de la inspección sanitaria.

Dicho examen deberá dirigirse a la búsqueda de residuos de sustancias de acción farmacológica, de sus productos de transformación y de otras sustancias que se transmitan a la carne y que puedan ser nocivas para la salud humana.

Si las carnes examinadas presentaren indicios de residuos que superen las tolerancias admitidas, deberán declararse no aptas para el consumo humano.

Los exámenes de residuos deberán efectuarse según métodos científicamente reconocidos y comprobados en la práctica, en particular aquéllos establecidos en disposiciones comunitarias o en otras normas internacionales.

Los resultados de los exámenes de residuos deberán poder evaluarse según métodos de referencia adoptados con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16.

Según el procedimiento previsto en el artículo 16, en cada Estado miembro se designará, por lo menos, un laboratorio de referencia encargado de efectuar el examen de residuos.

2. A propuesta de la Comisión, el Consejo fijará las tolerancias para las sustancias que se transmitan a las carnes y que puedan ser nocivas para la salud humana, a excepción de las contempladas por la Directiva 86/363/CEE ⁽¹⁾ y el Reglamento (CEE) nº 2377/90 ⁽²⁾.

Artículo 9

Los Estados miembros se asegurarán de:

- i) la presencia permanente durante todo el período de las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* de por lo menos un veterinario oficial en un matadero autorizado con arreglo al artículo 10;
- ii) la presencia de por lo menos una vez al día, mientras se efectúan los trabajos en las carnes, de un veterinario oficial en una sala de despiece autorizada de conformidad con el artículo 10, con vistas al control de la higiene general de la sala de despiece y del registro de entrada y salida de las carnes frescas;
- iii) la presencia periódica de un veterinario oficial en los almacenes frigoríficos.

El veterinario oficial podrá recibir ayuda de asistentes, que estarán bajo su autoridad y responsabilidad, para:

⁽¹⁾ DO nº L 221 de 7. 8. 1986, p. 43.

⁽²⁾ DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 1.

- a) la inspección *ante mortem*; el papel del asistente consistirá en una primera observación de los animales y en ayudar en tareas puramente prácticas;
- b) la inspección *post mortem*, siempre y cuando el veterinario oficial esté en condiciones de ejercer una vigilancia real, *in situ*, del trabajo de los asistentes;
- c) el control sanitario de las carnes despiezadas y almacenadas;
- d) la inspección y el control de los establecimientos autorizados a que se refiere el artículo 10.

El Consejo, a propuesta de la Comisión, fijará antes del 1 de enero de 1992 el número máximo de asistentes que puedan ayudar al veterinario en su tarea. Ese número deberá ser lo suficientemente limitado para permitir a un veterinario oficial que garantice un control efectivo de la inspección *post mortem*.

Sólo las personas que reúnan las condiciones enumeradas en el Anexo III podrán ser nombradas asistentes, tras superar las pruebas organizadas por la autoridad central competente del Estado miembro o por la autoridad nombrada por dicha autoridad central.

Para realizar las citadas tareas de asistencia, los asistentes formarán parte de un equipo de inspección que estará bajo el control y la responsabilidad del veterinario oficial. No deberán depender del establecimiento en cuestión. La autoridad competente del Estado miembro de que se trate dispondrá, para cada establecimiento, la composición del equipo de inspección, de modo que permita que el veterinario oficial controle el desarrollo de las operaciones arriba mencionadas.

Las normas detalladas que regulen las tareas de asistencia mencionadas en el presente artículo se adoptarán, siempre que sea necesario, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 16.

Artículo 10

1. Cada Estado miembro establecerá una lista de los establecimientos autorizados, distintos de los mencionados en el artículo 4, teniendo cada uno de ellos un número de registro sanitario. El Estado miembro transmitirá dicha lista a los otros Estados miembros y a la Comisión.

Las salas de despiece mencionadas en el segundo guión del segundo párrafo del punto 19 del capítulo V del Anexo I deberán también ser objeto de una autorización con arreglo a la Directiva 71/118/CEE ⁽³⁾. La Comisión publicará la mención de dicha autorización especial en la lista de salas de despiece.

Un Estado miembro sólo autorizará un establecimiento si está seguro de que éste cumple con las disposiciones de la presente Directiva.

⁽³⁾ DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 90/654/CEE (DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 48).

En caso de comprobarse una ausencia constante de higiene y cuando las medidas previstas en el punto 41 F del capítulo VIII del Anexo I resulten insuficientes para remediarlo, la autoridad nacional competente suspenderá temporalmente la autorización.

Si el explotador del establecimiento, el propietario o su representante no ponen remedio a las infracciones comprobadas en el plazo fijado por la autoridad nacional competente, ésta retirará la autorización.

El Estado miembro en cuestión tendrá en cuenta a este respecto las conclusiones de un eventual control efectuado de conformidad con el artículo 12. Se informará a los otros Estados miembros y a la Comisión de la suspensión o de la retirada de la autorización.

2. El explotador del establecimiento, el propietario o su representante dispondrán que se proceda, con arreglo al segundo párrafo del apartado 4, a un control regular de la higiene general en lo que se refiere a las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos.

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

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

La naturaleza de los controles, su frecuencia y los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se fijarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16.

3. El explotador del establecimiento, el propietario o su representante deberán establecer un programa de formación de personal para que este último pueda cumplir las condiciones de producción higiénica, adaptadas a la estructura de producción.

El veterinario oficial responsable del establecimiento deberá estar asociado a la concepción y a la puesta en práctica de dicho programa.

4. La inspección y el control de los establecimientos se efectuarán bajo la responsabilidad del veterinario oficial, quien, de conformidad con el artículo 9, podrá recibir asistencia del personal auxiliar en la ejecución de tareas puramente materiales. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de los establecimientos, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva y, en caso de duda sobre el origen de las carnes o de los animales sacrificados, a los documentos contables que le permitan remontar a la explotación de origen del animal sacrificado.

El veterinario oficial deberá proceder a análisis regulares de los resultados de los controles previstos en el apartado 2. Basándose en dichos análisis, podrá disponer que se proceda a exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe y las conclusiones o recomendaciones del mismo se darán a conocer al explotador del establecimiento, al propietario o a su representante, quien velará por remediar las carencias observadas, para mejorar la higiene.

Artículo 11

Los Estados miembros confiarán a un servicio u organismo central las tareas de recoger y utilizar los resultados de las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* efectuados por el veterinario oficial y relativos al diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre.

Cuando se diagnosticare alguna enfermedad de tal naturaleza, los resultados del caso específico se remitirán en el más breve plazo a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control sanitario el rebaño de origen de los animales.

Los Estados miembros proporcionarán a la Comisión las informaciones relativas a determinadas enfermedades, en particular en caso de que se diagnosticaren enfermedades transmisibles al hombre.

La Comisión, actuando con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16, aprobará las normas de desarrollo del presente artículo, y en particular:

- la frecuencia con que se habrán de presentar las informaciones a la Comisión,
- la naturaleza de las informaciones,
- las enfermedades sobre las que deberá realizarse la recogida de información,
- los procedimientos para la recogida y aprovechamiento de las informaciones.

Artículo 12

1. Los veterinarios especialistas de la Comisión, en la medida necesaria para la aplicación uniforme de la presente Directiva y en colaboración con las autoridades nacionales competentes, podrán efectuar controles *in situ*. En particular, podrán comprobar si los establecimientos autorizados observan, en efecto, las disposiciones de la presente Directiva. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

El Estado miembro en cuyo territorio se efectúe un control aportará toda la ayuda necesaria a los especialistas en el cumplimiento de su misión.

Las disposiciones generales de aplicación del presente artículo se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 16.

La Comisión, tras haber recabado el dictamen de los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente, establecerá una recomendación sobre las normas que deberán seguirse durante los controles previstos en el presente apartado.

2. Antes del 1 de enero de 1995, el Consejo procederá a la revisión del presente artículo sobre la base de un informe de la Comisión acompañado de eventuales propuestas.

Artículo 13

1. Según el procedimiento previsto en el artículo 16, los Estados miembros pueden estar autorizados para hacer beneficiar de las disposiciones previstas en el artículo 4 a mataderos que traten hasta un máximo de 20 UGM por semana y de 1 000 UGM por año:

- a) si están situados en regiones con dificultades geográficas particulares o que tienen dificultades de abastecimiento;
- b) si, el 1 de julio de 1991, estuvieren adheridos a un programa de reestructuración en el marco de un programa nacional en curso en dicha fecha.

Según el mismo procedimiento, y como excepción a los tipos de conversión de los límites fijados por UGM en el primer párrafo del apartado A del artículo 4, la autorización prevista en el primer párrafo del presente apartado podrá ampliarse a establecimientos que traten un máximo de 60 cerdos por semana cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- a) que el propietario del establecimiento haya tenido, en materia de higiene de la producción, una formación particular reconocida por la autoridad competente;
- b) que los animales destinados al sacrificio pertenezcan al propietario del establecimiento o hayan sido comprados por éste para cubrir las necesidades previstas en el punto d);
- c) que la producción de las carnes tenga lugar en locales que respondan a los requisitos del Anexo II y que estén situados en el establecimiento;
- d) que la producción de carne se limite al abastecimiento del establecimiento o a la venta directa *in situ* al consumidor.

Cuando se adopten dichas excepciones, podrán preverse requisitos particulares, y, en particular, una definición del mercado local.

Los establecimientos que se benefician de dichas excepciones se someterán a la inspección comunitaria prevista para los establecimientos autorizados.

2. Según el procedimiento previsto en el artículo 16:

- podrán otorgarse excepciones al segundo, tercero y cuarto guiones del punto 14 c) del capítulo II del Anexo I y a los puntos 42, A, 2 del capítulo VIII y 46, d) del

capítulo IX, a instancia de cada Estado miembro que proporcione garantías similares. Dichas excepciones establecerán condiciones sanitarias equivalentes, por lo menos, a las del Anexo I;

- podrán decidirse garantías suplementarias adaptadas a la situación específica de los Estados miembros de que se trate en lo referente a determinadas enfermedades que pudieren comprometer la salud humana;
- podrán decidirse condiciones particulares de autorización para los establecimientos situados en mercados mayoristas.

