



Sumario

II Actos no legislativos

REGLAMENTOS

- ★ **Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo** ⁽¹⁾ 1
- ★ **Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano** ⁽¹⁾ 18
- ★ **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/626 de la Comisión, de 5 de marzo de 2019, relativo a las listas de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales y productos destinados al consumo humano, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 por lo que respecta a dichas listas** ⁽¹⁾ 31
- ★ **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales** ⁽¹⁾ 51
- ★ **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales para determinados animales y mercancías y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados** ⁽¹⁾ 101

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/624 DE LA COMISIÓN

de 8 de febrero de 2019

relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) ⁽¹⁾, y en particular su artículo 18, apartado 7,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (UE) 2017/625 se establecen normas para los controles oficiales y otras actividades oficiales realizados por las autoridades competentes de los Estados miembros con el fin de comprobar que cuestiones como la seguridad alimentaria cumplen la legislación de la Unión en todas las etapas del proceso de producción, transformación y distribución. En particular, prevé que se realicen controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾, el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾ y el Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo ⁽⁵⁾.
- (2) El Reglamento (UE) 2017/625 deroga, con efecto a partir del 14 de diciembre de 2019, el Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁶⁾. El Reglamento (CE) n.º 854/2004 establece actualmente

⁽¹⁾ DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza (DO L 303 de 18.11.2009, p. 1).

⁽⁶⁾ Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

normas específicas para la organización de controles oficiales sobre los productos de origen animal destinados al consumo humano, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de los Reglamentos (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 1069/2009. También prevé la posibilidad de otorgar determinadas excepciones a estos requisitos.

- (3) Las normas establecidas en el presente Reglamento deben garantizar la continuación de los requisitos que actualmente se establecen en el Reglamento (CE) n.º 854/2004, teniendo en cuenta la experiencia adquirida desde la fecha de adopción de dicho acto, así como las nuevas pruebas científicas y normas nacionales notificadas a fin de garantizar un uso continuado de los métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos.
- (4) El Reglamento (UE) 2017/625 prevé la adopción de actos delegados por los que se establezcan los criterios y las condiciones para la concesión de excepciones a determinados requisitos de dicho Reglamento, de modo que las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* puedan realizarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial, en lugar de que sean realizadas y supervisadas por este. Estos actos delegados también deben establecer los criterios y las condiciones en que los controles oficiales puedan ser realizados, en las salas de despiece, por otros miembros del personal designados por las autoridades competentes.
- (5) La inspección *ante mortem* es esencial para la protección de la salud humana, la salud animal y el bienestar de los animales y, por tanto, sigue siendo responsabilidad del veterinario oficial. No obstante, determinadas tareas rutinarias en la inspección *ante mortem* en los mataderos podrían ser realizadas por el auxiliar oficial sin poner en peligro la consecución de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625, siempre que se cumplan determinados criterios y condiciones.
- (6) En particular, en caso de que la inspección *ante mortem* haya sido realizada por el veterinario oficial en la explotación de procedencia, debe concederse una mayor flexibilidad en la inspección *ante mortem* a la llegada al matadero, que podrían llevarse a cabo bajo la responsabilidad del veterinario oficial. No obstante, en caso de que no haya tenido lugar ninguna inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia, únicamente debe permitirse la delegación de tareas si las inspecciones son supervisadas por el veterinario oficial, siempre que se cumplan determinados criterios y condiciones para especies distintas de las aves de corral y los lagomorfos.
- (7) En caso de sacrificio de urgencia, la inspección *ante mortem* no puede llevarse a cabo en el matadero. A fin de evitar un sufrimiento innecesario de los animales durante su transporte a un matadero y limitar las pérdidas económicas para los operadores y reducir el desperdicio de alimentos, deben establecerse criterios y condiciones que permitan que la inspección *ante mortem* se realice fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia. Los animales sometidos a un sacrificio de urgencia podrán seguir siendo aptos para el consumo humano, a condición de que el resultado de la inspección de la carne haya sido positivo. Cuando estas inspecciones permitan el sacrificio de urgencia fuera del matadero, deben ofrecer las máximas garantías de la aptitud para el consumo.
- (8) Podría ser más eficiente para evaluar la salud humana, la salud animal y los requisitos sobre bienestar de los animales la realización de inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia en lugar de en el matadero. Por tanto deben autorizarse las excepciones a las inspecciones *ante mortem* en el matadero en todas las especies, siempre que se cumplan determinados criterios.
- (9) Si bien las inspecciones *post mortem* y las actividades de auditoría son esenciales para proteger la salud humana, la salud animal y el bienestar de los animales y, por tanto, deben seguir siendo responsabilidad del veterinario oficial, determinadas tareas pueden ser realizadas por el auxiliar oficial, siempre que se den garantías suficientes para la consecución de estos objetivos y se cumplan determinados criterios y condiciones. Estos criterios y condiciones deben permitir, en particular, la continuación de las prácticas actuales en caso de que se suspenda el sacrificio en mataderos de baja capacidad y establecimientos de manipulación de caza de baja capacidad.
- (10) Es necesario definir determinados criterios y condiciones para establecer excepciones a los requisitos básicos en materia de inspección *ante mortem* y *post mortem* en los mataderos y los establecimientos de manipulación de caza. Un umbral de producción es un criterio no discriminatorio que se centra en los establecimientos más pequeños de conformidad con el artículo 16, apartado 3, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625. Dado que la estructura de estos establecimientos varía entre los Estados miembros, este umbral debe basarse en el número de animales sacrificados o manipulados, o en la demostración de que el umbral representa un porcentaje limitado y fijo de la carne comercializada. En el Reglamento (CE) n.º 1099/2009 se determina el número de unidades de ganado y se establecen los índices de conversión para expresar el número de animales de determinadas especies en tales unidades de ganado. Estas disposiciones deben utilizarse para fijar los umbrales y armonizar las excepciones a determinados requisitos en función del tamaño de un matadero.
- (11) Determinadas tareas en las salas de despiece pueden ser llevadas a cabo por personal designado por las autoridades competentes sin poner en peligro los objetivos de protección de la salud humana, la salud animal y el bienestar de los animales, siempre que se cumplan determinados criterios y condiciones.

- (12) Es necesario realizar controles oficiales de la producción de moluscos bivalvos para garantizar el cumplimiento de los criterios y los objetivos establecidos en la legislación de la Unión. Conforme a lo dispuesto en la parte A del capítulo II de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, los moluscos bivalvos vivos deben ser recolectados en zonas de producción clasificadas por las autoridades competentes y en las que estas autoricen la recogida. El Reglamento (UE) 2017/625 prevé la adopción de actos delegados por los que se definen los criterios y las condiciones para determinar, en lo que se refiere a los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos, los supuestos en que no se han de clasificar las zonas de producción y de reinstalación.
- (13) También debe determinarse el lugar en el que deben realizarse los controles oficiales sobre la producción de los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos no filtradores.
- (14) El Reglamento (UE) 2017/625 prevé, asimismo, la posibilidad de establecer excepciones específicas a los controles oficiales respecto a los *Rangifer tarandus tarandus* (renos), *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus* (tetraónidos) con el fin de permitir la continuación de antiguas costumbres y prácticas locales y tradicionales.
- (15) De conformidad con el artículo 17, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 854/2004, los Estados miembros están autorizados a adoptar medidas nacionales para permitir el uso continuado de métodos tradicionales o tener en cuenta las necesidades de las empresas alimentarias con escasa capacidad o situadas en regiones que estén sujetas a especiales limitaciones geográficas. Sobre esta base, Suecia y Finlandia han notificado a la Comisión y a los demás Estados miembros medidas nacionales con excepciones específicas a determinados requisitos de los controles oficiales sobre la carne de reno y la carne de tetraónidos. Dado que el Reglamento (UE) 2017/625 ya no permite esta adaptación mediante medidas nacionales, deben establecerse en dicho Reglamento las excepciones a los controles oficiales en relación con los renos y los tetraónidos a fin de permitir la continuación de antiguas costumbres y prácticas locales y tradicionales que no afecten a la consecución de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625.
- (16) El Reglamento (UE) 2017/625 establece los requisitos mínimos específicos aplicables al personal designado por las autoridades competentes y a los veterinarios oficiales y los auxiliares oficiales que participen en la realización de los controles oficiales y en algunas otras actividades oficiales. También establece requisitos mínimos de formación para el personal de los mataderos que participe en la realización de controles oficiales y en algunas otras actividades de control.
- (17) Deben establecerse requisitos mínimos específicos aplicables a los veterinarios oficiales, los auxiliares oficiales y demás personal designados por las autoridades competentes, a fin de que mantengan un alto nivel y ejerzan adecuadamente sus funciones y, por tanto, de que se garantice un alto nivel de protección de los consumidores, la salud animal y el bienestar de los animales. Entre ellos deben figurar requisitos mínimos específicos de formación. Debe preverse una flexibilidad suficiente para adaptar el requisito a las tareas que deban llevarse a cabo teniendo en cuenta la experiencia profesional.
- (18) A fin de que se mantenga un alto nivel y se ejerzan adecuadamente las funciones, también deben fijarse requisitos mínimos de formación adecuados para el personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de tareas relacionadas con los controles oficiales y otras actividades oficiales de control que se establezcan en el Reglamento.
- (19) Dado que el Reglamento (UE) 2017/625 deroga el Reglamento (CE) n.º 854/2004 con efecto a partir del 14 de diciembre de 2019, el presente Reglamento también debe aplicarse a partir de esa fecha.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece las normas específicas para la realización de los controles oficiales a los que se hace referencia en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625 que se lleven a cabo sobre los productos de origen animal.

Dichas normas específicas incluyen:

- a) los criterios y condiciones para determinar:
- los supuestos en que puede realizarse la inspección *ante mortem* en determinados mataderos bajo la supervisión o la responsabilidad de un veterinario oficial;
 - los supuestos en que puede realizarse la inspección *ante mortem* fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia;
 - los supuestos en que pueden realizarse inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia;

- iv) las garantías que deben establecerse para la realización de inspecciones *post mortem* y de actividades de auditoría bajo la responsabilidad del veterinario oficial, tal como se contempla en el artículo 18, apartado 2, letras c) y d), del Reglamento (UE) 2017/625;
 - v) las excepciones a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625 respecto a la clasificación de las zonas de producción y reinstalación en lo que se refiere a los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos;
 - vi) los supuestos en que los controles oficiales en las salas de despiece pueden ser realizados por personal designado a tal fin por las autoridades competentes y adecuadamente formado;
- b) el establecimiento de excepciones específicas respecto a los *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus*, con el fin de permitir la continuación de antiguas costumbres y prácticas locales y tradicionales;
 - c) el establecimiento de requisitos mínimos específicos, incluidos los requisitos de formación para el veterinario oficial, el auxiliar oficial y el personal designado por las autoridades competentes, para garantizar que ejerzan adecuadamente las tareas descritas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625;
 - d) el establecimiento de requisitos mínimos de formación adecuados para el personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de las tareas contempladas en el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625.

Artículo 2

Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) «matadero», matadero tal como se define en el punto 1.16 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 2) «explotación de procedencia», la explotación en la que los animales fueron criados en último lugar; en el caso de los cérvidos semidomesticados, tal como se definen en la letra q) del punto 2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁷⁾, se incluyen los lugares de captura destinados a la selección de animales para el sacrificio;
- 3) «zona de producción», una zona de producción tal como se define en el punto 2.5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 4) «zona de reinstalación», una zona de reinstalación tal como se define en el punto 2.6 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 5) «personal designado por las autoridades competentes», una persona que no sea ni el auxiliar oficial ni el veterinario oficial, que esté cualificada, conforme al presente Reglamento, para actuar como tal en las salas de despiece y a la que las autoridades competentes asignen la realización de acciones específicas;
- 6) «análisis del riesgo», el análisis del riesgo tal como se define en el artículo 3, apartado 10, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁸⁾;
- 7) «planta de despiece», una planta de despiece tal como se define en el punto 1.17 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 8) «aves de corral», las aves de corral tal como se definen en el punto 1.3 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 9) «lagomorfos», los lagomorfos tal como se definen en el punto 1.4 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 10) «explotador de empresa alimentaria», un explotador de empresa alimentaria tal como se define en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 11) «ungulados domésticos», los ungulados domésticos tal como se definen en el punto 1.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 12) «carne», la carne tal como se define en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 13) «caza de cría», la caza de cría tal como se define en el punto 1.6 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 14) «consumidor final», un consumidor final tal como se define en el artículo 3, apartado 18, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 15) «comercio al por menor», el comercio al por menor tal como se define en el artículo 3, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;

⁽⁷⁾ Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1).

⁽⁸⁾ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- 16) «establecimiento», un establecimiento tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 17) «matadero de baja capacidad», un matadero designado por las autoridades competentes sobre la base de un análisis del riesgo y en el que se sacrifican animales solo durante una parte de la jornada laboral, o durante toda la jornada laboral pero no todos los días laborables de la semana.
- 18) «establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad», un establecimiento de manipulación de caza designado por las autoridades competentes sobre la base de un análisis del riesgo y en el que se manipula la caza solo durante una parte de la jornada laboral o durante toda la jornada laboral pero no todos los días laborables de la semana.
- 19) «unidad de ganado», una unidad de ganado tal como se define en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009;
- 20) «caza menor silvestre», la caza menor silvestre tal como se define en el punto 1.7 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 21) «establecimiento de manipulación de caza», un establecimiento de manipulación de caza tal como se define en el punto 1.18 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 22) «centro de expedición», un centro de expedición tal como se define en el punto 2.7 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 23) «moluscos bivalvos», los moluscos bivalvos tal como se definen en el punto 2.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 24) «transformación», la transformación tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra m), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 25) «vísceras», las vísceras tal como se definen en el punto 1.12 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 26) «producción primaria», la producción primaria tal como se define en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 27) «explotación productora de leche», una explotación productora de leche tal como se define en el punto 4.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Artículo 3

Criterios y condiciones que establecen los supuestos en los que las inspecciones *ante mortem* en determinados mataderos podrán ser realizadas por un auxiliar oficial

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, las inspecciones *ante mortem* podrán ser realizadas por un auxiliar oficial bajo la supervisión del veterinario oficial sobre especies distintas de las aves de corral y los lagomorfos, siempre que los procedimientos aplicados en el matadero cumplan los siguientes criterios y condiciones:
 - a) las tareas en el marco de las inspecciones *ante mortem* son meramente prácticas y solo afectan a uno o varios de los aspectos siguientes:
 - i) la verificación de que el explotador de la empresa alimentaria cumple los requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria y al control de identidad de los animales;
 - ii) la preselección de los animales con posibles anomalías en lo que respecta a los requisitos de salud humana, salud animal y bienestar de los animales;
 - b) el auxiliar oficial que realiza la inspección informa inmediatamente al veterinario oficial cuando se observan posibles anomalías o se sospecha de su existencia y, a continuación, el veterinario oficial realiza personalmente la inspección *ante mortem*; y
 - c) el veterinario oficial verifica con regularidad que el auxiliar oficial realiza sus tareas correctamente.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, las inspecciones *ante mortem* podrán ser realizadas en todas las especies por un auxiliar oficial en un matadero bajo la responsabilidad del veterinario oficial, siempre que se cumplan los siguientes criterios y condiciones:
 - a) el veterinario oficial ya ha realizado, en la explotación de procedencia, una inspección *ante mortem* de conformidad con el artículo 5;
 - b) el auxiliar oficial que realiza la inspección informa inmediatamente al veterinario oficial cuando se observan posibles anomalías o se sospecha de su existencia y, a continuación, el veterinario oficial realiza personalmente la inspección *ante mortem*;y
- c) el veterinario oficial verifica con regularidad que el auxiliar oficial realiza sus tareas correctamente.

3. Las excepciones previstas en los apartados 1 y 2 no son aplicables:
- a) a los animales sometidos a un sacrificio de urgencia a los que se hace referencia en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
 - b) a los animales sospechosos de padecer una enfermedad o afección que pueda perjudicar a la salud humana;
 - c) a los bovinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de tuberculosis o cuya calificación de oficialmente indemne haya sido suspendida;
 - d) a los bovinos procedentes de rebaños y a los ovinos y caprinos procedentes de explotaciones que no han sido declaradas oficialmente indemnes de brucelosis o cuya calificación de oficialmente indemne haya sido suspendida;
 - e) en caso de brote de una enfermedad animal, a los animales procedentes de una región, tal como se define en el artículo 2 de la Directiva 64/432/CEE del Consejo ⁽⁹⁾, en la que se aplican restricciones zoonositarias de conformidad con la legislación de la Unión;
 - f) a los animales sujetos a controles más estrictos debido a la propagación de enfermedades emergentes o de enfermedades concretas incluidas en la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

Artículo 4

Crterios y condiciones que establecen los supuestos en los que las inspecciones *ante mortem* pueden realizarse fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia

No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, el veterinario oficial podrá realizar inspecciones *ante mortem* fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia únicamente en el caso de los ungulados domésticos y siempre que se cumplan los requisitos para el sacrificio de urgencia establecidos en los puntos 1, 2 y 6 del capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Se expedirá un modelo de certificado sanitario como se expone en el anexo V del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/628 de la Comisión ⁽¹⁰⁾ para los animales aptos para el sacrificio. El certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato. Cualquier observación pertinente para la posterior inspección de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.

Artículo 5

Crterios y condiciones generales que establecen los supuestos en los que las inspecciones *ante mortem* pueden realizarse en la explotación de procedencia

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2017/625, la autoridad competente podrá permitir que se realicen, en la explotación de procedencia, inspecciones *ante mortem* sobre animales destinados al sacrificio, de conformidad con los criterios y condiciones establecidos en el apartado 2 y en el artículo 6.
2. Deberán aplicarse los siguientes criterios y condiciones para todas las especies:
- a) controles sobre los registros o la documentación en la explotación de procedencia, incluida la verificación de la información sobre la cadena alimentaria;
 - b) en caso necesario, el explotador de la empresa alimentaria facilitará la realización de un examen individual de los animales;
 - c) las inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia incluirán un examen físico de los animales para determinar:
 - i) si tienen una enfermedad o afección que pueda transmitirse a los animales o a las personas al manipular o consumir la carne de dichos animales, o si se comportan, individual o colectivamente, de una manera que indique que se ha producido tal enfermedad;
 - ii) si presentan alteraciones de la conducta general, signos de enfermedad o anomalías que puedan hacer que la carne de tales animales no sea apta para el consumo humano;

⁽⁹⁾ 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 (DO 121 de 29.7.1964, p. 1977).

⁽¹⁰⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de 8 de abril de 2019 de la Comisión, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y mercancías y por el que se modifica el Reglamento (UE) 2016/759 en lo que respecta a los modelos de certificados (véase la página 101 del presente Diario Oficial).

- iii) si existen indicios o motivos para sospechar que los animales puedan contener residuos químicos por encima de los niveles fijados en la legislación de la Unión, o residuos de sustancias prohibidas;
 - iv) si presentan indicios de problemas relacionados con el bienestar animal, incluida una suciedad excesiva;
 - v) si son aptos para el transporte;
- d) los controles y la inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia a los que se hace referencia en las letras a), b) y c) serán realizados por un veterinario oficial;
- e) los animales aptos para el sacrificio deberán ser identificados correctamente, ser separados de otros animales y ser enviados al matadero directamente desde la explotación de procedencia;
- f) se expedirá un modelo de certificado sanitario como el establecido en la parte I del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/628 para los animales aptos para el sacrificio; el certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato; cualquier observación pertinente para la inspección posterior de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.
3. En el matadero se realizarán los siguientes controles adicionales con arreglo a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2017/625 y en el artículo 3 del presente Reglamento:
- a) la verificación periódica de la obligación de los explotadores de empresas alimentarias de garantizar que los animales estén identificados de forma adecuada;
 - b) la verificación periódica de que se han respetado las normas de bienestar de los animales durante el transporte y a la llegada al matadero y de si existen signos de alguna afección que pudiera perjudicar a la salud humana o animal.
4. En caso de que los animales no sean sacrificados en un plazo de tres días, o de veintiocho días en los casos mencionados en el artículo 6, apartado 5, a partir de la fecha de expedición del certificado sanitario al que se hace referencia en el apartado 2, letra f):
- a) en caso de que los animales no hayan sido enviados desde la explotación de procedencia al matadero, se realizará una inspección *ante mortem* adicional y se expedirá un nuevo certificado sanitario;
 - b) en caso de que los animales estén ya de camino al matadero o en el matadero, se podrá autorizar el sacrificio tan pronto como se haya determinado el motivo del retraso, siempre que los animales sean sometidos a una inspección *ante mortem* adicional de conformidad con el artículo 11 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión ⁽¹⁾.

Artículo 6

Criterios y condiciones para especies específicas que establecen los supuestos en los que pueden realizarse inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia

1. Las autoridades competentes aplicarán los criterios y condiciones específicos establecidos en el presente artículo en los casos pertinentes de aves de corral y de caza de cría.
2. En el caso de las aves de corral criadas para la producción de *foie gras* y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, el certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte II del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a las canales sin eviscerar al matadero o a la sala de despique o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f).
3. En el caso de la caza de cría sacrificada en la explotación de procedencia de conformidad con el punto 3 de la sección III del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, el certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte III del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f).
4. En el caso de la caza de cría sacrificada en la explotación de procedencia conforme a lo dispuesto en la letra a) del punto 3 de la sección III del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004:
 - a) un certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte IV del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f);
 - b) el veterinario oficial deberá comprobar periódicamente que quienes llevan a cabo el sacrificio y el sangrado realicen correctamente sus tareas.

⁽¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de 15 de marzo de 2019 de la Comisión, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales (véase la página 51 del presente Diario Oficial).

5. No obstante lo dispuesto en el artículo 5, apartado 4, los Estados miembros podrán autorizar el sacrificio de caza de cría en un plazo de veintiocho días a partir de la fecha de expedición del certificado sanitario al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f), en caso de que:

- a) el productor suministre directamente al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final solo pequeñas cantidades de carne de caza de cría; y
- b) no se sacrifiquen más de cincuenta animales por año y por explotación de procedencia.

Artículo 7

Crterios y condiciones para la realización de las inspecciones *post mortem* bajo la responsabilidad del veterinario oficial a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625

1. Las inspecciones *post mortem* a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625 podrán ser realizadas por un auxiliar oficial bajo la responsabilidad del veterinario oficial, siempre que se cumpla lo dispuesto en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento y se cumplan los criterios y condiciones siguientes:

- a) las actividades de sacrificio o de manipulación se llevan a cabo en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad, en el que se sacrifiquen o se manipulen:
 - i) menos de 1 000 unidades de ganado al año; o
 - ii) menos de 150 000 aves de corral, lagomorfos y piezas de caza menor silvestre al año;
- b) la autoridad competente podrá aumentar los umbrales establecidos en la letra a) y garantizar que la excepción se aplique en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza más pequeños que se ajusten a la definición de mataderos o establecimientos de manipulación de caza de baja capacidad y siempre que la producción anual conjunta de estos establecimientos no supere el 5 % de la cantidad total de carne fresca producida en un Estado miembro:
 - i) de la especie de que se trate;
 - ii) de todos los ungulados conjuntamente;
 - iii) de todas las aves de corral conjuntamente; o,
 - iv) de todas las aves y lagomorfos conjuntamente;en tal caso, las autoridades competentes notificarán esta excepción y las pruebas que la respalden, de conformidad con el procedimiento establecido en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹²⁾;
- c) el establecimiento de que se trate dispone de suficientes instalaciones que permiten almacenar la carne con alguna anomalía de forma que esté separada del resto de la carne hasta que el veterinario oficial pueda inspeccionar personalmente la carne que presente anomalías;
- d) el veterinario oficial está presente en el establecimiento al menos una vez al día, y con regularidad durante las actividades de sacrificio;
- e) la autoridad competente ha establecido un procedimiento para evaluar periódicamente el trabajo de los auxiliares oficiales en estos establecimientos, que incluya:
 - i) la supervisión del trabajo individual,
 - ii) la verificación de la documentación relativa a los resultados de las inspecciones y su cotejo con las canales correspondientes;
 - iii) el control de las canales en el almacén;
- f) la autoridad competente ha realizado un análisis de riesgos, teniendo en cuenta al menos los siguientes elementos:
 - i) el número de animales sacrificados o manipulados por hora o día,
 - ii) las especies y categorías de animales sacrificados o manipulados,
 - iii) el rendimiento del establecimiento,
 - iv) el historial del establecimiento en lo que respecta a las actividades de sacrificio o de manipulación,
 - v) la eficacia de cualquier medida adicional que se haya tomado en la cadena alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria de los animales destinados al sacrificio;

⁽¹²⁾ Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 241 de 17.9.2015, p. 1).

- vi) la eficacia de los procedimientos basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC),
 - vii) los registros de auditoría,
 - viii) los registros de las inspecciones *ante y post mortem* mantenidos por las autoridades competentes.
2. A efectos del inciso i) de la letra a) del apartado 1, se aplicarán los índices de conversión establecidos en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009. No obstante, en el caso de los animales de las especies ovina y caprina y de los pequeños cérvidos (< 100 kg de peso vivo) se aplicará un índice de conversión de 0,05 unidades de ganado y, en caso de caza mayor de otro tipo, un índice de conversión de 0,2 unidades de ganado.

Artículo 8

Realización de inspecciones *post mortem* por el veterinario oficial

La inspección *post mortem* deberá ser realizada por el veterinario oficial en los casos siguientes:

- a) animales sometidos a un sacrificio de urgencia a los que se hace referencia en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- b) animales sospechosos de padecer una enfermedad o afección que pueda perjudicar a la salud humana;
- c) bovinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de tuberculosis;
- d) bovinos, ovinos y caprinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de brucelosis;
- e) brotes de enfermedades animales en relación con las cuales se establecen normas zoonitarias en la legislación de la Unión; esto afecta a animales susceptibles de contraer la enfermedad en cuestión y procedentes de la región de que se trate, según la definición del artículo 2, apartado 2, letra p), de la Directiva 64/432/CEE del Consejo;
- f) cuando se requieran controles más estrictos para tener en cuenta enfermedades emergentes o enfermedades concretas incluidas en la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal;
- g) en caso de excepción sobre el momento de la realización de la inspección *post mortem* de conformidad con el artículo 13 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627.

Artículo 9

Criterios y condiciones para la realización de actividades de auditoría en los mataderos y los establecimientos de manipulación de caza

Las actividades de auditoría a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra d), inciso iii), del Reglamento (UE) 2017/625 podrán ser realizadas en mataderos y establecimientos de manipulación de caza por auxiliares oficiales bajo la responsabilidad del veterinario oficial únicamente por lo que se refiere a la recogida de información sobre las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el APPCC, y siempre que se cumpla lo dispuesto en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento.

Artículo 10

Criterios y condiciones para la realización de los controles oficiales, incluidas las actividades de auditoría en las plantas de despiece

Los controles oficiales a los que hace referencia el artículo 18, apartado 2, letra d), incluidas las actividades de auditoría, en las salas de despiece también podrán ser realizadas por otro tipo de personal designado por las autoridades competentes, no obstante lo dispuesto en los requisitos establecidos en el artículo 18, apartado 2, letra d), del Reglamento (UE) 2017/625, siempre que las autoridades competentes comprueben con regularidad el trabajo de dicho personal. La realización de estas actividades está sujeta al cumplimiento del capítulo III del anexo II del presente Reglamento.

Artículo 11

Controles oficiales de los pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos, no filtradores, que se recolecten en zonas de producción que no estén clasificadas de conformidad con el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625

No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625, la clasificación de las zonas de producción y reinstalación no es necesaria para la recolección de pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos, no filtradores, cuando las autoridades competentes lleven a cabo controles oficiales sobre dichos animales en las lonjas de pescado, los centros de expedición o los establecimientos de transformación.

Dichos controles oficiales deberán verificar el cumplimiento de:

- a) las normas sanitarias respecto a los moluscos bivalvos vivos establecidas en el capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- b) los requisitos específicos de los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos, no filtradores, que se recolecten fuera de las zonas de producción clasificadas, establecidos en el capítulo IX de dicha sección.

Artículo 12

Excepciones específicas respecto a los *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus*, conforme a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 7, letra h), del Reglamento (UE) 2017/625

1. De conformidad con el artículo 18, apartado 7, letra h), del Reglamento (UE) 2017/625, Suecia y Finlandia podrán conceder las siguientes excepciones específicas a los requisitos de control oficial de los *Rangifer tarandus tarandus* (renos) que se establecen en el artículo 18 de dicho Reglamento con respecto a las zonas de dichos Estados miembros que figuran en la lista del anexo I del presente Reglamento, sin que ello afecte a la consecución de los objetivos de dicho Reglamento:

- a) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, no se exigirán controles oficiales sobre la carne procedente de *Rangifer tarandus tarandus* en caso de que sea directamente suministrada, en pequeñas cantidades, por el productor al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministren directamente al consumidor final;
- b) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625, la inspección *ante mortem* no es obligatoria en el caso de los renos extraviados sacrificados de forma individual entre el 1 de mayo y el 30 de septiembre;
- c) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra c), y apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625, el personal de los mataderos que haya recibido la formación adecuada para esta tarea de conformidad con el artículo 14 podrá inspeccionar:
 - i) vísceras abdominales, excepto el hígado y los riñones,
 - ii) órganos genitales,
 - iii) ubres.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, no se exigirán controles sobre la carne procedente de *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus* (tetraónidos) en caso de que se sacrifiquen con una trampa de lazo en las provincias suecas de Norrbotten, Västerbotten y Jämtland y en el municipio sueco de Älvdalen, en la provincia de Dalarna, durante la temporada invernal de caza.

Artículo 13

Requisitos mínimos específicos para el veterinario oficial, el auxiliar oficial y el personal designado por las autoridades competentes

1. Los veterinarios oficiales que realicen las tareas establecidas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberán cumplir los requisitos mínimos específicos que se exponen en el capítulo I del anexo II del presente Reglamento.

No obstante lo dispuesto en las normas establecidas en los puntos 1 a 6 del capítulo I del anexo II, los Estados miembros podrán establecer normas específicas para:

- a) los veterinarios oficiales que trabajen a tiempo parcial y sean responsables de la inspección de pequeñas empresas o que solamente efectúen controles oficiales en la producción primaria, en particular controles en las explotaciones de producción de leche, e inspecciones *ante mortem* fuera de los mataderos; y
- b) los estudiantes de veterinaria que hayan aprobado un examen sobre los temas a los que se hace referencia en el punto 3 del capítulo I del anexo II y que trabajen temporalmente en un matadero en presencia de un veterinario oficial.

2. Los veterinarios que ya hayan sido nombrados veterinario oficial antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento deberán tener un conocimiento adecuado de los temas mencionados en el punto 3 del capítulo I del anexo II del presente Reglamento. En caso necesario, la autoridad competente velará por que tales conocimientos se obtengan a través de actividades de formación permanente.

3. Los auxiliares oficiales que realicen las tareas previstas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberán cumplir los requisitos mínimos específicos expuestos en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento.

4. El personal designado por las autoridades competentes para la ejecución de las tareas previstas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberá cumplir los requisitos mínimos específicos expuestos en el capítulo III del anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 14***Requisitos mínimos de formación para el personal de los mataderos**

El personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de tareas relacionadas con controles oficiales y con otras actividades de control de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625 tendrá una formación que satisfaga a las autoridades competentes. También deberán cumplir los requisitos mínimos de formación expuestos en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento, en la medida en que sean pertinentes para sus tareas de asistencia.

*Artículo 15***Entrada en vigor y aplicabilidad**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

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

Hecho en Bruselas, el 8 de febrero de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO I

EXCEPCIONES ESPECÍFICAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA CARNE DE RENO (*RANGIFER TARANDUS TARANDUS*)

Las excepciones específicas a las que se hace referencia en el artículo 12, apartado 1, solo serán aplicables en las zonas siguientes:

- a) En Suecia:
 - i) la provincia de Norrbotten,
 - ii) la provincia de Västerbotten,
 - iii) la provincia de Jämtland,
 - iv) la provincia de Västernorrland,
 - v) el municipio de Älvdalen, en la provincia de Dalarna,
 - vi) los municipios de Nordanstig, Hudiksvall y Söderhamn, en la provincia de Gävleborg.
 - b) En Finlandia, tal como estaban permitidas a 31 de diciembre de 2014:
 - i) la provincia de Laponia (excepto los municipios de Kemi, Keminmaa y Tornio),
 - ii) las provincias de Ostrobotnia Septentrional y Kainuu:
 - los municipios de Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi e Hyrynsalmi,
 - en el municipio de Oulu: la zona del antiguo municipio de Yli-Ii y la zona situada al norte del río Kiiminkijoki, en el antiguo municipio de Ylikiminki,
 - en el municipio de Ii: la zona del antiguo municipio de Kuivaniemi,
 - en los municipios de Puolanka y Utajärvi: las zonas al norte del río Kiiminkijoki y la carretera regional 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).
-

ANEXO II

REQUISITOS MÍNIMOS ESPECÍFICOS PARA EL VETERINARIO OFICIAL, EL AUXILIAR OFICIAL Y EL PERSONAL DESIGNADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES

CAPÍTULO I

VETERINARIOS OFICIALES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar veterinario oficial a veterinarios que hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos del punto 3.
2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen para los candidatos que soliciten su nombramiento como veterinario oficial.
3. El examen deberá demostrar un conocimiento suficiente de los temas que se detallan a continuación, dirigidos específicamente a las funciones del veterinario oficial y en la medida necesaria en función de la formación y las cualificaciones del veterinario, evitando al mismo tiempo cualquier duplicación de pruebas sobre los conocimientos y las capacidades necesarios para los veterinarios de conformidad con el artículo 38, apartado 3, de la Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾:
 - a) legislación nacional y de la Unión sobre salud humana, seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y sustancias farmacéuticas;
 - b) principios de la política agrícola común, medidas de mercado, restituciones a la exportación y detección del fraude, teniendo en cuenta asimismo el contexto mundial: el Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, el Codex Alimentarius y la Organización Mundial de Sanidad Animal;
 - c) fundamentos de la transformación de alimentos y la tecnología alimentaria;
 - d) principios, conceptos y métodos de las buenas prácticas de producción y la gestión de la calidad;
 - e) gestión de la calidad previa a la cosecha (buenas prácticas agrarias);
 - f) promoción y aplicación de los principios de higiene y seguridad alimentaria (buenas prácticas de higiene);
 - g) principios, conceptos y métodos del análisis del riesgo;
 - h) principios, conceptos y métodos del sistema APPCC y su utilización a lo largo de la cadena alimentaria de producción de alimentos;
 - i) auditoría y verificación del cumplimiento de los requisitos a los que se hace referencia en las letras a) a h);
 - j) prevención y control de los peligros de origen alimentario para la salud humana;
 - k) dinámica demográfica de la infección y la intoxicación;
 - l) epidemiología y diagnóstico;
 - m) sistemas de seguimiento y vigilancia;
 - n) principios de los métodos de ensayo modernos y sus aplicaciones para el diagnóstico;
 - o) tecnologías de la información y la comunicación, cuando sean procedentes como herramientas de trabajo;
 - p) procesamiento de datos y aplicación de bioestadísticas;
 - q) investigación de brotes de enfermedades alimentarias en los humanos;
 - r) aspectos significativos en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET);
 - s) bienestar animal durante la producción, el transporte y el sacrificio;
 - t) cuestiones medioambientales en relación con la producción de alimentos (incluida la gestión de residuos);
 - u) principio de cautela e inquietudes del consumidor;
 - v) principios de la formación del personal que trabaja en la cadena de producción;

⁽¹⁾ Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales (DO L 255 de 30.9.2005, p. 22).

- w) normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y a los productos derivados;
- x) aspectos relacionados con el fraude.

Los candidatos podrán adquirir los conocimientos requeridos como parte de su formación veterinaria básica, o bien a través de la formación que hayan recibido, o de la experiencia profesional adquirida, tras su titulación como veterinario.

Si las autoridades competentes confirman que un candidato ha adquirido todos los conocimientos requeridos durante su formación universitaria o mediante una formación permanente que dé lugar a un título de posgrado, su experiencia profesional u otras cualificaciones, podrán eximirle de la obligación de realizar un examen. Si el candidato ha adquirido parcialmente los conocimientos que se exigen, las autoridades competentes organizarán exámenes distintos de los mencionados en el punto 2 para tener en cuenta la formación de los candidatos.

4. El veterinario oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
5. Para poder trabajar de manera independiente, cada veterinario oficial deberá recibir formación práctica durante un período de prácticas de al menos doscientas horas. La formación pertinente recibida durante los estudios de veterinaria podrá ser tenida en cuenta en el período de prueba. Durante este período, el veterinario en prácticas deberá trabajar bajo la supervisión de veterinarios oficiales ya existentes en mataderos, salas de despiece y explotaciones. La formación deberá versar en particular sobre la auditoría de las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC.
6. El veterinario oficial deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando periódicamente en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada en los ámbitos a los que se hace referencia en el punto 3. Cuando sea posible, el veterinario oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
7. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para veterinarios oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

CAPÍTULO II

AUXILIAR OFICIAL

1. Únicamente estarán autorizadas a realizar las tareas de auxiliar oficial las personas que hayan recibido una formación y hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos expuestos en el punto 5.
2. Las autoridades competentes organizarán la celebración de los exámenes a los que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a estos, los candidatos deberán demostrar que han recibido:
 - a) una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5, y
 - b) cualquier formación adicional necesaria para que los auxiliares oficiales puedan desempeñar sus tareas de manera competente.
3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en mataderos, en establecimientos de manipulación de caza o en salas de despiece, bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.
5. La formación de auxiliar oficial deberá abarcar, y los exámenes deberán confirmar, el conocimiento de los siguientes temas:
 - a) En relación con las explotaciones:
 - i) parte teórica:
 - formación relacionada con la organización de la industria agraria, los métodos de producción y las normas del comercio internacional para los animales,
 - buenas prácticas de cría de ganado,

- conocimientos básicos sobre las enfermedades, en particular zoonosis por virus, bacterias y parásitos,
 - seguimiento de las enfermedades, uso de medicamentos y vacunas, ensayos para la detección de residuos,
 - higiene e inspección sanitaria,
 - bienestar de los animales en la explotación y durante el transporte,
 - requisitos medioambientales: en los edificios, en las explotaciones y en general,
 - disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
 - inquietudes de los consumidores y control de la calidad,
- ii) parte práctica:
- visitas a explotaciones de diversos tipos y con diferentes métodos de crianza,
 - visitas a establecimientos de producción,
 - observación de la carga y descarga de los animales,
 - demostraciones de laboratorios,
 - controles veterinarios,
 - documentación,
- b) En relación con los mataderos, los establecimientos de manipulación de las piezas de caza y las salas de despiece:
- i) parte teórica:
- formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece,
 - conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,
 - conocimientos básicos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema,
 - bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero,
 - conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados,
 - conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados,
 - conocimientos básicos sobre la anatomía patológica de los animales sacrificados,
 - conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes, así como sobre importantes enfermedades de los animales,
 - conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,
 - conocimientos básicos de microbiología,
 - inspección *ante mortem*,
 - muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*,
 - inspección *post mortem*,
 - tareas administrativas,
 - conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
 - procedimiento de muestreo,
 - aspectos relacionados con el fraude,
- ii) parte práctica:
- identificación de los animales,
 - controles de la edad,

- inspección y evaluación de los animales sacrificados,
 - inspección *ante mortem* en el matadero,
 - inspección *post mortem* en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza,
 - muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*,
 - identificación de especies animales mediante el examen de partes típicas del animal,
 - identificación y formulación de observaciones sobre partes de animales sacrificados en las que se hayan producido alteraciones,
 - control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,
 - registro de los resultados de las inspecciones *ante mortem*,
 - muestreo,
 - trazabilidad de la carne,
 - documentación, como la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria y la lectura de registros.
6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
- a) la parte teórica, si el auxiliar oficial demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso i), o letra b), inciso i), del presente capítulo;
 - b) la parte práctica, si el auxiliar oficial demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso ii), o letra b), inciso ii), del presente capítulo.
7. El auxiliar oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
8. Los auxiliares oficiales deberán mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el auxiliar oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
9. Si los auxiliares oficiales solo realizan muestreos y análisis en relación con los análisis para detectar la presencia de *Trichinella* y los criterios microbiológicos, las autoridades competentes únicamente deberán garantizar que reciben la formación adecuada para dichas tareas.
10. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para auxiliares oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo pero no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

CAPÍTULO III

PERSONAL DESIGNADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar personal que haya recibido una formación y haya aprobado un examen que se ajuste a los requisitos establecidos en el punto 5 del presente capítulo.
2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen al que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a este, los candidatos deberán demostrar que han recibido:
 - a) una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5; y
 - b) cualquier formación adicional necesaria para que el personal designado por las autoridades competentes pueda desempeñar sus tareas de manera competente.
3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en salas de despiece bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.

5. La formación para el personal designado por las autoridades competentes deberá incluir —y los exámenes deberán confirmar— el conocimiento de los siguientes temas en relación con las salas de despiece:
 - i) parte teórica:
 - formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al despiece,
 - conocimientos profundos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,
 - conocimientos profundos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema,
 - conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes,
 - conocimientos sobre los métodos y procedimientos de preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,
 - conocimientos básicos de microbiología,
 - tareas administrativas,
 - conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
 - procedimiento de muestreo,
 - aspectos relacionados con el fraude,
 - ii) parte práctica:
 - inspección y evaluación de los animales sacrificados,
 - control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,
 - muestreo,
 - trazabilidad de la carne,
 - documentación.
 6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
 - a) la parte teórica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso i), del presente capítulo;
 - b) la parte práctica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso ii), del presente capítulo.
 7. El personal designado por las autoridades competentes deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
 8. El personal designado por las autoridades competentes deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el personal designado por las autoridades competentes deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
 9. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para los demás miembros del personal designado por las autoridades competentes entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.
-

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/625 DE LA COMISIÓN**de 4 de marzo de 2019****que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) ⁽¹⁾, y en particular su artículo 126, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2017/625 establece normas para la realización de los controles oficiales y otras actividades oficiales por parte de las autoridades competentes de los Estados miembros, en particular el establecimiento de requisitos que deben cumplirse para la introducción en la Unión de partidas de animales y mercancías procedentes de terceros países, o regiones de los mismos, y los controles oficiales de las partidas destinadas al consumo humano, con el fin de garantizar que cumplen la legislación alimentaria y de seguridad alimentaria de la Unión.
- (2) El Reglamento (UE) 2017/625 proporciona una base jurídica para la adopción de actos delegados a fin de completar las condiciones en él establecidas para la introducción en la Unión de determinados animales y mercancías. Entre estos requisitos adicionales figuran garantías relativas a la verificación del cumplimiento de:
 - las medidas de control relativas a sustancias y grupos de residuos en los animales y los productos destinados al consumo humano, de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo ⁽²⁾;
 - las normas para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (EET) en los animales vivos y los productos de origen animal, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾;
 - los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria en general y la seguridad alimentaria en particular, a escala nacional y de la Unión, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾;
 - las normas generales para explotadores de empresa alimentaria relativas a la higiene de los productos alimenticios, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁵⁾;

⁽¹⁾ DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91/664/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

- las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los explotadores de empresa alimentaria, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁶⁾;
- las normas específicas sobre los controles oficiales y las actividades de las autoridades competentes en cuanto a la producción de productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión ⁽⁷⁾ y el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión ⁽⁸⁾.
- (3) El Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁹⁾ establecía normas específicas relativas a la introducción en la Unión de productos de origen animal destinados al consumo humano, mientras que el Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁰⁾ establecía las condiciones generales para la introducción de alimentos en la Unión. El Reglamento (UE) 2017/625 establece normas en ámbitos actualmente cubiertos por esos dos Reglamentos, que deroga y sustituye, con efectos a partir del 14 de diciembre de 2019.
- (4) Los requisitos establecidos en el presente Reglamento deben garantizar una continuación de los establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 con el fin de garantizar un elevado nivel de protección de la salud y evitar que se interrumpa la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano. Al mismo tiempo, debe tenerse en cuenta la experiencia adquirida en la aplicación de las normas establecidas en ambos Reglamentos utilizando un enfoque basado en el riesgo.
- (5) El Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece requisitos para los explotadores de empresa alimentaria que importen productos de origen animal en la Unión. En consecuencia, los requisitos adicionales establecidos en el presente Reglamento para los controles oficiales deben ser coherentes con los ya establecidos en el Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- (6) El Reglamento (UE) 2017/185 de la Comisión ⁽¹¹⁾ establece excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 854/2004 sobre los requisitos de salud pública para la importación de determinados productos de origen animal (como los insectos y la carne de reptiles) y alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal (productos compuestos) hasta el 31 de diciembre de 2020. A fin de garantizar un elevado nivel de protección de la salud, procede asimismo establecer, antes de que expiren las medidas transitorias, requisitos para la entrada en la Unión de estos productos a fin de verificar que cumplen las normas de la Unión que les afectan.
- (7) La producción de insectos para el consumo humano va en aumento. Hay que garantizar que los insectos importados cumplan los requisitos de la Unión en materia de alimentos y seguridad alimentaria. Por ello, deben aplicarse también a los insectos los requisitos adicionales que establece el presente Reglamento para la entrada en la Unión de partidas de productos de origen animal. Los insectos pueden ser también objeto de autorización como nuevo alimento, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹²⁾.
- (8) El 18 de octubre de 2007, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria adoptó un dictamen sobre los riesgos que conlleva para la salud pública el consumo humano de carne de reptiles ⁽¹³⁾. En él se describen algunos peligros, tales como la presencia de *Salmonella* y de *Trichinella*. Entre los requisitos para la entrada en la Unión debe figurar la verificación del cumplimiento de la normativa de la Unión para reducir el riesgo de estos peligros en las partidas de carne de reptiles.

⁽⁶⁾ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

⁽⁷⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2018, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (véase la página 1 del presente Diario Oficial).

⁽⁸⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, que establece disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y que modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales (véase la página 51 del presente Diario Oficial).

⁽⁹⁾ Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

⁽¹⁰⁾ Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales (DO L 165 de 30.4.2004, p. 1).

⁽¹¹⁾ Reglamento (UE) 2017/185 de la Comisión, de 2 de febrero de 2017, por el que se establecen medidas transitorias para la aplicación de determinadas disposiciones de los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 29 de 3.2.2017, p. 21).

⁽¹²⁾ Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión (DO L 327 de 11.12.2015, p. 1).

⁽¹³⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/578>.

- (9) La composición de los productos compuestos afecta a las características fisicoquímicas de los alimentos que los contienen, lo que conlleva riesgos. Por ello, solo debe autorizarse la introducción en la Unión de partidas de productos compuestos que cumplan los requisitos aplicables, en particular sobre el origen de los productos transformados de origen animal que contienen dichos alimentos, el origen del alimento en sí o las garantías que acompañan las partidas de productos compuestos. Procede que el presente Reglamento establezca excepciones a los controles en los puestos de control fronterizos de los productos compuestos que presentan un riesgo bajo para la salud humana.
- (10) Al establecer requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano, debe hacerse referencia a los códigos de la Nomenclatura Combinada, de conformidad con el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo ⁽¹⁴⁾, con vistas a una identificación inequívoca.
- (11) La entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano solo debe permitirse, sobre la base de un análisis de riesgo, cuando los terceros países, o regiones de los mismos, de los que proceden los animales y productos puedan garantizar que los que están destinados al consumo humano cumplen los requisitos de seguridad alimentaria y figuran debidamente enumerados en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/626 de la Comisión ⁽¹⁵⁾.
- (12) Además de los requisitos establecidos en el artículo 127, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625, deben establecerse requisitos específicos para determinados animales y productos destinados al consumo humano, a fin de ofrecer garantías en cuanto a la eficacia de los controles oficiales en el ámbito de la seguridad alimentaria en terceros países, o regiones de los mismos. Solo deben figurar en las listas terceros países, o regiones de los mismos, que hayan dado pruebas y garantías de que los animales y productos en cuestión que proceden de ellos cumplen los requisitos de seguridad alimentaria de la Unión, o requisitos reconocidos como equivalentes, establecidos en la Directiva 96/23/CE, los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 178/2002, (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853/2004, (UE) 2017/625, el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627.
- (13) Solo debe permitirse la entrada en la Unión de partidas de determinados productos destinados al consumo humano cuando los establecimientos en los que se producen o se preparan, y desde los que se envían, figuren en listas elaboradas y actualizadas de conformidad con el artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625. Además, con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria de la Unión, u otras reconocidas al menos como equivalentes, procede disponer que, al elaborar y actualizar las listas de establecimientos de conformidad con el artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625, el tercer país ofrezca garantías adicionales a las contempladas en el artículo 127, apartado 3, letra e), incisos i) y iv), del Reglamento (UE) 2017/625.
- (14) La Comisión hará públicas las listas de establecimientos contempladas en el artículo 127 del Reglamento (UE) 2017/625, con el fin de que quede claro para los operadores de las empresas alimentarias y para los consumidores cuáles son los establecimientos que pueden introducir dichos productos en la Unión para su comercialización. Con vistas a garantizar la eficacia de dichos requisitos, los Estados miembros deben autorizar la introducción de partidas de estos productos siempre que los certificados oficiales que deben acompañar a estas partidas, de conformidad con las normas de la Unión aplicables, hayan sido expedidos por las autoridades competentes del tercer país a partir de la fecha de publicación de las listas por la Comisión.
- (15) Esos requisitos sobre los establecimientos no deben establecerse en relación con los productos en tránsito, dado que estos son de bajo riesgo desde la perspectiva de la seguridad alimentaria y que no van a comercializarse animales y productos en el mercado de la Unión. Tampoco deben establecerse tales requisitos para los establecimientos que se dediquen únicamente a la producción primaria, a operaciones de transporte, al almacenamiento de productos de origen animal que no requieran condiciones de almacenamiento a temperatura controlada o a la producción de sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, cola de pescado y aminoácidos muy refinados a los que hace referencia la sección XVI del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

⁽¹⁴⁾ Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común (DO L 256 de 7.9.1987, p. 1).

⁽¹⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/626 de la Comisión, de 5 de marzo de 2019, relativo a las listas de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales y productos destinados al consumo humano, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 por lo que respecta a dichas listas (véase la página 31 del presente Diario Oficial).

- (16) El Reglamento (UE) n.º 210/2013 de la Comisión ⁽¹⁶⁾ establece que los establecimientos que producen brotes deben ser aprobados por las autoridades competentes de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 852/2004. A fin de garantizar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria de la Unión, o de otras reconocidas al menos como equivalentes, solo debe permitirse la introducción en la Unión de brotes producidos en establecimientos que figuren en las listas elaboradas y actualizadas con arreglo al presente Reglamento.
- (17) A fin de garantizar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria de la Unión, o de otras reconocidas al menos como equivalentes, solo debe permitirse la introducción en la Unión de carne fresca, carne picada, preparados de carne, productos cárnicos, carne separada mecánicamente y materias primas destinadas a la producción de gelatina o colágeno procedentes de establecimientos que figuren en las listas elaboradas y actualizadas con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625 y hechas públicas por la Comisión. Además, las materias primas con las que se fabrican estos productos deben proceder de establecimientos (mataderos, salas de despiece y establecimientos de manipulación de caza o de productos de la pesca) que figuren en las listas elaboradas y actualizadas con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625 y hechas públicas por la Comisión.
- (18) Solo debe autorizarse la introducción en la Unión de partidas de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos procedentes de zonas de producción de terceros países, o regiones de los mismos, que figuren en las listas elaboradas y actualizadas con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625 y hechas públicas por la Comisión, para garantizar que se cumplen los requisitos específicos aplicables a estos productos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, u otros reconocidos al menos como equivalentes. La publicación de dichas listas persigue dejar claro, para los explotadores de empresas alimentarias y los consumidores, de qué zonas de producción pueden introducirse en la Unión moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.
- (19) Solo deben introducirse en la Unión partidas de productos de la pesca procedentes de un establecimiento en tierra o de buques frigoríficos, factoría o congeladores, o producidos o preparados en ellos, que enarbolan pabellón de un tercer país que figure en las listas elaboradas y actualizadas con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625 y hechas públicas por la Comisión, para garantizar que se cumplen los requisitos de la Unión, en particular los específicos para estos productos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, u otros reconocidos al menos como equivalentes. La publicación de dichas listas persigue dejar claro, para los explotadores de empresas alimentarias y los consumidores, de qué buques pueden introducirse en la Unión productos de la pesca.
- (20) Las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 para la entrada en la Unión de productos de origen animal no se aplican a los productos compuestos. Sin embargo, dicho Reglamento exige que los explotadores de empresas alimentarias que importan productos compuestos garanticen que los productos de origen animal transformados que contienen tales alimentos cumplen los requisitos en él establecidos.
- (21) El riesgo de los productos compuestos depende del tipo de ingredientes y de sus condiciones de almacenamiento. Por tanto, deben establecerse requisitos relativos a las partidas de productos compuestos para que los productos compuestos que presentan un riesgo procedan de países desde los que se autoriza la exportación a la Unión de conformidad con la Decisión 2007/777/CE ⁽¹⁷⁾, la Decisión 2006/766/CE ⁽¹⁸⁾, el Reglamento (CE) n.º 798/2008 ⁽¹⁹⁾, el Reglamento (UE) n.º 605/2010 ⁽²⁰⁾ y la Decisión 2011/163/UE de la Comisión ⁽²¹⁾.

⁽¹⁶⁾ Reglamento (UE) n.º 210/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, sobre la autorización de los establecimientos que producen brotes en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 68 de 12.3.2013, p. 24).

⁽¹⁷⁾ Decisión 2007/777/CE de la Comisión, de 29 de noviembre de 2007, por la que se establecen las condiciones sanitarias y zoonosológicas y los modelos de certificado para las importaciones de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados destinados al consumo humano procedentes de terceros países, y por la que se deroga la Decisión 2005/432/CE (DO L 312 de 30.11.2007, p. 49).

⁽¹⁸⁾ Decisión 2006/766/CE de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006, por la que se establece la lista de terceros países y territorios desde los que se autorizan las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados, gasterópodos marinos y productos de la pesca (DO L 320 de 18.11.2006, p. 53).

⁽¹⁹⁾ Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establecen una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1).

⁽²⁰⁾ Reglamento (UE) n.º 605/2010 de la Comisión, de 2 de julio de 2010, por el que se establecen las condiciones sanitarias y zoonosológicas, así como los requisitos de certificación veterinaria, para la introducción en la Unión Europea de leche cruda, productos lácteos, calostro y productos a base de calostro destinados al consumo humano (DO L 175 de 10.7.2010, p. 1).

⁽²¹⁾ Decisión 2011/163/UE de la Comisión, de 16 de marzo de 2011, relativa a la aprobación de los planes enviados por terceros países de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23/CE del Consejo (DO L 70 de 17.3.2011, p. 40).

- (22) Sobre la base del número de notificaciones recibidas en el sistema de alerta rápida para alimentos y piensos establecido por el Reglamento (CE) n.º 178/2002, hay partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano que presentan mayor riesgo de incumplimiento de los requisitos de la Unión en materia de seguridad alimentaria. Por tanto, debe someterse a certificación individual cada partida de esos animales y productos destinados al consumo humano que vaya a introducirse en la Unión para su comercialización. La certificación del cumplimiento de los requisitos de la Unión también puede contribuir a recordar a los explotadores de empresas alimentarias y a las autoridades competentes de los terceros países, o regiones de los mismos, los requisitos de la Unión aplicables. En el caso del tránsito, procede mantener la utilización de los actuales certificados de tránsito específicos con declaración zoonosanitaria.
- (23) Como el Reglamento (UE) 2017/625 se aplica con efectos a partir del 14 de diciembre de 2019, el presente Reglamento debe asimismo aplicarse a partir de esa fecha. El Reglamento (UE) 2017/185 establece medidas transitorias de excepción a algunas de las normas de los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004, en relación con los requisitos de salud pública para la importación de productos compuestos, que se ampliarán hasta el 20 de abril de 2021 de conformidad con el Reglamento (UE) 2019/759 de la Comisión ⁽²³⁾. Con el fin de garantizar una transición fluida, los requisitos de importación establecidos en el presente Reglamento deben, por tanto, aplicarse a partir del 20 de abril de 2021 a los productos compuestos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento complementa el Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respecta a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano procedentes de terceros países o de regiones de los mismos, a fin de garantizar que cumplen los requisitos aplicables establecidos por las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625 o requisitos reconocidos al menos como equivalentes.
2. Los requisitos a que se refiere el apartado 1 hacen referencia a:
 - a) la identificación de los animales y productos sujetos a los siguientes requisitos de entrada en la Unión:
 - i) que los animales y los productos procedan de un tercer país, o una de sus regiones, que figure en una lista de conformidad con el artículo 126, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625;
 - ii) que los animales y los productos se despachen y se produzcan o se preparen en establecimientos que cumplan los requisitos aplicables mencionados en el artículo 126, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, u otros reconocidos al menos como equivalentes, y que figuren en las listas elaboradas y actualizadas con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), incisos ii) y iii), del Reglamento (UE) 2017/625;
 - iii) que, de conformidad con el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, cada partida de animales y mercancías vaya acompañada de un certificado oficial, una atestación oficial u otra prueba, como un certificado privado, que demuestre que cumple las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625;
 - b) condiciones para la entrada en la Unión de determinados animales y productos procedentes de un tercer país, o una de sus regiones, mencionados de conformidad con las disposiciones del artículo 127, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625;
 - c) condiciones relativas a que las partidas de determinados productos procedentes de terceros países se despachen y se produzcan o se preparen en establecimientos que cumplan los requisitos aplicables mencionados en el artículo 126, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, u otros reconocidos al menos como equivalentes, y que figuren en las listas elaboradas y actualizadas con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), incisos ii) y iii), del Reglamento (UE) 2017/625;
 - d) además de los establecidos de conformidad con el artículo 126 del Reglamento (UE) 2017/625, los requisitos de entrada en la Unión, para su comercialización, de los siguientes productos específicos:
 - i) carne fresca, carne picada, preparados de carne, productos cárnicos, carne separada mecánicamente y materias primas destinadas a la producción de gelatina o colágeno;

⁽²³⁾ Reglamento de la Comisión (UE) 2019/759 de la Comisión, de 13 de mayo de 2019, que establece medidas transitorias para la aplicación de los requisitos sobre salud pública de las importaciones de alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal (productos compuestos) (DO L 125 de 14.5.2019, p. 11).

- ii) moluscos bivalvos, equinodermos tunicados y gasterópodos marinos vivos;
 - iii) productos de la pesca;
 - iv) productos compuestos;
- e) requisitos adicionales para los certificados oficiales, las acreditaciones oficiales y los certificados privados que deben acompañar a determinados animales y productos que se introducen en la Unión.
3. El presente Reglamento no se aplicará a:
- a) los animales y productos no destinados al consumo humano; sí será de aplicación, no obstante, cuando en el momento de su entrada en la Unión aún no se haya decidido qué destino se les va a dar;
 - b) los animales y productos destinados al consumo humano que solo vayan a transitar por la Unión, sin ser comercializados en ella.

Artículo 2

Definiciones

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) «equivalente»: lo que define el artículo 2, apartado 1, letra e), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 2) «comercialización»: lo que define el artículo 3, apartado 8, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 3) «establecimiento»: lo que define el artículo 2, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 4) «certificado privado»: un certificado firmado por el explotador de empresa alimentaria de importación;
- 5) «carne fresca»: la que se define en el anexo I, punto 1.10, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 6) «carne picada»: la que se define en el anexo I, punto 1.13, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 7) «preparados de carne»: los que se definen en el anexo I, punto 1.15, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 8) «productos cárnicos»: los que se definen en el anexo I, punto 7.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 9) «carne separada mecánicamente»: la que se define en el anexo I, punto 1.14, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 10) «gelatina»: la que se define en el anexo I, punto 7.7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 11) «colágeno»: el que se define en el anexo I, punto 7.8, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 12) «moluscos bivalvos»: los que se definen en el anexo I, punto 2.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 13) «productos de la pesca»: los que se definen en el anexo I, punto 3.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 14) «producto compuesto»: alimento que contiene tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal;
- 15) «reptiles»: animales de las especies *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon Lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* o *Pelodiscus sinensis*;
- 16) «carne de reptil»: las partes comestibles de reptiles de cría, sin transformar o transformadas, autorizadas en su caso con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 y que figuran en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión ⁽²³⁾;

⁽²³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos (DO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

- 17) «insectos»: alimento consistente en insectos, obtenido o producido a partir de ellos o sus partes, incluido cualquier estadio de los insectos vivos destinados al consumo humano que estén, en su caso, autorizados con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 y enumerados en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470;
- 18) «brotes»: los que se definen en el artículo 2, letra a), del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 208/2013 de la Comisión ⁽²⁴⁾;
- 19) «producción primaria»: la que se define en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 20) «matadero»: el establecimiento que se define en el anexo I, punto 1.16, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 21) «establecimiento de manipulación de caza»: el que se define en el anexo I, punto 1.18, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 22) «planta de despiece»: el establecimiento que se define en el anexo I, punto 1.17, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 23) «zona de producción»: la que se define en el anexo I, punto 2.5, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 24) «buque factoría»: el que se define en el anexo I, punto 3.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 25) «buque congelador»: el que se define en el anexo I, punto 3.3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 26) «buque frigorífico»: el equipado para almacenar y transportar mercancías paletizadas o sueltas (a granel) en bodegas o cámaras con temperatura controlada;
- 27) «explotador de empresa alimentaria»: lo que define el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 178/2002.

Artículo 3

Animales y mercancías que tienen que proceder de terceros países, o regiones de los mismos, incluidos en la lista a que hace referencia el artículo 126, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de los animales y productos destinados al consumo humano que procedan de un tercer país o una de sus regiones que figure en la lista correspondiente a esos animales y productos establecida en los artículos 3 a 22 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/626:

- a) los productos de origen animal, incluida la carne de reptiles y los insectos enteros muertos, partes de insectos o insectos transformados, para los que se han establecido códigos de la nomenclatura combinada («códigos NC») en los capítulos 2 a 5, 15 y 16, y los códigos correspondientes a los epígrafes 1702, 1806, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 y 9602 del sistema armonizado («códigos SA») de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87, cuando estos productos estén destinados al consumo humano.
- b) los insectos vivos a que hace referencia el código NC 0106 49 00 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87.

Artículo 4

Requisitos adicionales para la introducción en la Unión de determinados animales y productos procedentes de un tercer país o una de sus regiones

Además de los requisitos establecidos en el artículo 127, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625, la Comisión decidirá incluir terceros países, o regiones de los mismos, en la lista a que se refiere el artículo 126, apartado 2, letra a), de dicho Reglamento si reconoce los requisitos siguientes al menos como equivalentes a los correspondientes requisitos de la Unión por lo que respecta a los animales y productos a que se refiere el artículo 3:

- a) la legislación del tercer país sobre:
 - i) la producción de alimentos de origen animal;

⁽²⁴⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 208/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, sobre requisitos en materia de trazabilidad de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes (DO L 68 de 12.3.2013, p. 16).

- ii) el uso de medicamentos veterinarios, incluidas las normas sobre su prohibición o autorización, distribución y comercialización, así como las normas que regulan las operaciones de administración e inspección;
 - iii) la preparación y el uso de piensos, en especial los procedimientos para utilizar aditivos y la preparación y utilización de piensos que contengan medicamentos, así como la calidad de la higiene de las materias primas empleadas para preparar los piensos y del producto final;
- b) las condiciones higiénicas de producción, elaboración, manipulación, almacenamiento y expedición actualmente aplicadas a los productos de origen animal destinados a la Unión;
 - c) la experiencia de comercialización de los productos de origen animal procedentes del tercer país y los resultados de los controles oficiales a la entrada en la Unión;
 - d) si están disponibles, los resultados de los controles realizados por la Comisión en el tercer país relativos a otros animales y productos con relación a los cuales el tercer país ya está incluido en la lista de conformidad con el artículo 127, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625, en particular los resultados de la evaluación de las autoridades competentes del tercer país auditado y las medidas que dichas autoridades hayan adoptado tras las recomendaciones formuladas por la Comisión en las auditorías;
 - e) cuando proceda, la existencia, aplicación y comunicación de un programa de control de zoonosis aprobado por la Comisión;
 - f) cuando proceda, la existencia, aplicación y comunicación de un programa de control de residuos aprobado por la Comisión, de conformidad con la Directiva 96/23/CE.

Artículo 5

Requisitos relativos a los establecimientos para la introducción en la Unión de determinados animales y productos procedentes de un tercer país

1. Solo se permitirá la entrada en la Unión de partidas de los siguientes productos cuando procedan de establecimientos en los que estos productos se producen o se preparan, y desde los que estos productos se envían, que figuran en listas elaboradas y actualizadas de conformidad con el artículo 127, apartado 3, letra e), incisos ii) y iii), del Reglamento (UE) 2017/625:
 - a) los productos de origen animal para los que se han establecido requisitos en el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, y para los que se han establecido códigos NC en los capítulos 2 a 5, 15 y 16, y los «códigos SA» de los epígrafes 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103 y 4110 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87;
 - b) los brotes a los que corresponden los siguientes códigos SA: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90 o 1214 90 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87.
2. Los establecimientos a que hace referencia el apartado 1 del presente artículo podrán incluirse en las listas a las que hace referencia el artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625, únicamente si, además de las garantías previstas en el artículo 127, apartado 3, letra e), incisos ii) y iv) del Reglamento (UE) 2017/625, el tercer país ofrece las siguientes garantías:
 - a) esos establecimientos, y cualesquiera otros que manipulen materias primas de origen animal utilizadas en la fabricación de los productos de origen animal en cuestión, cumplen los requisitos aplicables a que se refiere el artículo 126, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, y en particular los del Reglamento (CE) n.º 853/2004, o requisitos reconocidos, al menos, como equivalentes;
 - b) el establecimiento, en su caso, solo manipula materias primas de origen animal procedentes de los Estados miembros o de terceros países que cuentan con un plan de control de residuos para esa categoría de productos, con arreglo a la Directiva 96/23/CE;
 - c) el tercer país tiene la capacidad real de impedir las exportaciones a la Unión de los establecimientos, si estos no cumplen los correspondientes requisitos de la Unión u otros reconocidos, al menos, como equivalentes.
3. La Comisión transmitirá a los Estados miembros las listas nuevas o actualizadas que reciba de las autoridades competentes del tercer país, de conformidad con el artículo 127, apartado 3, letra e), inciso iii), del Reglamento (UE) 2017/625, y las publicará en su sitio web.
4. Los Estados miembros autorizarán la introducción en la Unión de las partidas a que hace referencia el apartado 1 siempre que los certificados oficiales que deben acompañar a estas partidas, de conformidad con las normas de la Unión aplicables, hayan sido expedidos por las autoridades competentes del tercer país a partir de la fecha de publicación por la Comisión de las listas mencionadas en el apartado 1.

*Artículo 6***Establecimientos no sometidos a los requisitos del artículo 5, apartado 1**

Los requisitos establecidos en el artículo 5 no se aplicarán a los establecimientos que solo llevan a cabo las siguientes actividades:

- a) producción primaria;
- b) operaciones de transporte;
- c) almacenamiento de productos de origen animal que no requieran condiciones de almacenamiento a temperatura controlada;
- d) producción de sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, cola de pescado y aminoácidos muy refinados a los que hace referencia la sección XVI del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, contemplados en los códigos NC de la partida 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 o 3503 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87.

*Artículo 7***Requisitos aplicables a las partidas de carne fresca, carne picada, preparados de carne, productos cárnicos, carne separada mecánicamente y materias primas destinadas a la producción de gelatina o colágeno**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de los siguientes productos de origen animal que hayan sido fabricados con materias primas producidas en mataderos, salas de despique y establecimientos de manipulación de caza o de productos de la pesca que figuren en las listas de establecimientos elaboradas y actualizadas con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625:

- a) carne fresca;
- b) carne picada;
- c) preparados de carne;
- d) productos cárnicos y carne separada mecánicamente;
- e) las materias primas destinadas a la producción de gelatina o colágeno a que se hace referencia, respectivamente, en la sección XIV, capítulo I, punto 4, letra a), y en la sección XV, capítulo I, punto 4, letra a), del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

*Artículo 8***Requisitos aplicables a las partidas de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos**

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 6, solo se autorizará la entrada en la Unión de los envíos de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos para los que se han establecido códigos NC en la rúbrica 0307 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87 procedentes de zonas de producción de terceros países que figuren en las listas elaboradas por las autoridades competentes del tercer país de conformidad con el artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625, y publicadas por la Comisión.

2. Podrán introducirse en la Unión, procedentes de zonas de producción que no hayan sido clasificadas por la autoridad competente del tercer país, de conformidad con el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625, los productos siguientes:

- a) *Pectinidae*, excepto cuando los datos procedentes de programas de control oficial según lo establecido por el artículo 57 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 permitan a las autoridades competentes clasificar las zonas de pesca según lo establecido en el anexo III, sección VII, capítulo IX, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- b) gasterópodos marinos no filtradores y *Holothuroidea* no filtradores.

*Artículo 9***Elaboración de las listas de zonas de producción**

1. Antes de que las autoridades competentes del tercer país elaboren las listas mencionadas en el artículo 8, apartado 1, se tendrán especialmente en cuenta las garantías que dichas autoridades puedan dar sobre el cumplimiento de los requisitos del artículo 52 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 en materia de clasificación y control de las zonas de producción.

La Comisión realizará una visita de control *in situ* antes de elaborar dichas listas.

2. Una vez elaboradas las listas mencionadas en el artículo 8, apartado 1, y siempre que las autoridades competentes del tercer país ofrezcan garantías suficientes sobre la gestión y el control de las zonas de producción bajo su responsabilidad, no será preciso realizar otra visita de control *in situ* de la Comisión hasta que se añada una nueva zona de producción a una de las listas establecidas de conformidad con el artículo 5.

*Artículo 10***Requisitos especiales aplicables a los productos de la pesca**

Solo se permitirá la entrada en la Unión, para su comercialización, de partidas de productos de la pesca para los que se han establecido códigos NC en las rúbricas 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1603, 1604, 1605 o 2106 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87, que se hayan producido o preparado, en cualquier fase de su producción, en un establecimiento en tierra, un buque factoría o un buque congelador, o se hayan almacenado en una cámara frigorífica o un buque frigorífico, que figure en una lista elaborada y actualizada con arreglo al artículo 127, apartado 3, letra e), del Reglamento (UE) 2017/625, y publicada por la Comisión.

Artículo 11

1. Un buque podrá incluirse en las listas de establecimientos a los que hace referencia el artículo 127, apartado 3, letra e), inciso ii), del Reglamento (UE) 2017/625 cuando las autoridades competentes del tercer país cuyo pabellón enarbola el buque y las autoridades competentes de otro tercer país en el cual aquellas hayan delegado responsabilidades para la inspección del buque en cuestión transmitan a la Comisión una comunicación conjunta certificando que se cumplen los cuatro requisitos siguientes:

- a) ambos países figuran en la lista de terceros países, o regiones de los mismos, elaborada con arreglo al artículo 127, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625, autorizados a introducir en la Unión productos de la pesca;
- b) todos los productos de la pesca del buque en cuestión destinados a su comercialización en la Unión se desembarcan directamente en el tercer país en el cual las autoridades competentes del tercer país cuyo pabellón enarbola el buque hayan delegado responsabilidades para la inspección del buque en cuestión;
- c) las autoridades competentes delegadas han inspeccionado el buque y han declarado que cumple los requisitos aplicables de la Unión;
- d) las autoridades competentes delegadas han declarado que inspeccionarán periódicamente el buque para asegurarse de que sigue cumpliendo los requisitos aplicables de la Unión.

2. Un buque podrá incluirse en las listas de establecimientos a los que hace referencia el artículo 127, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625 sobre la base de una comunicación conjunta de las autoridades competentes del tercer país cuyo pabellón enarbola el buque y las autoridades competentes de un Estado miembro en el cual aquellas hayan delegado responsabilidades para la inspección del buque en cuestión certificando que se cumplen los tres requisitos siguientes:

- a) todos los productos de la pesca del buque en cuestión destinados a su comercialización en la Unión se desembarcan directamente en dicho Estado miembro;
- b) las autoridades competentes de dicho Estado miembro han inspeccionado el buque y han declarado que cumple los requisitos aplicables de la Unión;
- c) las autoridades competentes de dicho Estado miembro han declarado que inspeccionarán periódicamente el buque para asegurarse de que sigue cumpliendo los requisitos aplicables de la Unión.

3. Cuando se introducen en la Unión partidas de productos de la pesca directamente desde un buque frigorífico, factoría o congelador que enarbole pabellón de un tercer país, podrá ser firmado por el capitán el certificado oficial al que hace referencia el artículo 13, apartado 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión ⁽²⁵⁾.