Artículo 14

1. Sin perjuicio de las disposiciones específicas previstas en la presente Directiva, cuando existan sospechas de incumplimiento de la legislación veterinaria o dudas acerca de la salubridad de las carnes, el veterinario oficial o la autoridad competente efectuará cuantos controles veterinarios considere oportunos.

2. Los Estados miembros adoptarán las medidas administrativas o penales adecuadas para sancionar cualquier infracción de la legislación veterinaria comunitaria, en particular cuando se compruebe que los certificados o documentos establecidos no corresponden al estado real de las carnes, que las marcas de identificación no se ajustan a dicha normativa, que no se han presentado las carnes para su inspección, o que la utilización inicialmente prevista para las carnes no ha sido respetada.

Artículo 15

A propuesta de la Comisión, el Consejo, por mayoría cualificada, modificará los Anexos de la presente Directiva, con el fin, en particular, de adaptarlos a la evolución tecnológica.

Artículo 16

1. En el caso de que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente será convocado inmediatamente por su presidente, bien por iniciativa de este último o bien a instancia del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará un proyecto de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen acerca de dicho proyecto en un plazo que fijará su presidente en función de la urgencia de la cuestión. Requerirá una mayoría de cincuenta y cuatro votos para pronunciarse. Los votos de los Estados miembros se ponderarán de la forma prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no participará en la votación.

3. La Comisión adoptará las medidas y las pondrá en aplicación inmediatamente si éstas concordaren con el dictamen del Comité. Si no concordaren con el dictamen del Comité, o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá

de inmediato al Consejo una propuesta de medidas para su adopción. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se hubiere recurrido al Consejo, éste no hubiere adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas, que serán de aplicación inmediata, salvo en el caso de que el Consejo se hubiere pronunciado por mayoría simple contra las mencionadas medidas.

Artículo 17

La Comisión presentará al Consejo, antes del 1 de julio de 1994, un informe, acompañado de posibles propuestas sobre las que el Consejo se pronunciará de acuerdo con el procedimiento de voto previsto en el artículo 43 del Tratado,

sobre los métodos de inspección que garanticen un nivel sanitario equivalente a los garantizados por los métodos de inspección *ante mortem* y *post mortem* descritos en los capítulos VI y VIII del Anexo I.

Artículo 18

Las normas previstas por la Directiva 89/662/CEE se aplicarán, en particular, en lo relativo a los controles en origen, la organización y el curso que haya que dar a los controles que deba realizar el Estado miembro de destino, así como a las medidas de salvaguardia que deban aplicarse.

Artículo 19

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

ANEXO I

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos deberán estar provistos, como mínimo:

1. en los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de las carnes, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas:
 - a) de un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas. No obstante:
 - en los locales mencionados en las letras d) y f) del punto 14 del capítulo II, en la letra a) del punto 15 del capítulo III y en la letra a) del punto 16 del capítulo IV, no se exige la salida del agua hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas, y, en los locales mencionados en la letra a) del punto 16, basta con que estén provistos de un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua;
 - en los locales mencionados en la letra a) del punto 17 del capítulo IV, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas, basta con que el suelo sea de materiales impermeables e imputrescibles;
 - b) de paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, pero de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio y de por lo menos la altura del almacenamiento en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de las paredes y del suelo debe ser redondeada o estar dotada de un terminado similar, salvo en lo que se refiere a los locales mencionados en la letra a) del punto 17 del capítulo IV.
No obstante, la utilización de paredes de madera en los locales mencionados en el punto 17 del capítulo IV construidos antes del 1 de enero de 1983 no serán motivo de retirada de la autorización;
 - c) de puertas en materiales inalterables y, si éstas son de madera, recubiertas en todas las superficies de un revestimiento liso e impermeable;
 - d) de materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;
 - e) de suficiente ventilación y una buena evacuación de vapores;
 - f) de una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores;
 - g) de un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interna de revestimiento del techo deberá cumplir dichas condiciones;
2.
 - a) lo más cerca posible de los puestos de trabajo, de un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán poder accionarse con la mano. Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos;
 - b) de dispositivos para la desinfección de los útiles, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C;
3. de dispositivos adecuados de protección contra los animales indeseables tales como insectos o roedores;
4.
 - a) de dispositivos y útiles de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las superficies que entren o puedan entrar en contacto con las carnes, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán ser lisas. Estará prohibido el empleo de la madera, salvo en los locales donde se encuentren únicamente las carnes frescas embaladas de forma higiénica;
 - b) de útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para:
 - la manutención de las carnes,
 - la colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que se impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes;
 - c) de equipos para la manutención higiénica y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y de descarga, así como de zonas de recepción y clasificación convenientemente diseñadas y equipadas;

- d) de recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacar su contenido, destinados a recibir las carnes no destinadas al consumo humano, o de un local cerrado con llave destinado a recibir las carnes si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo; cuando dichas carnes sean evacuadas por conductos, los conductos deberán estar contruidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas;
 - e) de equipos para el almacenamiento higiénico de los materiales de envasado y de embalaje, cuando dichas actividades se lleven a cabo en el establecimiento;
- 5. de equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por la presente Directiva. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación que permita la salida del agua de condensación de tal forma que no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes;
 - 6. de una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE ⁽¹⁾, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos que se utilicen para el agua potable;
 - 7. de una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE;
 - 8. de un dispositivo de evacuación de residuos líquidos y sólidos que responda a las exigencias de la higiene;
 - 9. de un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los almacenes mencionados en el punto 17 del capítulo IV, de instalaciones adecuadas;
 - 10. de instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de una manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria dispuestas por la presente Directiva;
 - 11. de un número adecuado de vestuarios dotados de paredes y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de evacuatorios con agua corriente, equipados de manera que protejan de una posible contaminación las partes limpias del edificio.

Dichos evacuatorios no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. La instalación de duchas no será necesaria en los almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen carnes frescas higiénicamente embaladas. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua temperada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para secarse las manos. Los grifos de los lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los evacuatorios;
 - 12. de un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte de carnes, salvo en el caso de almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen, para su expedición, carnes frescas higiénicamente embaladas. Los mataderos deberán disponer de un emplazamiento e instalaciones distintos para los medios de transporte de animales de abasto. No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados;
 - 13. de un local o dispositivo para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.

CAPÍTULO II

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS MATADEROS

- 14. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos deberán estar provistos, por lo menos:
 - a) de locales adecuados e higiénicos de estabulación o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales de espera para albergar a los animales. Los muros y los suelos deberán ser resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y de desinfectar. Dichos locales y corrales deberán estar equipados para el abrevado de los animales y, si fuere necesario, para su alimentación; en su caso, deberán tener redes de evacuación para la salida de los líquidos;

⁽¹⁾ DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 81/858/CEE (DO n° L 319 de 7. 11. 1981, p. 19).

- b) de locales de sacrificio, de dimensiones tales que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria. Cuando, en un local de sacrificio, se procediere a la vez al sacrificio de puercos y al de otras especies de animales, deberá estar previsto un emplazamiento especial para el sacrificio de los puercos; no obstante, dicho emplazamiento especial no será indispensable si el sacrificio de los puercos y el de los otros animales se hiciera en momentos diferentes, pero, en dicho caso, las operaciones de escaldado, depilado, raspado y quemado se deberán efectuar en emplazamientos especiales claramente separados de la cadena de sacrificio, bien por un espacio libre de al menos cinco metros, o bien por un tabique de por lo menos tres metros de altura;
- c) de locales separados, suficientemente amplios y exclusivamente destinados:
- al vaciado, lavado y limpieza de los estómagos e intestinos.
No obstante, dichos locales separados no serán necesarios si las operaciones de vaciado de tripas se realizan con un equipo mecánico, de circuito cerrado, provisto de un sistema de ventilación adecuado, que satisfaga los requisitos siguientes:
 - i) el equipo deberá estar instalado y colocado de tal manera que se efectúen de manera higiénica las operaciones de separación de los intestinos del estómago, y de vaciado y de limpieza de tripas. Dicho equipo deberá estar colocado en un lugar especial, claramente separado de la carne fresca expuesta, mediante un tabique que se eleve desde el suelo hasta una altura de tres metros como mínimo alrededor del área en la que se efectúen las operaciones;
 - ii) el diseño y el funcionamiento de la máquina deberá prevenir, de forma efectiva, cualquier contaminación de la carne fresca;
 - iii) un dispositivo de extracción de aire deberá estar instalado y funcionar en condiciones idóneas para eliminar los olores así como el riesgo de contaminación por aerosol;
 - iv) la máquina deberá estar equipada con un dispositivo que permita la evacuación, en circuito cerrado, de las aguas residuales y del contenido de las tripas hacia el sistema de drenaje;
 - v) el circuito seguido por las tripas en dirección del aparato y procedente de éste deberá a la vez estar claramente separado y alejado del circuito de las demás carnes frescas. Inmediatamente después del vaciado y la limpieza de las tripas, éstas deberán ser retiradas de forma higiénica;
 - vi) las tripas no deberán ser manipuladas por el personal que manipule las demás carnes frescas. El personal que manipule las tripas no deberá tener acceso a las demás carnes frescas;
 - a la transformación de tripas, si dichos trabajos se efectúan en el matadero. No obstante, podrán efectuarse en el local contemplado en el primer guión, a condición de que se evite que los productos se manchen entre sí;
 - a la preparación y a la limpieza de otros despojos que no sean aquellos mencionados en los guiones precedentes, incluyendo un emplazamiento separado que permita guardar las cabezas lo bastante aparte de los otros despojos, si dichas tareas se efectúan en el matadero aunque sin ser realizadas en la cadena del sacrificio;
 - al almacenamiento de los cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de los cerdos, en los casos en que éstos no sean evacuados directamente del matadero el mismo día del sacrificio, en contenedores cerrados y herméticos a la espera de su evacuación;
- d) de un emplazamiento separado para el embalaje de los despojos, si el trabajo se efectúa en el matadero;
- e) de locales cerrados con llave o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales, reservados para albergar a los animales enfermos o sospechosos, situados en un emplazamiento adecuado y provistos de un dispositivo de evacuación distinto; de locales cerrados con llave reservados al sacrificio de dichos animales, al almacenamiento de las carnes consignadas y al de las carnes declaradas no aptas para el consumo humano. Los locales reservados al sacrificio de dichos animales no serán indispensables en los establecimientos no autorizados por la autoridad competente para el sacrificio de dichos animales, o cuando dicho sacrificio se realice al término de los sacrificios normales y si se toman medidas para evitar la contaminación de las carnes declaradas aptas para el consumo humano. En este caso, deberán limpiarse y desinfectarse especialmente los locales bajo control oficial antes de volver a utilizarlos para el sacrificio de animales no enfermos ni sospechosos de estarlo;
- f) de locales frigoríficos suficientemente amplios que cuenten con dispositivos resistentes a la corrosión y destinados a impedir que las carnes frescas entren en contacto con el suelo o los muros durante su transporte y su almacenamiento;
- g) de medios que permitan controlar cualquier entrada y salida del matadero;
- h) de una clara separación entre la zona manchada y la zona limpia a fin de proteger a esta última de cualquier contaminación;

- i) de un dispositivo tal que, después del aturrido, se practique el faenado tanto como sea posible con el animal suspendido; en ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado;
- j) de una red de rieles aéreos para la manutención ulterior de las carnes;
- k) en la medida en que el estiércol estuviese almacenado en el recinto del matadero, de un emplazamiento especialmente acondicionado para dicho estiércol;
- l) de un local suficientemente equipado para la detección de triquinas, siempre que dicho examen tenga lugar en el establecimiento.