Artículo 12

Requisitos aplicables a las partidas de productos compuestos

1. Solo se permitirá la entrada en la Unión, para su comercialización, de partidas de productos compuestos a los que hacen referencia los códigos SA de los epígrafes 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1901, 1902, 1905, 2004, 2005, 2103, 2104, 2105 y 2106 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87 si cada producto transformado de origen animal que contienen fue producido bien en establecimientos ubicados en terceros países o regiones de los mismos desde los que se autoriza, de conformidad con el artículo 5, la importación en la Unión de dichos productos transformados de origen animal, o bien en establecimientos ubicados en los Estados miembros.

2. Hasta que la Comisión establezca una lista específica de terceros países o regiones de los mismos desde los que se autoriza la exportación a la Unión de productos compuestos, podrán introducirse en la Unión partidas de productos compuestos procedentes de terceros países o regiones de los mismos que cumplan las siguientes normas:

- a) los productos compuestos mencionados en el apartado 1 que tienen que transportarse o almacenarse a temperatura controlada procederán de países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la exportación a la Unión de cada producto transformado de origen animal que contiene el producto final, de conformidad con la Decisión 2007/777/CE, el Reglamento (UE) n.º 605/2010, la Decisión 2006/766/CE, el Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión ⁽²⁶⁾ y la Decisión 2011/163/UE;
- b) los productos compuestos mencionados en el apartado 1 que no tienen que transportarse o almacenarse a temperatura controlada y que contengan cualquier cantidad de carne transformada procederán de países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la exportación a la Unión de los productos cárnicos que contienen el producto compuesto, de conformidad con la Decisión 2007/777/CE y con la Decisión 2011/163/UE de la Comisión;
- c) los productos compuestos mencionados en el apartado 1 que no tienen que transportarse o almacenarse a temperatura controlada y que contienen productos transformados de origen animal distintos de la carne transformada, para los cuales se establecen requisitos en el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, procederán de terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la exportación a la Unión de productos cárnicos, productos lácteos, productos a base de calostro, productos de la pesca u ovoproductos sobre la base de los requisitos de la Unión en materia de salud pública y sanidad animal y que figuran en la lista correspondiente al menos a uno de esos productos de origen animal, de conformidad con la Decisión 2007/777/CE, el Reglamento (UE) n.º 605/2010, la Decisión 2006/766/CE, el Reglamento (CE) n.º 798/2008 y el anexo de la Decisión 2011/163/UE de la Comisión, sobre la base de un plan de control de residuos aprobado de conformidad con la Directiva 96/23/CE.

Artículo 13

Certificados oficiales

1. Solo se autorizará la introducción en la Unión de partidas de los siguientes productos que vayan acompañadas de un certificado oficial:

- a) los productos de origen animal para los que se han establecido códigos NC en los capítulos 2 a 5, 15 y 16, y códigos SA en los epígrafes 1506, 1521, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 y 9602 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87, cuando estos productos estén destinados al consumo humano;
- b) los insectos vivos a que hace referencia el código NC 0106 49 00 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87;
- c) brotes y semillas destinadas a la producción de brotes y que corresponden a los siguientes códigos SA: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 o 1214 90 de la segunda parte del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87.

⁽²⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que respecta a estos modelos de certificados (véase la página 101 del presente Diario Oficial).

⁽²⁶⁾ Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1).

2. Los certificados oficiales a que se refiere el apartado 1 certificarán que los productos cumplen:
 - a) los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 178/2002, (CE) n.º 852/2004 y (CE) n.º 853/2004, o disposiciones reconocidas como equivalentes;
 - b) los requisitos específicos de introducción en la Unión establecidos en el presente Reglamento.
3. Los certificados oficiales a que se refiere el apartado 1 podrán incluir detalles exigidos por otra legislación de la Unión relativa a salud pública y sanidad animal.
4. El certificado oficial de los brotes y semillas destinadas a la producción de brotes mencionado en el apartado 1, letra c), acompañará a la partida hasta que llegue al destino indicado en el certificado. En caso de fraccionamiento de la partida, una copia del certificado oficial acompañará a cada parte de la misma.

Artículo 14

Certificación privada

1. Una certificación privada, establecida y firmada por el explotador de la empresa alimentaria de importación, acompañará a las partidas de productos compuestos contempladas en el artículo 12, apartado 2, letra c), confirmando que las partidas cumplen los requisitos aplicables del artículo 126, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625.
2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, en el caso de los productos exentos de controles oficiales en los puestos de control fronterizos, de conformidad con el artículo 48, letra h), del Reglamento (UE) 2017/625, la certificación privada acompañará a los productos en el momento de su comercialización.
3. La certificación privada a que se refiere el apartado 1 garantizará la trazabilidad de la partida, y contendrá
 - a) información sobre el expedidor y el destinatario de los productos importados;
 - b) la lista de productos de origen vegetal y de productos transformados de origen animal que contienen los productos compuestos, en orden decreciente del peso registrado en el momento de su utilización para la fabricación del producto compuesto;
 - c) el número de autorización de los establecimientos que fabrican los productos transformados de origen animal que contienen los productos compuestos, como contempla el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, indicado por el explotador de la empresa alimentaria de importación.
4. La certificación privada a que se refiere el apartado 1 certificará que:
 - a) el tercer país, o región del mismo, que produce el producto compuesto figura al menos en una de las siguientes categorías de productos de origen animal cuya introducción se autoriza:
 - i) productos a base de carne;
 - ii) productos lácteos o productos a base de calostro;
 - iii) productos de la pesca;
 - iv) ovoproductos;
 - b) el establecimiento de producción de los productos compuestos cumple normas de higiene reconocidas como equivalentes a las exigidas por el Reglamento (CE) n.º 852/2004;
 - c) el producto compuesto no tiene que transportarse o almacenarse a temperatura controlada;
 - d) los productos transformados de origen animal que contienen los productos compuestos proceden de terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la exportación a la Unión de cada uno de los productos transformados de origen animal, o su exportación desde la Unión, y de establecimientos que figuran en las listas;
 - e) los productos transformados de origen animal utilizados en productos compuestos habrán sido sometidos, como mínimo, a tratamiento de conformidad con la Decisión 2007/777/CE y con el Reglamento (UE) n.º 605/2010 de la Comisión; se presentará una breve descripción de cualquier proceso a que se hayan sometido y de las temperaturas aplicadas al producto.

*Artículo 15***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019. No obstante, los requisitos establecidos en el artículo 12 y en el artículo 14, apartados 1 y 2, se aplicarán a partir del 21 de abril de 2021.

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

Hecho en Bruselas, el 4 de marzo de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/626 DE LA COMISIÓN**de 5 de marzo de 2019****relativo a las listas de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales y productos destinados al consumo humano, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 por lo que respecta a dichas listas****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) ⁽¹⁾, y en particular su artículo 127, apartado 2,

Previa consulta al Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2017/625 establece normas para los controles oficiales y otras actividades de control realizadas por las autoridades competentes de los Estados miembros a fin de verificar el cumplimiento de la legislación de la Unión, entre otros, en el ámbito de la seguridad alimentaria en todas las fases del proceso de producción, transformación y distribución. Establece, en particular, el requisito de que determinados animales y mercancías entren en la Unión solo si proceden de un tercer país o de una región de un tercer país que figure en una lista elaborada por la Comisión a tal fin.
- (2) El Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión ⁽²⁾ complementa el Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respecta a las condiciones para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano procedentes de terceros países o de regiones de los mismos, a fin de garantizar que cumplen los requisitos pertinentes establecidos en las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625 (seguridad alimentaria) o unos requisitos reconocidos al menos como equivalentes. Entre esas condiciones se encuentra la identificación de los animales y los productos destinados al consumo humano a los que se aplica el requisito de proceder de un tercer país o una de sus regiones que figure en la lista, de conformidad con el artículo 126, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625.
- (3) Las listas de terceros países o regiones de terceros países a partir de los cuales está autorizada la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano se establecen para garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad alimentaria, de conformidad con el artículo 11, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾, que será derogado el 14 de diciembre de 2019 por el Reglamento (UE) 2017/625, y los requisitos de sanidad animal, de conformidad con el artículo 8, apartado 1, de la Directiva 2002/99/CE del Consejo ⁽⁴⁾. Cuando lo consideró necesario para el cumplimiento de los requisitos tanto de salud humana como de sanidad animal, la Comisión estableció listas

⁽¹⁾ DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que complementa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano (véase la página 18 del presente Diario Oficial).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

⁽⁴⁾ Directiva 2002/99/CE del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, por la que se establecen las normas zoonómicas aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 18 de 23.1.2003, p. 11).

comunes, que abarcaban ambos aspectos, mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 ⁽⁵⁾, el Reglamento (UE) n.º 206/2010 ⁽⁶⁾, el Reglamento (CE) n.º 119/2009 ⁽⁷⁾, la Decisión 2007/777/CE ⁽⁸⁾, la Decisión 2003/779/CE ⁽⁹⁾ y el Reglamento (UE) n.º 605/2010 ⁽¹⁰⁾.

- (4) En la Decisión 2006/766/CE de la Comisión ⁽¹¹⁾, adoptada con arreglo al artículo 11, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 854/2004, se establecen listas adicionales de terceros países o de regiones de los mismos desde los cuales, por consideraciones de salud pública, se autoriza la entrada en la Unión de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados, gasterópodos marinos y productos de la pesca.
- (5) Como el Reglamento (CE) n.º 854/2004 quedará derogado por el Reglamento (UE) 2017/625, con efecto a partir del 14 de diciembre de 2019, y a fin de contar con un único acto jurídico en el que se recojan en una lista todos los terceros países o regiones de los mismos que, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, están autorizados a introducir en el mercado de la Unión determinados animales y productos, procede establecer listas de dichos animales y productos en el presente Reglamento.
- (6) En el marco de la aplicación del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹²⁾, se están debatiendo los requisitos para la elaboración de la lista de los terceros países o regiones de los mismos que, por razones zoonómicas, están autorizados a introducir en la Unión determinados productos de origen animal, por lo cual también procede establecer listas de tales productos, con referencias cruzadas a las listas ya existentes a fin de evitar duplicaciones. Estas listas se han elaborado sobre la base del Reglamento (CE) n.º 854/2004 y de la Directiva 2002/99/CE del Consejo, a petición de los terceros países afectados. Para figurar en las listas, las autoridades competentes de los terceros países han ofrecido garantías adecuadas, en particular por lo que respecta al cumplimiento de la legislación alimentaria de la Unión, o a la equivalencia con ella, y a la organización de las autoridades competentes del tercer país. Por tanto, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625, no es preciso volver a evaluar el cumplimiento de dichas condiciones.
- (7) A efectos del Reglamento (UE) 2017/625, conviene mantener listas relativas a los alimentos y a la seguridad alimentaria que sean comunes con las listas existentes, establecidas por razones zoonómicas, y mantener un enfoque coordinado repertoriando únicamente terceros países y regiones de los mismos si se ha aprobado, en su caso, un programa de control de residuos de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo ⁽¹³⁾.
- (8) El Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁴⁾ establece requisitos para los operadores de empresa alimentaria que importen productos de origen animal y productos compuestos. Dispone, en particular, que los operadores de empresas alimentarias que importen productos de origen animal procedentes de terceros países o regiones de los mismos deben garantizar que el tercer país de expedición figura en una lista de terceros países desde los que se permiten las importaciones de estos productos.

⁽⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 de la Comisión, de 28 de abril de 2016, por el que se confecciona una lista de terceros países o partes de terceros países y territorios desde los cuales los Estados miembros deben autorizar la introducción en la Unión de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano, se establecen los requisitos relativos a los certificados, se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y se deroga la Decisión 2003/812/CE (DO L 126 de 14.5.2016, p. 13).

⁽⁶⁾ Reglamento (UE) n.º 206/2010 de la Comisión, de 12 de marzo de 2010, por el que se establecen listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 73 de 20.3.2010, p. 1).

⁽⁷⁾ Reglamento (CE) n.º 119/2009 de la Comisión, de 9 de febrero de 2009, por el que se establece una lista de terceros países o partes de los mismos para la importación en la Comunidad, o para el tránsito por ella, de carne de lepóridos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejo de granja y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 39 de 10.2.2009, p. 12).

⁽⁸⁾ Decisión 2007/777/CE de la Comisión, de 29 de noviembre de 2007, por la que se establecen las condiciones sanitarias y zoonómicas y los modelos de certificado para las importaciones de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados destinados al consumo humano procedentes de terceros países, y por la que se deroga la Decisión 2005/432/CE (DO L 312 de 30.11.2007, p. 49).

⁽⁹⁾ Decisión 2003/779/CE de la Comisión, de 31 de octubre de 2003, por la que se establecen las condiciones sanitarias y el certificado veterinario para la importación de tripas de animales procedentes de terceros países (DO L 285 de 1.11.2003, p. 38).

⁽¹⁰⁾ Reglamento (UE) n.º 605/2010 de la Comisión, de 2 de julio de 2010, por el que se establecen las condiciones sanitarias y zoonómicas, así como los requisitos de certificación veterinaria, para la introducción en la Unión Europea de leche cruda, productos lácteos, calostro y productos a base de calostro destinados al consumo humano (DO L 175 de 10.7.2010, p. 1).

⁽¹¹⁾ Decisión 2006/766/CE de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006, por la que se establece las listas de terceros países y territorios desde los que se autorizan las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados, gasterópodos marinos y productos de la pesca (DO L 320 de 18.11.2006, p. 53).

⁽¹²⁾ Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal») (DO L 84 de 31.3.2016, p. 1).

⁽¹³⁾ Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91/664/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10).

⁽¹⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

- (9) El Reglamento (UE) 2017/185 de la Comisión ⁽¹⁵⁾ contiene medidas transitorias que establecen excepciones a las condiciones de importación establecidas en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y son aplicables a determinados productos de origen animal hasta el 31 de diciembre de 2020.
- (10) Por tanto, deben elaborarse listas adicionales de terceros países o regiones de los mismos, en todo caso antes de que expiren las medidas transitorias establecidas en el Reglamento (UE) 2017/185, para evitar que se interrumpa la entrada en la Unión de partidas de productos de origen animal. Deben establecerse, en particular, listas para grasas animales fundidas y chicharrones, carne de reptiles, insectos y tripas.
- (11) Un alimento que consista en insectos, obtenido o producido a partir de estos o de sus partes, incluidos los insectos vivos, está sujeto a su autorización como nuevo alimento de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁶⁾. Procede establecer una lista para estos grupos de productos.
- (12) Antes de que finalicen las medidas transitorias previstas en el Reglamento (UE) 2017/185, es preciso establecer una lista de productos de origen animal distintos de aquellos para los cuales el presente Reglamento establece listas específicas, para no poner en peligro la entrada en la Unión de los productos de origen animal actualmente importados, que son esenciales para los explotadores de empresas alimentarias.
- (13) Las medidas transitorias establecidas en el Reglamento (UE) 2017/185 para determinados productos de origen animal y productos compuestos se introdujeron porque representan un bajo riesgo para la salud humana, ya sea por la pequeña cantidad en que se consumen o porque la transformación de los productos excluye en gran medida el riesgo para la salud humana. Por tanto, de conformidad con el artículo 127, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625 y el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/625, es desproporcionado pedir a los terceros países todas las pruebas y las garantías.
- (14) Deben establecerse listas en el presente Reglamento y suprimirse del Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 y de la Decisión 2006/766/CE. Por tanto, el Reglamento (UE) 2016/759 debe modificarse en consecuencia, y la Decisión 2006/766/CE debe ser derogada.
- (15) Como el Reglamento (UE) 2017/625 es aplicable con efectos a partir del 14 de diciembre de 2019, el presente Reglamento debe asimismo aplicarse a partir de esa fecha.
- (16) Hasta el 21 de abril de 2021 no se establecerán listas de terceros países o regiones de los mismos desde los cuales, sobre la base de su situación zoonosaria, se autoriza la entrada en la Unión de partidas de tripas, de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/429. Procede que la lista de terceros países o regiones de los mismos desde los cuales se autoriza la entrada en la Unión de partidas de tripas destinadas al consumo humano solo sea de aplicación a partir de esa misma fecha. Por tanto, las medidas transitorias por las que se establecen excepciones relativas a los requisitos de salud pública para la entrada en la Unión de partidas de tripas deben prorrogarse hasta el 20 de abril de 2021.
- (17) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

El presente Reglamento se refiere a las listas de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, a introducir en la Unión Europea partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano, de conformidad con el artículo 126, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625.

⁽¹⁵⁾ Reglamento (UE) 2017/185 de la Comisión, de 2 de febrero de 2017, por el que se establecen medidas transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 29 de 3.2.2017, p. 21).

⁽¹⁶⁾ Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión (DO L 327 de 11.12.2015, p. 1).

Artículo 2

Definiciones

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) «carne fresca»: la que se define en el anexo I, punto 1.10, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 2) «preparados de carne»: los que se definen en el anexo I, punto 1.15, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 3) «carne»: la que se define en el anexo I, punto 1.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 4) «aves de corral»: las que se definen en el anexo I, punto 1.3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 5) «caza silvestre»: la que se define en anexo I, punto 1.5, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 6) «huevos»: los que se definen en el anexo I, punto 5.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 7) «ovoproductos»: los que se definen en el anexo I, punto 7.3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 8) «productos cárnicos»: los que se definen en el anexo I, punto 7.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 9) «estómagos, vejigas e intestinos tratados»: los que se definen en el anexo I, punto 7.9, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 10) «moluscos bivalvos»: los que se definen en el anexo I, punto 2.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 11) «productos de la pesca»: los que se definen en el anexo I, punto 3.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 12) «leche cruda»: la que se define en el anexo I, punto 4.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 13) «productos lácteos»: los que se definen en el anexo I, punto 7.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 14) «calostro»: el que se define en el anexo III, sección IX, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 15) «productos a base de calostro»: los que se definen en el anexo III, sección IX, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 16) «ancas de rana»: las que se definen en el anexo I, punto 6.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 17) «caracoles»: los que se definen en el anexo I, punto 6.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 18) «grasas animales fundidas»: las que se definen en el anexo I, punto 7.5, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 19) «chicharrones»: los que se definen en el anexo I, punto 7.6, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 20) «gelatina»: la que se define en el anexo I, punto 7.7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 21) «colágeno»: el que se define en el anexo I, punto 7.8, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 22) «miel»: la que se define en el anexo II, parte IX, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁷⁾;
- 23) «productos apícolas»: los que se definen en el anexo II, parte IX, punto 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- 24) «carne de reptil»: la que se define en el artículo 2, apartado 16, del Reglamento (UE) 2019/625;
- 25) «insectos»: los que se definen en el artículo 2, apartado 17, del Reglamento (UE) 2019/625.

⁽¹⁷⁾ Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671).

*Artículo 3***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión carne fresca y preparados de carne de ungulados**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de carne fresca y preparados de carne de ungulados destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación en la Unión, de conformidad con el artículo 14, letra a), del Reglamento (UE) n.º 206/2010.

*Artículo 4***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión carne de aves de corral, de ráticas y aves de caza silvestres, preparados de carne de aves de corral, huevos y ovoproductos**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de carne de aves de corral, de ráticas y aves de caza silvestres, preparados de carne de aves de corral, huevos y ovoproductos destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación en la Unión, de conformidad con el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión ⁽¹⁸⁾.

*Artículo 5***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión carne de lepóridos silvestres, de mamíferos terrestres silvestres distintos de ungulados y lepóridos, y de conejos de granja**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de carne de lepóridos silvestres, de mamíferos terrestres silvestres distintos de ungulados y lepóridos, y de conejos de granja destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación en la Unión, de conformidad con el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 119/2009.

*Artículo 6***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión productos cárnicos y estómagos, vejigas e intestinos tratados distintos de las tripas**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de productos cárnicos y estómagos, vejigas e intestinos tratados, distintos de las tripas, destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación en la Unión, de conformidad con el artículo 3, letra b), de la Decisión 2007/777/CE.

No obstante, las partidas de biltong/jerky y productos cárnicos pasteurizados destinadas al consumo humano solo podrán introducirse en la Unión si proceden de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación en la Unión, de conformidad con el anexo II, parte 3, de la Decisión 2007/777/CE.

*Artículo 7***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir tripas en la Unión**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de tripas destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación en la Unión, de conformidad con el artículo 1 de la Decisión 2003/779/CE.

⁽¹⁸⁾ Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1).

*Artículo 8***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, refrigerados, congelados o transformados**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, refrigerados, congelados o transformados destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo I. Sin embargo, se permitirá también la introducción en la Unión de músculos aductores de los pectínidos que no sean de acuicultura, completamente separados de las vísceras y de las gónadas, procedentes de terceros países que no figuran en dicha lista.

*Artículo 9***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión productos de la pesca distintos de los mencionados en el artículo 8**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de productos de la pesca distintos de los mencionados en el artículo 8, destinadas al consumo humano, que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo II.

*Artículo 10***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión leche cruda, calostro, productos lácteos y productos a base de calostro**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de leche cruda, calostro, productos lácteos y productos a base de calostro destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación en la Unión, de conformidad con el artículo 2 del Reglamento (UE) n.º 605/2010.

*Artículo 11***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión ancas de rana**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de ancas de rana destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo III.

*Artículo 12***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión caracoles, preparados de conformidad con el anexo III, sección XI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de caracoles, preparados de conformidad con el anexo III, sección XI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo III del presente Reglamento.

*Artículo 13***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión grasas animales fundidas y chicharrones**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de grasas animales fundidas y chicharrones destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación de productos cárnicos en la Unión, de conformidad con el artículo 3, letra b), inciso i), de la Decisión 2007/777/CE.

*Artículo 14***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión gelatina y colágeno**

1. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de gelatina y colágeno de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación de partidas de carne fresca de dichos ungulados en la Unión, de conformidad con el artículo 14, letra a), del Reglamento (UE) n.º 206/2010, o que procedan de Corea del Sur, Malasia, Pakistán o Taiwán.
2. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de gelatina y colágeno de aves de corral destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 798/2008, desde los que se autoriza la importación de carne de aves de corral de las especies respectivas, tal como se especifica en dicha parte del mencionado anexo, o que procedan de Taiwán.
3. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de gelatina y colágeno de productos de la pesca destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo II.
4. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de gelatina y colágeno de lepóridos y de mamíferos terrestres silvestres distintos de los ungulados destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 119/2009.

*Artículo 15***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión materias primas para la producción de gelatina o colágeno**

1. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas para la producción de gelatina y colágeno de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación de partidas de carne fresca de dichos ungulados en la Unión, de conformidad con el artículo 14, letra a), del Reglamento (UE) n.º 206/2010.
2. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas para la producción de gelatina y colágeno de aves de corral destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 798/2008, desde los que se autoriza la importación de carne de aves de corral de las especies respectivas, tal como se especifica en dicha parte del mencionado anexo.
3. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas para la producción de gelatina y colágeno de productos de la pesca destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo II.
4. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas para la producción de gelatina y colágeno de lepóridos y de mamíferos terrestres silvestres distintos de los ungulados destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 119/2009.

*Artículo 16***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno**

1. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo II del Reglamento (UE) n.º 206/2010, o que procedan de Corea del Sur, Malasia, Pakistán o Taiwán.

2. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno de aves de corral destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 798/2008, o que procedan de Taiwán.
3. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno de productos de la pesca destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo II.
4. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno de lepóridos y de mamíferos terrestres silvestres distintos de los ungulados destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 119/2009.
5. Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno contempladas en el anexo III, sección XIV, capítulo I, punto 4, letra b), inciso iii), del Reglamento (CE) n.º 853/2004, que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la introducción de materias primas derivadas de dichos productos de conformidad con el artículo 15 del presente Reglamento.

Artículo 17

Lista de terceros países autorizados a introducir en la Unión miel y otros productos apícolas

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de miel y otros productos apícolas destinadas al consumo humano que procedan de los terceros países que figuran en la columna «País» del anexo de la Decisión 2011/163/UE de la Comisión ⁽¹⁹⁾ y que llevan una «X» en la columna «Miel» del mismo.

Artículo 18

Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión determinados productos muy refinados

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, cola de pescado y aminoácidos muy refinados destinadas al consumo humano que procedan de los siguientes terceros países o regiones de los mismos:

- 1) en el caso de las materias primas obtenidas de ungulados, los terceros países que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo II del Reglamento (UE) n.º 206/2010, o de Corea del Sur, Malasia, Pakistán o Taiwán;
- 2) en el caso de las materias primas obtenidas de productos de la pesca, todos los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo II;
- 3) en el caso de las materias primas obtenidas de aves de corral, los terceros países y territorios que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 798/2008.

Artículo 19

Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión carne de reptil

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de carne de reptil destinadas al consumo humano que procedan de Suiza ⁽²⁰⁾, Botsuana, Vietnam, Sudáfrica o Zimbabue.

⁽¹⁹⁾ Decisión 2011/163/UE de la Comisión, de 16 de marzo de 2011, relativa a la aprobación de los planes enviados por terceros países de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23/CE del Consejo (DO L 70 de 17.3.2011, p. 40).

⁽²⁰⁾ De conformidad con el Acuerdo entre la Comunidad Europea y la Confederación Suiza sobre el comercio de productos agrícolas, de 21 de junio de 1999 (DO L 114 de 30.4.2002, p. 132).

*Artículo 20***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir insectos en la Unión**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de insectos destinadas al consumo humano si dichos alimentos son originarios y proceden de terceros países, o regiones de los mismos, desde los cuales se ha autorizado la introducción de insectos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, y figuran en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión ⁽²¹⁾.

*Artículo 21***Lista de terceros países, o regiones de los mismos, autorizados a introducir en la Unión otros productos de origen animal**

Solo se permitirá la introducción en la Unión de partidas de productos de origen animal, distintos de los mencionados en los artículos 3 a 20, destinadas al consumo humano, que procedan de los siguientes terceros países o regiones de los mismos:

- 1) si son de ungulados, los terceros países que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo II del Reglamento (UE) n.º 206/2010, o Corea del Sur, Malasia, Pakistán o Taiwán;
- 2) si son de aves de corral, los terceros países que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 798/2008, o Taiwán;
- 3) si son de productos de la pesca, los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en el anexo II;
- 4) si son de lepidóridos y de mamíferos terrestres silvestres distintos de los ungulados, los terceros países o regiones de los mismos que figuran en la columna 1 del cuadro de la parte 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 119/2009;
- 5) si son de distintas especies, los terceros países, o regiones de los mismos, que figuran en los puntos 1 a 4 del presente artículo para cada producto de origen animal.

*Artículo 22***Modificación del Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759**

El Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 se modifica como sigue:

- 1) Se suprime el artículo 1.
- 2) Se suprime el anexo I.

*Artículo 23***Derogación**

Queda derogada la Decisión 2006/766/CE. Las referencias a la Decisión 2006/766/CE se entenderán hechas al presente Reglamento y deberán leerse de acuerdo con el cuadro de correspondencias incluido en el anexo IV del presente Reglamento.

*Artículo 24***Disposiciones transitorias**

Hasta el 20 de abril de 2021, los Estados miembros seguirán permitiendo la introducción en su territorio de partidas de tripas a las que hace referencia el artículo 7 que procedan de los terceros países, o regiones de los mismos, desde los que se autoriza la importación de tales partidas en la Unión, de conformidad con el artículo 1 de la Decisión 2003/779/CE.

⁽²¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos (DO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

*Artículo 25***Entrada en vigor y aplicación**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

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

Hecho en Bruselas, el 5 de marzo de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO I

LISTA DE TERCEROS PAÍSES, O REGIONES DE LOS MISMOS, DESDE LOS QUE SE PERMITE LA INTRODUCCIÓN EN LA UNIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS MARINOS VIVOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS O TRANSFORMADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO ⁽¹⁾

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	OBSERVACIONES
AU	Australia	
CA	Canadá	
CH	Suiza ⁽²⁾	
CL	Chile	
GL	Groenlandia	
JM	Jamaica	Solo gasterópodos marinos
JP	Japón	Solo moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos congelados o transformados
KR	Corea del Sur	Solo moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos congelados o transformados
MA	Marruecos	Los moluscos bivalvos marinos transformados de la especie <i>Acanthocardia tuberculatum</i> tienen que ir acompañados de: a) un certificado sanitario adicional según el modelo establecido en la parte B del apéndice V del anexo VI del Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión (DO L 338 de 22.12.2005, p. 27); y b) los resultados de las pruebas que demuestren que dichos moluscos no contienen un nivel de toxina paralizante de molusco (PSP) detectable por bioensayo.
NZ	Nueva Zelanda	
PE	Perú	Solo Pectinidae (vieiras) evisceradas procedentes de la acuicultura
TH	Tailandia	Solo moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos congelados o transformados
TN	Túnez	
TR	Turquía	
US	Estados Unidos de América	Estado de Washington y Massachusetts
UY	Uruguay	
VN	Vietnam	Solo moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos congelados o transformados

⁽¹⁾ Incluidos los que abarca la definición de «productos de la pesca» del anexo I, punto 3.1., del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

⁽²⁾ De conformidad con el Acuerdo entre la Comunidad Europea y la Confederación Suiza sobre el comercio de productos agrícolas, de 21 de junio de 1999 (DO L 114 de 30.4.2002, p. 132).

ANEXO II

LISTA DE TERCEROS PAÍSES, O REGIONES DE LOS MISMOS, DESDE LOS QUE SE PERMITE LA INTRODUCCIÓN EN LA UNIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA DISTINTOS DE LOS MENCIONADOS EN EL ANEXO I

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
AE	Emiratos Árabes Unidos	
AG	Antigua y Barbuda	Solo langostas vivas
AL	Albania	
AM	Armenia	Solo cangrejos de río vivos o sometidos a tratamiento térmico o congelados, no de piscicultura.
AO	Angola	
AR	Argentina	
AU	Australia	
AZ	Azerbaiyán	Solo caviar
BA	Bosnia y Herzegovina	
BD	Bangladés	
BJ	Benín	
BN	Brunéi	Solo productos de la acuicultura
BR	Brasil	
BQ	Bonaire, San Eustaquio y Saba	
BS	Bahamas	
BY	Bielorrusia	
BZ	Belice	
CA	Canadá	
CG	Congo	Solo productos de la pesca capturados, eviscerados (si procede), congelados y envasados definitivamente en el mar
CH	Suiza ⁽¹⁾	
CI	Costa de Marfil	
CL	Chile	
CN	China	
CO	Colombia	
CR	Costa Rica	
CU	Cuba	
CV	Cabo Verde	

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
CW	Curaçao	
DZ	Argelia	
EC	Ecuador	
EG	Egipto	
ER	Eritrea	
FJ	Fiji	
FK	Islas Malvinas	
GA	Gabón	
GD	Granada	
GE	Georgia	
GH	Ghana	
GL	Groenlandia	
GM	Gambia	
GN	Guinea	Solo pescado que no ha sido sometido a ninguna operación de preparación o transformación, salvo descabezado, eviscerado, refrigerado o congelado. No es aplicable la frecuencia reducida de los controles físicos prevista en la Decisión 94/360/CE de la Comisión (DO L 158 de 25.6.1994, p. 41).
GT	Guatemala	
GY	Guyana	
HK	Hong Kong	
HN	Honduras	
ID	Indonesia	
IL	Israel	
IN	India	
IR	Irán	
JM	Jamaica	
JP	Japón	
KE	Kenia	
KI	República de Kiribati	
KR	Corea del Sur	
KZ	Kazajistán	

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
LK	Sri Lanka	
MA	Marruecos	
MD	Moldavia	Solo caviar
ME	Montenegro	
MG	Madagascar	
MK	Macedonia del Norte	
MM	Myanmar/Birmania	
MR	Mauritania	
MU	Mauricio	
MV	Maldivas	
MX	México	
MY	Malasia	
MZ	Mozambique	
NA	Namibia	
NC	Nueva Caledonia	
NG	Nigeria	
NI	Nicaragua	
NZ	Nueva Zelanda	
OM	Omán	
PA	Panamá	
PE	Perú	
PF	Polinesia Francesa	
PG	Papúa Nueva Guinea	
PH	Filipinas	
PM	San Pedro y Miquelón	
PK	Pakistán	
RS	Serbia Excluido Kosovo, según lo define la Resolución 1244 del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas de 10 de junio de 1999	
RU	Rusia	

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
SA	Arabia Saudí	
SB	Islas Salomón	
SC	Seychelles	
SG	Singapur	
SH	Santa Elena No incluye las islas de Tristán da Cunha ni Ascensión	
	Tristán da Cunha No incluye las islas de Santa Elena ni Ascensión	Solo langostas (frescas o congeladas)
SN	Senegal	
SR	Surinam	
SV	El Salvador	
SX	San Martín	
TG	Togo	
TH	Tailandia	
TN	Túnez	
TR	Turquía	
TW	Taiwán	
TZ	Tanzania	
UA	Ucrania	
UG	Uganda	
US	Estados Unidos de América	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Vietnam	
YE	Yemen	
ZA	Sudáfrica	
ZW	Zimbabue	

(¹) De conformidad con el Acuerdo entre la Comunidad Europea y la Confederación Suiza sobre el comercio de productos agrícolas, de 21 de junio de 1999 (DO L 114 de 30.4.2002, p. 132).

ANEXO III

LISTA DE TERCEROS PAÍSES, O REGIONES DE LOS MISMOS, DESDE LOS QUE SE PERMITE LA INTRODUCCIÓN EN LA UNIÓN DE ANCAS DE RANA Y CARACOLES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PREPARADOS DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO III, SECCIÓN XI, DEL REGLAMENTO (CE) N.º 853/2004

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
AE	Emiratos Árabes Unidos	
AL	Albania	
AO	Angola	
AR	Argentina	
AU	Australia	
AZ	Azerbaiyán	
BA	Bosnia y Herzegovina	
BD	Bangladés	
BJ	Benín	
BR	Brasil	
BQ	Bonaire, San Eustaquio y Saba	
BS	Bahamas	
BY	Bielorrusia	
BZ	Belice	
CA	Canadá	
CH	Suiza ⁽¹⁾	
CI	Costa de Marfil	
CL	Chile	
CN	China	
CO	Colombia	
CR	Costa Rica	
CU	Cuba	
CV	Cabo Verde	
CW	Curaçao	
DZ	Argelia	
EC	Ecuador	
EG	Egipto	

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
ER	Eritrea	
FJ	Fiji	
FK	Islas Malvinas	
GA	Gabón	
GD	Granada	
GE	Georgia	
GH	Ghana	
GL	Groenlandia	
GM	Gambia	
GT	Guatemala	
GY	Guyana	
HK	Hong Kong	
HN	Honduras	
ID	Indonesia	
IL	Israel	
IN	India	
IR	Irán	
JM	Jamaica	
JP	Japón	
KE	Kenia	
KI	República de Kiribati	
KR	Corea del Sur	
KZ	Kazajistán	
LK	Sri Lanka	
MA	Marruecos	
MD	Moldavia	Solo caracoles
ME	Montenegro	
MG	Madagascar	
MK	Macedonia del Norte	
MM	Myanmar/Birmania	
MR	Mauritania	

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
MU	Mauricio	
MV	Maldivas	
MX	México	
MY	Malasia	
MZ	Mozambique	
NA	Namibia	
NC	Nueva Caledonia	
NG	Nigeria	
NI	Nicaragua	
NZ	Nueva Zelanda	
OM	Omán	
PA	Panamá	
PE	Perú	
PF	Polinesia Francesa	
PG	Papúa Nueva Guinea	
PH	Filipinas	
PM	San Pedro y Miquelón	
PK	Pakistán	
RS	Serbia Excluido Kosovo, según lo define la Resolución 1244 del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas de 10 de junio de 1999	
RU	Rusia	
SA	Arabia Saudí	
SB	Islas Salomón	
SC	Seychelles	
SG	Singapur	
SH	Santa Elena No incluye las islas de Tristán da Cunha ni Ascensión	
SN	Senegal	
SR	Surinam	
SV	El Salvador	

CÓDIGO ISO DE PAÍS	TERCER PAÍS O REGIONES DEL MISMO	RESTRICCIONES
SX	San Martín	
SY	Siria	Solo caracoles
TG	Togo	
TH	Tailandia	
TN	Túnez	
TR	Turquía	
TW	Taiwán	
TZ	Tanzania	
UA	Ucrania	
UG	Uganda	
US	Estados Unidos de América	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Vietnam	
YE	Yemen	
ZA	Sudáfrica	
ZW	Zimbabue	

(¹) De conformidad con el Acuerdo entre la Comunidad Europea y la Confederación Suiza sobre el comercio de productos agrícolas, de 21 de junio de 1999 (DO L 114 de 30.4.2002, p. 132).

ANEXO IV

CUADRO DE CORRESPONDENCIAS AL QUE HACE REFERENCIA EL ARTÍCULO 23

Decisión 2006/766/CE	El presente Reglamento
Artículo 1	Artículo 8
Artículo 2	Artículo 9
Artículo 3	—
Artículo 4	—
Anexo I	Anexo I
Anexo II	Anexo II

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/627 DE LA COMISIÓN**de 15 de marzo 2019****por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) ⁽¹⁾, y en particular su artículo 18, apartado 8,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2017/625 establece normas para la realización de los controles oficiales y otras actividades oficiales por parte de las autoridades competentes de los Estados miembros, a fin de verificar el cumplimiento de la legislación de la Unión, entre otros ámbitos, en el de la seguridad alimentaria en todas las fases del proceso de producción, transformación y distribución. El Reglamento contempla, en particular, los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Además, deroga el Reglamento (CE) n.º 854/2004 ⁽²⁾ con efecto a partir del 14 de diciembre de 2019. Dicho Reglamento establece actualmente normas específicas para los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, incluidos los requisitos sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de los controles.
- (2) Las normas establecidas en el presente Reglamento deben garantizar la continuación de los requisitos para garantizar la verificación del cumplimiento por los explotadores de empresas alimentarias de las normas de manipulación segura de los productos de origen animal, en especial según lo establecido en:
 - la Directiva 96/23/CE del Consejo ⁽³⁾ en lo que respecta a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y residuos;
 - el Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾ en cuanto a los controles de las encefalopatías espongiformes transmisibles;
 - la Directiva 2002/99/CE del Consejo ⁽⁵⁾ en lo que respecta a las normas zoonositarias aplicables a los productos de origen animal;
 - el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁶⁾ en lo que respecta a los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria;

⁽¹⁾ DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

⁽³⁾ Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91/664/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1).

⁽⁵⁾ Directiva 2002/99/CE del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, por la que se establecen las normas zoonositarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 18 de 23.1.2003, p. 11).

⁽⁶⁾ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- la Directiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁷⁾ por lo que se refiere a la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos;
- la Decisión 2003/467/CE de la Comisión ⁽⁸⁾ por lo que se refiere al control de la tuberculosis, la brucelosis y la leucosis bovina enzoótica;—
- el Reglamento (CE) n.º 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁹⁾ en cuanto a los controles de Salmonella;
- el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁰⁾ por lo que respecta a la higiene de los productos alimenticios;
- el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹¹⁾ en lo tocante a las normas específicas de higiene aplicables a los alimentos de origen animal;
- el Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo ⁽¹²⁾ por lo que respecta a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas;
- el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión ⁽¹³⁾ en cuanto a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios;
- los Reglamentos de la Comisión (CE) n.º 1881/2006 ⁽¹⁴⁾ y (CE) n.º 124/2009 ⁽¹⁵⁾ en lo que respecta a los niveles máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios;
- la Directiva 2007/43/CE del Consejo ⁽¹⁶⁾ por lo que se refiere a la protección de los pollos;
- el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁷⁾ en lo que respecta a las normas sanitarias sobre subproductos de origen animal;
- el Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo ⁽¹⁸⁾ en lo tocante a la protección de los animales en el momento de la matanza;
- la Directiva 2010/63/UE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁹⁾ por lo que hace a la protección de los animales utilizados para fines científicos;
- el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 636/2014 de la Comisión ⁽²⁰⁾ en lo que respecta al comercio de caza mayor silvestre sin desollar;

⁽⁷⁾ Directiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos y por la que se modifica la Decisión 90/424/CEE del Consejo y se deroga la Directiva 92/117/CEE del Consejo (DO L 325 de 12.12.2003, p. 31).

⁽⁸⁾ Decisión 2003/467/CE de la Comisión, de 23 de junio de 2003, por la que se establece el estatuto de determinados Estados miembros y regiones de Estados miembros oficialmente indemnes de tuberculosis, brucelosis y leucosis bovina enzoótica en relación con rebaños bovinos (DO L 156 de 25.6.2003, p. 74).

⁽⁹⁾ Reglamento (CE) n.º 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos (DO L 325 de 12.12.2003, p. 1).

⁽¹⁰⁾ Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

⁽¹¹⁾ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

⁽¹²⁾ Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE, y el Reglamento (CE) n.º 1255/97 (DO L 3 de 5.1.2005, p. 1).

⁽¹³⁾ Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

⁽¹⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

⁽¹⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 124/2009 de la Comisión, de 10 de febrero de 2009, que establece los contenidos máximos de coccidiostáticos e histomonostatos presentes en los alimentos como resultado de la transferencia inevitable de estas sustancias en los piensos a los que no están destinadas (DO L 40 de 11.2.2009, p. 7).

⁽¹⁶⁾ Directiva 2007/43/CE del Consejo, de 28 de junio de 2007, por la que se establecen las disposiciones mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne (DO L 182 de 12.7.2007, p. 19).

⁽¹⁷⁾ Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

⁽¹⁸⁾ Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza (DO L 303 de 18.11.2009, p. 1).

⁽¹⁹⁾ Directiva 2010/63/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2010, relativa a la protección de los animales utilizados para fines científicos (DO L 276 de 20.10.2010, p. 33).

⁽²⁰⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 636/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, relativo a un modelo de certificado sanitario para el comercio de caza mayor silvestre sin desollar (DO L 175 de 14.6.2014, p. 16).

- el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión ⁽²¹⁾ en lo que respecta a los controles oficiales de triquinas; y
- el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²²⁾ por lo que respecta a las normas zoonitarias.
- (3) Deben estudiarse disposiciones prácticas para la realización de controles oficiales de productos de origen animal cuando sea necesario un nivel mínimo de control oficial para hacer frente a los peligros y riesgos uniformes reconocidos que puedan plantear los productos de origen animal, que abarcarán todos los aspectos que son importantes para proteger la salud humana y, en su caso, la sanidad animal y el bienestar de los animales. Dichas disposiciones deben basarse en la información pertinente más reciente de que se disponga y las pruebas científicas procedentes de los dictámenes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- (4) El 31 de agosto de 2011, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre los peligros para la salud humana que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne (de porcino) ⁽²³⁾. Las recomendaciones de ese dictamen se tuvieron en cuenta en los requisitos que establece el Reglamento (CE) n.º 854/2004 para las inspecciones de la carne de porcino, y deben mantenerse en los requisitos que establece el presente Reglamento.
- (5) El 23 de mayo de 2012, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre los riesgos para la salud humana que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne (de aves de corral) ⁽²⁴⁾. En él se determina que *Campylobacter* spp. y *Salmonella* spp. son los principales riesgos que deben abordarse en las inspecciones de la carne de aves de corral, mediante un sistema integrado de garantía de la seguridad alimentaria, que puede conseguirse gracias a una mejor información sobre la cadena alimentaria y a intervenciones basadas en los riesgos.
- (6) El 6 de junio de 2013, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre los riesgos para la salud humana que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne (de vacuno) ⁽²⁵⁾. En él se determina que *Salmonella* spp. y *Escherichia coli* (*E. coli*) verotoxinógena son los principales riesgos que deben abordarse en las inspecciones de la carne de vacuno.- Se recomienda evitar la palpación y la incisión durante la inspección *post mortem* de los bovinos sometidos a sacrificio ordinario, ya que así pueden reducirse la propagación y la contaminación cruzada con los riesgos biológicos de máxima prioridad. Sin embargo, la palpación y la incisión durante la inspección *post mortem* son necesarias para detectar la tuberculosis y la cisticercosis por *Taenia saginata*, por lo que deben mantenerse.
- (7) También el 6 de junio de 2013, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre los riesgos para la salud humana que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne de ovinos y de caprinos ⁽²⁶⁾. En él se determina que *E. coli* verotoxinógena es el principal riesgo que debe abordarse en las inspecciones de la carne de ovinos y de caprinos. Se recomienda asimismo evitar la palpación y la incisión durante la inspección *post mortem* de los ovinos y caprinos sometidos a sacrificio ordinario. Sin embargo, la palpación y la incisión para detectar la tuberculosis y la fasciolosis deben mantenerse en animales de más edad por motivos de vigilancia de la salud humana y animal.
- (8) También el 6 de junio de 2013, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre los riesgos para la salud humana que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne (de solípedos) ⁽²⁷⁾. En él se recomienda practicar a los solípedos una inspección solo visual, lo que puede tener un efecto favorable significativo en la situación microbiológica de su carne en canal. Se considera improbable que dicha inspección afecte a la vigilancia global de las zoonosis.
- (9) También el 6 de junio de 2013, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre la inspección de la carne de caza de cría. En él se recomienda evitar la palpación y la incisión salvo que se detecten anomalías, si bien se subraya que eso puede tener consecuencias para la vigilancia de la tuberculosis.
- (10) Es preciso tener en cuenta las recomendaciones de estos dictámenes de la EFSA al establecer disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. También debe tenerse en cuenta el posible impacto en el comercio con terceros países. Al mismo tiempo, hay que garantizar una transición fluida desde las disposiciones actuales establecidas en el Reglamento (CE) n.º 854/2004.

⁽²¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne (DO L 212 de 11.8.2015, p. 7).

⁽²²⁾ Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal») (DO L 84 de 31.3.2016, p. 1).

⁽²³⁾ EFSA Journal 2011;9(10):2351

⁽²⁴⁾ EFSA Journal 2012;10(6):2741.

⁽²⁵⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3266.

⁽²⁶⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3265.

⁽²⁷⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3263.

- (11) Estas disposiciones prácticas deben aplicarse a los controles oficiales de los productos de origen animal que se establecen en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 y en el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión ⁽²⁸⁾. Estas disposiciones prácticas para la realización de controles oficiales deben ser uniformes y facilitar la aplicación de los requisitos para un nivel mínimo de controles oficiales, teniendo en cuenta el tamaño de las pequeñas empresas, tal como establece el artículo 16 del Reglamento (UE) 2017/625, recurriendo a un umbral de forma no discriminatoria.
- (12) Dado que la estructura de los mataderos y establecimientos de manipulación de caza varía según los Estados miembros, el umbral debe basarse en el número de animales sacrificados o manipulados, o en la demostración de que representa un porcentaje limitado y fijo de la carne comercializada. El artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009 define «unidad de ganado» y establece los índices de conversión para expresar el número de animales de una especie determinada en tales unidades de ganado. Conviene recurrir a estas disposiciones al fijar los umbrales y armonizar las excepciones a determinados requisitos en función del tamaño de un matadero, en la medida de lo posible.
- (13) Conviene también mantener requisitos específicos de auditoría por parte de las autoridades competentes para garantizar la uniformidad de la verificación práctica de la conformidad de los productos de origen animal con los requisitos de la Unión. La auditoría es de especial interés para verificar los requisitos generales y específicos de higiene y la aplicación de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- (14) Con fines de trazabilidad de los animales, debe mantenerse la verificación de la conformidad con los requisitos del marcado de identificación que figuran en la sección I del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004, como establece actualmente el Reglamento (CE) n.º 854/2004.
- (15) Las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* son esenciales para verificar el cumplimiento de los requisitos relativos a la salud humana, la sanidad animal y el bienestar de los animales. A fin de garantizar como mínimo el mismo nivel de salud humana, sanidad animal y protección del bienestar de los animales, con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 854/2004, y el comercio justo en un mercado abierto, es preciso establecer disposiciones prácticas uniformes para dichas inspecciones, incluidos los casos en que los controles oficiales se realizan bajo la responsabilidad del veterinario oficial. Por lo que se refiere a los controles oficiales de la carne fresca, estas inspecciones deben completarse con los apropiados controles documentales, controles de la eliminación segura del material especificado de riesgo definido en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001 y de otros subproductos animales, y pruebas de laboratorio, en su caso.
- (16) Es importante detectar casos de incumplimiento, presunto o confirmado, en que las autoridades competentes deben tomar medidas con respecto a determinados productos de origen animal. También el incumplimiento de las buenas prácticas de higiene debe conllevar medidas correctoras por parte de las autoridades competentes.
- (17) La marca sanitaria que se define en el punto 51 del artículo 3 del Reglamento (UE) 2017/625 se aplica a la carne de determinadas especies y certifica que la carne es apta para el consumo humano. Conviene fijar de modo específico y uniforme los requisitos técnicos de la marca sanitaria y las disposiciones prácticas de su aplicación, para indicar la idoneidad de la carne para el consumo humano y prevenir cualquier perturbación del comercio.
- (18) El Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión ⁽²⁹⁾ establece, entre otras cosas, medidas de aplicación para la organización de los controles oficiales de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004 por lo que se refiere a métodos de ensayo reconocidos para la detección de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos vivos, métodos de análisis de la leche cruda y la leche tratada térmicamente, controles oficiales de productos de la pesca e inspección de la carne. Conviene fusionar todas las medidas de ejecución para la organización de los controles oficiales y añadir a este Reglamento las del Reglamento (CE) n.º 2074/2005, del que deben suprimirse.
- (19) Las actuales condiciones para la clasificación y vigilancia de las zonas de producción y reinstalación clasificadas de moluscos bivalvos vivos han demostrado ser eficaces y garantizar un alto nivel de protección de los consumidores, por lo que deben mantenerse.

⁽²⁸⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero 2019, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (véase la página 1 del presente Diario Oficial).

⁽²⁹⁾ Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004 (DO L 338 de 22.12.2005, p. 27).

- (20) Debe mantenerse un método de referencia para el análisis de *E. coli* en moluscos bivalvos vivos, como actualmente establece el Reglamento (CE) n.º 854/2004.
- (21) Los límites de biotoxinas marinas se establecen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004. En particular, el punto 2 del capítulo V de la sección VII del anexo III de dicho Reglamento establece que los moluscos bivalvos vivos no contendrán biotoxinas marinas en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) que sobrepasen los límites establecidos en ese capítulo.
- (22) Deben establecerse requisitos específicos para la realización de los controles oficiales y la frecuencia mínima uniforme de tales controles de la leche cruda y los productos lácteos, a fin de garantizar un alto nivel de protección de los consumidores y la competencia leal entre los explotadores de empresas alimentarias.
- (23) Deben establecerse requisitos específicos para la realización de los controles oficiales y la frecuencia mínima uniforme de tales controles de los productos de la pesca, a fin de garantizar un alto nivel de protección de los consumidores y la competencia leal entre los explotadores de empresas alimentarias. Entre dichos requisitos figurarán, como mínimo, controles periódicos de las condiciones de higiene del desembarque y de la primera venta, inspecciones periódicas de los buques y los establecimientos, incluidas las lonjas de pescado y los mercados mayoristas, y controles de centros de almacenamiento y transporte. También deben establecerse requisitos específicos para el control de buques.
- (24) Deben establecerse también disposiciones prácticas en lo que respecta a exámenes organolépticos, indicadores de frescura, controles de histamina, residuos y contaminantes, y controles microbiológicos. Debe prestarse una atención especial a los controles de parásitos y de productos de la pesca venenosos. Los productos de la pesca que no cumplan los requisitos de higiene deben declararse no aptos para el consumo humano.
- (25) Deben asimismo establecerse requisitos especiales relativos a los controles oficiales de los productos de la pesca capturados por buques que enarbolan pabellón de los Estados miembros e introducidos en la Unión después de haber transitado por un tercer país, con o sin almacenamiento
- (26) Existe un interés cada vez mayor en la producción y comercialización de carne de reptiles. A fin de garantizar la seguridad de la carne de reptiles, es importante introducir controles oficiales específicos en el momento del sacrificio, además de las normas generales de higiene establecidas en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 y de los controles de triquinias establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375.
- (27) El Reglamento (CE) n.º 2074/2005 debe modificarse en consecuencia.
- (28) Como el Reglamento (UE) 2017/625 deroga el Reglamento (CE) n.º 854/2004 con efectos a partir del 14 de diciembre de 2019, el presente Reglamento debe asimismo aplicarse a partir de esa fecha.
- (29) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

TÍTULO I

OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles y actuaciones oficiales en relación con la elaboración de productos de origen animal destinados al consumo humano. Estos controles y actuaciones oficiales serán realizados por las autoridades competentes, teniendo en cuenta los requisitos del artículo 18, apartados 2, 3 y 5, del Reglamento (UE) 2017/625 y del Reglamento Delegado (UE) 2019/624.

Las normas específicas abarcan:

- a) los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de cualquier producto de origen animal, en lo que respecta a las auditorías y al marcado de identificación;
- b) los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de la carne fresca, incluidos requisitos específicos para las auditorías y tareas específicas relativas a los controles de la carne fresca;

- c) las medidas que deben tomarse cuando la carne fresca no cumpla los requisitos de la Unión en materia de protección de la salud humana, la sanidad animal y el bienestar de los animales;
- d) los requisitos técnicos y las modalidades prácticas en cuanto al marcado sanitario a que hace referencia el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- e) los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de leche, calostro, productos lácteos y productos a base de calostro;-
- f) las condiciones para la clasificación y vigilancia de las zonas de producción y reinstalación clasificadas de moluscos bivalvos vivos, y las decisiones subsiguientes que deban tomarse;
- g) los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de los productos de la pesca.

Artículo 2

Definiciones

A efectos del presente Reglamento se aplicarán las siguientes definiciones:

- 1) «carne fresca»: la que se define en el anexo I, punto 1.10, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 2) «calostro»: el que se define en el anexo III, sección IX, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 3) «productos lácteos»: los que se definen en el anexo I, punto 7.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 4) «productos a base de calostro»: los que se definen en el anexo III, sección IX, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 5) «zona de producción»: la que se define en el punto 2.5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 6) «zona de reinstalación»: la que se define en el punto 2.6 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 7) «moluscos bivalvos»: los que se definen en el punto 2.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 8) «productos de la pesca»: los que se definen en el anexo I, punto 3.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 9) «establecimiento», un establecimiento tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 10) «explotador de empresa alimentaria»: la persona que se define en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁰⁾;
- 11) «criterio microbiológico»: el que se define en el artículo 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 2073/2005;
- 12) «matadero»: el establecimiento que se define en el punto 1.16 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 13) «trazabilidad»: lo que se define en el artículo 3, apartado 15, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 14) «material especificado de riesgo»: el que se define en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001;
- 15) «contaminación»: lo que se define en el artículo 2, apartado 1, letra f), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 16) «explotación de procedencia»: la que se define en el artículo 2, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- 17) «producción primaria»: la que se define en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;

⁽³⁰⁾ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- 18) «ungulados domésticos»: los que se definen en el punto 1.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 19) «establecimiento de manipulación de caza»: el que se define en el punto 1.18 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 20) «caza mayor silvestre»: la que se define en el punto 1.8 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 21) «manada de aves»: la que se define en el artículo 2, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) n.º 2160/2003;
- 22) «lagomorfos»: los que se definen en el punto 1.4 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 23) «canal»: lo que se define en el punto 1.9 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 24) «despojos»: lo que se define en el punto 1.11 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 25) «matadero de baja capacidad»: el que se define en el artículo 2, apartado 17, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- 26) «establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad»: el que se define en el artículo 2, apartado 18, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- 27) «unidad de ganado»: la que se define en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009;
- 28) «caza menor silvestre»: la que se define en el punto 1.7 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 29) «aves de corral»: las que se definen en el punto 1.3 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 30) «planta de despique»: la que se define en el punto 1.17 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 31) «vísceras»: lo que se define en el punto 1.12 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 32) «carne»: lo que se define en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 33) «caza de cría», la que se define en el punto 1.6 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 34) «caza silvestre»: la que se define en el punto 1.5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 35) «explotación productora de leche»: la que se define en el punto 4.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 36) «leche cruda»: la que se define en el punto 4.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 37) «centro de depuración»: el que se define en el punto 2.8 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 38) «biotoxinas marinas»: las que se definen en el punto 2.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 39) «etapas de la producción, transformación y distribución»: las que se definen en el artículo 3, apartado 16, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 40) «centro de expedición»: el que se define en el punto 2.7 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 41) «comercialización»: lo que se define en el artículo 3, apartado 8, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 42) «buque factoría»: el que se define en el punto 3.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 43) «buque congelador»: el que se define en el punto 3.3 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 44) «reptiles»: los que se definen en el artículo 2, apartado 15, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión ⁽³¹⁾;

⁽³¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo 2019, que complementa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano (véase la página 18 del presente Diario Oficial);

- 45) «carne de reptil»: la que se define en el artículo 2, apartado 16, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 46) «productos de la pesca frescos»: los que se definen en el punto 3.5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 47) «productos de la pesca preparados»: los que se definen en el punto 3.6 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 48) «productos de la pesca transformados»: los que se definen en el punto 7.4 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;

TÍTULO II

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES Y FRECUENCIA MÍNIMA UNIFORME DE TALES CONTROLES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

CAPÍTULO I

Requisitos específicos de auditoría por parte de las autoridades competentes en establecimientos que manipulan productos de origen animal

Artículo 3

Requisitos relativos a las auditorías

1. Al auditar las buenas prácticas de higiene en los establecimientos, las autoridades competentes comprobarán que los explotadores de empresa alimentaria que manipulan productos de origen animal aplican, de forma continua y adecuada, procedimientos relativos al menos a lo siguiente:

- a) el diseño y el mantenimiento de los locales y el equipamiento;
- b) la higiene antes, durante y después de las operaciones;
- c) la higiene personal;
- d) la formación en procedimientos de higiene y de trabajo;
- e) el control de plagas;
- f) la calidad del agua;
- g) el control de la temperatura,
- h) el control de los animales y los alimentos que entran en el establecimiento y que salen de él y de la documentación que los acompaña.

2. Al auditar los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, las autoridades competentes comprobarán que los explotadores de empresa alimentaria que manipulan productos de origen animal aplican tales procedimientos de forma continua y adecuada.

3. En especial, comprobarán si los procedimientos garantizan, en la medida de lo posible, que los productos de origen animal:

- a) cumplen el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 en lo que respecta a los criterios microbiológicos;
- b) cumplen la legislación de la Unión sobre:
 - el control de los residuos químicos, de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo y con la Decisión 97/747/CE de la Comisión ⁽³²⁾;
 - los límites máximos de residuos de sustancias farmacológicamente activas, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 37/2010 de la Comisión ⁽³³⁾ y con el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/470 de la Comisión ⁽³⁴⁾;

⁽³²⁾ Decisión 97/747/CE de la Comisión, de 27 de octubre de 1997, por la que se fijan los niveles y frecuencias de muestreo previstas en la Directiva 96/23/CE del Consejo, con vistas al control de determinadas sustancias y sus residuos en determinados productos animales (DO L 303 de 6.11.1997, p. 12).

⁽³³⁾ Reglamento (UE) n.º 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal (DO L 15 de 20.1.2010, p. 1).

⁽³⁴⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/470 de la Comisión, de 21 de marzo de 2018, que establece normas detalladas sobre el límite máximo de residuos a tener en cuenta a efectos de control de alimentos derivados de animales tratados en la UE según lo dispuesto en el artículo 11 de la Directiva 2001/82/CE (DO L 79 de 22.3.2018, p. 16).

- las sustancias prohibidas y no autorizadas, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 37/2010 de la Comisión, la Directiva 96/22/CE del Consejo ⁽³⁵⁾ y la Decisión 2005/34/CE de la Comisión ⁽³⁶⁾;
 - los contaminantes, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1881/2006 y (CE) n.º 124/2009 por los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios;
 - los residuos de plaguicidas, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁷⁾;
- c) no presentan peligros físicos tales como cuerpos extraños.
4. En caso de que un explotador de empresa alimentaria utilice procedimientos que fijan las guías para la aplicación de los principios del APPCC, de conformidad con el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 852/2004, también se auditará el uso apropiado de esas guías.
5. Al llevar a cabo la auditoría, las autoridades competentes dedicarán una atención especial a:
- a) determinar si el personal del establecimiento y sus actividades, en todas las fases del proceso de producción, cumplen los requisitos en materia de higiene y del APPCC establecidos en el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, los artículos 4 y 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 y en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Para completar la auditoría, las autoridades competentes podrán efectuar pruebas de desempeño para comprobar que el personal tiene las competencias suficientes;
 - b) comprobar los registros pertinentes del explotador de empresa alimentaria;
 - c) tomar muestras para la realización de análisis de laboratorio, cuando sea necesario;
 - d) elaborar documentos en que se deje constancia de los elementos que se han tenido en cuenta y de las conclusiones de la auditoría.

Artículo 4

Naturaleza y frecuencia de la auditoría

1. La naturaleza y la frecuencia de las tareas de auditoría respecto de cada establecimiento concreto dependerán del riesgo que se evalúe. Para ello, las autoridades competentes evaluarán con regularidad:
- a) los riesgos para la salud de las personas y, en su caso, para la sanidad animal;
 - b) en el caso de los mataderos, los aspectos relativos al bienestar de los animales;
 - c) el tipo y el rendimiento de los procesos efectuados,
 - d) los antecedentes del explotador de empresa alimentaria en lo tocante al cumplimiento de la legislación alimentaria.
2. Cuando los explotadores de empresa alimentaria adopten medidas suplementarias a fin de garantizar la seguridad alimentaria mediante la aplicación de sistemas integrados, sistemas privados de control o certificaciones independientes a cargo de terceros, o por otros medios, y cuando estas medidas estén documentadas y los animales afectados por ellas sean claramente identificables, las autoridades competentes podrán tenerlas en cuenta al realizar auditorías para revisar las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el sistema del APPCC.-

CAPÍTULO II

Requisitos específicos al mercado de identificación

Artículo 5

El cumplimiento de los requisitos del Reglamento (CE) n.º 853/2004 relativos a la aplicación del mercado de identificación se comprobará en todos los establecimientos autorizados de conformidad con ese Reglamento, además de la comprobación del cumplimiento de los demás requisitos de trazabilidad, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002.

⁽³⁵⁾ Directiva 96/22/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias β -agonistas en la cría de ganado y por la que se derogan las Directivas 81/602/CEE, 88/146/CEE y 88/299/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 3).

⁽³⁶⁾ Decisión 2005/34/CE de la Comisión, de 11 de enero de 2005, por la que se establecen normas armonizadas para las pruebas de detección de determinados residuos en productos de origen animal importados de terceros países (DO L 16 de 20.1.2005, p. 61).

⁽³⁷⁾ Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (DO L 70 de 16.3.2005, p. 1).

CAPÍTULO III

Evolución científica y tecnológica

Artículo 6

Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) 2017/625, los Estados miembros informarán sobre la evolución científica y tecnológica a la Comisión y a los demás Estados miembros, que la examinarán y tomarán otras medidas, según proceda.

TÍTULO III

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES Y FRECUENCIA MÍNIMA UNIFORME DE TALES CONTROLES DE CARNE FRESCA

CAPÍTULO I

Auditorías

Artículo 7

Requisitos adicionales de auditoría de establecimientos que manipulan carne fresca

1. Además de los requisitos relativos a las auditorías previstas en los artículos 3 y 4, las autoridades competentes, al auditar establecimientos que manipulen carne fresca, verificarán el cumplimiento permanente de los procedimientos propios de los explotadores de empresa alimentaria en materia de recogida, transporte, almacenamiento y manipulación de carne fresca, y la utilización o eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo, de los que son responsables.
2. En las auditorías de mataderos, las autoridades competentes comprobarán la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria, tal como se establece en la sección III del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
3. Al auditar procedimientos basados en el sistema del APPCC, las autoridades competentes comprobarán que se tengan debidamente en cuenta los procedimientos establecidos en la sección II del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y que los procedimientos de los explotadores de empresas alimentarias garanticen, en la medida de lo posible, que la carne fresca:
 - a) no presenta cambios o anomalías patológicas;
 - b) no presenta
 - i) contaminación fecal; o,
 - ii) cualquier otro tipo de contaminación que pueda suponer un riesgo para la salud humana;
 - c) cumple los criterios microbiológicos del artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 2073/2005;
 - d) no contiene materiales especificados de riesgo, de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 999/2001.

CAPÍTULO II

Controles oficiales de la carne fresca

Artículo 8

Pertinencia de los resultados de las auditorías

Al realizar los controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en el presente capítulo, el veterinario oficial tendrá en cuenta los resultados de las auditorías efectuadas con arreglo al capítulo I y, cuando proceda, controlará las deficiencias detectadas en las auditorías.

Sección 1

Control de documentos

Artículo 9

Obligaciones de las autoridades competentes en cuanto a los controles de documentos

1. Las autoridades competentes informarán al explotador de empresa alimentaria de la explotación de procedencia acerca de los elementos mínimos de información sobre la cadena alimentaria que deben comunicarse al operador del matadero, con arreglo a lo dispuesto en el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

2. Las autoridades competentes realizarán los controles de los documentos necesarios para comprobar que:
 - a) la información sobre la cadena alimentaria se comunica de forma coherente y eficaz entre el explotador de empresa alimentaria que crío o mantuvo los animales antes de su expedición y el operador del matadero;
 - b) la información sobre la cadena alimentaria es válida y fiable;
 - c) en su caso, se informa convenientemente a la explotación de procedencia, de conformidad con el artículo 39, apartado 5.
3. Cuando los animales se envíen para sacrificio en otro Estado miembro, las autoridades competentes de la explotación de procedencia y del lugar de sacrificio cooperarán para garantizar que la información sobre la cadena alimentaria que facilita el explotador de empresa alimentaria de la explotación de procedencia sea fácilmente accesible para el operador del matadero destinatario.

Artículo 10

Obligaciones del veterinario oficial en cuanto a los controles de documentos

1. El veterinario oficial comprobará los resultados de los controles y evaluaciones de la información sobre la cadena alimentaria que facilita el operador del matadero, con arreglo a lo dispuesto en el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. El veterinario oficial tendrá en cuenta esos controles y evaluaciones al llevar a cabo las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*, así como cualquier otra información pertinente de los registros de la explotación de procedencia de los animales.
2. Al realizar las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*, el veterinario oficial tendrá en cuenta los certificados oficiales presentados de conformidad con el artículo 29 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión ⁽³⁸⁾, y las declaraciones de veterinarios que realicen controles oficiales o de otro tipo en la producción primaria.
3. En el caso de sacrificio de urgencia de ungulados domésticos fuera del matadero, el veterinario oficial del matadero examinará la certificación presentada de conformidad con el artículo 29 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 y expedida por el veterinario oficial que llevó a cabo la inspección *ante mortem* efectuada de conformidad con el punto 6 del capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, y cualquier otra información pertinente facilitada por el explotador de la empresa alimentaria.
4. En el caso de la caza mayor silvestre, el veterinario oficial del establecimiento de manipulación de caza verificará y tendrá en cuenta la declaración que acompaña al cuerpo del animal, expedida por la persona con formación, con arreglo al punto 4, letra a), del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Sección 2

Inspección *ante mortem*

Artículo 11

Requisitos relativos a la inspección *ante mortem* en el matadero

1. Todos los animales serán sometidos a inspección antes del sacrificio. No obstante, la inspección podrá limitarse a una muestra representativa de aves de cada manada de aves de corral y a una muestra representativa de lagomorfos de cada explotación de procedencia de estos.
2. La inspección *ante mortem* se llevará a cabo en las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio. El veterinario oficial podrá pedir una inspección *ante mortem* adicional en cualquier otro momento.
3. La inspección *ante mortem* permitirá determinar, para cada animal sometido a inspección, si existen señales:
 - a) de que la salud y el bienestar del animal se han visto comprometidos;

⁽³⁸⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que respecta a estos modelos de certificados (véase la página 101 del presente Diario Oficial).

- b) de cualquier afección, anomalía o enfermedad que hagan la carne fresca no apta para el consumo humano o que puedan afectar negativamente a la salud animal, prestando una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales a las que se aplica la normativa sobre sanidad animal establecida en el Reglamento (UE) 2016/429;
 - c) de la utilización de sustancias prohibidas o no autorizadas, del uso indebido de medicamentos veterinarios o de que existan residuos químicos o contaminantes.
4. En la inspección *ante mortem* se comprobará si los explotadores de empresa alimentaria cumplen la obligación de garantizar que los animales tengan la piel o la lana limpia, a fin de evitar cualquier riesgo inaceptable de contaminación de la carne fresca durante el sacrificio.
5. El veterinario oficial efectuará la inspección clínica de todos los animales que el explotador de empresa alimentaria o los auxiliares oficiales puedan haber apartado para una inspección *ante mortem* más en profundidad.
6. Cuando la inspección ante mortem se realiza en la explotación de procedencia de conformidad con el artículo 5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624, el veterinario oficial del matadero únicamente efectuará una inspección *ante mortem* en los casos y en la medida en que así se disponga.

Sección 3

Inspección *post mortem*

Artículo 12

Requisitos relativos a la inspección *post mortem*

1. Salvo en el caso de la excepción prevista en el punto 4 del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, las canales y los despojos serán objeto de una inspección *post mortem*:
- a) inmediatamente después del sacrificio, o
 - b) lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza.
2. Las autoridades competentes podrán exigir al explotador de empresa alimentaria que disponga de instalaciones técnicas específicas y de espacio suficiente para inspeccionar los despojos.
3. Las autoridades competentes:
- a) examinarán todas las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales;
 - b) prestarán una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales para las que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoosanitarias.
4. La velocidad de la cadena de sacrificio y el número de miembros del equipo de inspección presentes permitirán realizar una inspección adecuada.

Artículo 13

Excepción relativa al momento de la inspección *post mortem*

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 12, apartado 1, las autoridades competentes podrán autorizar, cuando ni el veterinario oficial ni el auxiliar oficial estén presentes en el establecimiento de manipulación de caza o en el matadero durante el sacrificio y faenado, que la inspección *post mortem* se retrase un máximo de 24 horas a partir del sacrificio del animal o de la llegada al establecimiento de manipulación de caza, siempre que:-
- a) los animales sean sacrificados en un matadero de baja capacidad o manipulados en un establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad que sacrifique o manipule:
 - i) menos de 1 000 unidades de ganado al año; o
 - ii) menos de 150 000 aves de corral, lagomorfos y caza menor silvestre al año.
 - b) el establecimiento disponga de instalaciones suficientes para almacenar la carne fresca y los despojos, de modo que puedan ser examinados;
 - c) la inspección *post mortem* sea efectuada por el veterinario oficial.

2. Las autoridades competentes podrán aumentar los umbrales establecidos en el apartado 1, letra a), guiones i) y ii), garantizando que la exención se aplique en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza más pequeños que se ajusten a la definición de matadero de baja capacidad o establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad y siempre que la producción anual conjunta de estos establecimientos no supere el 5 % de la cantidad total de carne fresca producida en un Estado miembro:

- a) de la especie de que se trate;
- b) o del conjunto de los ungulados;
- c) o del conjunto de las aves de corral; o
- d) de todas las aves y lagomorfos conjuntamente.

En tal caso, las autoridades competentes notificarán esta excepción y las pruebas que la sustentan, de conformidad con el procedimiento establecido en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁹⁾;

3. A efectos del inciso i) de la letra a) del apartado 1, se aplicarán los índices de conversión establecidos en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009. No obstante, en el caso de los animales de las especies ovina y caprina y de los pequeños cérvidos (< 100 kg de peso vivo) se aplicará un índice de conversión de 0,05 unidades de ganado y, en caso de caza mayor de otro tipo, un índice de conversión de 0,2 unidades de ganado mayor.

Artículo 14

Requisitos de exámenes adicionales en la inspección *post mortem*

1. Se realizarán exámenes adicionales, por ejemplo, la palpación y la incisión de partes de la canal y los despojos, o análisis de laboratorio, cuando sean necesarios para:

- a) llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro sospechado; o
- b) detectar la presencia de:
 - i) una enfermedad animal para la que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonositarias;
 - ii) residuos químicos o contaminantes con arreglo a la Directiva 96/23/CE y a la Decisión 97/747/CE, en particular:
 - residuos químicos por encima de los niveles fijados en los Reglamentos (UE) n.º 37/2010 y (CE) n.º 396/2005;
 - contaminantes por encima de los niveles fijados en los Reglamentos (CE) n.º 1881/2006 y (CE) n.º 124/2009;
 - o
 - residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 37/2010 o la Directiva 96/22/CE;
 - iii) el incumplimiento de los criterios microbiológicos a los que se hace referencia en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, u otros peligros microbiológicos que hagan que la carne no sea apta para el consumo humano;
 - iv) otros factores que pudieran llevar a declarar la carne no apta para el consumo humano o a establecer restricciones a su utilización.