CAPÍTULO III

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LAS SALAS DE DESPIECE

15. Independientemente de las condiciones generales, las salas de despiece deberán disponer, como mínimo, de:
- a) locales frigoríficos suficientemente amplios para la conservación de las carnes y, cuando dichas carnes embaladas estuvieren almacenadas en el establecimiento, un local frigorífico para dichas carnes embaladas. Las carnes sin embalar sólo podrán almacenarse en dicho local frigorífico una vez se halle éste limpio y desinfectado;
 - b) un local para las operaciones de despiece, de deshuesado y de envasado, provisto de un termómetro o un teletermómetro registradores;
 - c) un local para las operaciones de embalaje cuando dichas operaciones se efectúen en la sala de despiece, a menos que se reúnan las condiciones previstas en el punto 63 del capítulo XII;
 - d) un local para el almacenamiento de los materiales de embalaje y envasado cuando dichas operaciones se efectúen en la sala de despiece.

CAPÍTULO IV

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS

16. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenan las carnes frescas según las disposiciones del primer párrafo del punto 66 del capítulo XIV deberán estar provistos por lo menos de:
- a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca a las temperaturas previstas en el mencionado primer párrafo del punto 66;
 - b) un termómetro o un teletermómetro registradores en o para cada local de almacenamiento.
17. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenen las carnes frescas según lo dispuesto en el cuarto párrafo del punto 66 del capítulo XIV deberán estar provistos por lo menos de:
- a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca a las temperaturas previstas en el mencionado cuarto párrafo del punto 66;
 - b) un termómetro o un teletermómetro registradores en o para cada local de almacenamiento.

CAPÍTULO V

HIGIENE DEL PERSONAL, DE LOS LOCALES Y DEL MATERIAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS

18. Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal, así como de los locales y del material:
- a) el personal que manipule carnes frescas, envasadas o no, o que trabaje en locales o zonas en los que se manipulen, embalen o transporten dichas carnes, deberá llevar, en particular, un tocado y un calzado limpios y fáciles de limpiar, una vestimenta de trabajo de color claro y, en su caso, cubrenucas u otras prendas de protección. El personal asignado al sacrificio de los animales, al faenado o a la manipulación de carnes frescas estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada

laboral y, si fuese necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas deberán inmediatamente lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento, en las zonas de carga, de recepción, de clasificación y de descarga, así como en las demás zonas y pasillos por los que se transporten carnes frescas;

- b) Ningún animal deberá entrar en los establecimientos, a excepción, para los mataderos, de los animales destinados al sacrificio y, para lo que es el recinto de los mencionados mataderos, de los animales necesarios para su funcionamiento. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro parásito deberá garantizarse sistemáticamente;
 - c) el material y los instrumentos utilizados para el faenado de las carnes frescas 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 utilizarlos cuando se hayan manchado.
19. Los locales, los útiles y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de las carnes frescas y de las carnes de animales de caza de cría, autorizadas de conformidad con la Directiva 91/495/CEE ⁽¹⁾.

Esta restricción no se aplicará:

- al material de transporte utilizado en los locales a los que hace referencia la letra a) del punto 17, cuando las carnes estén embaladas,
- al despiece de carnes de aves de corral o de otras carnes de animales de caza o de conejo o a la elaboración de preparados a base de carne, siempre que dichas operaciones se efectúen en un momento distinto que el despiece de las carnes frescas o de las carnes de animales de caza de cría citadas en el párrafo primero y que la sala de despiece haya sido meticulosamente lavada y desinfectada antes de poderla dedicar de nuevo al despiece de carnes frescas o de carnes de animales de caza de cría.

Los utensilios que sirvan para el despiece de las carnes deberán ser utilizados exclusivamente para este fin.

20. La carne y los recipientes que la contienen no deberán entrar en contacto directo con el suelo.
21. Será obligatoria la utilización de agua potable para todos los usos; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Por otro lado, se podrá autorizar, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable.
22. Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes frescas.
23. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de forma que no afecten al equipo, instrumentos de trabajo y carnes frescas. Después de su utilización deberán enjuagarse completamente dichos equipos e instrumentos de trabajo con agua potable.
24. El faenado y la manipulación de las carnes deberá prohibirse a las personas que puedan contaminarlas.

En el momento de su contratación, toda persona destinada al faenado y a la manipulación de las carnes frescas deberá acreditar, mediante un certificado médico, que no hay nada que se oponga a que se le asignen dichas tareas. Su control médico dependerá de la legislación nacional vigente en el Estado miembro de que se trate.

CAPÍTULO VI

INSPECCIÓN SANITARIA «ANTE MORTEM»

25. Deberá someterse a los animales a la inspección *ante mortem* el día de su llegada al matadero o antes del inicio del sacrificio diario. Dicho examen deberá renovarse inmediatamente antes del sacrificio si el animal hubiere quedado en estabulación durante la noche.

El explotador del establecimiento, el propietario o su representante tendrán la obligación de facilitar las operaciones de inspección sanitaria *ante mortem* y, en particular, cualquier manipulación que se considere útil.

Cada animal que vaya a ser sacrificado deberá estar provisto de una marca de identificación que permita a la autoridad competente determinar su origen.

⁽¹⁾ Véase la página 41 del presente Diario Oficial.

26. a) El veterinario oficial deberá proceder a la inspección *ante mortem* según las reglas de la profesión, en condiciones adecuadas de iluminación;
- b) el veterinario oficial verificará, por lo que respecta a los animales que se reciban en el matadero, que las disposiciones comunitarias en materia de bienestar de los animales han sido respetadas.
27. La inspección deberá permitir precisar:
- a) si los animales están atacados de una enfermedad transmisible al hombre y 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 pueda motivar que sus carnes sean inadecuadas para el consumo humano; en el transcurso de la inspección, deberá igualmente prestarse atención a cualquier signo que indique que han sido administradas sustancias de efectos farmacológicos a los animales o que los animales han consumido otras sustancias cuyo efecto puede hacer que sus carnes sean nocivas para la salud humana;
- c) si están fatigados, excitados o heridos.
28. a) A menos que el veterinario oficial disponga lo contrario, los animales fatigados o excitados deberán descansar durante un período de al menos 24 horas;
- b) los animales a los que se haya diagnosticado una de las enfermedades mencionadas en las letras a) y b) del punto 27 no podrán ser sacrificados con vistas al consumo humano;
- c) el sacrificio de los animales de los que se sospeche que pueden sufrir una de las enfermedades enumeradas en las letras a) y b) del punto 27 deberá aplazarse; deberá someterse a los animales a un examen detenido para establecer un diagnóstico.
- Cuando sea necesario realizar la inspección *post mortem* para poder efectuar un diagnóstico, el veterinario oficial exigirá que los animales en cuestión sean sacrificados de forma separada o al acabar las operaciones de sacrificio normal.
- Dichos animales se someterán a una cuidadosa inspección *post mortem*, completada, si el veterinario lo estimare necesario para confirmación, con un examen bacteriológico adecuado y con la búsqueda de residuos de sustancias que tengan una acción farmacológica y cuya administración se sospeche, habida cuenta del estado patológico observado.

CAPÍTULO VII

HIGIENE DEL SACRIFICIO DE ANIMALES, DEL DESPIECE Y DE LA MANIPULACIÓN DE CARNES FRESCAS

29. Los animales de abasto introducidos en los locales de sacrificio se deberán sacrificar inmediatamente y las operaciones de sangrado, desollado o retirada de las cerdas, de faenado y de evisceración deberán efectuarse de forma que se evite cualquier contaminación de la carne.
30. El sangrado deberá ser completo. La sangre destinada al consumo humano deberá recogerse en recipientes perfectamente limpios. No deberá agitarse a mano, sino únicamente con la ayuda de instrumentos que se ajusten a las exigencias de la higiene.
31. A excepción de los cerdos y sin perjuicio de la excepción prevista en la segunda frase del punto 41 D a) del capítulo VIII, será obligatorio el desollado inmediato y completo. Los cerdos, si no son desollados, deberán ser inmediatamente despojados de sus cerdas. Para dicha operación, se podrán utilizar adyuvantes a condición de que a continuación los cerdos sean duchados completamente con agua potable.
- El desollado de las cabezas de terneras y de ovinos no será necesario si dichas cabezas se manipulan de tal modo que se impida cualquier tipo de contaminación de la carne fresca.
32. La evisceración deberá efectuarse sin demora y deberá terminarse a más tardar 45 minutos después del aturdimiento o, en caso de sacrificio impuesto por un rito religioso, media hora después del sangrado. El pulmón, el corazón, el hígado, el riñón, el bazo y el mediastino podrán o bien separarse, o bien dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas.
- Si se les separare, deberá dotárseles de un número o de cualquier otro medio de identificación que permita reconocer su pertenencia a la canal; esto será válido igualmente para la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para la inspección o eventualmente necesaria para la ejecución de los controles previstos por la Directiva 86/469/CEE. Las partes antes mencionadas deberán quedar próximas a la canal hasta el final de la inspección. Sin embargo, siempre que no presente ningún signo patológico ni ninguna lesión, el pene podrá ser evacuado inmediatamente. En todas las especies, los riñones deberán despegarse de su envoltura grasa y, en lo que se refiere a los animales de las especies bovina y porcina y a los solípedos, de su cápsula perirrenal.

33. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material y proceder a insuflarlas. No obstante, podrá autorizarse el insuflado de un órgano cuando lo imponga un rito religioso, pero en tal caso el órgano insuflado deberá prohibirse para el consumo humano.
34. Las canales de los solípedos, de los cerdos de más de cuatro semanas y de los bovinos de más de seis meses deberán presentarse a la inspección cortados en medias canales por incisión longitudinal de la columna vertebral. Si las necesidades de la inspección lo exigieren, el veterinario oficial podrá imponer el corte longitudinal de la cabeza y de la canal de todo el animal.

Sin embargo, para tener en cuenta los imperativos tecnológicos o las costumbres locales de consumo, la autoridad competente podrá autorizar que se presenten a la inspección canales de cerdo, no cortadas en medias canales.
35. Hasta el final de la inspección, las canales y los despojos no inspeccionados no deberán poder entrar en contacto con las canales y los despojos ya inspeccionados, y se prohíbe que se proceda a la retirada, despiece o tratamiento posterior de la canal.
36. Las carnes retenidas en observación o declaradas no aptas para el consumo humano, los estómagos, los intestinos y los subproductos no comestibles no deberán poder entrar en contacto con las carnes declaradas aptas para el consumo humano y deberán colocarse, tan pronto sea posible, en locales o recipientes especiales, situados y concebidos de modo que se evite cualquier contaminación de otras carnes frescas.
37. Si la sangre o los despojos de varios animales se recogieran en un mismo recipiente antes del final de la inspección *post mortem*, todo el contenido de éste deberá ser declarado no apto para el consumo humano cuando la canal de uno de dichos animales se considere no apta para dicho consumo.
38. El faenado, la manipulación, el tratamiento ulterior y el transporte de carne, incluidos los despojos, se deberán realizar cumpliendo todos los requisitos de higiene. Cuando dichas carnes se embalen, se deberán respetar las disposiciones de la letra d) del punto 14 del capítulo II y las condiciones establecidas en el capítulo XI. La carne embalada deberá almacenarse en un local separado del de las carnes frescas sin envasar.

CAPÍTULO VIII

INSPECCIÓN SANITARIA «POST MORTEM»

39. Todas las partes del animal, incluida la sangre, deberán someterse a la inspección inmediatamente después del sacrificio para permitir verificar si la carne es adecuada para el consumo humano.
40. La inspección *post mortem* deberá comprender:
 - a) el examen visual del animal sacrificado y de sus órganos;
 - b) la palpación de los órganos mencionados en el punto 41 y, si el veterinario oficial lo estimare necesario, del útero;
 - c) la incisión de determinados órganos y ganglios linfáticos y, habida cuenta de las conclusiones a las que llegue el veterinario oficial, del útero. Si la inspección visual o la palpación de determinados órganos pusiere de manifiesto que el animal está afectado de lesiones que pudieren contaminar las canales, los equipos, el personal o los locales, dichos órganos no se podrán incidir en el local de sacrificio ni en ninguna otra parte del establecimiento en el que las carnes frescas podrían contaminarse;
 - d) la búsqueda de anomalías de consistencia, de color, de olor y, en su caso, de sabor;
 - e) en caso necesario, exámenes de laboratorio, en particular, sobre las sustancias mencionadas en las letras j) y k) del apartado 1 del artículo 5.
41. El veterinario oficial deberá proceder en particular del modo siguiente:
 - A) Bovinos de más de seis semanas
 - a) examen visual de la cabeza y de la garganta. Los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parotídeos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares y parotides*) deberán ser incididos y examinados. Se examinarán los maseteros externos, en los que conviene realizar dos incisiones paralelamente a la mandíbula, así como los maseteros internos (músculos pterigoides internos) en los que se realizará una incisión siguiendo un plano.

La lengua, previamente desprendida para conseguir una exploración visual detallada de la cavidad bucal y retrobucal, será examinada visualmente y palpada. Se extirparán las amígdalas;

- b) inspección de la tráquea; examen visual y palpación de los pulmones y del esófago; se examinarán y se realizarán incisiones en los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal; los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias para los pulmones que estén excluidos del consumo humano;
- c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;
- d) examen visual del diafragma;
- e) examen visual y palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos, retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); una incisión en la superficie gástrica del hígado, y una incisión en la base del lóbulo cuadrado, para examinar los conductos biliares; inspección y palpación de los ganglios pancreáticos;
- f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos, y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios;
- g) examen visual y, de ser necesario, palpación del bazo;
- h) examen visual de los riñones e incisión, si fuese necesario, de los riñones 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, si fuese necesario, palpación e incisión de las ubres y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*). En las vacas, se abrirá cada mitad de la ubre mediante una larga y profunda incisión hasta los senos galactóforos (*sinus lactiferes*) y se incidirán los ganglios linfáticos mamarios, salvo si las ubres están excluidas del consumo humano.

B. Bovinos de menos de seis semanas

- a) examen visual de la cabeza y de la garganta. Deberán incidirse los ganglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*) y examinarse. Se examinará la cavidad bucal y retrobucal, y se palpará la lengua. Se extirparán las amígdalas;
- b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones. Se incidirán y examinarán los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*).

La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal, y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos del consumo humano;
- c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;
- d) examen visual del diafragma;
- e) examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos, retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación y, si fuese necesario, incisión del hígado y de sus ganglios linfáticos;
- f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos;
- g) examen visual y, si fuese necesario, palpación del bazo;
- h) examen visual de los riñones e incisión, si fuese necesario, de los riñones y de sus ganglios linfáticos (*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, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas. Se examinará el líquido sinovial.

C. Porcinos

- a) examen visual de la cabeza y de la garganta. Se incidirán y examinarán los ganglios linfáticos submaxilares (*Lnn. mandibulares*). Se examinará visualmente la cavidad bucal y retrobucal así como la lengua. Se extirparán las amígdalas;
- b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal, y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior transversalmente a través de las principales ramificaciones de la tráquea; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos del consumo humano;
- c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;
- d) examen visual del diafragma;
- e) examen visual del hígado y de los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos;
- f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos;
- g) examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo;
- h) examen visual de los riñones; incisión, si fuese necesario, de los riñones 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 las ubres y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*); incisión de dichos ganglios linfáticos en las cerdas;
- l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones de los animales jóvenes. En caso de duda, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas.

D. Ovinos y caprinos

- a) examen visual de la cabeza previo desollado y, en caso de duda, examen de la garganta, la cavidad bucal, la lengua y los ganglios linfáticos retrofaríngeos y parotídeos. Sin perjuicio de los requisitos de policía sanitaria, dichos exámenes no serán necesarios si la autoridad competente puede garantizar que la cabeza, incluyendo la lengua y los sesos, estará excluida del consumo humano;
- b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*). En caso de duda, se incidirán y examinarán dichos órganos y ganglios linfáticos;
- c) examen visual del pericardio y del corazón. En caso de duda, se incidirá y examinará el corazón;
- d) examen visual del diafragma;
- e) examen visual del hígado y los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie interior del hígado para examinar los conductos biliares;
- f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, 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, si fuese necesario, de los riñones 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 las ubres y de sus ganglios linfáticos;
- l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones en los animales jóvenes. En caso de duda, se incidirá la región umbilical y se abrirán las articulaciones.

E. Solípedos domésticos

- a) examen visual de la cabeza y, previo desprendimiento de la lengua, de la garganta; se palparán y, si fuese preciso, se incidirán los ganglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares y parotídeos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares y parotidei*). La lengua, previamente desprendida a fin de permitir una exploración detallada de la cavidad bucal y retrobucal, se examinará visualmente y se palpará. Se extirparán las amígdalas;
- b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones. Se palparán y, en casos necesario, se incidirán los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal, y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos del consumo humano;
- c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;
- d) examen visual del diafragma;
- e) examen visual del hígado, de los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos; si fuese necesario, incisión del hígado y de los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos;
- f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); incisión, si fuese necesario, 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; incisión, si fuese necesario, de los riñones y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. renales*);
- i) examen visual de la pleura y del peritoneo;
- j) examen visual de los órganos genitales de los sementales y de las yeguas;
- k) examen visual de las ubres y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*), y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos;
- l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones en los animales jóvenes. En caso de duda, se incidirá la región umbilical y se abrirán las articulaciones;
- m) prueba para la detección de la melanosis y de la melanomata en todos los caballos grisáceos o blancos, efectuada, por lo que respecta a los músculos y a los ganglios linfáticos (*Lnn. Lymphonodi subrhomboides*) de las paletillas, bajo el cartílago escapular, separando la ligazón de una paletilla. Los riñones deberán desprenderse y se examinarán por medio de una incisión practicada a través de todo el órgano.

F. En caso de duda, el veterinario oficial podrá realizar las incisiones e inspecciones necesarias de las partes en cuestión de los animales con el fin de efectuar un diagnóstico definitivo.

Cuando el veterinario oficial observe un incumplimiento caracterizado de las normas de higiene previstas por el presente capítulo o un obstáculo para una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir sobre la utilización de equipos o de locales y a tomar cualquier medida, que puede llegar hasta reducir el ritmo de producción o suspender momentáneamente el proceso de producción.

G. Los ganglios linfáticos arriba mencionados cuya incisión sea necesaria deberán someterse sistemáticamente a incisiones múltiples y a un examen visual.**42. A. El veterinario oficial deberá, además, proceder sistemáticamente a:**

- 1) la búsqueda de la cisticercosis en los porcinos. Dicha búsqueda deberá incluir un examen de las superficies musculares directamente visibles, especialmente de los músculos abductores del muslo, de los pilares del diafragma, de los músculos intercostales, del corazón, de la lengua y de la laringe, y, si fuese necesario, de la pared abdominal y de los psoas desprendidos del tejido adiposo;
- 2) la búsqueda del muermo en los solípedos mediante 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;
- 3) la búsqueda de triquinas en las carnes frescas que procedan de animales de las especies porcina y equina y que comprendan músculos estriados.

Dicho examen se efectuará según los métodos científicamente reconocidos y probados en la práctica, en particular los definidos por las directivas comunitarias u otras normas internacionales.

Los resultados deberán evaluarse siguiendo un método de referencia que se fijará según el procedimiento previsto en el artículo 16 de la presente Directiva, previo dictamen del Comité científico veterinario y cuya fiabilidad será por lo menos equivalente al examen triquinoscópico previsto en el punto 1 del Anexo I de la Directiva 77/96/CEE.

La Comisión publicará dicho método de referencia en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

- B. El veterinario oficial registrará los resultados de las inspecciones sanitarias *ante mortem* y *post mortem* y, en caso de diagnóstico de una enfermedad transmisible al hombre contemplada en el artículo 6, se los comunicará a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control el ganado de origen de los animales, así como al responsable de dicho ganado.

CAPÍTULO IX

DISPOSICIONES REFERENTES A LAS CARNES DESTINADAS AL DESPIECE

43. El despiece en trozos más pequeños que los indicados en el punto A del apartado 1 del artículo 3, el deshuesado o el troceado en filetes de los despojos de animales de la especie bovina únicamente podrán efectuarse en las salas de despiece autorizadas.
44. El explotador del establecimiento, el propietario o su representante estará obligado a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgare útil y a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias. En particular, deberá estar capacitado, ante cualquier requisición, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento y el origen de los animales sacrificados.
45. Sin perjuicio de lo dispuesto en el segundo párrafo del punto 19 del capítulo V, las carnes que no reúnan las condiciones de la letra b) del punto B del apartado 1 del artículo 3 de la presente Directiva no podrán encontrarse en las salas de despiece autorizadas sino a condición de que estén allí almacenadas en emplazamientos especiales; deberán despiezarse en otro lugar o en otro momento que las carnes que cumplan las mencionadas condiciones. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todos los locales de almacenamiento y de faenado para asegurarse del riguroso cumplimiento de las disposiciones que preceden.
46. a) Las carnes frescas deberán introducirse en los locales mencionados en la letra b) del punto 15 del capítulo III a medida que se vayan necesitando. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, deberán transportarse al local frigorífico adecuado al que hace mención la letra a) del punto 15 del mismo capítulo.
- b) Las carnes que entren en un local de despiece deberán verificarse y, en caso de necesidad, limpiarse. El puesto de trabajo en el que se efectúe esta tarea deberá estar equipado con instalaciones adecuadas e iluminación suficiente.
- c) Durante el trabajo de despiece, deshuesado, envasado y embalaje, las carnes deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a +7 °C. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser igual o inferior a +12 °C. Durante el despiece, envasado y embalaje, los hígados de los animales deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a +3 °C.
- Durante el trabajo de despiece, deshuesado, troceado, despiece en dados, envasado y embalaje, los hígados, los riñones y la carne de cabeza deberán mantenerse permanentemente a una temperatura igual o inferior a +3 °C.
- d) No obstante lo dispuesto en los puntos a) y c), las carnes podrán despiezarse en caliente. En ese caso deberán transportarse directamente del local de sacrificio al local de despiece. El local de sacrificio y el local de despiece deberán, por lo tanto, estar situados en un mismo grupo de edificios y suficientemente próximos uno al otro, puesto que las carnes por despiezar deberán trasladarse sin ruptura de la cadena de uno a otro local debiendo efectuarse el despiece sin demora. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, las carnes deberán transportarse a un local frigorífico adecuado.
- e) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes. Deberán eliminarse las esquilas y los coágulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán a medida que vayan juntándose en los equipos, recipientes o locales previstos en la letra d) del punto 4.

CAPÍTULO X

CONTROL SANITARIO DE LAS CARNES DESPIEZADAS Y DE LAS CARNES ALMACENADAS

47. Las salas de despiece autorizadas y los almacenes frigoríficos autorizados estarán sujetos al control ejercido por el veterinario oficial.
48. El control del veterinario oficial incluirá las siguientes tareas:
- control de entradas y salidas de las carnes frescas,
 - inspección sanitaria de las carnes frescas presentes en los establecimientos mencionados en el punto 47,
 - inspección sanitaria de las carnes frescas antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de los establecimientos mencionados en el punto 47,
 - control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de la maquinaria, previsto en el capítulo V, así como de la higiene del personal, incluidas las vestimentas,
 - cualquier otro control que el veterinario oficial estime útil para el control del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

CAPÍTULO XI

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

49. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial. Con dicho fin, éste tendrá en su poder y guardará bajo su responsabilidad:
- a) los instrumentos destinados al marcado de inspección veterinaria de las carnes, que no podrá entregar al personal auxiliar sino en el momento mismo del marcado y por el tiempo necesario para ello;
 - b) las etiquetas y el material de envasado, una vez que estén revestidos del marchamo previsto en el presente capítulo. Dichas etiquetas y dicho material de envasado serán entregados al personal auxiliar en el momento mismo en que deban colocarse, y en una cantidad que corresponda a las necesidades.
50. El sello de inspección veterinaria deberá ser:
- a) bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de anchura y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:
 - en la parte superior, las siglas que identifiquen al país exportador, puestas en letras mayúsculas, es decir:
B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK
seguidas del número de autorización veterinaria del establecimiento,
 - en la parte inferior, una de las siglas CEE, EØF, EWG, EOK, EEC o EEG;
 - b) o bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de anchura y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:
 - en la parte superior, el nombre del país exportador, en mayúsculas,
 - en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento,
 - en la parte inferior, una de las siglas CEE, EØF, EWG, EOK, EEC o EEG.
- Los caracteres deberán tener como mínimo una altura de 0,8 cm para las letras y 1 cm para las cifras.
- Además, el sello de inspección veterinaria podrá incluir una indicación que permita identificar al veterinario que haya procedido a la inspección sanitaria de las carnes.
51. Las canales se marcarán con tinta o al fuego con ayuda de un marchamo de conformidad con el punto 50:
- las que pesaren más de 65 kilogramos deberán llevar la señal del marchamo en cada media canal, en los siguientes lugares por lo menos: cara externa de la nalga, lomos, dorso, pecho y espalda,
 - las otras deberán llevar cuatro marcas de marchamo como mínimo, colocadas sobre las espaldas y sobre la cara externa de las nalgas.

52. El hígado de los bovinos, porcinos y solípedos se marcará al fuego con ayuda de un marchamo, de conformidad con el punto 50.
- Los despojos de todas las especies se marcarán con tinta o al fuego, con un marchamo, de conformidad con el punto 50, a menos que estuvieren envasados o embalados y marcados de conformidad con los puntos 55 y 56.
53. Los trozos obtenidos en las salas de despiece a partir de canales marcadas regularmente deberán marcarse, con tinta o al fuego, con un sello de inspección veterinaria de conformidad con el punto 50, a menos que estuvieren envasados o embalados y, si se tratare de costillares, que ostentaren un sello que permita identificar el matadero de origen.
54. Los embalajes deberán marcarse siempre de conformidad con el punto 55.
55. Los trozos cortados y los despojos embalados mencionados en el párrafo segundo del punto 52 y en el punto 53, incluidos los hígados troceados de los animales de la especie bovina, deberán llevar un marchamo de conformidad con las prescripciones del punto 50, que comprenda el número de autorización veterinaria de la sala de despiece, en lugar del número del matadero, y que figurará en una etiqueta adherida al embalaje o impresa sobre el embalaje, de forma que quede destruida al abrir el mismo. Dicha etiqueta llevará igualmente un número de serie. Sin embargo, cuando los trozos cortados y los despojos estuvieren envasados de conformidad con el punto 62 del capítulo XII, la etiqueta arriba mencionada se podrá fijar al envase. Cuando se embalen los despojos en un matadero, el marchamo deberá incluir, además, el número de autorización veterinaria de dicho matadero.
56. Además de lo dispuesto en el punto 55, cuando las carnes frescas estuvieren envasadas en porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, una reproducción impresa del marchamo previsto en la letra a) del punto 50 deberá figurar encima del envase o en una etiqueta aplicada sobre el envase. El marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de la sala de despiece. Las dimensiones indicadas en el punto 50 no se aplicarán al marcado contemplado por el presente punto. No obstante, cuando los despojos se hubieren envasado en un matadero, el marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de dicho matadero.
57. Las carnes de solípedos y su embalaje deberán estar provistos de una marca especial que se determinará según el procedimiento previsto en el artículo 16 de la presente Directiva.
58. Los colorantes que se utilicen para el marchamo deberán estar autorizados de conformidad con la Directiva del Consejo relativa a la aproximación de las reglamentaciones de los Estados miembros sobre las materias colorantes que pueden emplearse en los productos destinados a la alimentación humana ⁽¹⁾.

CAPÍTULO XII

ENVASADO Y EMBALAJE DE CARNES FRESCAS

59. a) Los embalajes (por ejemplo cajas, cartones) deberán satisfacer todas las normas de higiene y, en particular:
- no podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne,
 - no podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana,
 - serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones;
- b) los embalajes no deberán volver a utilizarse para embalar las carnes, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar, y si previamente se han limpiado y desinfectado.
60. Cuando, en su caso, se envasaren las carnes frescas despiezadas o los despojos, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de la higiene.

Con excepción de los trozos de tocino y de pecho, las carnes despiezadas y los despojos deberán estar provistos, en todos los casos, de un envase protector, salvo si se transportan suspendidas.

Dichos envases deberán ser transparentes e incoloros y satisfacer además las condiciones indicadas en el primer y segundo guiones de la letra a) del punto 59; no se podrán utilizar una segunda vez para el envasado de carnes.

Los hígados troceados de los animales de la especie bovina deberán envasarse individualmente. Cada envase sólo deberá contener una víscera completa, cortada en filetes y presentada en su forma original.

⁽¹⁾ DO nº 115 de 11. 11. 1962, p. 2645/62. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 85/7/CEE (DO nº L 2 de 3. 1. 1985, p. 22).