2. Durante la inspección *post mortem* se tomarán precauciones para reducir lo más posible el riesgo de contaminación de la carne fresca por manipulaciones tales como la palpación, el corte o la incisión.

Artículo 15

Requisitos relativos a la inspección *post mortem* de solípedos domésticos, bovinos de más de ocho meses, cerdos domésticos de más de cinco semanas y caza mayor silvestre

1. Los requisitos del presente artículo se aplicarán además de los establecidos en los artículos 12 y 14.

⁽³⁹⁾ Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 241 de 17.9.2015, p. 1).

2. El veterinario oficial exigirá que las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas se presenten para la inspección *post mortem* divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.
3. Si la inspección *post mortem* así lo exige, el veterinario oficial podrá pedir que se corte longitudinalmente cualquier cabeza o canal. Sin embargo, a fin de tener en cuenta determinados hábitos alimentarios, condiciones técnicas o situaciones sanitarias específicas, el veterinario oficial podrá autorizar la presentación de las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas no divididas en dos mitades.
4. En mataderos de baja capacidad o establecimientos de manipulación de caza de baja capacidad que manipulen menos de 1 000 unidades de ganado al año, el veterinario oficial podrá, por razones sanitarias, autorizar que se cuarteen las canales de los solípedos domésticos, los bovinos y la caza mayor silvestre adultos antes de la inspección *post mortem*.

Artículo 16

Requisitos adicionales para la inspección *post mortem* en caso de sacrificio de urgencia

Si se procede a un sacrificio de urgencia, la canal se someterá lo antes posible a una inspección *post mortem*, de conformidad con los artículos 12 a 15, antes de ser declarada apta para el consumo humano.

Artículo 17

Modalidades prácticas para la inspección *post mortem* de animales domésticos bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos

Cuando la inspección *post mortem* sea realizada por un veterinario oficial, bajo la supervisión del veterinario oficial o, si existen garantías suficientes, bajo la responsabilidad del veterinario oficial, de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625 y el artículo 7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624, las autoridades competentes velarán por que, además de los requisitos establecidos en los artículos 12, 14 y 15, se cumplan las modalidades prácticas establecidas en los siguientes artículos 18 a 24 para los animales domésticos bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos.

Artículo 18

Bovinos jóvenes

1. Se someterán a los procedimientos de inspección *post mortem* establecidos en el apartado 2 las canales y los despojos de los siguientes bovinos:
 - a) los menores de ocho meses; y
 - b) los menores de veinte meses si se criaron toda su vida sin acceso a pastos en un Estado miembro o región del mismo oficialmente indemne de tuberculosis, de conformidad con el artículo 1 de la Decisión 2003/467/CE.
2. Los procedimientos de inspección *post mortem* incluirán al menos una inspección visual de lo siguiente:
 - a) la cabeza y la faringe, junto con la palpación y examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*); no obstante, a fin de garantizar la supervisión del estatus de oficialmente indemne de tuberculosis, los Estados miembros podrán decidir realizar otras inspecciones; la boca y las fauces;
 - b) los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; palpación y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*);
 - c) el pericardio y el corazón;
 - d) el diafragma;
 - e) el hígado y los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*);

- f) el tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*);
- g) el bazo;
- h) los riñones;
- i) la pleura y el peritoneo;
- j) la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes.

3. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección *post mortem* mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) incisión de los ganglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*); palpación de la lengua;
- b) incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*); apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) incisión longitudinal del corazón que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- e) palpación del bazo;
- f) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);
- g) palpación de la región umbilical y las articulaciones; incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones; examen del líquido sinovial.

Artículo 19

Otros bovinos

1. Las canales y los despojos de los bovinos distintos de los mencionados en el artículo 18, apartado 1, se someterán a los siguientes procedimientos de inspección *post mortem*:
 - a) inspección visual de la cabeza y la faringe; incisión y examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*); examen de los músculos maseteros externos, en los que se efectuarán dos incisiones paralelas a la mandíbula, y los músculos maseteros internos (pterigoideos internos), cuya incisión se realizará a lo largo de un plano; la lengua se desprenderá de forma tal que permita una inspección visual detallada de la boca y de las fauces;
 - b) inspección de la tráquea y el esófago; inspección visual y palpación de los pulmones; incisión y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*);
 - c) inspección visual del pericardio y el corazón, en el que se practicará una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
 - d) inspección visual del diafragma;
 - e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*);
 - f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
 - g) inspección visual del bazo;
 - h) inspección visual de los riñones;
 - i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
 - j) inspección visual de los órganos genitales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado);
 - k) inspección visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*);

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección *post mortem* mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares y parotídeos (*Lnn. mandibulares y parotidei*); palpación de la lengua y de las fauces;
- b) incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*); apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) palpación del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); incisión de la superficie gástrica del hígado y de la base del lóbulo caudado para examinar los conductos biliares;
- d) incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- e) palpación del bazo;
- f) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);
- g) palpación e incisión de las ubres de las vacas y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*); cada mitad de la ubre se abrirá mediante una incisión larga y profunda hasta los senos lactíferos (*sinus lactiferes*) y se incidirán los ganglios linfáticos de la ubre, salvo si esta se excluye del consumo humano.

Artículo 20

Animales domésticos ovinos y caprinos, y ovinos en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes

1. Las canales y despojos de ovino en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o menores de 12 meses, y de caprinos menores de seis meses, se someterán a los siguientes procedimientos de inspección *post mortem*:

- a) inspección visual de la cabeza, con la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos y retrofaríngeos; estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*);
- c) inspección visual del pericardio y el corazón;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*);
- f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*);
- g) inspección visual del bazo;
- h) inspección visual de los riñones;
- i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
- j) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones.

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección *post mortem* mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) palpación de la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos; salvo disposición en contrario de las normas zoonosanitarias, estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) palpación de los pulmones; incisión de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos;

- c) incisión del corazón;
- d) palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares;
- e) palpación del bazo;
- f) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);
- g) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones; incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones; examen del líquido sinovial.

Artículo 21

Otros ovinos y caprinos domésticos

1. Las canales y despojos de ovino en los que ya se ha producido la dentición de un incisivo permanente o de 12 meses o más de edad, y de caprinos de seis meses o más de edad, se someterán a los siguientes procedimientos de inspección *post mortem*:

- a) inspección visual de la cabeza, con la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos, y palpación de los ganglios linfáticos retrofaríngeos; estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*);
- c) inspección visual del pericardio y el corazón;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares;
- f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*);
- g) inspección visual del bazo;
- h) inspección visual de los riñones;
- i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
- j) inspección visual de los órganos genitales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado);
- k) inspección visual de la ubre y sus ganglios linfáticos.

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección *post mortem* mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) palpación de la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos; salvo disposición en contrario de las normas zoonositarias, estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) incisión de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos;
- c) incisión del corazón;
- d) palpación del bazo;
- e) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);

Artículo 22

Solípedos domésticos

1. Las canales y los despojos de los solípedos domésticos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección *post mortem*:

- a) inspección visual de la cabeza y, una vez desprendida la lengua, de la faringe; la lengua se desprenderá de forma tal que permita una inspección visual detallada de la boca y de las fauces, y se someterá asimismo a inspección visual;

- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*);
 - c) inspección visual del pericardio y el corazón;
 - d) inspección visual del diafragma;
 - e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*);
 - f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*);
 - g) inspección visual del bazo;
 - h) inspección visual de los riñones;
 - i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
 - j) inspección visual de los órganos genitales de los sementales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado) y las yeguas;
 - k) inspección visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*);
 - l) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes;
 - m) examen de los músculos y los ganglios linfáticos (*Lnn. subrhomboides*) de las escápulas, por debajo del cartílago escapular, tras soltar la ligazón de una escápula, en el caso de los caballos grises, a fin de proceder a una inspección para la detección de melanosis y melanomatosis; los riñones quedarán expuestos.
2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección *post mortem* mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:
- a) palpación e incisión de los ganglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares y parotídeos (*Lnn. Retropharyngiales, mandibulares y parotides*); palpación de la lengua;
 - b) palpación de los pulmones; palpación e incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos; apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; no obstante, estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
 - c) incisión longitudinal del corazón que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
 - d) palpación del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*);
 - e) incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
 - f) palpación del bazo;
 - g) palpación de los riñones e incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);
 - h) incisión de los ganglios linfáticos supramamarios;
 - i) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones; examen del líquido sinovial;
 - j) en los caballos grises, incisión que atraviese los riñones en su totalidad.

Artículo 23

Porcinos domésticos

1. Las canales y los despojos de los porcinos domésticos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección *post mortem*:
- a) inspección visual de la cabeza y la faringe;
 - b) inspección visual de la boca, las fauces y la lengua;
 - c) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago;
 - d) inspección visual del pericardio y el corazón;

- e) inspección visual del diafragma;
 - f) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales*);
 - g) inspección visual del bazo; inspección visual de los riñones; inspección visual de la pleura y del peritoneo;
 - h) inspección visual de los órganos genitales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado);
 - i) inspección visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*);
 - j) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes.
2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección *post mortem* mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:
- a) incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares (*Lnn. mandibulares*);
 - b) palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales*); apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; esas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
 - c) incisión longitudinal del corazón que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
 - d) palpación del hígado y sus ganglios linfáticos;
 - e) palpación y, si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
 - f) palpación del bazo;
 - g) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);
 - h) incisión de los ganglios linfáticos supramamarios;
 - i) palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso necesario, incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones.

Artículo 24

Indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos domésticos

El veterinario oficial aplicará los procedimientos adicionales de inspección *post mortem* mencionados en el artículo 18, apartado 3, artículo 19, apartado 2, artículo 20, apartado 2, artículo 21, apartado 2, artículo 22, apartado 2 y artículo 23, apartado 2, mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando, en su opinión, alguno de los elementos siguientes sea indicativo de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales:

- a) los controles y análisis de los controles de documentos realizados de acuerdo con los artículos 9 y 10;
- b) las conclusiones de la inspección *ante mortem* efectuada de acuerdo con el artículo 11;
- c) los resultados de las verificaciones del cumplimiento de las normas de bienestar de los animales efectuadas de acuerdo con el artículo 38;
- d) las conclusiones de la inspección *post mortem* efectuada de acuerdo con los artículos 12 a 24;
- e) otros datos epidemiológicos o de otro tipo de la explotación de procedencia de los animales.

Artículo 25

Modalidades prácticas para la inspección *post mortem* de aves de corral

1. Todas las aves serán sometidas a una inspección *post mortem* a la que podrá prestar asistencia el personal de los mataderos de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625. El veterinario oficial o auxiliar oficial, de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra c), de dicho Reglamento, efectuará personalmente los siguientes controles:

- a) inspección diaria de las vísceras y cavidades corporales de una muestra representativa de cada manada de aves de corral;

- b) inspección detallada de una muestra aleatoria, en cada manada de aves de corral, de partes de aves o de aves enteras declaradas no aptas para el consumo humano tras la inspección *post mortem*;
- c) otros exámenes necesarios cuando haya motivos para sospechar que la carne de las aves en cuestión podría no ser apta para el consumo humano.
2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, las autoridades competentes podrán decidir someter a inspección *post mortem* solamente una muestra representativa de aves de cada manada, si:
- a) los explotadores de empresa alimentaria disponen de un sistema, a satisfacción del veterinario oficial, que permite detectar y separar las aves contaminadas, o con anomalías o defectos;
- b) el matadero tiene un largo historial de cumplimiento de los requisitos relativos a:
- i) los requisitos generales y específicos de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, incluidos los criterios microbiológicos aplicables a los puntos 1.28 y 2.1.5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005;
- ii) los procedimientos basados en los principios del APPCC, de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y
- iii) las normas específicas de higiene, de conformidad con el artículo 5 y la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- c) no se han encontrado anomalías indicativas de un problema grave para la salud humana o animal durante la inspección *ante mortem*, ni la verificación de la información sobre la cadena alimentaria indica que sean necesarias las medidas establecidas en los artículos 40 a 44.
3. En el caso de las aves de corral criadas para la producción de «foie gras» y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, de conformidad con los puntos 8 y 9 del capítulo VI de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, la inspección *post mortem* se efectuará en la sala de despiece, cuando sus canales se transporten directamente desde la explotación de procedencia.

Artículo 26

Modalidades prácticas para la inspección *post mortem* de lagomorfos de cría

Se aplicarán a los lagomorfos de cría las disposiciones prácticas para la inspección *post mortem* de aves de corral establecidas en el artículo 25. Las disposiciones del artículo 25 aplicables a cada manada de aves de corral se aplicarán a los lagomorfos de cría sacrificados el mismo día y procedentes de una misma explotación.

Artículo 27

Modalidades prácticas para la inspección *post mortem* de caza de cría

1. Se aplicarán a la caza de cría los siguientes procedimientos de inspección *post mortem*:
- a) a los cérvidos pequeños (< 100 kg), los establecidos para los ovinos en el artículo 21; a los renos, en cambio, los establecidos para los ovinos en el artículo 20; la lengua puede utilizarse para el consumo humano sin inspección de la cabeza;
- b) a la caza de la familia *Suidae*, los establecidos para los porcinos domésticos en el artículo 23;
- c) a la caza mayor de la familia *Cervidae* y de otro tipo, no contemplada en la letra a), y a la caza mayor de la familia *Suidae* no contemplada en la letra b), los establecidos para los bovinos en el artículo 19;
- d) a las rátidias, los establecidos para las aves de corral en el artículo 25, apartado 1.
2. Si los animales no han sido sacrificados en el matadero, el veterinario oficial del matadero comprobará el certificado.

Artículo 28

Modalidades prácticas para la inspección *post mortem* de caza silvestre

1. El veterinario oficial comprobará que la caza mayor silvestre sin desollar transportada al establecimiento de manipulación de caza desde el territorio de otro Estado miembro vaya acompañada de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el anexo del Reglamento (UE) n.º 636/2014, o de las declaraciones a las que hace referencia el punto 8, letra b), del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004. El veterinario oficial tendrá en cuenta el contenido de dicho certificado o de dichas declaraciones.
2. En la inspección *post mortem*, el veterinario oficial procederá a:
 - a) una inspección visual de la canal, de sus cavidades y, cuando proceda, de sus órganos con el fin de:
 - i) detectar cualesquiera anomalías no resultantes del proceso de caza. A tal efecto, podrá basar su diagnóstico en la información facilitada por la persona con formación acerca del comportamiento del animal antes de ser abatido;
 - ii) comprobar que la muerte no se debió a motivos distintos de la caza;
 - b) la búsqueda de anomalías organolépticas;
 - c) la palpación de los órganos, si procede;
 - d) cuando haya razones de peso para sospechar la presencia de residuos o contaminantes, un análisis por muestreo de los residuos no resultantes del proceso de caza, incluidos los contaminantes medioambientales. Cuando se realice una inspección más amplia basándose en tales sospechas, el veterinario esperará a que esta concluya para evaluar la totalidad de las piezas cobradas durante una cacería determinada o aquellas partes que sean sospechosas de presentar las mismas anomalías;
 - e) la búsqueda de características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, entre ellas:
 - i) un comportamiento anormal o una perturbación de la salud general del animal vivo, según las indicaciones del cazador;
 - ii) presencia generalizada de tumores o abscesos que afecten a diferentes órganos internos o músculos;
 - iii) artritis, orquitis, alteraciones patológicas del hígado o del bazo, inflamación de los intestinos o de la región umbilical;
 - iv) presencia de cuerpos extraños, no resultantes del proceso de caza, en las cavidades corporales, el estómago, los intestinos o la orina, con decoloración de la pleura o el peritoneo (cuando estas vísceras estén presentes);
 - v) presencia de parásitos;
 - vi) formación de una cantidad importante de gas en el tubo digestivo, con decoloración de los órganos internos (cuando estas vísceras estén presentes);
 - vii) anomalías significativas de color, de consistencia o de olor en el tejido muscular o los órganos;
 - viii) fracturas abiertas antiguas;
 - ix) emaciación o edema general o local;
 - x) adherencias pleurales o peritoneales recientes;
 - xi) otras alteraciones extensas visibles, como la putrefacción.
3. Cuando el veterinario oficial lo solicite, se cortarán longitudinalmente la columna vertebral y la cabeza.
4. El veterinario oficial procederá a la inspección *post mortem* de una muestra representativa de las piezas de caza menor, de la misma procedencia, que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de ser abatidas. Si la inspección pone de manifiesto una enfermedad transmisible a las personas o alguna de las características mencionadas en el punto 2, letra e), el veterinario oficial hará más verificaciones en todo el lote para determinar si este debe declararse no apto para el consumo humano o si hay que inspeccionar todas las canales una por una.
5. El veterinario oficial podrá llevar a cabo todas las incisiones e inspecciones de las partes pertinentes de los animales que sean necesarias para llegar a un diagnóstico definitivo. Si no se puede efectuar una valoración mediante las modalidades prácticas expuestas en el apartado 2, se harán otros análisis en un laboratorio.

6. Además de los casos previstos en el artículo 45, la carne que en la inspección *post mortem* presente alguna de las características mencionadas en el punto 2, letra e), se declarará no apta para el consumo humano.-

Sección 4

Controles oficiales de peligros específicos y análisis de laboratorio

Artículo 29

Modalidades prácticas para los controles oficiales de las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET)

1. Además de los requisitos que establece el Reglamento (CE) n.º 999/2001 para los controles oficiales de las EET, el veterinario oficial verificará la extracción, la separación y, si procede, el marcado del material especificado de riesgo, de conformidad con el artículo 8, apartado 1, de dicho Reglamento y con el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 1069/2009, sobre los subproductos animales.
2. El veterinario oficial se asegurará de que el explotador de empresa alimentaria tome todas las medidas necesarias para evitar que la carne se contamine con material especificado de riesgo durante el sacrificio (incluido el aturdimiento). Esto abarca la extracción del material especificado de riesgo.

Artículo 30

Modalidades prácticas para los controles oficiales de la cisticercosis en la inspección *post mortem* de bovinos domésticos y *Suidae*

1. Los procedimientos de inspección *post mortem* descritos en los artículos 18, 19 y 23 constituirán los requisitos mínimos del examen para la detección de cisticercosis en bovinos y *Suidae* (porcinos domésticos, caza de cría y caza silvestre). En el caso de los animales de la especie bovina a que se refiere el artículo 19, las autoridades competentes podrán decidir que la incisión de los músculos maseteros en la inspección *post mortem* no es obligatoria cuando:
 - a) se usa una prueba serológica específica;
 - b) los animales se han criado en una explotación de procedencia en la que se ha certificado oficialmente la ausencia de cisticercosis; o
 - c) se ha demostrado con un 95 % de certeza que la prevalencia en la población de partida o en una subpoblación bien definida es inferior a uno por millón, o no se ha detectado ningún caso entre los animales sacrificados en los cinco últimos años (o dos años, si el análisis de riesgo de las autoridades competentes así lo sustenta y justifica), según datos de los informes presentados de conformidad con el artículo 9, apartado 1, de la Directiva 2003/99/CE.
2. La carne infectada por cisticercos será declarada no apta para el consumo humano. Sin embargo, si la cisticercosis no es generalizada, las partes no infectadas del animal podrán declararse aptas para el consumo humano tras haber sido sometidas a un tratamiento frigorífico.

Artículo 31

Modalidades prácticas para los controles oficiales de *Trichinella* en la inspección *post mortem*

1. Se examinarán las canales de *Suidae*, solípedos y otras especies sensibles a *Trichinella* a fin de detectar la presencia de triquinas, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/1375, a menos que sea aplicable alguna de las excepciones establecidas en el artículo 3 del mismo.
2. La carne infectada por triquinas será declarada no apta para el consumo humano.

Artículo 32

Modalidades prácticas para los controles oficiales del muermo en la inspección *post mortem* de solípedos

1. Únicamente podrá comercializarse la carne fresca de solípedos obtenida de solípedos que hayan permanecido durante al menos 90 días antes de la fecha de sacrificio en un Estado miembro o en un tercer país, o región del mismo, desde el que está autorizada la introducción de solípedos en la Unión.

2. Cuando los solípedos procedan de un Estado miembro o de terceros países o regiones de los mismos que no cumplan los criterios de la Organización Mundial de Sanidad Animal para países libres de muermo, se someterán a examen para detectar la presencia de muermo mediante una cuidadosa inspección de la mucosa traqueal, laríngea, nasal, de los senos y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y extirpación del tabique nasal.
3. La carne obtenida de solípedos en los que se haya detectado muermo será declarada no apta para el consumo humano.

Artículo 33

Modalidades prácticas para los controles oficiales de tuberculosis en la inspección *post mortem*

1. Si los animales han tenido una reacción positiva o dudosa a la tuberculina, o existen otros motivos para sospechar que hay infección, se sacrificarán por separado de los demás animales y se tomarán precauciones para evitar el riesgo de contaminación de otras canales, de la cadena de sacrificio y del personal presente en el matadero.
2. La carne de los animales cuya inspección *post mortem* haya revelado lesiones localizadas compatibles con tuberculosis en diversos órganos o partes de la canal será declarada no apta para el consumo humano. No obstante, si se ha detectado una lesión tuberculoide en los ganglios linfáticos de solamente un órgano o en solo una parte de la canal, únicamente el órgano o la parte afectados y sus correspondientes ganglios linfáticos serán declarados no aptos para el consumo humano.

Artículo 34

Modalidades prácticas para los controles oficiales de brucelosis en la inspección *post mortem*

1. Si los animales han tenido una reacción positiva o dudosa a la prueba de la brucelosis, o existen otros motivos para sospechar que hay infección, se sacrificarán por separado de los demás animales y se tomarán precauciones para evitar el riesgo de contaminación de otras canales, de la cadena de sacrificio y del personal presente en el matadero.
2. La carne de los animales cuya inspección *post mortem* haya revelado lesiones indicativas de brucelosis aguda será declarada no apta para el consumo humano. Si los animales han tenido una reacción positiva o dudosa a la prueba de la brucelosis, serán declarados no aptos para el consumo humano las ubres, el aparato genital y la sangre, aunque no se hayan observado dichas lesiones.

Artículo 35

Modalidades prácticas para los controles oficiales de *Salmonella*

1. Las autoridades competentes verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente los puntos 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5 del capítulo 2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, mediante una o varias de las siguientes medidas:
 - a) un muestreo oficial utilizando el mismo método y área de muestreo que los explotadores de empresa alimentaria; se tomarán como mínimo 49 muestras aleatorias ⁽⁴⁰⁾ en cada matadero cada año; este número de muestras podrá ser menor en los pequeños mataderos, en función de una evaluación del riesgo;
 - b) la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras positivas a *Salmonella* tomadas por los explotadores de empresa alimentaria de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, en el marco de los puntos 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5 del capítulo 2 de su anexo I;
 - c) la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras positivas a *Salmonella* tomadas en el marco de los programas de control nacionales en los Estados miembros, o regiones de los mismos, para los que se hayan aprobado garantías especiales de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en lo que respecta a la producción de carne de rumiantes, équidos, porcinos y aves de corral.
2. Cuando el explotador de la empresa alimentaria incumpla en varias ocasiones el criterio de higiene del proceso, las autoridades competentes le exigirán que presente un plan de acción y supervisarán estrictamente su resultado.

⁽⁴⁰⁾ Si todas son negativas, la certeza estadística de que la prevalencia es inferior al 6 % es del 95 %.

3. Se comunicarán el número total de muestras y el número de muestras positivas a *Salmonella*, distinguiendo entre las tomadas con arreglo al apartado 1, letras a), b) y c), según proceda, de conformidad con el artículo 9, apartado 1, de la Directiva 2003/99/CE.-

Artículo 36

Modalidades prácticas para los controles oficiales de *Campylobacter*

1. Las autoridades competentes verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente el punto 2.1.9 (criterio de higiene de los procesos correspondiente a *Campylobacter* en las canales de pollos de engorde) del capítulo 2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, mediante una o varias de las siguientes medidas:

- a) un muestreo oficial utilizando el mismo método y área de muestreo que los explotadores de empresa alimentaria; se tomarán como mínimo 49 muestras aleatorias en cada matadero cada año; este número de muestras podrá ser menor en los pequeños mataderos, en función de una evaluación del riesgo; o
- b) la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras con más de 1 000 cfu/g de *Campylobacter* tomadas por los explotadores de empresa alimentaria de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, en el marco del punto 2.1.9 del capítulo 2 de su anexo I.

2. Cuando el explotador de la empresa alimentaria incumpla en varias ocasiones el criterio de higiene del proceso, las autoridades competentes le exigirán que presente un plan de acción y supervisarán estrictamente su resultado.

3. Se comunicarán el número total de muestras y el número de muestras con más de 1 000 cfu/g de *Campylobacter*, distinguiendo entre las tomadas con arreglo al apartado 1, letras a) y b), según proceda, de conformidad con el artículo 9, apartado 1, de la Directiva 2003/99/CE.

Artículo 37

Requisitos específicos relativos a los análisis de laboratorio

1. Cuando vayan a llevarse a cabo análisis de laboratorio, de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra d), incisos ii) y iv) del Reglamento (UE) 2017/625, el veterinario oficial se asegurará de que al tomar las muestras estas se identifiquen correctamente, se manipulen y se envíen al laboratorio adecuado en el marco de:

- a) la vigilancia y el control de las zoonosis y los agentes zoonóticos;
- b) el programa anual de seguimiento de las EET, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 999/2001;
- c) la detección de productos prohibidos o no autorizados y de sustancias farmacológicamente activas, y los controles de las sustancias farmacológicamente activas reguladas y de plaguicidas, aditivos para piensos y contaminantes que sobrepasen los límites máximos aplicables de la Unión, en particular en el marco de los planes nacionales para la detección de residuos o sustancias a que se hace referencia en el artículo 110, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625 y en el artículo 5 de la Directiva 96/23/CE;
- d) la detección de enfermedades animales para las que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonositarias.

2. El veterinario oficial se asegurará de que se hagan los demás análisis de laboratorio que sean necesarios para cumplir las obligaciones que establece el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625.

Sección 5

Controles oficiales del bienestar de los animales

Artículo 38

Controles oficiales del bienestar de los animales en el transporte y el sacrificio

El veterinario oficial comprobará que se cumplen las normas relativas a la protección de los animales durante el transporte, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1/2005, y en el momento de la matanza, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1099/2009, y las normas nacionales sobre bienestar de los animales.

CAPÍTULO III

Comunicación de los resultados de las inspecciones y medidas que deben tomar las autoridades competentes en casos específicos de incumplimiento de los requisitos relativos a la carne fresca y al bienestar de los animales

Artículo 39

Medidas relativas a la comunicación de los resultados de los controles oficiales

1. El veterinario oficial registrará y evaluará los resultados de los controles oficiales efectuados de conformidad con los artículos 7 a 38.
2. Empezará las siguientes acciones cuando las inspecciones pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales:
 - a) informará al operador del matadero;
 - b) cuando el problema haya surgido en la producción primaria y se refiera a la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, informará:
 - i) al veterinario que se ocupe de la explotación de procedencia;
 - ii) al veterinario oficial que llevó a cabo la inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia, si fue otro del mencionado en i);
 - iii) al explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia (en la medida en que dicha información no afecte a ulteriores procedimientos judiciales); y
 - iv) a las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia o la zona de caza;
 - c) si los animales afectados se han criado en otro país, velará por que se informe a las autoridades competentes de ese país.
3. Las autoridades competentes introducirán los resultados de los controles oficiales en las correspondientes bases de datos, al menos cuando así lo exijan el artículo 4 de la Directiva 2003/99/CE, el artículo 8 de la Directiva 64/432/CEE del Consejo ⁽⁴¹⁾ o el anexo III de la Directiva 2007/43/CE.
4. Cuando el veterinario oficial, al efectuar la inspección *ante mortem*, *post mortem* o cualquier otro control oficial, sospeche la presencia de una enfermedad animal para la que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonosológicas, lo notificará a las autoridades competentes. El veterinario oficial y las autoridades competentes, en sus respectivos ámbitos de competencia, tomarán todas las medidas y precauciones necesarias para evitar la propagación del agente patógeno.
5. El veterinario oficial podrá usar el modelo de documento que figura en el anexo I para comunicar los resultados de las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* a la explotación de procedencia de los animales antes del sacrificio.-
6. Cuando los animales provengan de una explotación de procedencia de otro Estado miembro, las autoridades competentes del Estado miembro en el que fueron sacrificados comunicarán los resultados de las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* a las autoridades competentes del Estado miembro de procedencia.- Utilizarán para ello el modelo de documento que figura en el anexo I en las lenguas oficiales de ambos Estados miembros o en la lengua que acuerden.

Artículo 40

Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria

1. El veterinario oficial velará por que no se sacrifiquen animales sin que el operador del matadero haya recibido, comprobado y evaluado la correspondiente información sobre la cadena alimentaria, de conformidad con el artículo 9, apartado 2, letras a) y b).

⁽⁴¹⁾ 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 (DO L 121 de 29.7.1964, p. 1977).

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, el veterinario oficial podrá permitir que se sacrifiquen animales en el matadero aunque no se disponga de la información pertinente sobre la cadena alimentaria. En tales casos, la información se facilitará antes de que la carne sea declarada apta para el consumo humano, y las canales en cuestión y sus despojos se almacenarán separados del resto de la carne hasta que se produzca la declaración.

3. Cuando la información pertinente sobre la cadena alimentaria no esté disponible en un plazo de 24 horas desde la llegada del animal al matadero, el veterinario oficial declarará toda la carne del animal no apta para el consumo humano. Si aún no ha sido sacrificado, lo será por separado de los demás animales tomando todas las precauciones necesarias para proteger la salud humana y animal.

Artículo 41

Medidas en caso de incumplimientos registrados en la información sobre la cadena alimentaria

1. El veterinario oficial verificará que el operador del matadero no acepta animales para sacrificio cuando la información sobre la cadena alimentaria u otros registros, documentos o información que los acompañan muestran que:

- a) los animales provienen de una explotación de procedencia o de una zona sujetas a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud humana;
- b) no se han cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios, los animales han sido tratados con sustancias prohibidas o no autorizadas, o los límites legales de residuos químicos o sustancias contaminantes no se han respetado; o
- c) existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal.

2. Si estos animales ya están en el matadero, serán sacrificados por separado y declarados no aptos para el consumo humano, y se tomarán las debidas precauciones para salvaguardar la salud humana y la sanidad animal. Cuando el veterinario oficial lo considere necesario, se llevarán a cabo controles oficiales en la explotación de procedencia.

Artículo 42

Medidas en caso de información engañosa sobre la cadena alimentaria

1. Las autoridades competentes tomarán las medidas oportunas si descubren que los registros, la documentación o cualquier otra información que acompañan a los animales no corresponden a la verdadera situación de la explotación de procedencia o de la salud de los animales, o tienen por objeto inducir deliberadamente a error al veterinario oficial.

2. Actuarán contra el explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia de los animales, o cualquier otra persona implicada, incluido el operador del matadero. Esta actuación podrá consistir, en particular, en la realización de controles adicionales. Los costes de estos controles adicionales correrán a cargo del explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia o de las demás personas implicadas.

Artículo 43

Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a los animales vivos

1. El veterinario oficial verificará que el explotador de empresa alimentaria, de conformidad con el punto 3 del capítulo IV de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, cumple con su deber de velar por que los animales admitidos al sacrificio para el consumo humano estén adecuadamente identificados. El veterinario oficial velará por que los animales cuya identidad no pueda determinarse sean sacrificados por separado y declarados no aptos para el consumo humano. Cuando el veterinario oficial lo considere necesario, se llevarán a cabo controles oficiales en la explotación de procedencia.

2. El veterinario oficial velará por que, cuando exista un riesgo inaceptable de contaminación de la carne durante el sacrificio, y tal como establece el artículo 11, apartado 4, los animales no sean sacrificados para el consumo humano sin ser limpiados previamente.

3. El veterinario oficial velará por que no se sacrifiquen para el consumo humano los animales aquejados de una enfermedad o afección transmisible a los animales o a las personas que manipulan o consumen su carne, así como en general los animales que presenten signos clínicos de enfermedad sistémica o emaciación, o cualquier otra afección que haga la carne no apta para el consumo humano. Estos animales se matarán por separado, en condiciones que eviten la contaminación de otros animales u otras canales, y se declararán no aptos para el consumo humano.

4. El veterinario oficial aplazará el sacrificio de animales de los que se sospeche que tienen una enfermedad o una afección que puedan resultar perjudiciales para la salud humana o la sanidad animal. Estos animales serán sometidos a un examen *ante mortem* exhaustivo por el veterinario oficial, a fin de establecer un diagnóstico. Además, el veterinario oficial podrá exigir el muestreo y análisis de laboratorio como complemento de la inspección *post mortem*. Si es necesario para evitar que otra carne se contamine, los animales se sacrificarán por separado o al final del proceso normal de sacrificio, y se tomarán todas las precauciones necesarias.

5. El veterinario oficial velará por que cuando los animales puedan contener residuos de sustancias farmacológicamente activas, tanto autorizadas como prohibidas o no autorizadas, o de plaguicidas o contaminantes por encima de los niveles establecidos en la legislación de la Unión, se proceda de conformidad con los artículos 16 a 19 de la Directiva 96/23/CE.

6. El veterinario oficial impondrá las condiciones en las que se tratarán los animales dentro de un plan específico de erradicación o control de una enfermedad determinada, como la brucelosis o la tuberculosis, u agentes zoonóticos, como la salmonela, bajo su directa supervisión. Las autoridades competentes establecerán las condiciones en las que se podrán sacrificar esos animales. Dichas condiciones se diseñarán para reducir lo más posible la contaminación de otros animales o de su carne.

Por regla general, los animales presentados en un matadero para su sacrificio serán sacrificados en ese mismo matadero. No obstante, en circunstancias excepcionales, como en caso de avería grave de las instalaciones del matadero, el veterinario oficial podrá permitir desplazamientos directos a otros mataderos.

Cuando durante la inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia se detecte un incumplimiento que genere un riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, el veterinario oficial no permitirá el transporte de los animales al matadero, y se aplicarán las medidas pertinentes sobre comunicación de los resultados de la inspección establecidas en el artículo 39, apartado 2, letra b), incisos i) y iii).

Artículo 44

Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos al bienestar de los animales

1. En caso de incumplimiento de los requisitos relativos a la protección de los animales en el momento del sacrificio o la matanza establecidos en los artículos 3 a 9, 14 a 17, 19 y 22 del Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, el veterinario oficial se asegurará de que el explotador de empresa alimentaria adopta inmediatamente las medidas correctoras necesarias y evita que se reproduzca la situación.

2. El veterinario oficial adoptará un enfoque proporcionado y progresivo para hacer cumplir las normas, que irá desde la formulación de directrices hasta la reducción y el cese de la producción, dependiendo de la naturaleza y la gravedad del problema.

3. Cuando proceda, el veterinario oficial informará de los problemas de bienestar animal a otras autoridades competentes.

4. Cuando el veterinario oficial descubra que se incumplen las normas de protección de los animales durante el transporte establecidas en el Reglamento (CE) n.º 1/2005, adoptará las medidas necesarias de conformidad con la legislación pertinente de la Unión.

5. Cuando un auxiliar oficial realice controles del bienestar de los animales y compruebe que no se cumplen las normas de protección de los animales, lo comunicará inmediatamente al veterinario oficial. Si fuera necesario en casos de urgencia, adoptará las medidas necesarias a que se refieren los apartados 1 a 4 a la espera de la llegada del veterinario oficial.