61. Deberán embalsarse las carnes envasadas.
62. No obstante, si reúne todas las condiciones de protección del embalaje, el envasado no deberá ser transparente e incoloro y no será indispensable colocarlo en un segundo envase, siempre y cuando reúna las otras condiciones del punto 59.
63. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local si se cumplen las siguientes condiciones:
- a) el local deberá ser suficientemente amplio y distribuido de forma que garantice el carácter higiénico de las operaciones;
 - b) el embalaje y el envasado se colocarán, inmediatamente después de su fabricación, en una envoltura protectora hermética, protegida contra cualquier deterioro durante el transporte al establecimiento, y serán almacenados en condiciones higiénicas en un local separado del establecimiento;
 - c) los locales de almacenamiento de los materiales de embalaje deberán estar libres de polvo y de parásitos y estar privados de toda conexión atmosférica con locales que contengan sustancias que pudieran contaminar la carne fresca. Los embalajes no podrán almacenarse directamente en el suelo;
 - d) se montarán los embalajes en condiciones higiénicas, antes de su introducción en el local;
 - e) se introducirán los embalajes, en condiciones higiénicas, en el local y se utilizarán sin demora. No podrá manipularlos el personal encargado de manipular la carne fresca;
 - f) inmediatamente después de su envasado, las carnes deberán colocarse en los locales de almacenamiento previstos a tal efecto.
64. Los embalajes mencionados en el presente capítulo no podrán contener sino las carnes despiezadas pertenecientes a la misma especie animal.

CAPÍTULO XIII

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

65. El ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, que deberá acompañar las carnes durante su transporte al lugar de destino deberá ser expedido por un veterinario oficial en el momento de la carga.

El certificado deberá corresponder, en su presentación y contenido, al modelo que figura en el Anexo IV; deberá estar redactado al menos en la o las lenguas oficiales del lugar de destino. Deberá constar de una sola hoja.

CAPÍTULO XIV

ALMACENAMIENTO

66. Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección *post mortem* y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 °C para las canales y sus trozos y a + 3 °C para los despojos.

Las autoridades competentes podrán establecer, caso por caso, excepciones a este requisito con vistas al transporte de las carnes hacia las salas de despiece o las carnicerías situadas en las inmediaciones del matadero, siempre y cuando dicho transporte no dure más de una hora y por razones de técnica de maduración de las carnes.

Las carnes frescas destinadas a la congelación deberán proceder directamente de un matadero o de una sala de despiece autorizados.

La congelación de las carnes frescas sólo podrá llevarse a cabo por medio del equipo apropiado en los locales del establecimiento en el que se hayan obtenido o troceado las carnes o en almacenes refrigerados autorizados.

Los trozos contemplados en el punto A del apartado 1 del artículo 3 de la presente Directiva, los trozos contemplados en el punto 53 del capítulo XI del presente Anexo y los despojos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora, excepto si se requiere maduración por motivos sanitarios. En este último caso, deberán congelarse inmediatamente después de su maduración.

Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas y los cuartos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora después del período de estabilización.

Las carnes troceadas destinadas a la congelación deberán ser congeladas sin demora después del corte.

Las carnes congeladas deberán alcanzar una temperatura interna igual o inferior a -12°C y no podrán almacenarse a continuación a una temperatura superior a ésta.

Las carnes frescas sujetas a un proceso de congelación deberán llevar la indicación del mes y el año en que fueron congeladas.

67. Ningún otro producto que pudiese afectar las condiciones de higiene de las carnes o que pudiese contaminarlas podrá almacenarse en los locales mencionados en los puntos 16 y 17 del capítulo IV, salvo si las carnes se embalan y almacenan separadamente.
68. La temperatura de almacenamiento de los locales mencionados en los puntos 16 y 17 del capítulo IV deberá anotarse en un registro.

CAPÍTULO XV

TRANSPORTE

69. Las carnes frescas deberán ser transportadas por medios de transporte provistos de un sistema de cierre hermético o, en el caso de carnes frescas importadas de conformidad con la Directiva 90/675/CEE o de carnes frescas que pasen por el territorio de un país tercero, por medios de transporte precintados, concebidos y equipados de tal modo que se garanticen las temperaturas indicadas en el capítulo XIV durante todo el transcurso del transporte.

No obstante lo dispuesto en el primer párrafo, las canales, las medias canales o las medias canales cortadas en un máximo de tres piezas o los cuartos podrán ser transportados a temperaturas más elevadas que las previstas en el capítulo XIV en condiciones que se fijarán tras el dictamen del Comité científico con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16 de la presente Directiva.

70. Los medios de transporte de dichas carnes deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - a) sus paredes interiores o cualquier otra parte que pudiese encontrarse en contacto con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión y que no puedan ni alterar los caracteres organolépticos de las carnes, ni hacerlas nocivas para la salud humana; las paredes deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar;
 - b) deberán estar provistos de dispositivos eficaces que aseguren la protección de las carnes contra los insectos y el polvo y deberán ser estancos de forma que se evite cualquier salida de líquidos;
 - c) para el transporte de canales, de medias canales, de medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o de cuartos, así como para la carne despiezada no embalada, deberán estar provistos de dispositivos de suspensión en materiales resistentes a la corrosión, colocados a una altura tal que las carnes no puedan tocar el piso. Dicha disposición no se aplicará a las carnes congeladas y provistas de un embalaje higiénico. No obstante, en caso de transporte aéreo, no se exigirán los dispositivos de suspensión, a condición de que se tenga previstos equipos resistentes a la corrosión para el embarque, permanencia y desembarque de las carnes.
71. Los medios de transporte de las carnes no podrán, en ningún caso, utilizarse para transportar animales vivos o cualquier producto que pudiese alterar o contaminar las carnes.
72. Ningún otro producto que pudiese afectar a las condiciones de higiene de las carnes o contaminarlas podrá ser transportado al mismo tiempo que las carnes en un mismo medio de transporte, a menos que se tomen precauciones apropiadas. Las carnes embaladas y las carnes sin embalar deberán transportarse en medios de transporte de uso específico, a no ser que en el mismo medio de transporte exista una separación física adecuada que proteja la carne sin embalar de la carne embalada. Más aún, las tripas sólo podrán ser transportadas en él si están escaldadas o lavadas, y las cabezas y las patas si están desolladas o escaldadas y depiladas.

73. Las carnes frescas no se podrán transportar en medios de transporte que no estuvieren limpios y no se hubieren desinfectado.
74. Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas y los cuartos, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes a las exigencias de la higiene, deberán siempre transportarse suspendidos, salvo en el caso del transporte aéreo mencionado en la letra c) del punto 70.

Los otros trozos así como los despojos deberán estar suspendidos o colocados en soportes si éstos no estuvieren incluidos en embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, embalajes o recipientes deberán cumplir las exigencias de la higiene y, en particular, en lo que se refiere a los embalajes, las disposiciones de la presente Directiva. Las vísceras deberán transportarse siempre en embalajes resistentes y estancos a los líquidos y a los cuerpos grasos. No podrán volver a utilizarse sino después de lavarlos y desinfectarlos.

75. El veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, de que los medios de transporte así como las condiciones del cargamento cumplen las condiciones de higiene definidas en el presente capítulo.

ANEXO II

CAPÍTULO I

CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE POCA CAPACIDAD

Los establecimientos de poca capacidad deberán estar provistos, como mínimo:

1. En los locales donde se procede a la obtención y al tratamiento de carnes:
 - a) de un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas;
 - b) de paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, y de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio.
No obstante, la utilización de paredes de madera en los locales mencionados en el punto 16 del capítulo III del Anexo I construidos antes del 1 de julio de 1991 no serán motivo de retirada de la autorización;
 - c) de puertas en materiales imputrescibles e inodoros, fáciles de limpiar.
Cuando se almacenen carnes en el establecimiento, éste deberá disponer de un local de almacenamiento que cumpla los requisitos antes mencionados;
 - d) de materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;
 - e) de suficiente ventilación y, en su caso, de una buena evacuación de vapores;
 - f) de una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores.
2.
 - a) Lo más cerca posible de los puestos de trabajo, de un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos;
 - b) de un dispositivo *in situ* o en un local adyacente para la desinfección de los útiles, provisto de agua a una temperatura mínima de 82 °C.
3. De dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables tales como insectos o roedores.
4.
 - a) De dispositivos y útiles de trabajo tales como mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Estará prohibido el empleo de la madera;
 - b) de útiles y equipos resistentes a la corrosión y que satisfagan las exigencias de la higiene para:
 - la manutención de las carnes,
 - la colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que se impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes;
 - c) de recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacar su contenido, destinados a recibir las carnes no destinadas al consumo humano; que deberán retirarse o destruirse al final de cada jornada de trabajo.
5. De equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por la presente Directiva. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación conectado a la canalización de las aguas residuales y que no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes.
6. De una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos que se utilicen para el agua potable.
7. De una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE.

8. De un dispositivo que permita la evacuación de aguas residuales de forma higiénica.
9. De al menos un lavabo y evacuatorio con agua corriente. Estos últimos no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua templada a una temperatura apropiada, de materiales higiénicos para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para el secado de las manos. Los lavabos deberán encontrarse próximos a los evacuatorios.

CAPÍTULO II

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS MATADEROS DE POCA CAPACIDAD

10. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos de poca capacidad deberán estar provistos, como mínimo:
 - a) para los animales que pasen la noche en el recinto del matadero, de locales de estabulación con una capacidad suficiente;
 - b) de un local de sacrificio y, habida cuenta de las operaciones que se efectúen durante el sacrificio, de los locales correspondientes a dichas actividades, de dimensiones que permitan que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria desde el punto de vista higiénico;
 - c) de espacios claramente separados dentro del local de sacrificio para el aturdimiento y la sangría;
 - d) en el local de sacrificio, de paredes que puedan ser lavadas hasta una altura mínima de tres metros o hasta el techo. En el momento del sacrificio, deberá poderse eliminar suficientemente el vapor;
 - e) de un dispositivo tal que, después del aturdimiento, se practique el faenado tanto como sea posible con el animal suspendido. En ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado;
 - f) de un local de refrigeración de una capacidad suficiente según la importancia y el tipo de sacrificio, pero en cualquier caso con un espacio mínimo, aislado y que se cierre con llave, reservado para la observación de las canales sometidas a análisis.

Las autoridades competentes podrán establecer, caso por caso, excepciones a este requisito cuando las carnes sean retiradas inmediatamente de dichos mataderos para el abastecimiento de salas de despiece o de carnicerías situadas en las inmediaciones del matadero, siempre y cuando la duración del transporte no sea superior a una hora.
11. En el local de sacrificio, queda prohibido vaciar o limpiar los estómagos e intestinos y almacenar cueros, pezuñas, uñas o cerdas de cerdo.
12. En caso de que no se pueda evacuar diariamente el estiércol del local de sacrificio, se deberá almacenar en un espacio claramente separado.
13. Los animales introducidos en el local de sacrificio deberán ser aturridos y sacrificados inmediatamente.
14. Los animales enfermos o de salud dudosa no deberán ser sacrificados en el establecimiento, salvo excepción autorizada por la autoridad competente.

En el caso de dicha excepción, se procederá al sacrificio bajo el control de la autoridad competente y se deberán tomar medidas para evitar la contaminación; se deberán limpiar y desinfectar especialmente los locales bajo control oficial antes de volverlos a utilizar.

ANEXO III

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE LOS ASISTENTES

1. A la prueba de que habla el cuarto párrafo del artículo 9 de la presente Directiva sólo podrán presentarse los candidatos que puedan acreditar haber seguido, durante un mínimo de 400 horas, un curso teórico, con inclusión de demostraciones de laboratorio, homologado por las autoridades competentes de los Estados miembros y que abarque los puntos contemplados en la letra a) del apartado 3 del presente Anexo, y haber recibido, durante un mínimo de 200 horas, una formación práctica bajo el control de un veterinario oficial. La formación práctica se llevará acabo en mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos y puestos de inspección de carnes frescas.
2. Ello no obstante, los asistentes que cumplan los requisitos enunciados en el Anexo II de la Directiva 71/118/CEE podrán seguir un curso de formación cuya parte teórica esté reducida a 200 horas.
3. La prueba a que se refiere el cuarto párrafo del artículo 9 de la presente Directiva abarcará una parte teórica y otra práctica, y versará sobre los puntos siguientes:
 - a) parte teórica:
 - nociones de anatomía y de fisiología de los animales sacrificados,
 - nociones de patología de los animales sacrificados,
 - nociones de anatomía patológica de los animales sacrificados,
 - nociones de higiene, en particular de higiene industrial, de higiene del sacrificio, del despiece y del almacenamiento y de higiene en el trabajo,
 - conocimiento de los métodos y de los procedimientos de sacrificio, de inspección, de preparación, de envasado, de embalaje y de transporte de carnes frescas,
 - conocimiento de las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas que rigen el ejercicio de su actividad,
 - procedimiento de toma de muestras;
 - b) parte práctica:
 - inspección y evaluación de los animales sacrificados,
 - identificación de especies animales por medio del estudio de partes típicas del animal,
 - identificación de determinado número de partes de animales sacrificados afectadas por alteraciones, y comentarios relativos a dichas partes,
 - inspección *post mortem* en un matadero,
 - control de la higiene,
 - toma de muestras.

ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a las carnes frescas ⁽¹⁾ mencionadas en el artículo 3, 1, A, f), iii) de la Directiva 64/433/CEENº ⁽²⁾:

Lugar de expedición:

Ministerio:

Servicio:

Ref. ⁽²⁾:

I. Identificación de las carnes

Carnes de:
(especie animal)

Tipo de las piezas:

Tipo de embalaje:

Número de piezas o de unidades de embalaje:

Mes(es) y año(s) de congelación:

Peso neto:

II. Prociencia de las carnes

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) matadero(s) autorizado(s):

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s):

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s):

III. Destino de las carnes

Las carnes se expiden

de
(lugar de expedición)a
(país y lugar de destino)por el siguiente medio de transporte ⁽³⁾:

Nombre y dirección del expedidor:

Nombre y dirección del destinatario:

⁽¹⁾ Carnes frescas: según la Directiva mencionada en el punto IV del presente certificado, todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos pertenecientes a las especies bovina, porcina, ovina y caprina, así como de solípedos, y que no hayan sufrido tratamiento de ningún tipo que asegure su conservación; no obstante, las carnes tratadas al frío se considerarán frescas.

⁽²⁾ Facultativo.

⁽³⁾ Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula; para los aviones el número de vuelo y, para los barcos, el nombre y, si fuera necesario, el número del contenedor.

IV. Certificación de inspección veterinaria

El abajo firmante, veterinario oficial, CERTIFICA que las carnes arriba indicadas se han obtenido en las condiciones de producción y de control previstas por la Directiva 64/433/CEE:

- en un matadero situado en una región o zona de restricción ^(*),
- están destinadas a un Estado miembro después de haber transitado por un país tercero ^(*).

Hecho en, el

.....
(nombre y firma del veterinario oficial)

^(*) Táchese lo que no proceda.

ANEXO V

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

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

N° (2):

País expedidor:

Ministerio:

Servicio:

Ref. (2):

I. Identificación de las carnes

Carnes de:
(especie animal)

Tipo e las piezas:

Tipo de embalaje:

Número de piezas o de unidades de embalaje:

Mes(es) y año(s) de congelación:

Peso neto:

II. Procedencia de las carnes

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) matadero(s) autorizado(s):

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s):

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s):

III. Destino de las carnes

Las carnes se expiden de
(lugar de expedición)a
(país y lugar de destino)por el siguiente medio de transporte ⁽³⁾:

Nombre y dirección del expedidor:

Nombre y dirección del destinatario:

⁽¹⁾ Carnes frescas: según la Directiva mencionada en el punto IV del presente certificado, todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos pertenecientes a las especies bovina, porcina, ovina, caprina, así como de solípedos, que no hayan sufrido tratamiento de ningún tipo que asegure su conservación; no obstante, las carnes tratadas al frío se considerarán frescas.

⁽²⁾ Facultativo.

⁽³⁾ Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula; para los aviones el número de vuelo y, para los barcos, el nombre, así como, si fuera necesario, el número del contenedor.

IV. Certificación de inspección veterinaria

El abajo firmante, veterinario oficial, CERTIFICA que las carnes arriba indicadas se han obtenido en las condiciones de producción y de control previstas por la Directiva 64/433/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas y que por ello se reconocen en estado adecuado para el consumo humano.

Hecho en, el

.....
(firma del veterinario oficial)

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 29 de julio de 1991

relativa a las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas comunitarias sanitarias específicas aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas

(91/498/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que las carnes frescas figuran en la lista del Anexo II del Tratado; que su comercialización constituye una fuente de ingresos para una parte importante de la población agraria;

Considerando que, para garantizar el desarrollo racional de este sector, aumentar la productividad y establecer progresivamente las condiciones de un mercado interior, han sido fijadas, a escala comunitaria, normas sanitarias para la producción y la comercialización, mediante la Directiva 64/433/CEE ⁽⁴⁾, tal y como ha sido modificada y codificada por la Directiva 91/497/CEE ⁽⁵⁾;

Considerando que es posible que, debido a circunstancias particulares, algunos establecimientos no podrán el 1 de enero de 1993 cumplir el conjunto de las normas específicas previstas; que, con el fin de tener en cuenta situaciones locales concretas y de evitar el cierre brusco de establecimientos, es conveniente establecer un régimen de concesión de excepciones limitadas y temporales para los establecimientos que se hallen en funcionamiento antes del 1 de enero de 1992;

Considerando que la concesión a determinados establecimientos de excepciones a las normas comunitarias sanitarias específicas se entiende sin perjuicio de la sujeción del conjunto de las operaciones de producción y comercialización a las normas de higiene fijadas por la Directiva 64/433/CEE;

Considerando que es necesario que esas excepciones sean objeto de un control por parte de la Comisión para evitar todo riesgo de uso abusivo; que, con este fin, es conveniente establecer un procedimiento por el que se cree una estrecha y eficaz cooperación entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Los Estados miembros velarán para que, a partir del 1 de enero de 1996:

- todos los establecimientos cumplan los requisitos de la Directiva 64/433/CEE,
- las carnes procedentes de dichos establecimientos vayan provistas de la marca sanitaria a que se refiere el capítulo X del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE o, en el caso de los establecimientos contemplados en el artículo 4 de dicha Directiva, de la marca sanitaria a que se refiere el apartado 3 de dicho artículo.

Artículo 2

1. Los Estados miembros podrán autorizar, hasta el 31 de diciembre de 1995, a los establecimientos que, en la fecha de notificación de la presente Directiva, no se considere que se ajustan a los requisitos de autorización previstos en la Directiva 64/433/CEE, la no aplicación de algunos de los requisitos previstos en los puntos 1 a 13 del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE, siempre que las carnes procedentes de dichos establecimientos estén provistas del marchamo nacional.

2. Solo podrán obtener una excepción tal y como se contempla en el apartado 1 los establecimientos que hayan presentado a la autoridad nacional competente una solicitud al respecto antes del 1 de abril de 1992.

Dicha solicitud deberá ir acompañada de un plan y de un programa de trabajos donde se especifiquen los plazos en los que tales establecimientos se podrán ajustar a los requisitos mencionados en el apartado 1.

En caso de que se solicite ayuda financiera a la Comunidad, sólo se admitirán las solicitudes de proyectos que se ajusten a los requisitos de la Directiva 64/433/CEE.

Los Estados miembros deberán presentar a la Comisión, antes del 1 de julio de 1992, la lista de los establecimientos a los que se piensa conceder una excepción. Esta lista deberá especificar por cada establecimiento concreto el tipo y la duración de las excepciones propuestas, la naturaleza de los controles de las carnes procedentes de dicho establecimiento y el personal encargado de realizar dichos controles.

La autorización nacional de los establecimientos que no hayan presentado solicitud de excepción en la fecha mencionada en el párrafo primero o cuya solicitud haya sido

⁽¹⁾ DO n° C 84 de 2. 4. 1990, p. 100.

⁽²⁾ DO n° C 183 de 15. 7. 1991.

⁽³⁾ DO n° C 332 de 31. 12. 1990, p. 62.

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

⁽⁵⁾ Véase la página 69 del presente Diario Oficial.

denegada por el Estado miembro de que se trate deberá retirarse antes del 1 de enero de 1993.