Artículo 45

Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a la carne fresca

El veterinario oficial declarará la carne fresca no apta para el consumo humano si:

- a) procede de animales que no han sido sometidos a una inspección ante mortem de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letras a) o b), del Reglamento (UE) 2017/625, a excepción de la caza silvestre y los renos extraviados a que hace referencia el artículo 12, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;

- b) procede de animales cuyos despojos no han sido sometidos a una inspección post mortem de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, salvo en caso de vísceras de caza mayor silvestre que no tienen que acompañar el cuerpo a un establecimiento de manipulación de caza, de conformidad con el punto 4 del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- c) procede de animales que han muerto antes del sacrificio, nacidos muertos, no nacidos o sacrificados con menos de siete días de edad;
- d) procede de la parte del animal donde se realiza el sangrado;
- e) procede de animales que padecen una enfermedad animal en relación con la cual se establecen normas zoonositarias en la legislación de la Unión enumerada en el anexo I de la Directiva 2002/99/CE, excepto si se ha obtenido conforme a los requisitos específicos previstos en la misma; esta excepción no se aplicará si disponen lo contrario los requisitos relativos a los controles oficiales de la tuberculosis y la brucelosis establecidos en los artículos 33 y 34 del presente Reglamento;
- f) procede de animales que padecen una enfermedad generalizada, como septicemia, piemia, toxemia o viremia generalizadas;
- g) no cumple los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el capítulo I del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 para determinar si el alimento puede ser comercializado;
- h) está infestada por parásitos, salvo que establezca otra cosa el artículo 30 sobre los controles oficiales de cisticercosis;
- i) contiene residuos químicos o sustancias contaminantes por encima de los niveles establecidos en los Reglamentos (UE) n.º 37/2010, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1881/2006 y (CE) n.º 124/2009, o residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas por el Reglamento (UE) n.º 37/2010 o la Directiva 96/22/CE;
- j) consiste en el hígado y los riñones de animales mayores de dos años procedentes de regiones donde la aplicación de planes aprobados de conformidad con el artículo 5 de la Directiva 96/23/CE haya puesto de manifiesto la presencia generalizada de metales pesados en el medio ambiente;
- k) ha sido tratada ilegalmente con sustancias descontaminantes;
- l) ha sido tratada ilegalmente con radiación ionizante o con radiación ultravioleta;
- m) contiene cuerpos extraños salvo, en el caso de piezas de caza silvestre, el material utilizado para cazar el animal;
- n) supera los niveles máximos de radiactividad permitidos establecidos en la legislación de la Unión o, en ausencia de esta, en las normas nacionales;
- o) presenta alteraciones histopatológicas u organolépticas, en particular, un olor sexual fuerte o un sangrado insuficiente (salvo en el caso de piezas de caza silvestre);
- p) procede de animales emaciados;
- q) contiene material especificado de riesgo, salvo que su extracción esté permitida en otro establecimiento, de conformidad con el punto 4.3 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, y se mantiene bajo el control de las autoridades competentes;
- r) presenta suciedad, contaminación fecal o de otro tipo;
- s) consiste en sangre que puede entrañar un riesgo para la salud humana o la sanidad animal debido al estatus sanitario del animal del que procede o a la contaminación que se produce durante el sacrificio;
- t) en opinión del veterinario oficial, tras haber examinado toda la información pertinente, puede entrañar un riesgo para la salud humana o la sanidad animal o por cualquier otra razón no es apta para el consumo humano;
- u) genera peligros específicos contemplados en los artículos 29 a 36.

*Artículo 46***Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a las buenas prácticas de higiene**

1. Las autoridades competentes podrán ordenar al explotador de la empresa alimentaria que tome medidas correctoras inmediatas, incluso la reducción de la velocidad de sacrificio, cuando el encargado del control oficial presente lo considere necesario en los siguientes casos:
 - a) si se detecta contaminación en las superficies externas de una canal o sus cavidades y el explotador de empresa alimentaria no toma las medidas adecuadas para poner remedio a la situación; o
 - b) si las autoridades competentes consideran que peligran las buenas prácticas de higiene.
2. En estos casos, las autoridades competentes aumentarán la intensidad de los controles hasta que se hayan cerciorado de que el explotador de empresa alimentaria vuelve a tener el proceso bajo control.

*CAPÍTULO IV***Restricciones***Artículo 47***Restricciones relativas a determinadas carnes frescas**

El veterinario oficial podrá imponer requisitos relativos a la utilización de carne fresca procedente de animales:

- a) que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia fuera del matadero; o
- b) de manadas cuya carne, antes de ser puesta en el mercado, se somete a un tratamiento de conformidad con el anexo II, parte E, del Reglamento (CE) n.º 2160/2003.

*CAPÍTULO V***Marcado sanitario, tras las inspecciones ante mortem y post mortem, de la carne apta para el consumo humano***Artículo 48***Requisitos técnicos de la marca sanitaria y modalidades prácticas de marcado**

1. El veterinario oficial supervisará el marcado sanitario y las marcas utilizadas.
2. El veterinario oficial se asegurará en particular de que:
 - a) se aplique la marca sanitaria únicamente a los ungulados domésticos y mamíferos de caza de cría, distintos de los lagomorfos, que hayan sido sometidos a inspección *ante mortem* y *post mortem*, y a la caza mayor silvestre que haya sido sometida a una inspección *post mortem*, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a), b) y c), del Reglamento (UE) 2017/625, cuando no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano.- No obstante, podrá procederse al marcado antes de disponer de los resultados de los análisis de detección de triquinas o de EET, siempre que las autoridades competentes hayan introducido en el matadero o establecimiento de manipulación de caza un sistema que garantiza la trazabilidad de todas las partes del animal, y que ninguna de las partes que llevan la marca abandona el matadero o establecimiento de manipulación de caza antes de que se confirme un resultado negativo, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (UE) 2015/1375;-
 - b) el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que si las canales se cortan en medias canales o cuartos, o si las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.
3. Las autoridades competentes garantizarán que las modalidades prácticas de marcado sanitario se apliquen de conformidad con el anexo II.
4. Las autoridades competentes garantizarán que la carne de caza silvestre sin desollar no lleva la marca sanitaria hasta que, una vez desollada en un establecimiento de manipulación de caza, se haya sometido a una inspección *post mortem* y haya sido declarada apta para el consumo humano.

TÍTULO IV

REQUISITOS ESPECÍFICOS Y FRECUENCIA MÍNIMA UNIFORME DE LOS CONTROLES OFICIALES DE LECHE CRUDA, CALOSTRO, PRODUCTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CALOSTRO, NECESARIOS PARA HACER FRENTE A LOS PELIGROS Y RIESGOS UNIFORMES RECONOCIDOS*Artículo 49***Control de las explotaciones de producción de leche y calostro**

1. El veterinario oficial comprobará que se cumplen los requisitos sanitarios aplicables a la producción de leche cruda y calostro establecidos en la parte I del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004. En particular, el veterinario oficial comprobará:
 - a) la situación sanitaria de los animales;
 - b) que no se usan sustancias farmacológicamente activas prohibidas o no autorizadas; y
 - c) que los residuos de sustancias farmacológicamente activas autorizadas, plaguicidas o contaminantes no exceden los niveles establecidos en los Reglamentos (UE) n.º 37/2010, (CE) n.º 396/2005 o (CE) n.º 1881/2006.
2. Los controles oficiales mencionados en el apartado 1 pueden llevarse a cabo con ocasión de controles veterinarios efectuados con arreglo a las disposiciones de la Unión sobre la salud humana o animal o el bienestar de los animales.
3. Si hay motivos para sospechar que no se cumplen los requisitos expuestos en el apartado 1, el veterinario oficial comprobará la situación sanitaria general de los animales.
4. Las autoridades competentes controlarán oficialmente las explotaciones de producción de leche y calostro para verificar que se cumplen los requisitos de higiene establecidos en la parte II, del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Esos controles podrán consistir en inspecciones y en la supervisión de los controles llevados a cabo por organismos profesionales. Si se demuestra que la higiene es inadecuada, las autoridades competentes comprobarán que se toman las medidas oportunas para corregir la situación.

*Artículo 50***Control de la leche y el calostro**

1. Las autoridades competentes supervisarán los controles de la leche cruda y el calostro llevados a cabo de conformidad con el anexo III, sección IX, capítulo I, parte III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Al hacer análisis, las autoridades competentes utilizarán los métodos analíticos establecidos en el anexo III del presente Reglamento para verificar el cumplimiento de los límites establecidos para la leche cruda y el calostro en la parte III del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
2. Si, en el plazo de tres meses desde la primera notificación a las autoridades competentes del incumplimiento de los criterios del número de gérmenes y de células somáticas de la leche cruda y el calostro, el explotador de empresa alimentaria no ha corregido la situación, las autoridades competentes comprobarán que:
 - a) se suspende la entrega de leche cruda y calostro de la explotación de producción, o
 - b) la leche cruda y el calostro se someten a requisitos de tratamiento y utilización necesarios para proteger la salud humana, de conformidad con una autorización específica, o a instrucciones generales de las autoridades competentes.

Las autoridades competentes mantendrán dicha suspensión o dichos requisitos hasta que el explotador de empresa alimentaria demuestre que la leche cruda y el calostro vuelven a cumplir dichos criterios.

3. Las autoridades competentes utilizarán los métodos analíticos establecidos en el anexo III del presente Reglamento para verificar la correcta aplicación de un proceso de pasteurización de los productos lácteos como el contemplado en la parte II del capítulo II de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

TÍTULO V

**REQUISITOS ESPECÍFICOS RELATIVOS A LOS CONTROLES OFICIALES DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS
PROCEDENTES DE ZONAS DE PRODUCCIÓN Y REINSTALACIÓN CLASIFICADAS***Artículo 51***Exclusión**

El presente título se aplica a los moluscos bivalvos vivos. Se aplica también a los equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos. No se aplica a gasterópodos marinos y a *Holothuroidea* vivos no filtradores.

*Artículo 52***Clasificación de las zonas de producción y de reinstalación de moluscos bivalvos vivos**

1. Las autoridades competentes determinarán la ubicación y los límites de las zonas de producción y de reinstalación que clasifiquen con arreglo al artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625. Podrán hacerlo, si procede, en cooperación con el explotador de empresa alimentaria.
2. Las autoridades competentes clasificarán las zonas de producción y de reinstalación en las que autoricen la recolección de moluscos bivalvos vivos como de clase A, de clase B y de clase C, de acuerdo con el grado de contaminación fecal. Podrán hacerlo, si procede, en cooperación con el explotador de empresa alimentaria.
3. Para clasificar las zonas de producción y de reinstalación, las autoridades competentes definirán un período de revisión de los datos de muestreo procedentes de cada zona, a fin de determinar la conformidad con las normas a las que se refieren los artículos 53, 54 y 55.

CAPÍTULO I

Requisitos específicos para la clasificación de las zonas de producción y de reinstalación de moluscos bivalvos vivos*Artículo 53***Requisitos relativos a las zonas de clase A**

1. Las autoridades competentes podrán clasificar como zonas de clase A aquellas en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo.
2. Los moluscos bivalvos vivos procedentes de estas zonas que se comercialicen cumplirán las normas sanitarias para los moluscos bivalvos vivos establecidas en el capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
3. En el 80 % de las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas y recogidas durante el período de revisión no se sobrepasará el límite de 230 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar.
4. En el 20 % restante de las muestras no se sobrepasarán los 700 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar.
5. Al evaluar los resultados para el período de revisión establecido para el mantenimiento de una zona de la clase A, las autoridades competentes, basándose en una evaluación de riesgos fundamentada en una investigación, podrán optar por no tener en cuenta un resultado anormal que supere el nivel de 700 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar.

*Artículo 54***Requisitos relativos a las zonas de clase B**

1. Las autoridades competentes podrán clasificar como zonas de clase B aquellas en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente podrán comercializarse para el consumo humano tras su tratamiento en un centro de depuración o su reinstalación de modo que cumplan las normas sanitarias mencionadas en el artículo 53.
2. En el 90 % de las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas no se sobrepasará el límite de 4 600 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar.

3. En el 10 % restante de las muestras no se sobrepasarán los 46 000 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar.

Artículo 55

Requisitos relativos a las zonas de clase C

1. Las autoridades competentes podrán clasificar como zonas de clase C aquellas en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente podrán comercializarse tras su reinstalación durante un período prolongado, de modo que cumplan las normas sanitarias mencionadas en el artículo 53.
2. En los moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas no se sobrepasarán los 46 000 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar.

Artículo 56

Requisitos relativos al estudio sanitario

1. Antes de clasificar una zona de producción o reinstalación, las autoridades competentes llevarán a cabo un estudio sanitario consistente en:
 - a) un inventario de las fuentes de contaminación de origen humano o animal que puedan afectar a la zona de producción;
 - b) un examen de las cantidades de contaminantes orgánicos que se liberan en cada época del año según las variaciones estacionales de las poblaciones humana y animal en la zona de captura, la pluviometría, el tratamiento de aguas residuales, etc.;
 - c) la determinación de las pautas de circulación de los contaminantes atendiendo a las características de las corrientes, la batimetría y el ciclo de las mareas en la zona de producción.
2. Las autoridades competentes efectuarán un estudio sanitario según lo establecido en el apartado 1 en todas las zonas de producción y de reinstalación clasificadas, a menos que ya se hubiera llevado a cabo con anterioridad.
3. Las autoridades competentes podrán ser asistidas por otros organismos oficiales o explotadores de empresas alimentarias en las condiciones que ellas establezcan para la realización del estudio.

Artículo 57

Programa de vigilancia

Las autoridades competentes establecerán un programa de vigilancia de las zonas de producción de moluscos bivalvos vivos tras haber examinado los resultados del estudio sanitario al que se refiere el artículo 56. El número de muestras, la distribución geográfica de los puntos de muestreo y la frecuencia de los muestreos del programa deberán garantizar que los resultados de los análisis sean representativos de la zona en cuestión.

Artículo 58

Las autoridades competentes establecerán un procedimiento para garantizar que el estudio sanitario al que se refiere el artículo 56 y el programa de vigilancia al que se refiere el artículo 57 sean representativos de la zona en cuestión.

CAPÍTULO II

Condiciones para la vigilancia de las zonas de producción y de reinstalación de moluscos bivalvos vivos clasificadas

Artículo 59

Vigilancia de las zonas de producción y reinstalación clasificadas

Las autoridades competentes supervisarán periódicamente las zonas de producción y reinstalación clasificadas de conformidad con el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625, a fin de comprobar:

- a) que no haya prácticas ilícitas en lo que respecta al origen, la procedencia y el destino de los moluscos bivalvos vivos;

- b) la calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos en relación con las zonas de producción y de reinstalación clasificadas;
- c) la presencia de plancton productor de toxinas en las aguas de producción y de reinstalación y de biotoxinas marinas en los moluscos bivalvos vivos;
- d) la presencia de contaminantes químicos en los moluscos bivalvos vivos.

Artículo 60

Métodos reconocidos para la detección de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos vivos

1. Las autoridades competentes utilizarán los métodos analíticos establecidos en el anexo V para verificar el cumplimiento de los límites establecidos en el punto 2 del capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y, en su caso, comprobar su cumplimiento por parte de los explotadores de empresa alimentaria. Los explotadores de empresa alimentaria deberán utilizar esos métodos, cuando proceda.
2. De conformidad con el artículo 4 de la Directiva 2010/63/UE, cuando sea posible se utilizará un método o estrategia de ensayo científicamente satisfactorio que no conlleve la utilización de animales vivos, en lugar de un procedimiento tal como se define en el artículo 3, apartado 1, de dicha Directiva.
3. De conformidad con el artículo 4 de la Directiva 2010/63/UE, al usar métodos biológicos se tendrá en cuenta el principio de reemplazo, reducción y refinamiento.

Artículo 61

Planes de muestreo

1. A efectos de los controles previstos en el artículo 59, letras b), c) y d), las autoridades competentes elaborarán planes de muestreo que prevean su realización a intervalos regulares, o bien caso por caso cuando los períodos de recolección sean irregulares. La distribución geográfica de los puntos de muestreo y la frecuencia de muestreo garantizarán que los resultados del análisis sean representativos de la zona clasificada de producción o reinstalación en cuestión.
2. Los planes de muestreo para comprobar la calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos tendrán en cuenta, en particular:
 - a) las posibles variaciones de la contaminación fecal;
 - b) los parámetros a que se refiere el artículo 56, apartado 1.
3. Los planes de muestreo para comprobar la presencia de plancton productor de toxinas en el agua de las zonas clasificadas de producción y de reinstalación y de biotoxinas marinas en los moluscos bivalvos vivos tendrán especialmente en cuenta las posibles variaciones de la presencia de plancton que contiene biotoxinas marinas. El muestreo consistirá en:
 - a) un muestreo periódico para detectar cambios en la composición del plancton que contenga toxinas y en su distribución geográfica. Cuando los resultados indiquen que se ha producido una acumulación de toxinas en la carne de los moluscos bivalvos vivos, se realizará un muestreo intensivo;
 - b) ensayos de toxicidad periódicos en los que se utilicen los moluscos bivalvos vivos de la zona afectada que sean más sensibles a la contaminación.
4. La frecuencia de muestreo para el análisis de toxinas en los moluscos bivalvos vivos será semanal durante los períodos de recolección, pero:
 - a) puede reducirse en zonas concretas clasificadas de reinstalación o de producción, o para tipos específicos de moluscos bivalvos vivos, si una evaluación del riesgo de presencia de toxinas o fitoplancton indica que el riesgo de episodios tóxicos es muy bajo;
 - b) se aumentará si dicha evaluación indica que el muestreo semanal no es suficiente.
5. La evaluación de riesgos mencionada en el apartado 4 se revisará periódicamente con objeto de evaluar el riesgo de que los moluscos bivalvos vivos de esas zonas contengan toxinas.

6. Cuando se conozcan los niveles de acumulación de toxinas de un grupo de especies criadas en la misma zona clasificada de producción o reinstalación, la especie con el nivel más alto podrá utilizarse como indicadora. De esta manera, si los niveles de toxina de la especie indicadora están por debajo de los reglamentarios, podrán explotarse todas las especies del grupo. Si los niveles de toxina de la especie indicadora están por encima de los límites reglamentarios, solo se permitirá la recolección de las demás especies si un análisis de las mismas demuestra que sus niveles de toxina están por debajo de esos límites.

7. Con respecto a la vigilancia del plancton, las muestras serán representativas de la columna de agua en la zona clasificada de producción o reinstalación y darán información tanto sobre la presencia de especies tóxicas como sobre las tendencias poblacionales. Si se detectan cambios en las poblaciones tóxicas que puedan dar lugar a una acumulación de toxinas, se aumentará la frecuencia de muestreo de los moluscos bivalvos vivos o se procederá al cierre preventivo de las zonas afectadas hasta que se disponga de los resultados de los análisis de toxinas.

8. Los planes de muestreo para comprobar la presencia de contaminantes químicos permitirán determinar cualquier rebasamiento de los límites establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión.

CAPÍTULO III

Gestión de las zonas clasificadas de producción y reinstalación después de la vigilancia

Artículo 62

Decisiones consecutivas a la vigilancia

1. Si los resultados de la vigilancia que establece el artículo 59 indican que no se cumplen las normas sanitarias establecidas para los moluscos bivalvos vivos, o que puede haber cualquier otro tipo de riesgo para la salud humana, las autoridades competentes cerrarán la zona clasificada de producción o reinstalación afectada, e impedirán la recolección de moluscos bivalvos vivos. No obstante, podrán reclasificar una zona de producción o reinstalación en las clases B o C si cumple los requisitos establecidos en los artículos 54 y 55 y no presenta otros riesgos para la salud humana.

2. Cuando la vigilancia microbiológica ponga de manifiesto que no se respetan las normas sanitarias para los moluscos bivalvos vivos a las que hace referencia el artículo 53, las autoridades competentes podrán, sobre la base de una evaluación de los riesgos, y solo de modo temporal y no recurrente, permitir que prosiga la recolección sin cierre o reclasificación siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- a) la zona de producción clasificada en cuestión y todos los establecimientos autorizados que reciban moluscos bivalvos vivos procedentes de ella están bajo el control oficial de las mismas autoridades competentes;
- b) los moluscos bivalvos vivos en cuestión se someten a las medidas restrictivas adecuadas, tales como purificación, reinstalación o transformación.

3. El documento de registro acompañante, al que hace referencia el capítulo I de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, contendrá toda la información relativa a la aplicación del apartado 2.

4. Las autoridades competentes establecerán las condiciones en las que se puede aplicar el apartado 2 para garantizar, en la zona de producción afectada, que siguen cumpliéndose los criterios establecidos en el artículo 53.

Artículo 63

Reapertura de las zonas de producción

1. Las autoridades competentes solo podrán volver a abrir una zona de producción o reinstalación si vuelven a cumplirse las normas sanitarias para los moluscos bivalvos vivos establecidas en el capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y no existe ningún riesgo para la salud humana.

2. Cuando las autoridades competentes hayan cerrado una zona de producción o reinstalación por la presencia de plancton o niveles de toxinas en los moluscos bivalvos vivos que excedan el límite reglamentario de biotoxinas marinas establecido en el punto 2 del capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, solo podrán volver a abrirla si al menos dos resultados de análisis consecutivos, obtenidos en un intervalo mínimo de 48 horas, se encuentran por debajo del límite reglamentario.

3. Al decidir la reapertura de una zona de producción o reinstalación, las autoridades competentes podrán tener en cuenta la información sobre las tendencias del fitoplancton.

4. Cuando existan datos sólidos sobre la dinámica de la toxicidad de una zona determinada, y a condición de que se disponga de datos recientes sobre una disminución de la toxicidad, las autoridades competentes podrán decidir reabrir la zona si los resultados de un único muestreo están por debajo del límite reglamentario establecido en el punto 2 del capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Artículo 64

Sistema de control

1. Las autoridades competentes establecerán un sistema de control para garantizar que no se comercialicen productos de origen animal nocivos para la salud humana. Como parte de dicho control se harán análisis de laboratorio para verificar si los explotadores de empresa alimentaria cumplen los requisitos establecidos para el producto final, incluidos los moluscos bivalvos vivos y sus productos derivados, en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución.

2. En el control se comprobará, en su caso, que los niveles de biotoxinas marinas y contaminantes no sobrepasan los límites de seguridad y que la calidad microbiológica de los moluscos no constituye un peligro para la salud humana.

Artículo 65

Decisión de las autoridades competentes

1. Las autoridades competentes actuarán sin demora cuando una zona de producción deba cerrarse o reclasificarse, o pueda abrirse de nuevo, o cuando los moluscos bivalvos vivos estén sujetos a las medidas establecidas en el artículo 62, apartado 2.-

2. Al decidir sobre la clasificación, reclasificación, apertura o cierre de zonas de producción de conformidad con los artículos 52, 62 y 63, las autoridades competentes podrán tener en cuenta los resultados de los controles llevados a cabo por los explotadores de empresa alimentaria o las organizaciones que los representan, únicamente si el laboratorio que efectúa el análisis es designado por las autoridades competentes, y si el muestreo y análisis se ajustan a un protocolo acordado conjuntamente por las autoridades competentes y los explotadores de empresa alimentaria u organizaciones afectados.

CAPÍTULO IV

Otros requisitos

Artículo 66

Registro e intercambio de información

Las autoridades competentes:

- a) elaborarán y mantendrán actualizada una lista de las zonas de producción y reinstalación clasificadas —indicando su localización, sus límites y la clase a la que corresponden— en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos de acuerdo con los requisitos del artículo 52. La lista se comunicará a las partes afectadas por el presente Reglamento, como son los productores, los recolectores y los operadores de los centros de depuración y de expedición;
- b) informarán inmediatamente a las partes interesadas, como los productores, los recolectores y los explotadores de los centros de depuración y de expedición, de cualquier cambio en la localización, los límites o la clase de una zona de producción, de su cierre temporal o definitivo, o de la aplicación de las medidas a que se refiere el artículo 60, apartado 2.

TÍTULO VI

REQUISITOS ESPECÍFICOS Y FRECUENCIA MÍNIMA UNIFORME DE LOS CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 67

Controles oficiales de la producción y la comercialización

Los controles oficiales de la producción y la comercialización de los productos de la pesca incluirán la verificación de la conformidad con los requisitos establecidos en la sección VIII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en particular:

- a) un control periódico de las condiciones de higiene del desembarque y de la primera venta;

- b) inspecciones periódicas de los buques y los establecimientos en tierra firme, con inclusión de las lonjas de pescado y los mercados mayoristas para comprobar, en especial:
 - i) si se siguen cumpliendo las condiciones de autorización;
 - ii) si se manipulan correctamente los productos pesqueros;
 - iii) si se cumplen los requisitos de higiene y temperatura;
 - iv) la limpieza de los establecimientos, incluidos los buques, con sus instalaciones y equipo, así como la higiene del personal;
- c) controles de las condiciones de almacenamiento y de transporte.

Artículo 68

Lugar de realización de los controles oficiales

1. Las autoridades competentes realizarán los controles oficiales en los buques cuando estos se encuentren en un puerto de un Estado miembro. Estos controles afectarán a todos los buques que desembarquen productos de la pesca en puertos de la UE, independientemente de su pabellón.
2. Las autoridades competentes del Estado del pabellón podrán efectuar controles oficiales de los buques bajo su pabellón mientras el buque esté en el mar o en un puerto de otro Estado miembro o de otro país.

Artículo 69

Autorización de buques factoría, congelador o frigorífico

1. Cuando un buque factoría, congelador o frigorífico que enarbole el pabellón de un Estado miembro sea inspeccionado con vistas a su autorización, las autoridades competentes del Estado miembro del pabellón efectuarán controles oficiales de conformidad con el artículo 148 del Reglamento (UE) 2017/625, en particular respetando los plazos establecidos en el artículo 148, apartado 4. Si es preciso, podrán inspeccionar el buque cuando esté navegando o se encuentre en un puerto de otro Estado miembro o de otro país.
2. Cuando las autoridades competentes del Estado miembro del pabellón hayan concedido una autorización condicional con arreglo al artículo 148 del Reglamento (UE) 2017/625, podrán autorizar a las autoridades competentes de otro Estado miembro o de otro país a efectuar controles de seguimiento con vistas a conceder la autorización plena, a prorrogar la autorización condicional o a someterla a revisión, siempre que, en el caso de un tercer país, este figure en una lista de terceros países desde los que se autorizan las importaciones de productos de la pesca, de conformidad con el artículo 127 del Reglamento (UE) 2017/625. Si es preciso, estas últimas autoridades competentes podrán inspeccionar el buque cuando esté navegando o se encuentre en un puerto de otro Estado miembro o de otro país.
3. Cuando las autoridades competentes de un Estado miembro autoricen a las de otro Estado miembro o de un tercer país a efectuar controles en su nombre de conformidad con el presente artículo, ambas autoridades acordarán las condiciones por las que se regirán dichos controles. Estas condiciones garantizarán, en particular, que las autoridades competentes del Estado miembro del pabellón reciban sin demora informes de los resultados de los controles y de cualquier presunto incumplimiento, de forma que puedan adoptar las medidas necesarias.

Artículo 70

Controles oficiales de los productos de la pesca

Los controles oficiales de los productos de la pesca incluirán como mínimo las modalidades prácticas establecidas en el anexo VI en lo que respecta a:

- a) exámenes organolépticos;
- b) indicadores de frescura;
- c) histamina;
- d) residuos y contaminantes;
- e) controles microbiológicos;
- f) parásitos;
- g) productos de la pesca venenosos.

Artículo 71

Decisiones a raíz de los controles

Las autoridades competentes declararán los productos de la pesca no aptos para el consumo humano si:

- a) los controles oficiales efectuados de conformidad con el artículo 70 ponen de manifiesto la no conformidad con los requisitos organolépticos, químicos, físicos o microbiológicos, o de parásitos, según lo establecido en la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 o del Reglamento (CE) n.º 2073/2005;
- b) sus partes comestibles contienen residuos químicos o sustancias contaminantes por encima de los niveles establecidos en los Reglamentos (UE) n.º 37/2010, (CE) n.º 396/2005 y (CE) n.º 1881/2006, o residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas por el Reglamento (UE) n.º 37/2010 o la Directiva 96/22/CE, o si incumplen otra legislación de la Unión sobre sustancias farmacológicamente activas;
- c) se derivan de:
 - i) peces venenosos;
 - ii) productos de la pesca que no cumplen los requisitos relativos a las biotoxinas marinas;
 - iii) moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos que contienen biotoxinas marinas en cantidades totales que superan los límites a los que se refiere el Reglamento (CE) n.º 853/2004; o
- d) las autoridades competentes consideran que pueden entrañar un riesgo para la salud humana o la sanidad animal o que, por cualquier otra razón, no son aptos para el consumo humano.

Artículo 72

Requisitos relativos a los controles oficiales de los productos de la pesca capturados por buques que enarbolan pabellón de un Estado miembro e importados a la Unión después de haber transitado por terceros países, con o sin almacenamiento

1. Los productos de la pesca destinados al consumo humano, capturados por buques que enarbolan pabellón de un Estado miembro y descargados, con o sin almacenamiento, en un tercer país que figure en una lista según lo previsto en el artículo 126, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, antes de ser introducidos en la Unión por diferentes medios de transporte, irán acompañados de un certificado sanitario expedido por las autoridades competentes de ese tercer país y cumplimentado según el modelo de certificado sanitario que figura en el anexo III, parte II, capítulo B, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628.
2. Si los productos de la pesca a los que hace referencia el apartado 1 se descargan y transportan a algún establecimiento de almacenaje situado en el tercer país al que hace referencia dicho apartado, ese establecimiento de almacenaje figurará en una lista con arreglo al artículo 5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/625.
3. Si los productos de la pesca a los que hace referencia el apartado 1 se cargan en un buque que enarbole el pabellón de un tercer país, este tercer país figurará en una lista con arreglo al artículo 3 del Reglamento Delegado (UE) 2019/625 y el buque figurará en una lista con arreglo al artículo 5 del mismo.
4. Quedan excluidos del cumplimiento de este requisito los buques contenedores utilizados para el transporte de productos de la pesca en contenedores.

TÍTULO VII

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES Y FRECUENCIA MÍNIMA UNIFORME DE TALES CONTROLES DE CARNE DE REPTIL

Artículo 73

Inspección *ante mortem* y *post mortem* de reptiles

El artículo 11 se aplicará a la inspección *ante mortem* de reptiles.

Los artículos 12, 13 y 14 se aplicarán a la inspección *post mortem* de reptiles. A efectos del artículo 13, letra a), inciso i), un reptil será considerado como 0,5 unidades de ganado.

TÍTULO VIII

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 74

Modificaciones del Reglamento (CE) n.º 2074/2005

El Reglamento (CE) n.º 2074/2005 se modifica como sigue:

1. Se suprimen los artículos 5, 6 *ter* y 6 *quater*.
2. En el anexo I, se suprimen la sección II y el apéndice.
3. En el anexo II, se suprime la sección II.
4. Se suprimen los anexos III y V.
5. Se suprime el anexo VI *bis*.
6. Se suprimen el anexo VI *ter* y su apéndice.

Artículo 75

Entrada en vigor y aplicación

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

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

Hecho en Bruselas, el 15 de marzo 2019

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO I

MODELO DE DOCUMENTO PARA LA COMUNICACIÓN CON LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 39, APARTADO 5

1. Datos de identificación

1.1. Explotación de procedencia (propietario o gerente)

Nombre/número

Dirección completa

Número de teléfono

Dirección electrónica, en su caso

1.2. Números de identificación de [especifique o adjunte lista]

Número total de animales (por especies)

Problemas de identificación (si procede)

1.3. Número de identificación del rebaño/manada/jaula (si procede)

1.4. Especie animal

1.5. Número de referencia del certificado sanitario (si procede)

2. Resultados de la inspección *ante mortem*

2.1. Bienestar

Número de animales afectados

Tipo/clase/edad

Observaciones

2.2. Suciedad de los animales

2.3. Manifestaciones clínicas de la enfermedad

Número de animales afectados

Tipo/clase/edad

Observaciones

Fecha de la inspección

2.4. Resultados de los análisis de laboratorio ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Microbiológicos, químicos, serológicos, etc. (adjunte los resultados).

3. Resultados de la inspección *post mortem*

3.1. Observaciones macroscópicas

Número de animales afectados

Tipo/clase/edad

Órgano o parte del animal afectado

Fecha del sacrificio

3.2. Enfermedad (pueden usarse códigos ⁽²⁾)

Número de animales afectados

Tipo/clase/edad

Órgano o parte del animal afectado

Canal parcial o totalmente rechazada (indique el motivo)

Fecha del sacrificio

3.3. Resultados de los análisis de laboratorio ⁽³⁾

3.4. Otros resultados

3.5. Conclusiones sobre el bienestar

4. Información adicional

5. Datos del matadero (número de autorización)

Nombre

Dirección completa

Número de teléfono

Dirección electrónica, en su caso

6. Veterinario oficial (en mayúsculas)

Firma y sello

7. Fecha

8. Número de páginas adjuntas a este formulario:

⁽²⁾ Las autoridades competentes podrán introducir los códigos siguientes: código A para las enfermedades que figuran en la lista de la OIE; códigos B100 y B200 para los aspectos relacionados con el bienestar y C100 a C290 para las decisiones relativas a la carne. Si fuera necesario, este sistema de codificación podrá incluir subdivisiones (por ejemplo, C141 para una enfermedad leve generalizada, C142 para una enfermedad más grave, etc.). Si se utilizan códigos, deben estar fácilmente disponibles para el explotador de empresa alimentaria, junto con la correspondiente explicación de su significado.

⁽³⁾ Microbiológicos, químicos, serológicos, etc. (adjunte los resultados).

ANEXO II

MODALIDADES PRÁCTICAS DE MARCADO SANITARIO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 48

1. La marca sanitaria consistirá en una marca ovalada que tenga como mínimo 6,5 cm de ancho y 4,5 cm de alto y que presente, en caracteres perfectamente legibles, la información siguiente:
 - a) el nombre del país en que está situado el establecimiento, consignado entero en letras mayúsculas o bien mediante su código ISO de dos caracteres. No obstante, en el caso de los Estados miembros dichos códigos serán BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE y UK;
 - b) el número de autorización del matadero; y
 - c) (cuando la marca se aplique en un establecimiento situado en la Unión) las siglas CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE o WE. Estas siglas no figurarán en las marcas que se apliquen a carne importada en la Unión procedente de mataderos situados fuera de ella.
 2. Las letras tendrán una altura mínima de 0,8 cm y las cifras de 1 cm. Las dimensiones y caracteres de la marca podrán reducirse para el marcado sanitario de corderos, cabritos y lechones.
 3. La tinta utilizada estará autorizada de conformidad con las normas de la Unión sobre el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.
 4. La marca sanitaria podrá incluir además una indicación del veterinario oficial que efectuó la inspección sanitaria de la carne.
-

ANEXO III

MÉTODOS DE ANÁLISIS DE LA LECHE CRUDA Y LA LECHE DE VACA TRATADA TÉRMICAMENTE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 50

CAPÍTULO I

DETERMINACIÓN DEL NÚMERO DE GÉRMESES Y DE CÉLULAS SOMÁTICAS

- A. Para verificar el cumplimiento de los criterios establecidos en el anexo III, sección IX, capítulo I, parte III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, se aplicarán como métodos de referencia las normas siguientes:
1. EN ISO 4833-1 para el recuento de colonias a 30 °C;
 2. EN ISO 13366-1 para el recuento de células somáticas.
- B. El uso de métodos de análisis alternativos es aceptable en los casos siguientes:
1. Para el recuento de colonias a 30 °C, cuando los métodos estén validados frente al método de referencia mencionado en el punto 1 de la parte A, de conformidad con el protocolo establecido en la norma EN ISO 16140-2, completado por la norma EN ISO 16297 en el caso específico del recuento de bacterias en la leche cruda.

En particular, la relación de conversión entre un método alternativo y el método de referencia mencionado en el punto 1 de la parte A se establecerá conforme a la norma EN ISO 21187.
 2. Para el recuento de células somáticas, cuando los métodos estén validados frente al método de referencia mencionado en el punto 2 de la parte A, de conformidad con el protocolo establecido en la norma ISO 8196-3 y empleado de acuerdo con la norma ISO 13366-2 u otros protocolos similares internacionalmente aceptados.

CAPÍTULO II

DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE LA FOSFATASA ALCALINA EN LA LECHE DE VACA

- A. Para determinar la actividad de la fosfatasa alcalina en la leche pasteurizada de vaca, se aplicará la norma EN ISO 11816-1 como método de referencia.
- B. La actividad de la fosfatasa alcalina en la leche pasteurizada de vaca se expresa en miliunidades de actividad enzimática por litro (mU/l). Una unidad de actividad de fosfatasa alcalina es la cantidad de enzima de fosfatasa alcalina que cataliza la transformación de 1 micromol de sustrato por minuto.
- C. Se considera que un análisis de fosfatasa alcalina da un resultado negativo si la actividad medida en la leche de vaca es igual o inferior a 350 mU/l.
- D. El uso de métodos de análisis alternativos es aceptable cuando los métodos estén validados frente a los métodos de referencia mencionados en la parte A, de conformidad con protocolos internacionalmente aceptados y con las buenas prácticas de laboratorio.
-

ANEXO IV

MÉTODO DE REFERENCIA PARA EL ANÁLISIS DE E. COLI EN MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS PARA LA CLASIFICACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y REINSTALACIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 52, APARTADO 2

El método de referencia para el análisis de *E. coli* es la detección y técnica del número más probable especificada en la norma EN ISO 16649-3. Podrán utilizarse métodos alternativos si están validados mediante este método de referencia de acuerdo con los criterios de la norma EN ISO 16140.

ANEXO V

MÉTODOS RECONOCIDOS PARA LA DETECCIÓN DE BIOTOXINAS MARINAS EN MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 60

CAPÍTULO I

MÉTODO DE DETECCIÓN DE LAS TOXINAS PARALIZANTES DE MOLUSCO

- A. El contenido de toxinas paralizantes de molusco (PSP) en el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado de los moluscos bivalvos se determinará mediante el método oficial OMA 2005.06 de la AOAC, publicado en el *AOAC International Journal* 88(6), 1714-1732 (método de Lawrence), el bioensayo en ratones o cualquier otro método validado reconocido internacionalmente.
- B. En caso de discrepancia sobre los resultados, el método de referencia será el método oficial OMA 2005.06 de la AOAC mencionado en la parte A.

CAPÍTULO II

MÉTODO DE DETECCIÓN DE LA TOXINA AMNÉSICA DE MOLUSCO

- A. El contenido de toxina amnésica de molusco (ASP) en el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado de los moluscos bivalvos se determinará mediante el método de cromatografía de líquidos de gran rendimiento con detección ultravioleta (HPLC/UV) o cualquier otro método validado reconocido internacionalmente.
- B. No obstante, a fines de cribado, también podrá utilizarse el método oficial 2006.02 de la AOAC, publicado en el *AOAC International Journal* 90, 1011-1027 (ASP ELISA), o cualquier otro método validado reconocido internacionalmente.
- C. En caso de discrepancia sobre los resultados, el método de referencia será el método HPLC/UV.

CAPÍTULO III

MÉTODOS DE DETECCIÓN DE LAS TOXINAS LIPOFÍLICAS

- A. El método de referencia para la detección de las toxinas marinas contempladas en el capítulo V, apartado 2, letras c), d) y e), de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 será la cromatografía de líquidos/espectrometría de masas del laboratorio de referencia de la UE (LC-MS/MS del LR-UE). Dicho método determinará, como mínimo, los compuestos siguientes:
- las toxinas del grupo del ácido ocadaico AO, DTX1 y DTX2 incluidos sus ésteres (DTX3);
 - las toxinas del grupo de las pectenotoxinas PTX1 y PTX2;
 - las toxinas del grupo de las yesotoxinas YTX, 45 OH YTX, Homo YTX y 45 OH Homo YTX;
 - las toxinas del grupo de los azaspirácidos AZA1, AZA2 y AZA3.

Se incluirán en el análisis nuevos análogos de estas toxinas que puedan descubrirse y para los que se haya establecido un factor de equivalencia de la toxicidad (TEF).

La equivalencia de la toxicidad total se calculará utilizando los TEF según lo recomendado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en *EFSA Journal* (2008) 589, 1-62 o dictámenes actualizados de la EFSA.

- B. Podrán utilizarse métodos distintos de los contemplados en la parte A, tales como el LC-MS, la HPLC con la detección adecuada, los inmunoensayos y los ensayos funcionales como el de la inhibición de la fosfatasa, como alternativas o complemento al LC-MS/MS del LR-UE, siempre que:
- permitan detectar, por separado o combinados, al menos los análogos a los que hace referencia la parte A; si es preciso, se definirán criterios más adecuados;

- b) cumplan los criterios de eficacia establecidos en el LC-MS/MS del LR-UE. Dichos métodos deben someterse a validación interna en cada laboratorio y superar las pruebas en el marco de un programa de aptitud reconocido. El laboratorio de referencia de la UE para las biotoxinas marinas favorecerá las actividades destinadas a la validación interlaboratorios de la técnica para conseguir la normalización oficial;
- c) su aplicación proporcione un nivel equivalente de protección de la salud pública.

CAPÍTULO IV

DETECCIÓN DE TOXINAS MARINAS NUEVAS O EMERGENTES

Podrán utilizarse métodos químicos, métodos alternativos con la detección adecuada o bioensayo en ratones en los controles periódicos de las zonas de producción y reinstalación para detectar toxinas marinas nuevas o emergentes conforme a los programas nacionales de control elaborados por los Estados miembros.

ANEXO VI

MODALIDADES PRÁCTICAS DE LOS CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 70

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES**A. Exámenes organolépticos**

Se realizarán controles organolépticos aleatorios en todas las fases de producción, transformación y distribución. Una de las finalidades de los controles es verificar si se cumplen los criterios de frescura establecidos de conformidad con el presente Reglamento. Esto incluye, en particular, verificar en todas las fases de producción, transformación y distribución, que los productos pesqueros cumplen como mínimo los criterios básicos de frescura establecidos en el Reglamento (CE) n.º 2406/96 del Consejo ⁽¹⁾.

B. Indicadores de frescura

En caso de que el examen organoléptico suscite dudas sobre la frescura de los productos de la pesca, podrán tomarse muestras que se someterán a pruebas de laboratorio para determinar los niveles de nitrógeno básico volátil total (TVB-N) y de nitrógeno trimetilamina (TMA-N), de conformidad con las modalidades técnicas del capítulo II.

Las autoridades competentes utilizarán los criterios especificados en el presente Reglamento.

Cuando el examen organoléptico haga sospechar la presencia de otras afecciones que puedan afectar a la salud humana, se tomarán muestras para hacer las comprobaciones oportunas.

C. Histamina

Se efectuarán análisis aleatorios de detección de histamina para verificar si se respetan los niveles permitidos que establece el Reglamento (CE) n.º 2073/2005.

D. Residuos y contaminantes

Se establecerán modalidades de vigilancia, de conformidad con la Directiva 96/23/CE y la Decisión 97/747/CE, para controlar el cumplimiento de la legislación de la UE sobre:

- los límites máximos de residuos de sustancias farmacológicamente activas, de conformidad con los Reglamentos (UE) n.º 37/2010 y (UE) 2018/470;
- las sustancias prohibidas y no autorizadas, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 37/2010, la Directiva 96/22/CE y la Decisión 2005/34/CE;
- los contaminantes, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y
- los residuos de plaguicidas, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 396/2005.

E. Controles microbiológicos

En caso necesario, se realizarán controles microbiológicos de conformidad con las correspondientes normas y criterios establecidos en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005.

F. Parásitos

Se harán análisis, en función del riesgo, para verificar la conformidad con la parte D del capítulo III de la sección VIII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y la sección I del anexo II del Reglamento (CE) n.º 2074/2005.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n.º 2406/96 del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros. DO L 334 de 23.12.1996, p. 1.

G. Productos de la pesca venenosos

Se realizarán controles para garantizar que:

1. No se comercializan productos de la pesca procedentes de peces venenosos de las siguientes familias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae*.
2. Los productos de la pesca frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia *Gempylidae*, en particular *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*, solo podrán comercializarse embalados o envasados y debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo de la presencia de sustancias que producen reacciones gastrointestinales adversas. En la etiqueta figurarán el nombre científico y la denominación común de estos productos.
3. No se comercializan productos de la pesca que contengan biotoxinas como la ciguatoxina u otras toxinas peligrosas. No obstante, los productos pesqueros derivados de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos podrán comercializarse si han sido producidos de conformidad con la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y cumplen las normas establecidas en el punto 2 del capítulo V de dicha sección.

CAPÍTULO II

CONTROLES DEL NITRÓGENO BÁSICO VOLÁTIL TOTAL (NBVT)

A. Valores límite de NBVT en determinadas categorías de productos de la pesca y métodos de análisis que deben utilizarse

1. Los productos de la pesca no transformados se considerarán impropios para el consumo humano cuando el examen organoléptico haya suscitado dudas sobre su frescura y el análisis químico demuestre que se han superado los límites de NBVT siguientes:
 - a) 25 mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de las especies mencionadas en el punto 1 de la parte B del presente capítulo;
 - b) 30 mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de las especies mencionadas en el punto 2 de la parte B del presente capítulo;
 - c) 35 mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de las especies mencionadas en el punto 3 de la parte B del presente capítulo;
 - d) 60 mg de nitrógeno/100 g del producto entero que se va a utilizar directamente en la preparación de aceite de pescado para el consumo humano, tal como se contempla en el segundo párrafo del punto 1 de la letra B del capítulo IV de la sección VIII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004; no obstante, si las materias primas utilizadas en la preparación cumplen lo establecido en las letras a), b) y c) del párrafo primero de dicho punto, los Estados miembros podrán establecer límites más elevados para determinadas especies a la espera de que exista una legislación específica de la Unión.

El método de referencia que se utilizará para controlar los valores límite de NBVT será el de destilación de un extracto desproteinizado mediante ácido perclórico, descrito en la parte C.

2. La destilación contemplada en el punto 1 se realizará con un aparato que se ajuste al modelo que figura en la parte D.
3. Los métodos habituales para controlar los valores límite de NBVT serán los siguientes:
 - a) método de microdifusión descrito por Conway y Byrne (1933);
 - b) método de destilación directa descrito por Antonacopoulos (1968);
 - c) método de destilación de un extracto desproteinizado mediante ácido tricloroacético [Comité del Codex Alimentarius para los pescados y productos de la pesca (1968)].
4. La muestra será de unos 100 g de carne, y se habrá tomado de al menos tres puntos diferentes y mezclado por trituración.

Los Estados miembros recomendarán a los laboratorios oficiales la utilización habitual de los métodos antes mencionados. En caso de duda o de litigio sobre los resultados de análisis realizados de acuerdo con uno de los métodos habituales, se utilizará exclusivamente el método de referencia para la comprobación de los resultados.

B. Categorías de especies para las que se fijan valores límite de NBVT

Se fijan valores límite de NBVT para las siguientes categorías de especies:

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* y *Sebastichthys capensis*.
2. Especies de la familia *Pleuronectidae* (excepto el fletán, *Hippoglossus spp.*).
3. *Salmo salar*, especies de la familia *Merlucciidae*, especies de la familia *Gadidae*.

C. Procedimiento de referencia para determinar la concentración de NBVT en pescados y productos de la pesca

1. Objeto y ámbito de aplicación

Este método describe un procedimiento de referencia para determinar la concentración de nitrógeno de NBVT en pescados y productos de la pesca. Este procedimiento se aplica a concentraciones de NBVT comprendidas entre 5 mg/100 g y al menos 100 mg/100 g.

2. Definiciones

«Concentración de NBVT»: el contenido de nitrógeno de bases nitrogenadas volátiles determinado mediante el procedimiento descrito.

«Solución»: una solución acuosa entre las siguientes:

- a) solución de ácido perclórico = 6 g/100 ml;
- b) solución de hidróxido de sodio = 20 g/100 ml;
- c) solución patrón de ácido clorhídrico 0,05 mol/l (0,05 N). Cuando se utilice un aparato de destilación automática, la valoración se realizará con una solución patrón de ácido clorhídrico 0,01 mol/l (0,01 N);
- d) solución de ácido bórico = 3 g/100 ml;
- e) agente antiespumante de silicona;
- f) solución de fenolftaleína = 1 g/100 ml de etanol al 95 %;
- g) solución indicadora (indicador Tashiro mezclado) = 2 g de rojo de metilo y 1 g de azul de metileno disueltos en 1 000 ml de etanol al 95 %.

3. Breve descripción

Las bases nitrogenadas volátiles se extraen de la muestra mediante una solución de ácido perclórico 0,6 mol/l. Una vez alcalinizado, el extracto se somete a destilación al vapor y los componentes básicos volátiles se absorben mediante un receptor ácido. La concentración de NBVT se determina mediante valoración de las bases absorbidas. La concentración se expresa en mg/100 g.

4. Productos químicos

A menos que se indique lo contrario, se utilizarán sustancias de grado reactivo. Se utilizará agua destilada o desmineralizada que tenga al menos la misma pureza.

5. Se emplearán los siguientes instrumentos y accesorios:

- a) un triturador de carne para obtener un picadillo de pescado suficientemente homogéneo;
- b) un mezclador de alta velocidad (entre 8 000 y 45 000 revoluciones por minuto);
- c) un filtro de pliegues de 150 mm de diámetro, de filtrado rápido;
- d) una bureta de 5 ml, graduada en 0,01 ml;
- e) un aparato de destilación al vapor. El aparato debe poder regular varias cantidades de vapor y producir una cantidad constante de vapor durante un período de tiempo determinado. Asimismo, debe garantizar que durante la adición de sustancias de alcalinización las bases libres resultantes no puedan escapar.

6. Ejecución del procedimiento de referencia

Cuando se trabaje con ácido perclórico, que es extremadamente corrosivo, se tomarán las precauciones y medidas preventivas necesarias. En la medida de lo posible, las muestras deberán prepararse cuanto antes tras su llegada, siguiendo las instrucciones siguientes:

a) Preparación de la muestra

Triturar cuidadosamente la muestra que vaya a analizarse con un triturador como el que se indica en el punto 5, letra a). Pesar 10 g \pm 0,1 g de la muestra triturada en un recipiente adecuado. Mezclar con 90,0 ml de solución de ácido perclórico, homogeneizar durante dos minutos mediante un mezclador como el mencionado en el punto 5, letra b), y filtrar a continuación.

El extracto así obtenido puede guardarse durante al menos siete días a una temperatura comprendida entre 2 °C y 6 °C aproximadamente.

b) Destilación al vapor

Poner 50,0 ml del extracto obtenido según la letra a) en un aparato de destilación al vapor como el indicado en el punto 5, letra e). Añadir varias gotas de fenolftaleína para comprobar posteriormente que el extracto esté suficientemente alcalinizado. Tras añadir algunas gotas de agente antiespumante de silicona, añadir al extracto 6,5 ml de solución de hidróxido de sodio e iniciar inmediatamente la destilación al vapor.

Regular la destilación de modo que se produzcan unos 100 ml de destilado en diez minutos. Sumergir el tubo de salida en un recipiente con 100 ml de solución de ácido bórico, a la que se habrán añadido de tres a cinco gotas de la solución indicadora. Al cabo de diez minutos exactos, cortar la destilación. Retirar el tubo de salida del recipiente y lavarlo con agua. Las bases volátiles contenidas en la solución receptora se determinan por valoración con la solución patrón de ácido clorhídrico.

El pH final será de 5,0 \pm 0,1.

c) Valoración

Es necesario hacer los análisis por duplicado. El método aplicado es correcto si la diferencia entre los dos análisis no es superior a 2 mg/100 g.

d) Matriz en blanco

Realizar una prueba en blanco tal como se indica en la letra b). En lugar del extracto, utilizar 50,0 ml de solución de ácido perclórico.

7. Cálculo de la concentración de NBVT

La concentración de NBVT se calcula con la ecuación siguiente, por valoración de la solución receptora con la solución patrón de ácido clorhídrico:

$$\text{NBVT (expresado en mg/100 g de muestra)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

donde:

V1 = volumen en ml de solución patrón de ácido clorhídrico 0,01 mol para la muestra;

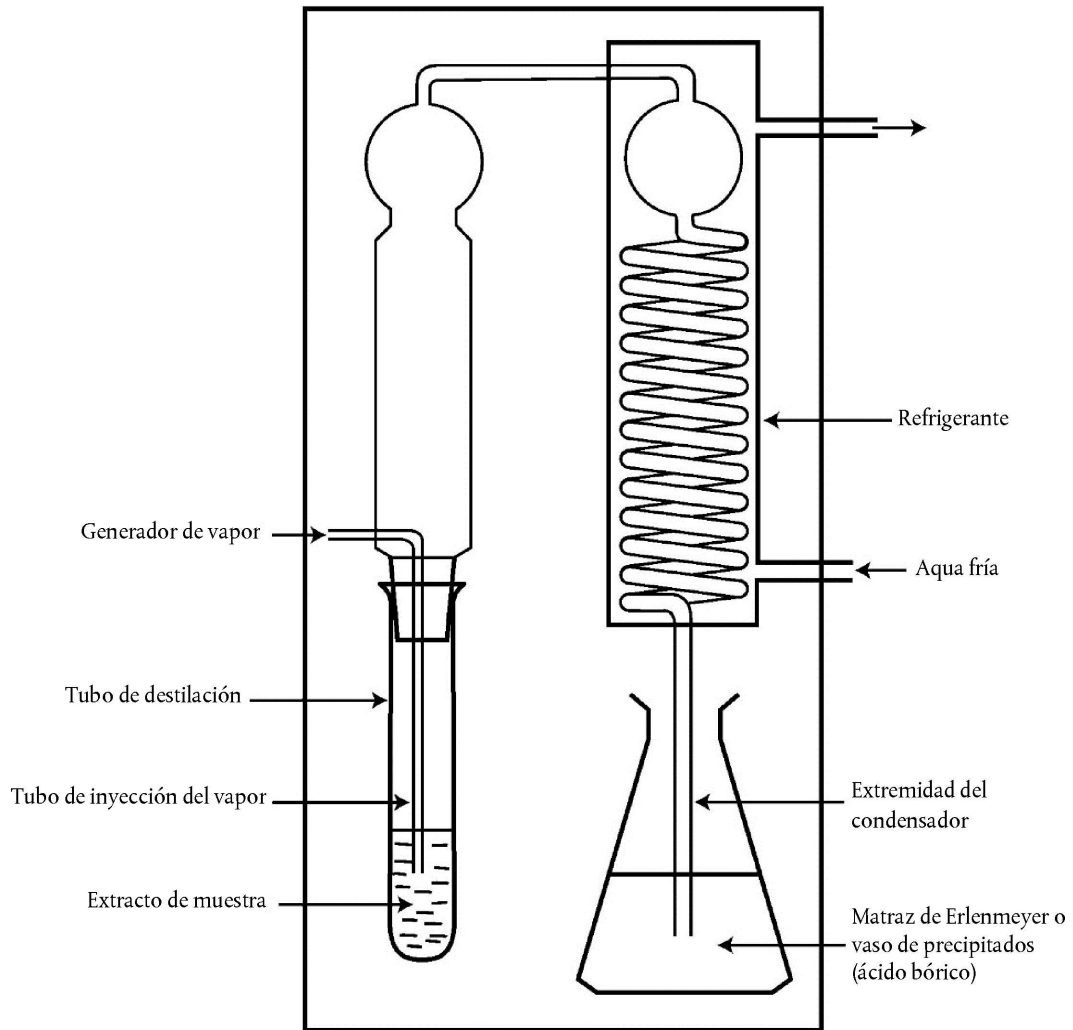
V0 = volumen en ml de solución patrón de ácido clorhídrico 0,01 mol para la matriz en blanco;

M = masa de la muestra en g.

Además, se cumplirán los requisitos siguientes:

- análisis por duplicado. El método aplicado es correcto si la diferencia entre los dos análisis no es superior a 2 mg/100 g;
- control del equipo. Comprobar el equipo destilando soluciones de NH₄Cl equivalentes a 50 mg NBVT/100 g.
- desviaciones estándar. Se calculan la desviación estándar de la repetibilidad $S_r = 1,20$ mg/100 g y la desviación estándar de la reproducibilidad $S_R = 2,50$ mg/100 g.

D. Aparato de destilación al vapor del NBVT



REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/628 DE LA COMISIÓN**de 8 de abril de 2019****relativo a los modelos de certificados oficiales para determinados animales y mercancías y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (CE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CEE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) ⁽¹⁾, y en particular el artículo 90, párrafo primero, letras a), c) y e), y el artículo 126, apartado 3, de dicha Decisión,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2017/625 establece normas para los controles oficiales y otras actividades de control realizados por las autoridades competentes de los Estados miembros a fin de verificar que se cumple la legislación de la Unión, entre otros, en el ámbito de la seguridad alimentaria en todas las fases de producción, transformación y distribución. En concreto, establece certificaciones oficiales cuando se considere apropiado para asegurar que se respetan las normas de la UE relativas a animales y mercancías.
- (2) El artículo 90, párrafo primero, letra a) del Reglamento (UE) 2017/625 otorga a la Comisión los poderes para adoptar, mediante actos de ejecución, normas relativas a los modelos de certificados oficiales y normas para la expedición de dichos certificados cuando en las normas mencionadas en el artículo 1, apartado 2 de dicho Reglamento no se hayan establecido los requisitos.
- (3) Las partidas de animales y mercancías irán acompañados de un certificado oficial expedido en papel o en formato electrónico. Por consiguiente, conviene establecer requisitos comunes relativos a la expedición de certificados oficiales en ambos casos, además de los requisitos establecidos en el título II, capítulo VII, del Reglamento (UE) 2017/625.
- (4) Los modelos de certificados se incluyen en el sistema electrónico TRACES, establecido en la Decisión 2003/623/CE de la Comisión ⁽²⁾, con el fin de facilitar y acelerar los procedimientos administrativos en las fronteras de la Unión y permitir la comunicación electrónica entre las autoridades competentes, lo que ayudará a evitar posibles prácticas fraudulentas o engañosas respecto a los certificados oficiales.
- (5) La tecnología informática ha evolucionado considerablemente desde 2003 y el sistema TRACES se ha modificado a fin de mejorar la calidad, la transformación y el intercambio seguro de datos. Como resultado, el formato de los modelos de certificado y las notas sobre su elaboración establecidos en el presente Reglamento deben adaptarse al sistema TRACES, por ejemplo, reflejando el uso de códigos múltiples de la nomenclatura combinada (NC), o asegurando la trazabilidad del comercio triangular, cuando el país de expedición no es el país de origen de la partida.
- (6) De acuerdo con el artículo 133, apartado 4, del Reglamento (UE) 2017/625, el sistema TRACES se integrará en el sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales (SGICO). Por tanto, los modelos de certificados sanitarios establecidos en el presente Reglamento deben adaptarse al SGICO.
- (7) El artículo 90, párrafo primero, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625 otorga a la Comisión los poderes para establecer mediante actos de ejecución las normas relativas a los procedimientos aplicables para la expedición de certificados sustitutivos.

⁽¹⁾ DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

⁽²⁾ Decisión 2003/623/CE de la Comisión, de 19 de agosto de 2003, sobre la creación de un sistema informático veterinario integrado denominado TRACES (DO L 216 de 28.8.2003, p. 58).

- (8) Para evitar el uso inapropiado y abusivo, es importante definir los casos en los que podrá expedirse un certificado sustitutivo y los requisitos que han de cumplir dichos certificados. En particular, estos casos deben estar limitados a errores administrativos obvios, como cifras transpuestas en el número del contenedor o del precinto, o errores ortográficos en las direcciones o las descripciones de productos.
- (9) El artículo 126, apartado 2, letra c) del Reglamento (UE) 2017/625 establece el requisito de que las partidas de determinados animales y mercancías vayan acompañados de un certificado oficial, de una atestación oficial o de cualquier otra prueba de que las partidas cumplen las normas aplicables a las que hace referencia el artículo 1, apartado 2 de dicho Reglamento.
- (10) El Reglamento Delegado (UE) 2019/625 ⁽³⁾ establece una lista de mercancías y animales destinados al consumo humano, en particular productos de origen animal, insectos vivos y brotes y semillas destinadas a la producción de brotes, que deben ir acompañados de un certificado oficial en el momento de su entrada en la Unión si están destinados a su comercialización. A fin de facilitar los controles oficiales en el momento de su entrada en la Unión, deben establecerse modelos de certificados oficiales relativos a dichos animales y mercancías destinados al consumo humano, de acuerdo con el artículo 90, párrafo primero, letra a) y el artículo 126, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625.
- (11) Los modelos de certificados exigidos por razones relativas a la salud pública se establecen actualmente en diversos actos jurídicos. Conviene agrupar estos modelos de certificados en un solo acto jurídico, incluyendo referencias cruzadas a los mismos.
- (12) Respecto a la certificación de determinados productos de origen animal por motivos zoonosarios, se emplean modelos de certificados comunes. Los requisitos para la certificación por motivos zoonosarios deben revisarse a más tardar el 21 de abril de 2021, fecha de aplicación del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾. Los modelos de certificados comunes deben mantenerse hasta dicha revisión.
- (13) Por motivos de armonización y claridad, los modelos de certificados establecidos actualmente en el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión ⁽⁵⁾, el Reglamento (UE) n.º 211/2013 de la Comisión ⁽⁶⁾ y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 de la Comisión ⁽⁷⁾ deben incorporarse al presente Reglamento. Como resultado, el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 deben modificarse en consecuencia, y el Reglamento (UE) n.º 211/2013 debe derogarse.
- (14) A fin de facilitar la verificación del cumplimiento de los requisitos de la UE, conviene introducir nuevos modelos adicionales de certificado sanitario para la entrada de grasas animales fundidas y chicharrones, insectos y carne de reptiles destinados a su comercialización. Dichos modelos de certificado también permitirán que las autoridades competentes de terceros países entiendan mejor los requisitos de la UE y, por tanto, facilitarán la entrada de grasas animales fundidas y chicharrones, insectos y carne de reptiles en la Unión.
- (15) El artículo 90, párrafo primero, letra e) del Reglamento (UE) 2017/625 otorga a la Comisión los poderes para adoptar, mediante actos de ejecución, normas relativas al formato de los documentos que deban acompañar a los animales y mercancías después de que se hayan realizado los controles oficiales. De acuerdo con el artículo 5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión ⁽⁸⁾, dichos certificados sanitarios deben acompañar a los animales hasta el matadero una vez realizada la inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia. Por consiguiente, el formato de dichos certificados debe establecerse en el presente Reglamento.

⁽³⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que complementa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano (véase la página 18 del presente Diario Oficial).

⁽⁴⁾ Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal») (DO L 84 de 31.3.2016, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004 (DO L 338 de 22.12.2005, p. 27).

⁽⁶⁾ Reglamento (UE) n.º 211/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, relativo a los requisitos de certificación aplicables a las importaciones en la Unión de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes (DO L 68 de 12.3.2013, p. 26).

⁽⁷⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 de la Comisión, de 28 de abril de 2016, por el que se confecciona una lista de terceros países o partes de terceros países y territorios desde los cuales los Estados miembros deben autorizar la introducción en la Unión de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano, se establecen los requisitos relativos a los certificados, se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y se deroga la Decisión 2003/812/CE (DO L 126 de 14.5.2016, p. 13).

⁽⁸⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de 8 de febrero de 2019 de la Comisión relativo a las normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (véase la página 1 del presente Diario Oficial).

- (16) En los casos de sacrificio de urgencia fuera del matadero conviene, por motivos de armonización y claridad, establecer un modelo de certificado en el presente Reglamento para la declaración que debe expedir el veterinario (oficial), de acuerdo con el anexo III, sección I, capítulo VI, punto 6, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁹⁾.
- (17) Habida cuenta de que el Reglamento (UE) 2017/625 entrará en vigor a partir del 14 de diciembre de 2019, el presente Reglamento debe ser de aplicación también a partir de esa fecha.
- (18) Procede introducir un período transitorio para tener en cuenta las partidas de animales y mercancías expedidas y certificadas, en su caso, antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento.
- (19) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento establece:
 - a) normas para la aplicación uniforme de los artículos 88 y 89 del Reglamento (UE) 2017/625 en lo que se refiere a la firma y expedición de certificados oficiales y las garantías de fiabilidad para los certificados oficiales, a fin de cumplir los requisitos del artículo 126, apartado 2, letra c) de dicho Reglamento;
 - b) requisitos para los modelos de certificados oficiales que no se han presentado en el SGICO;
 - c) requisitos para los modelos de certificados oficiales presentados en el SGICO;
 - d) requisitos para los certificados sustitutivos.
2. Asimismo, el presente Reglamento establece:
 - a) Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos y subproductos animales, así como notas sobre la elaboración de dichos modelos;
 - b) modelos específicos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de los siguientes animales y mercancías destinados al consumo humano y a su comercialización:
 - i) productos de origen animal para los que es necesario dicho certificado de acuerdo con el artículo 13 del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
 - ii) insectos vivos;
 - iii) brotes y semillas destinadas a la producción de brotes;
 - c) modelos de certificados oficiales en el caso de inspecciones *ante mortem* realizadas en la explotación de procedencia o, en el caso de sacrificios de urgencia, fuera del matadero.

Artículo 2

Definiciones

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) «comercialización»: la comercialización tal como se define en el artículo 3, punto 8, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁰⁾;

⁽⁹⁾ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

⁽¹⁰⁾ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- 2) «brotes»: los brotes tal como se definen en el artículo 2, letra a), del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 208/2013 de la Comisión ⁽¹¹⁾;
- 3) «matadero»: los mataderos tal como se definen en el anexo I, punto 1.16, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 4) «carne fresca»: la carne fresca tal como se define en el anexo I, punto 1.10, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 5) «carne»: la carne tal como se define en el anexo I, punto 1.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 6) «aves de corral»: las aves de corral tal como se definen en el anexo I, punto 1.3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 7) «caza silvestre»: la caza silvestre tal como se define en el anexo I, punto 1.5, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 8) «huevos»: los huevos tal como se definen en el anexo I, punto 5.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 9) «ovoproductos»: los ovoproductos tal como se definen en el anexo I, punto 7.3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 10) «preparados de carne»: los preparados de carne tal como se definen en el anexo I, punto 1.15, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 11) «productos cárnicos»: los productos cárnicos tal como se definen en el anexo I, punto 7.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 12) «estómagos, vejigas e intestinos tratados»: los estómagos, vejigas e intestinos tratados tal como se definen en el anexo I, punto 7.9, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 13) «moluscos bivalvos»: los moluscos bivalvos tal como se definen en el anexo I, punto 2.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 14) «productos pesqueros»: los productos pesqueros tal como se definen en el anexo I, punto 3.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 15) «leche cruda»: la leche cruda tal como se define en el anexo I, punto 4.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 16) «productos lácteos»: los productos lácteos tal como se definen en el anexo I, punto 7.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 17) «calostro»: el calostro tal como se define en el anexo III, sección IX, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 18) «productos a base de calostro»: los productos a base de calostro tal como se definen en el anexo III, sección IX, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 19) «ancas de rana»: las ancas de rana tal como se definen en el anexo I, punto 6.1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 20) «caracoles»: los caracoles tal como se definen en el anexo I, punto 6.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 21) «grasas animales fundidas»: las grasas animales fundidas según la definición del anexo I, punto 7.5, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 22) «chicharrones»: los chicharrones tal como se definen en el anexo I, punto 7.6, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 23) «gelatina»: la gelatina tal como se define en el anexo I, punto 7.7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 24) «colágeno»: el colágeno tal como se define en el anexo I, punto 7.8, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 25) «miel»: la miel tal como se define en el anexo II, parte IX, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹²⁾;

⁽¹¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 208/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, sobre requisitos en materia de trazabilidad de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes (DO L 68 de 12.3.2013, p. 16).

⁽¹²⁾ Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.)

- 26) «productos apícolas»: los productos apícolas tal como se definen en el anexo II, parte IX, punto 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013;
- 27) «carne de reptiles»: la carne de reptiles tal como se define en el artículo 2, punto 16, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 28) «insectos»: los insectos tal como se definen en el artículo 2, punto 17, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 29) «buque frigorífico»: los buques frigoríficos tal como se definen en el artículo 2, punto 26, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 30) «buque congelador»: el que se define en el anexo I, punto 3.3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 31) «buque factoría»: los buques factoría tal como se definen en el anexo I, punto 3.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 32) «zona de producción»: la zona de producción tal como se define en el anexo I, punto 2.5, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 33) «centro de expedición»: el centro de expedición tal como se define en el anexo I, punto 2.7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 34) «carne separada mecánicamente»: la carne separada mecánicamente tal como se define en el anexo I, punto 1.14, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 35) «establecimiento de manipulación de caza»: el establecimiento de manipulación de caza tal como se define en el anexo I, punto 1.18, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 36) «planta de despiece»: la planta de despiece tal como se define en el anexo I, punto 1.17, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 37) «caza de cría»: la caza de cría tal como se define en el anexo I, punto 1.6, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;

Artículo 3

Requisitos para los modelos de certificados oficiales que no se han presentado en el SGICO

Los modelos de certificados oficiales para aquellos animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos, subproductos animales, brotes y semillas destinadas a la producción de brotes originarios de terceros países o de sus regiones exigidos por la legislación de la Unión para la entrada en la Unión de dichos productos, que no han sido presentados en el SGICO, cumplirán los siguientes requisitos:

- 1) Además de la firma del veterinario oficial, el certificado incluirá un sello oficial. El color de la firma debe ser diferente del color del texto impreso. La misma norma se aplica a los sellos distintos de los gofrados o en filigrana.
- 2) En caso de que el modelo de certificado contenga declaraciones, el veterinario oficial tachará, rubricará y sellará, o eliminará por completo, aquellas que no sean relevantes.
- 3) El certificado estará compuesto de:
 - a) una sola hoja de papel, o
 - b) varias hojas de papel que son indivisibles y constituyen un conjunto; o
 - c) una secuencia de páginas numeradas indicando que cada una de ellas es una página concreta de una serie determinada.
- 4) En caso de que un certificado conste de una secuencia de páginas, cada una de ellas indicará el código único al que se hace referencia en el artículo 89, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, e incluirá la firma del veterinario oficial y el sello oficial.
- 5) El certificado deberá expedirse antes de que la partida a la que corresponde salga del control de las autoridades competentes del tercer país que expide el certificado.

Artículo 4

Requisitos para los modelos de certificados oficiales presentados en el SGICO

1. Los modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos y subproductos de animales originarios de terceros países o de sus regiones, presentados en el SGICO, se basarán en el modelo de certificado oficial establecido en el anexo I.
2. La parte II de los modelos de certificados oficiales mencionados en el apartado 1 incluirá las garantías sanitarias específicas y la información requeridas en la parte II de los modelos de certificados oficiales relevantes para aquellos animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos y subproductos animales originarios de terceros países o de sus regiones exigidos por la legislación de la Unión para la entrada en la Unión de dichos productos.
3. El certificado oficial se presentará en el SGICO antes de que la partida a la que corresponde salga del control de las autoridades competentes del tercer país que expide el certificado.
4. Los requisitos establecidos en el presente artículo no afectarán a la naturaleza, el contenido ni el formato de los certificados o atestaciones oficiales a los que se hace referencia en el artículo 73, apartado 2, letras b) y c) y en el artículo 129, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625.

Artículo 5

Certificados sustitutivos

1. Las autoridades competentes expedirán certificados sustitutivos solo en caso de que haya errores administrativos en el certificado inicial o cuando este esté dañado o se haya perdido.
2. El certificado sustitutivo no modificará la información del certificado inicial relativa a la identificación, la trazabilidad y las garantías sanitarias de las partidas.
3. Asimismo, el certificado sustitutivo deberá:
 - a) referenciar claramente el código único mencionado en el artículo 89, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) 2017/625 y la fecha de expedición del certificado inicial, y especificar que sustituye al certificado inicial;
 - b) tener un nuevo número de certificado diferente al del certificado inicial;
 - c) incluir su fecha de expedición, no la fecha de expedición del certificado inicial; y
 - d) el original debe ser presentado ante las autoridades competentes, salvo en el caso de certificados sustitutivos electrónicos presentados en el SGICO.

Artículo 6

Notas sobre la elaboración de modelos de certificados oficiales

Los modelos de certificados oficiales mencionados en los artículos 12, 13 y 15 a 27 se elaborarán según las notas establecidas en el anexo II.

Artículo 7

Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de carne fresca de ungulado para su comercialización

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales «BOV», «OVI», «POR», «EQU», «RUF», «RUW», «SUF», «SUW» y «EQW» establecidos en el anexo II, parte 2, del Reglamento (UE) n.º 206/2010 de la Comisión ⁽¹³⁾ para la entrada en la Unión de carne fresca de ungulado para su comercialización.

⁽¹³⁾ Reglamento (UE) n.º 206/2010 de la Comisión, de 12 de marzo de 2010, por el que se establecen listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 73 de 20.3.2010, p. 1).

*Artículo 8***Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de carne de aves de corral, ráticas y aves silvestres de caza, huevos y ovoproductos para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales «POU», «POU-MI/MSM», «RAT», «RAT-MI/MSM», «WGM», «WGM-MI/MSM», «E» y «EP» establecidos en el anexo I, parte 2, del Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión ⁽¹⁴⁾ para la entrada en la Unión de carne de aves de corral, ráticas y aves silvestres de caza, huevos y ovoproductos para su comercialización.