Tras la recepción de la lista contemplada en el párrafo cuarto presentada por un Estado miembro, la Comisión tendrá un plazo de dos meses para el examen de dicha lista y su presentación, en su caso después de modificación, al Comité veterinario permanente, que se pronunciará con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 6.

3. La Comisión publicará la lista de los establecimientos que se benefician de una excepción.

Artículo 3

Con efectos a partir del 1 de julio de 1992, el artículo 2 de la Directiva 88/409/CEE del Consejo, de 15 de junio de 1988, por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a las carnes reservadas al mercado nacional y los niveles de la tasa a percibir con arreglo a la Directiva 85/73/CEE por la inspección de dichas carnes ⁽¹⁾, se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 2

A partir del 1 de enero de 1996, los Estados miembros adoptarán las disposiciones necesarias para garantizar que todas las carnes frescas producidas en su territorio para su comercialización en él se obtengan en un establecimiento autorizado de conformidad con las disposiciones de la Directiva 64/433/CEE.».

Artículo 4

Hasta el 31 de diciembre de 1997, la República Helénica queda autorizada a mantener, en las zonas desfavorecidas de poca densidad de población que se determinarán según el procedimiento previsto en el artículo 6, los sacrificios de ovinos y caprinos que del 15 de febrero al 15 de mayo se efectúen en locales que no cumplan los requisitos de los Anexos I y II de la Directiva 64/433/CEE y a no aplicar, en lo que se refiere al requisito relativo al agua caliente, las disposiciones de la letra a) del punto 2 del Anexo II de dicha Directiva.

La República Helénica velará por que las carnes obtenidas con arreglo a esta excepción sólo puedan comercializarse en Grecia, y para ello deberán haber sido sometidas a una inspección *post mortem* por un veterinario oficial, y habrán de ir provistas del marchamo al que hace mención el punto 3

del apartado A del artículo 4 de la Directiva 64/433/CEE.

El Consejo, basándose en un informe de la Comisión, acompañado de eventuales propuestas sobre las que decidirá por mayoría cualificada, procederá a un nuevo examen del presente artículo.

Artículo 5

La República Federal de Alemania, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 6, podrá obtener un plazo suplementario para los establecimientos situados en los «Länder» de la antigua República Democrática Alemana, en el marco de los planes de reestructuración en curso.

Artículo 6

Cuando se haga referencia al procedimiento establecido en el presente artículo, las reglas que se apliquen serán las enunciadas en el artículo 16 de la Directiva 64/433/CEE.

Artículo 7

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 2 el 1 de enero de 1992 y en las demás disposiciones de la presente Directiva antes del 1 de enero de 1993. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten las disposiciones contempladas en el apartado 1, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 8

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 29 de julio de 1991.

Por el Consejo

El Presidente

H. VAN DEN BROEK

⁽¹⁾ DO nº L 194 de 22. 7. 1988, p. 28.

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 26 de junio de 1991

por la que se modifica la Directiva 64/432/CEE respecto del diagnóstico de la brucelosis bovina y de la leucosis bovina enzoótica

(91/499/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽²⁾,

Considerando que la Directiva 64/432/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de animales de las especies bovina y porcina ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 90/422/CEE ⁽⁴⁾, establece los métodos para mantener el estatuto de explotación oficialmente indemne de brucelosis y de explotación indemne de leucosis bovina enzoótica;

Considerando que, debido a los nuevos conocimientos científicos y a los avances técnicos en el diagnóstico y control de la brucelosis bovina y la leucosis bovina enzoótica, resulta necesario modificar las actuales medidas comunitarias correspondientes a este sector,

Artículo 1

Los Anexos de la Directiva 64/432/CEE quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el Anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva, antes del 1 de enero de 1992. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 3

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 26 de junio de 1991.

Por el Consejo

El Presidente

R. STEICHEN

⁽¹⁾ DO n° C 48 de 25. 2. 1991, p. 214.

⁽²⁾ DO n° C 60 de 8. 3. 1991, p. 43.

⁽³⁾ DO n° 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.

⁽⁴⁾ DO n° L 224 de 18. 8. 1990, p. 9.

ANEXO

Modificaciones de los Anexos de la Directiva 64/432/CEE

- 1) Se sustituye el punto ii) de la letra c) del apartado 1 de la letra A de la Parte II del Anexo A por el texto siguiente:

«ii) se controlará anualmente para determinar la ausencia de brucelosis mediante tres pruebas del anillo o tres pruebas ELISA sobre leche efectuadas a intervalos de tres meses por lo menos o dos pruebas del anillo o dos pruebas ELISA sobre leche a intervalos de tres meses por lo menos y una prueba serológica (prueba de seroaglutinación, prueba del antígeno brucelar tamponado, prueba de plasmaglutinación, prueba del anillo de leche efectuada sobre plasma sanguíneo, prueba de microaglutinación o prueba ELISA individual realizada sobre sangre) practicada por lo menos seis semanas después de la segunda prueba del anillo o de la prueba ELISA sobre leche. Cuando no se practiquen las pruebas del anillo o las pruebas ELISA sobre leche, se efectuarán cada año dos pruebas serológicas (prueba de seroaglutinación, prueba del antígeno brucelar tamponado, prueba de plasmaglutinación, prueba del anillo de leche efectuada sobre plasma sanguíneo, prueba de microaglutinación o prueba ELISA realizada sobre sangre) a intervalos de tres meses como mínimo y de seis meses como máximo.

Cuando, en un Estado miembro o en una región de un Estado miembro donde se someta a la totalidad de las explotaciones bovinas a las operaciones oficiales de lucha contra la brucelosis, el porcentaje de explotaciones bovinas infectadas no sea superior a uno, bastará con proceder anualmente a dos pruebas del anillo o dos pruebas ELISA sobre leche a intervalos de tres meses por lo menos o a la prueba serológica (prueba de seroaglutinación, prueba del antígeno brucelar tamponado, prueba de plasmaglutinación, prueba del anillo de leche efectuada en plasma sanguíneo, prueba de microaglutinación o prueba ELISA sobre sangre).

Cuando la prueba del anillo se realice sobre el contenido de las cisternas, el número de pruebas establecido en los párrafos precedentes deberá duplicarse y los intervalos se reducirán a la mitad».

- 2) Se añade la siguiente letra al Anexo C:

«H. La prueba ELISA para la detección de la brucelosis, tal como se describe en el Anexo G».

- 3) En el capítulo II del Anexo G:

- a) Se añaden al título las siguientes palabras:

«y la brucelosis bovina»;

- b) Se sustituye la letra C por el siguiente texto:

«C. Prueba de inmunoabsorción enzimática (ELISA) para la detección de la leucosis bovina enzoótica y la brucelosis bovina.

1. Los materiales y reactivos que habrán de utilizarse en el método ELISA son los siguientes:

- a) microplacas de fase sólida, platillos o cualquier otra fase sólida;
- b) el antígeno se fijará a la fase sólida con o sin ayuda de anticuerpos captadores policlonales o monoclonales. Si el antígeno se asocia directamente a la fase sólida, y tratándose de la leucosis bovina enzoótica, todas las muestras de ensayo que den reacciones positivas deberán someterse a nuevas pruebas con el antígeno de control. El antígeno de control deberá ser idéntico al antígeno examinado, excepto en el caso de los antígenos VLB (virus de la leucosis bovina). Si los anticuerpos captadores están asociados a la fase sólida, los anticuerpos sólo deben reaccionar ante antígenos VLB;
- c) el líquido biológico que deba examinarse
- d) un control positivo y negativo;
- e) el conjugado;
- f) un sustrato adaptado a los enzimas utilizados;
- g) en su caso, una solución de obturación;
- h) soluciones para la dilución de las muestras de ensayo, para las preparaciones de reactivos y para el lavado;
- i) un sistema de lectura apropiado al sustrato utilizado.

2. Normalización y sensibilidad de la prueba:

- a) La sensibilidad del ensayo ELISA para la detección de la leucosis bovina enzoótica deberá ser de un nivel tal que el suero E4 dé positivo tras diluirse 10 veces más (muestras de suero) o 250 veces más (muestras de leche) que la dilución obtenida a partir de muestras puestas en común. En ensayos en los que las muestras (suero y leche) sean sometidas a pruebas por separado, el

siero E4 diluido en una proporción de 1 a 10 (siero negativo) o de 1 a 250 (leche negativa) deberá dar positivo cuando se le haga la prueba en la misma dilución de ensayo que la utilizada para las pruebas individuales. Los institutos oficiales indicados en el punto A.2 serán responsables del control de calidad del método ELISA, en particular para determinar para cada lote de producción el número de muestras a poner en común en función del título obtenido para el suero E4.

El laboratorio veterinario nacional de Copenhague suministrará el suero E4.

b) Detección de la brucelosis:

- 1) Las muestras de leche a granel se considerarán negativas cuando den una reacción inferior al 50 % de la que ofrezca una dilución de 1 en 10 000 del segundo suero patrón internacional de brucelosis, preparada en leche negativa.
- 2) Las muestras de suero por separado se considerarán negativas cuando den una reacción inferior al 10 % de la que ofrezca una dilución de 1 en 200 del segundo suero patrón internacional de brucelosis, preparada en solución salina o cualquier otra dilución reconocida, según el procedimiento previsto en el artículo 12 previo dictamen del Comité científico veterinario.

Los patrones de la prueba ELISA para la detección de la brucelosis serán los que se indican en los apartados 1 y 2 de la letra A del Anexo C (deberán utilizarse en las diluciones que se indican en la etiqueta).

3. Condiciones de utilización de la prueba ELISA para la detección de la leucosis bovina enzoótica y de la brucelosis bovina.

El método ELISA podrá aplicarse a una muestra de leche o suero tomada de la leche de recogida procedente de una explotación donde al menos el 30 % de las vacas lecheras estén en período de lactación.

Cuando se utilice una de las posibilidades antes citada, deberán adoptarse medidas que garanticen la correspondencia entre las muestras tomadas y los animales de los que procedan la leche o el suero que se examinen.

Si una de las muestras diera una reacción positiva, serán aplicables las disposiciones previstas en el Anexo A, capítulo II, punto A.1 c), i) respecto de la brucelosis bovina y en el presente Anexo, capítulo I, punto A.1 respecto de la leucosis bovina enzoótica.».