*Artículo 9***Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de carne de lepóridos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejos de granja para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales «WL», «WM» y «RM» establecidos en el anexo II, del Reglamento (CE) 119/2009 de la Comisión ⁽¹⁵⁾ para la entrada en la Unión de carne de lepóridos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejos de granja para su comercialización.

*Artículo 10***Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de preparados de carne para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales establecidos en el anexo II de la Decisión 2000/572/CE de la Comisión ⁽¹⁶⁾ para la entrada en la Unión de preparados de carne para su comercialización.

*Artículo 11***Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III de la Decisión 2007/777/CE de la Comisión ⁽¹⁷⁾ para la entrada en la Unión de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados para su comercialización. Sin embargo, en el caso de la entrada en la Unión de tripas de animales para su comercialización, se utilizará el certificado veterinario establecido en el anexo I A de la Decisión 2003/779/CE de la Comisión ⁽¹⁸⁾.

*Artículo 12***Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte I, capítulo A, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y

⁽¹⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1).

⁽¹⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 119/2009 de la Comisión, de 9 de febrero de 2009, por el que se establece una lista de terceros países o partes de los mismos para la importación en la Comunidad, o para el tránsito por ella, de carne de lepóridos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejo de granja y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 39 de 10.2.2009, p. 12).

⁽¹⁶⁾ Decisión 2000/572/CE de la Comisión, de 8 de septiembre de 2000, por la que se establecen las condiciones zoonositarias y de salud pública, así como la certificación veterinaria, aplicables a las importaciones a la Comunidad de preparados de carne procedentes de terceros países (DO L 240 de 23.9.2000, p. 19).

⁽¹⁷⁾ Decisión 2007/777/CE de la Comisión, de 29 de noviembre de 2007, por la que se establecen las condiciones sanitarias y zoonositarias y los modelos de certificado para las importaciones de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados destinados al consumo humano procedentes de terceros países, y por la que se deroga la Decisión 2005/432/CE (DO L 312 de 30.11.2007, p. 49).

⁽¹⁸⁾ Decisión 2003/779/CE de la Comisión, de 31 de octubre de 2003, por la que se establecen las condiciones sanitarias y el certificado veterinario para la importación de tripas de animales procedentes de terceros países (DO L 285 de 1.11.2003, p. 38).

gasterópodos marinos vivos para su comercialización. En el caso de la entrada en la Unión y comercialización de moluscos bivalvos transformados de la especie *Acanthocardia tuberculatum*, se añadirá el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte I, capítulo B del presente Reglamento al certificado mencionado en la primera frase.

Artículo 13

Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de productos de la pesca para su comercialización

1. Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte II, capítulo A, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de productos de la pesca para su comercialización.
2. En el caso de productos de la pesca capturados por buques que enarbolan pabellón de un Estado miembro y que transitan en terceros países, con o sin almacenamiento, se utilizará el modelo de certificado establecido en el anexo III, parte II, capítulo B, del presente Reglamento.
3. A fin de cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial que debe firmar el capitán, establecido en el anexo III, parte II, capítulo C del presente Reglamento, cuando los productos de la pesca sean importados directamente de un buque de factoría, congelador o frigorífico, como prevé el artículo 11, apartado 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625.

Artículo 14

Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de leche cruda, calostro, productos lácteos o productos a base de calostro para su comercialización

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales «Milk-RM», «Milk-RMP», «Milk-HTB», «Milk-HTC» y «Colostrum-C/CPB» establecidos en el anexo II, parte 2, del Reglamento (UE) n.º 605/2010 de la Comisión ⁽¹⁹⁾ para la entrada en la Unión de leche cruda, calostro, productos lácteos o productos a base de calostro para su comercialización.

Artículo 15

Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de ancas de rana refrigeradas, congeladas o preparadas destinadas al consumo humano para su comercialización

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte III, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de ancas de rana refrigeradas, congeladas o preparadas destinadas al consumo humano para su comercialización.

Artículo 16

Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de caracoles refrigerados, congelados, sin concha, cocidos, preparados o en conserva destinados al consumo humano para su comercialización

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte IV, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de caracoles refrigerados, congelados, sin concha, cocidos, preparados o en conserva destinados al consumo humano para su comercialización.

⁽¹⁹⁾ Reglamento (UE) n.º 605/2010 de la Comisión, de 2 de julio de 2010, por el que se establecen las condiciones sanitarias y zoonosológicas, así como los requisitos de certificación veterinaria, para la introducción en la Unión Europea de leche cruda, productos lácteos, calostro y productos a base de calostro destinados al consumo humano (DO L 175 de 10.7.2010, p. 1).

*Artículo 17***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de grasas animales fundidas y chicharrones destinados al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte V, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de grasas animales fundidas y chicharrones destinados al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 18***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de gelatina destinada al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte VI, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de gelatina destinada al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 19***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de colágeno destinado al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte VII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de colágeno destinado al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 20***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte VIII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 21***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte IX, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 22***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de miel y otros productos apícolas destinados al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte X, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de miel y otros productos apícolas destinados al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 23***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, ictiocola y aminoácidos muy refinados destinados al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XI, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, ictiocola y aminoácidos muy refinados destinados al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 24***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de carne de reptiles destinada al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de carne de reptiles destinada al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 25***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de insectos destinados al consumo humano para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XIII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de insectos destinados al consumo humano para su comercialización.

*Artículo 26***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de otros productos de origen animal destinados al consumo humano para su comercialización y que no estén cubiertos por los artículos 7 a 25**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XIV, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de otros productos de origen animal destinados al consumo humano para su comercialización y que no estén cubiertos por los artículos 7 a 25 del presente Reglamento.

*Artículo 27***Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes para su comercialización**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XV, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes para su comercialización.

*Artículo 28***Modelos de certificados oficiales en casos de inspección ante mortem en la explotación de procedencia.**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificado oficial establecidos en el anexo IV del presente Reglamento en casos de inspección ante mortem en la explotación de procedencia, de acuerdo con los artículos 5 y 6 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624.

*Artículo 29***Modelo de certificado oficial en casos de sacrificios de urgencia fuera del matadero**

Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo V del presente Reglamento en casos de sacrificios de urgencia fuera del matadero, de acuerdo con el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624.

*Artículo 30***Modificaciones del Reglamento (CE) n.º 2074/2005**

El Reglamento (CE) n.º 2074/2005 queda modificado como sigue:

- 1) se suprime el artículo 6;
- 2) se suprime el anexo VI.

*Artículo 31***Modificaciones del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2016/759**

El Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 queda modificado como sigue:

- 1) se suprime el artículo 2;
- 2) se suprime el anexo II.

*Artículo 32***Derogación**

Queda derogado el Reglamento (UE) n.º 211/2013. Las referencias al Reglamento (CE) n.º 211/2013 se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo VI de este.

*Artículo 33***Disposiciones transitorias**

Las partidas de productos de origen animal acompañadas de los certificados pertinentes emitidos de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 2074/2005 y (UE) n.º 211/2013, así como con el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 podrán aceptarse para la entrada en la Unión hasta el 13 de marzo de 2020, siempre que el certificado se haya firmado antes del 14 de diciembre de 2019.

Hasta el 13 de marzo de 2020, las partidas de grasas animales fundidas y chicharrones podrán entrar en la Unión cuando se utilice el certificado para productos cárnicos establecido en el anexo III de la Decisión 2007/777/CE, y las partidas de carne de reptiles, insectos y otros productos de origen animal a los que se refiere el artículo 26 podrán entrar en la Unión sin el certificado establecido en el anexo III del presente Reglamento.

*Artículo 34***Entrada en vigor y aplicación**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

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

Hecho en Bruselas, el 8 de abril de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO I

**MODELOS DE CERTIFICADOS OFICIALES PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE ANIMALES,
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, PRODUCTOS COMPUESTOS, PRODUCTOS REPRODUCTIVOS Y
SUBPRODUCTOS ANIMALES**

PAÍS				Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador			I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Nombre						
	Dirección			I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.			I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador			I.6. Operador responsable de la partida			
	Nombre			Nombre			
	Dirección			Dirección			
	Código postal			Código postal			
	N.º de tel.						
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Región de destino
I.11. Lugar de expedición		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino			
Nombre				Nombre			
Dirección				Dirección			
I.13. Lugar de carga				I.14. Fecha y hora de salida			
I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>						
Identificación:							
I.18. Condiciones de transporte							
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>					
I.19. Número del contenedor/Número de precinto							

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como							
Industria conservera	<input type="checkbox"/>	Engorde	<input type="checkbox"/>	Uso técnico	<input type="checkbox"/>	Muestras comerciales	<input type="checkbox"/>
Alimentación animal	<input type="checkbox"/>	Cuarentena	<input type="checkbox"/>	Uso farmacéutico	<input type="checkbox"/>	Circo/Exposición	<input type="checkbox"/>
Consumo humano	<input type="checkbox"/>	Transformación complementaria	<input type="checkbox"/>	Organismo autorizado	<input type="checkbox"/>	Animales de compañía	<input type="checkbox"/>
Cría/producción	<input type="checkbox"/>	Sacrificio	<input type="checkbox"/>	Reinstalación	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>
Reproducción cinegética	<input type="checkbox"/>	Reproducción artificial	<input type="checkbox"/>	Équidos registrados	<input type="checkbox"/>		
I.21. Para el tránsito			<input type="checkbox"/>	I.22. Para el mercado interior			<input type="checkbox"/>
Tercer país Código ISO				Importación definitiva			<input type="checkbox"/>
				Readmisión			<input type="checkbox"/>
				Importación temporal			<input type="checkbox"/>
I.23. Número total de bultos		I.24. Cantidad Número total		Peso neto total (kg)		Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía							
N.º		Código y título NC					
Especie (nombre científico) Edad		Raza/Categoría Sexo		Sistema de identificación Cantidad		N.º de identificación Prueba	
Especie (nombre científico) Zona Matadero		Naturaleza de la mercancía Planta de procesado				Tipo de tratamiento Almacén frigorífico	
Consumidor final Número de bultos		Peso neto		Número de lote		Tipo de embalaje	
<input type="checkbox"/>							
Sello				Firma			

PAÍS

Modelo de certificado (**)

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria (*)	II.a. Número de referencia del certificado	II.b. N.º de referencia del SGICO
	<p>Veterinario oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas) Cualificación y cargo</p> <p>Fecha Firma</p> <p>Sello</p>		

(*) Especificúense los requisitos sanitarios que deben rellenarse

(**) Sustitúyase por el título específico de cada modelo de certificado

ANEXO II

NOTAS SOBRE LA ELABORACIÓN DE LOS MODELOS DE CERTIFICADOS OFICIALES PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, PRODUCTOS COMPUESTOS, PRODUCTOS REPRODUCTIVOS Y SUBPRODUCTOS ANIMALES**Generalidades**

Para seleccionar una opción márquese la casilla correspondiente con una cruz (X).

En lo sucesivo, «Código ISO» se refiere a la norma internacional de dos letras para un país, de acuerdo con la norma internacional ISO 3166 alpha-2 ⁽¹⁾.

Solo se podrá seleccionar una de las opciones en las casillas I.15, I.18, I.20 y I.22.

Si el destinatario, el puesto de control fronterizo de entrada (PCF) o los datos de transporte (es decir, los medios y la fecha) cambian una vez se haya expedido el certificado, el operador responsable de la partida debe notificarlo a la autoridad competente del Estado miembro de entrada. Dicho cambio no dará lugar a una solicitud de certificado de sustitución.

Parte I: Datos de la partida expedida

País: El nombre del tercer país que expide el certificado.

Casilla I.1. Expedidor/Exportador: el nombre y la dirección (calle, ciudad y región, provincia o estado, según proceda) de la persona física o jurídica que expide la partida que debe estar ubicado en el tercer país, salvo en el caso de readmisiones de partidas originarias de la Unión Europea.

Casilla I.2. Número de referencia del certificado: el código obligatorio único asignado por la autoridad competente del tercer país de acuerdo con su propia clasificación. Esta casilla es obligatoria para todos los certificados no presentados en el SGICO.

Casilla I.2.a N.º de referencia del SGICO: el código de referencia único asignado automáticamente por el SGICO, si el certificado está registrado allí. Esta casilla no debe rellenarse si el certificado no se ha presentado en el SGICO.

Casilla I.3. Autoridad central competente: el nombre de la autoridad central del tercer país que expide el certificado.

Casilla I.4. Autoridad local competente: si procede, el nombre de la autoridad local del tercer país que expide el certificado.

Casilla I.5. Destinatario/Importador: el nombre y la dirección de la persona física o jurídica a la que se refiere la partida en el Estado miembro o tercer país de destino en caso de tránsito. No obstante, esta información no es obligatoria para las partidas en tránsito a través de la Unión Europea.

Casilla I.6. Operador responsable de la partida:

el nombre y la dirección de la persona (física o jurídica) en la Unión Europea responsable de la partida cuando se presenta al PCF y que realiza las declaraciones necesarias a las autoridades competentes, bien como importador o en nombre del importador.

En el caso de los productos en tránsito a través de la Unión Europea: el nombre y la dirección son obligatorios.

En el caso de determinados animales: el nombre y la dirección son obligatorios si lo exige la legislación pertinente de la Unión Europea.

En el caso de los animales y productos para comercialización: el nombre y la dirección son opcionales.

Casilla I.7. País de origen:

En el caso de los productos: el nombre y el código ISO del país en el que se produjeron, fabricaron y envasaron las mercancías (etiquetadas con la marca de identificación).

⁽¹⁾ Lista de nombres y códigos de países en: http://www.iso.org/iso/country_codes/iso-3166-1_decoding_table.htm

En el caso de los animales: el país de residencia durante el período exigido según estipule el certificado sanitario para la UE pertinente. En el caso de caballos registrados que sean readmitidos en la Unión Europea, el país de origen se refiere al último país desde el que fueron expedidos.

En el caso de intercambios en los que participe más de un tercer país (comercio triangular), debe rellenarse un certificado independiente para cada país de origen.

Casilla I.8. Región de origen: si procede, en el caso de animales o productos afectados por las medidas de regionalización de acuerdo con la legislación de la Unión Europea. El código de las regiones, zonas o compartimentos aprobados debe indicarse de acuerdo con la legislación pertinente de la Unión Europea.

Casilla I.9. País de destino: el nombre y el código ISO del país de la Unión Europea de destino de los animales o productos.

Si los productos están en tránsito es necesario indicar el nombre y el código ISO del tercer país de destino.

Casilla I.10. Región de destino: véase la casilla I.8.

Casilla I.11. Lugar de expedición: el nombre, la dirección y el número de autorización, en caso de que lo exija la legislación de la Unión Europea, de las explotaciones o establecimientos de donde proceden los animales o los productos.

En el caso de los animales: una explotación o cualquier otra empresa agrícola, industrial o comercial bajo control oficial, incluidos los parques zoológicos, los parques de atracciones, las reservas naturales y las reservas de caza, en la que se tengan o críen animales de forma habitual.

En el caso de los productos reproductivos: centros de recogida o almacenamiento de esperma, o bien equipos de recogida o producción de embriones.

Para otros productos: cualquier unidad de una empresa del sector alimentario o de subproductos de origen animal. Solo se mencionará el establecimiento que envíe los productos. En el caso de intercambios en los que participe más de un tercer país (comercio triangular), el lugar de expedición será el último establecimiento del tercer país de la cadena de exportación desde el que la partida final se transporta a la Unión Europea.

Casilla I.12. Lugar de destino:

esta información es opcional salvo en el caso de almacenamiento de productos en tránsito.

En caso de comercialización: el lugar al que los animales o productos se envían para la descarga final. Facilite el nombre, la dirección y el número de autorización de las explotaciones o los establecimientos del lugar de destino, si procede.

En caso de almacenamiento de productos en tránsito: el nombre, la dirección y el número de autorización del almacén en la zona franca, el depósito aduanero o el provisionista marítimo.

Casilla I.13. Lugar de carga:

En el caso de los animales: el nombre de la ciudad o del lugar en el que se cargan los animales y, en caso de concentración previa, los datos del centro de concentración oficial.

En el caso de los productos: el nombre de la ciudad y la categoría (por ejemplo, establecimiento, explotación, puerto o aeropuerto) del lugar final en el que los productos han de cargarse en los medios de transporte para el desplazamiento a la Unión Europea. En el caso de contenedores, especifique dónde han de cargarse en el medio de transporte final a la Unión Europea. En el caso de que se utilicen transbordadores, indíquese el lugar en el que embarcó el camión.

Casilla I.14. Fecha y hora de salida:

En el caso de los animales: la fecha y la hora a las que está programado que los animales salgan en sus medios de transporte (aeronave, buque, vagón de ferrocarril o vehículo de carretera).

En el caso de los productos: la fecha en la que salen los medios de transporte (aeronave, buque, ferrocarril o vehículo de carretera).

Casilla I.15. Medios de transporte: medios de transporte que salen del país de expedición.

Modo de transporte: aeronave, buque, vagón de ferrocarril, vehículo de carretera, otros. «Otros» hace referencia a los modos de transporte que no están cubiertos por el Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo ⁽²⁾.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) n.º 1255/97 (DO L 3 de 5.1.2005, p. 1).

Identificación de los medios de transporte: número de vuelo en caso de transporte por aeronave, nombre del buque en caso de transporte por vía marítima, identidad del tren y número de vagón en caso de transporte por ferrocarril, placa de matrícula del camión (y, si procede, del remolque) en caso de transporte por carretera.

En caso de que se utilicen transbordadores, indíquese la identificación del vehículo de carretera, la placa de matrícula del camión (y, si procede, del remolque) y el nombre del transbordador previsto.

Casilla I.16. PCF de entrada: indíquese el nombre del PCF y su código de identificación, asignado por el SGICO.

Casilla I.17. Documentos de acompañamiento:

El tipo y el número de referencia del documento debe indicarse cuando una partida va acompañada de otros documentos, como un permiso CITES, un permiso para especies exóticas invasoras o un documento comercial (por ejemplo, número del conocimiento de embarque aéreo, número del conocimiento de embarque, o número comercial del tren o del vehículo de carretera).

Casilla I.18. Condiciones de transporte: categoría de la temperatura exigida durante el transporte de los productos (ambiente, de refrigeración, de congelación). Solo se podrá seleccionar una categoría.

Casilla I.19. Número del contenedor/Número de precinto: si procede, los números correspondientes.

El número del contenedor deberá facilitarse si las mercancías se transportan en contenedores cerrados.

Solo se debe indicar el número de precinto oficial. Se aplica un precinto oficial si el contenedor, el camión o el vagón están dotados de precinto bajo la supervisión de la autoridad competente que expide el certificado.

Casilla I.20. Mercancías certificadas como: indíquese el propósito de la comercialización de los animales o el uso que se pretende dar a los productos, según se especifique en el certificado sanitario para la UE pertinente.

Alimentación animal: afecta solo a los subproductos animales destinados a la alimentación animal, de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾.

Organismo autorizado: transporte de animales a un organismo autorizado, un instituto o un centro, de acuerdo con la Directiva 92/65/CEE del Consejo ⁽⁴⁾.

Reproducción artificial: afecta solo a los productos reproductivos.

Cría/producción: para los animales de cría y de producción, incluidos los animales de la acuicultura destinados a la explotación.

Industria conservera: afecta, por ejemplo, a los atunes destinados a la industria conservera.

Circo/Exposición: para circos registrados y animales destinados a exhibiciones y animales acuáticos destinados a acuarios o empresas similares, no para su venta.

Engorde: afecta solo a los animales ovinos y caprinos.

Transformación complementaria: afecta solo a los productos que han de ser procesados de nuevo antes de su comercialización.

Reproducción cinegética: afecta solo a la caza con vistas a la reconstitución de las poblaciones.

Consumo humano: afecta solo a los productos destinados al consumo humano para los que la legislación de la Unión Europea exige un certificado sanitario o veterinario.

Otros: destinados a fines no enumerados en esta clasificación, incluidos los animales acuáticos destinados a pesquerías de suelta y captura.

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ Directiva 92/65/CEE del Consejo, de 13 de julio de 1992, por la que se establecen las condiciones de policía sanitaria aplicables a los intercambios y las importaciones en la Comunidad de animales, esperma, óvulos y embriones no sometidos, con respecto a estas condiciones, a las normativas comunitarias específicas a que se refiere el capítulo I, sección I, del anexo A de la Directiva 90/425/CEE (DO L 268 de 14.9.1992, p. 54).

Animales de compañía: desplazamientos comerciales en la Unión Europea de perros, gatos, hurones y aves. Para animales acuáticos ornamentales destinados a tiendas de animales o empresas similares para su venta.

Uso farmacéutico: subproductos animales inadecuados para el consumo humano o animal, según el Reglamento (CE) n.º 1069/2009.

Cuarentena: se refiere al Reglamento de Ejecución (UE) n.º 139/2013 de la Comisión ⁽⁵⁾ relativo a las aves distintas de las de corral; a la Directiva 92/65/CEE relativa a carnívoros, primates y murciélagos, y a la Directiva 2006/88/CE del Consejo ⁽⁶⁾ relativa a los animales de la acuicultura.

Équidos registrados: de conformidad con la Directiva 2009/156/CE del Consejo ⁽⁷⁾.

Reinstalación: afecta solo a los animales de la acuicultura.

Sacrificio: para aquellos animales destinados de manera directa o a través de un centro de concentración a un matadero.

Uso técnico: subproductos animales inadecuados para el consumo humano o animal, según el Reglamento (CE) n.º 1069/2009.

Muestras comerciales: según la definición del anexo I, punto 39, del Reglamento (CE) n.º 142/2011 de la Comisión ⁽⁸⁾.

Casilla I.21. Para el tránsito: solo para el tránsito de animales o productos a través de la Unión Europea desde un tercer país a otro, o desde una parte de un tercer país a otra parte del mismo. Indíquese el nombre y el código ISO del tercer país de destino.

Casilla I.22. Para el mercado interior: para todas las partidas destinadas al mercado de la Unión Europea.

Importación definitiva: esta opción solo se deberá usar para aquellas partidas que hayan de incluirse en el régimen aduanero «despacho a libre práctica» en la Unión Europea.

En el caso de determinados animales (por ejemplo, équidos registrados) solo se deberá seleccionar una de las siguientes opciones:

Readmisión: esta opción solo deberá usarse para animales autorizados para readmisión, como los caballos registrados para carreras, competiciones y eventos culturales que sean readmitidos en la Unión Europea después de su exportación temporal.

Importación temporal: esta opción solo deberá usarse para la entrada de animales autorizados para admisión temporal en la Unión Europea, como los caballos registrados para un período inferior a noventa días.

Casilla I.23. Número total de bultos: el número de cajas, jaulas o cajones en los que se transportan los animales, el número de recipientes criogénicos para productos reproductivos o el número de bultos para los productos. En el caso de partidas a granel, esta casilla es opcional.

Casilla I.24. Cantidad:

En el caso de los animales: el número total de cabezas o pajuelas, expresado en unidades.

En el caso de los productos reproductivos: el número total de pajuelas, expresado en unidades.

En el caso de productos y animales acuáticos, salvo peces ornamentales: el peso bruto y neto total, expresados en kilos.

Peso neto total: se define como la masa de la mercancía en sí sin envases inmediatos ni embalaje alguno.

Peso bruto total: peso global en kilos. Se define como la masa agregada de los productos y de los envases inmediatos y todo su embalaje, excluyendo los contenedores de transporte y demás equipo de transporte.

⁽⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 139/2013 de la Comisión, de 7 de enero de 2013, por el que se establecen condiciones zoonosanitarias para la importación de determinadas aves en la Unión y las correspondientes condiciones de cuarentena (DO L 47 de 20.2.2013, p. 1).

⁽⁶⁾ Directiva 2006/88/CE del Consejo, de 24 de octubre de 2006, relativa a los requisitos zoonosanitarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos (DO L 328 de 24.11.2006, p. 14).

⁽⁷⁾ Directiva 2009/156/CE del Consejo, de 30 de noviembre de 2009, relativa a las condiciones de policía sanitaria que regulan los movimientos de équidos y las importaciones de équidos procedentes de terceros países (DO L 192 de 23.7.2010, p. 1).

⁽⁸⁾ Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma (DO L 54 de 26.2.2011, p. 1).

Casilla I.25. Identificación de las mercancías: indíquese el código pertinente del Sistema Armonizado (código SA) y el título definido por la Organización Mundial de Aduanas, de acuerdo con el Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo ⁽⁹⁾. Esta descripción aduanera se completará, en su caso, con la información adicional necesaria para la categorización veterinaria de los animales o los productos. Asimismo, indíquense todos los requisitos específicos relativos a los animales o a la naturaleza/tratamiento de los productos, según se defina en el modelo de certificado sanitario o veterinario para la UE pertinente.

Zona: en el caso de animales o productos afectados por el establecimiento de zonas o compartimentos autorizados de acuerdo con la legislación de la Unión Europea. Las zonas o áreas de producción (por ejemplo, en el caso de los moluscos bivalvos) deberán indicarse según se publica en las listas de establecimientos autorizados de la Unión Europea.

En el caso de los animales: especie, raza o categoría, método de identificación, número de identificación, edad, sexo, cantidad o peso neto y prueba.

En el caso de los productos reproductivos: fecha de recogida o producción, número de aprobación del centro o equipo, identificación de la pajueta y cantidad. Además, por lo que se refiere a los animales donantes, su especie, raza o categoría, y su identificación.

En el caso de los productos: especie, tipos de productos, tipo de tratamiento, número de autorización de los establecimientos junto con el código ISO del país (matadero, planta de transformación, almacén frigorífico), número de bultos, tipo de embalaje, número de lote, peso neto y consumidor final (es decir, los productos se embalan para el consumidor final).

Especie: el nombre científico o según su definición de acuerdo con la legislación de la Unión Europea.

Tipo de embalaje: identifíquese el tipo de embalaje de acuerdo con la definición de la Recomendación n.º 21 ⁽¹⁰⁾ del Centro de las Naciones Unidas de Facilitación del Comercio y las Transacciones Electrónicas (CEFACT-ONU).

Parte II: Certificación

Esta parte deberá ser rellenada por un veterinario oficial o un inspector oficial.

Casilla II. Información sanitaria: rellénesse esta parte de acuerdo con los requisitos sanitarios específicos de la Unión Europea relativos a las especies animales o la naturaleza de los productos y según se defina en los acuerdos de equivalencia con determinados terceros países o en otra legislación de la Unión Europea, como la relativa a la certificación.

En caso de que no existan declaraciones zoonosológicas o de salud pública para la partida, entonces la totalidad de la presente sección se eliminará, se invalidará o no se presentará, de acuerdo con las notas al pie de página de la parte II de los certificados sanitarios específicos para la Unión Europea.

Casilla II.a. Número de referencia del certificado: mismo código de referencia que en la casilla I.2.

Casilla II.b. N.º de referencia del SGICO: mismo código de referencia que en la casilla I.2.a.

Veterinario oficial: veterinario oficial o inspector oficial según la definición de la legislación pertinente de la Unión Europea: nombre en mayúsculas, cualificación y título, si procede, número de identificación y sello original de la autoridad competente, así como fecha de la firma.

⁽⁹⁾ Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común (DO L 256 de 7.9.1987, p. 1).

⁽¹⁰⁾ Última versión: Revisión 9, anexos V y VI publicados en: <http://www.unece.org/tradewelcome/un-centre-for-trade-facilitation-and-e-business-uncefact/outputs/cefactrecommendationsrec-index/list-of-trade-facilitation-recommendations-n-21-to-24.html>.

ANEXO III

**MODELOS DE CERTIFICADOS OFICIALES PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE ANIMALES Y
MERCANCIAS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PARTE I

**CAPÍTULO A: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE MOLUSCOS
BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS MARINOS VIVOS PARA SU COMERCIALI-
ZACIÓN**

PAÍS				Certificado oficial para la UE				
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre			I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO		
	Dirección			I.3. Autoridad central competente				
	N.º de tel.			I.4. Autoridad local competente				
	I.5. Destinatario/Importador Nombre			I.6. Operador responsable de la partida Nombre				
	Dirección			Dirección				
	Código postal			Código postal				
	N.º de tel.							
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10. Región de destino	Código
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección			
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida				
I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada				
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º				
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>							
Identificación:								
I.18. Condiciones de transporte								
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>						
I.19. Número del contenedor/Número de precinto								

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC				
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>		Naturaleza de la mercancía Sala de despiece/Planta de procesado Peso neto Número de lote		Tipo de tratamiento Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos

PAÍS

II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
II.1	<p>(¹) Declaración de salud pública relativa a moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos</p> <p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo, certifica que los (⁴)[moluscos bivalvos vivos] (⁴)[equinodermos vivos] (⁴)[tunicados vivos] (⁴)[gasterópodos marinos vivos] descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> — proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — han sido recolectados, en su caso reinstalados, y transportados de conformidad con lo dispuesto en el anexo III, sección VII, capítulos I y II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — han sido manipulados, en su caso depurados, y envasados de conformidad con lo dispuesto en el anexo III, sección VII, capítulos III y IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — cumplen las normas sanitarias establecidas en el anexo III, sección VII, capítulo V del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y los criterios del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1); — han sido envasados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VII, capítulos VI y VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — han sido marcados y etiquetados de conformidad con lo establecido en el anexo II, sección I, y el anexo III, sección VII, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — en el caso de los <i>pectínidos</i>, gasterópodos marinos y <i>holotúridos</i> no filtradores recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas, cumplen los requisitos específicos establecidos en el anexo III, sección VII, capítulo IX, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — han sido sometidos con éxito a los controles oficiales establecidos en los artículos 42 a 58 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, que modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión por lo que se refiere a los controles oficiales (DO L 131 de 17.5.2019, p. 51) y el artículo 7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1); y — se cumplen las garantías relativas a animales vivos y sus productos, en caso de que procedan de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91/664/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10), y, en particular, su artículo 29. 		
II.2	<p>(²) (⁴) Declaración zoonosaria para los moluscos bivalvos vivos procedentes de la acuicultura</p>		
II.2.1	<p>(³) (⁴) [Requisitos relativos a las especies sensibles a <i>Bonamia exitiosa</i>, <i>Perkinsus marinus</i> y <i>Mikrocytos mackini</i></p> <p>El inspector oficial abajo firmante certifica que los moluscos bivalvos vivos que se mencionan en la parte I del presente certificado:</p>		

Parte II: Certificación

Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos

PAÍS

II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
	<p>(⁵) son originarios de un país o territorio, zona o compartimento que la autoridad competente de su país ha declarado libre de (⁴) [<i>Bonamia exitiosa</i>] (⁴) [<i>Perkinsus marinus</i>] (⁴) [<i>Mikrocytos mackini</i>] conforme al capítulo VII de la Directiva 2006/88/CE del Consejo, de 24 de octubre de 2006, relativa a los requisitos zoonos sanitarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos (DO L 328 de 24.11.2006, p. 14) o a la norma pertinente de la OIE,</p> <ul style="list-style-type: none"> — en el cual las enfermedades pertinentes son de notificación obligatoria a la autoridad competente y los servicios oficiales deben investigar inmediatamente los informes relativos a sospechas de infección por dichas enfermedades, y — toda introducción de especies sensibles a las enfermedades pertinentes se realiza desde una zona declarada libre de la enfermedad]. 		
II.2.2	<p>(³) (⁴) [Requisitos relativos a las especies sensibles a <i>Marteilia refringens</i> y <i>Bonamia ostreae</i> destinadas a un Estado miembro, zona o compartimento declarado libre de enfermedad o sometido a un programa de vigilancia o erradicación en relación con la enfermedad pertinente</p> <p>El inspector oficial abajo firmante certifica que los moluscos bivalvos vivos que se mencionan anteriormente:</p> <p>(⁶) son originarios de un país o territorio, zona o compartimento que la autoridad competente de su país ha declarado libre de (⁴) [<i>Marteilia refringens</i>] (⁴) [<i>Bonamia ostreae</i>], conforme al capítulo VII de la Directiva 2006/88/CE o a la norma pertinente de la OIE,</p> <ul style="list-style-type: none"> i) en el cual las enfermedades pertinentes son de notificación obligatoria a la autoridad competente y los servicios oficiales deben investigar inmediatamente los informes relativos a sospechas de infección por dichas enfermedades, y ii) toda introducción de especies sensibles a las enfermedades pertinentes se realiza desde una zona declarada libre de la enfermedad]. 		
II.2.3	<p>Requisitos de transporte y etiquetado</p> <p>El inspector oficial abajo firmante certifica que:</p>		
II.2.3.1	los moluscos bivalvos mencionados anteriormente se han dispuesto en condiciones, incluida la calidad del agua, que no modifican su estatus sanitario,		
II.2.3.2	el contenedor utilizado para el transporte o la embarcación vivero se han limpiado y desinfectado con anterioridad a la carga o no se han utilizado previamente; y		
II.2.3.3	la partida está identificada mediante una etiqueta legible sobre el exterior del microcontenedor o, si se transporta mediante una embarcación vivero, en el manifiesto marítimo, con la información pertinente contemplada en las casillas I.7 a I.11 de la parte I del presente certificado y con la siguiente declaración:		
	«Moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano en la Unión».		
Notas	<p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y mercancías y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p>		
Parte I:	<ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.8: Región de origen: indíquese la zona de producción. 		
Parte II:	<p>(¹) La parte II.1 no es pertinente en el caso de países con requisitos especiales de certificación sanitaria recogidos en acuerdos de equivalencia u otro tipo de legislación de la Unión.</p> <p>(²) La parte II.2 no es pertinente en el caso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) moluscos inviábiles, es decir, moluscos incapaces de sobrevivir como animales vivos si son devueltos al medio del que se obtuvieron; b) moluscos bivalvos vivos que se comercialicen para el consumo humano sin transformación complementaria, siempre que se embalen en embalajes acondicionados para la venta al por menor que cumplan las disposiciones relativas a tales embalajes del Reglamento (CE) n.º 853/2004; 		

Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>c) moluscos bivalvos vivos destinados a establecimientos de transformación autorizados conforme al artículo 4, apartado 2, de la Directiva 2006/88/CE, o a centros de expedición, centros de depuración o empresas similares que estén equipados con sistemas de tratamiento de efluentes que inactiven los agentes patógenos en cuestión, o en los que el efluente se someta a otros tipos de tratamiento que reduzcan a un nivel aceptable el riesgo de transmitir enfermedades a las aguas naturales;</p> <p>d) moluscos bivalvos vivos destinados a una transformación posterior previa al consumo humano, sin almacenamiento temporal en el lugar de transformación, y que estén embalados y etiquetados a tal fin conforme al Reglamento (CE) n.º 853/2004.</p> <p>(³) Las partes II.2.1 y II.2.2 solo son pertinentes en el caso de especies sensibles a una o varias de las enfermedades mencionadas en el título. Las especies sensibles están enumeradas en el anexo IV de la Directiva 2006/88/CE.</p> <p>(⁴) Tachar lo que no corresponda.</p> <p>(⁵) En el caso de partidas que contengan especies sensibles a <i>Bonamia exitiosa</i>, <i>Perkinsus marinus</i> y <i>Mikrocytos mackini</i>, esta declaración debe conservarse para autorizar el envío a cualquier parte de la Unión.</p> <p>(⁶) Para poder ser autorizada en un Estado miembro, zona o compartimento (casillas I.9 y I.10 de la parte I del certificado) declarado libre de <i>Marteilia refringens</i> o <i>Bonamia ostreae</i>, o que cuente con un programa de vigilancia o erradicación conforme al artículo 44, apartado 1 o 2, de la Directiva 2006/88/CE, debe conservarse una de estas declaraciones si la partida contiene especies sensibles a las enfermedades de las que se ha declarado libre o en relación con las cuales se aplican los programas. Se puede acceder a los datos sobre el estatus con respecto a las enfermedades de cada explotación o zona de cría de moluscos de la Unión en: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.</p> <p>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.</p>		
<p>Inspector oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

**CAPÍTULO B: MODELO DE CERTIFICADO ADICIONAL PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS
TRANSFORMADOS PERTENECIENTES A LA ESPECIE ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM**

El inspector oficial certifica por la presente que los moluscos bivalvos transformados de la especie *Acanthocardia tuberculatum*, registrados en el certificado sanitario con número de referencia

1. fueron recolectados en zonas de producción claramente identificadas, controladas y autorizadas por la autoridad competente con arreglo al artículo 12 del Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano (DO L 131 de 17.5.2019, p. 18), y que los niveles de toxinas paralizantes (PSP, por sus siglas en inglés) en las partes comestibles de estos moluscos es inferior a 300 µg por 100 g;

2. fueron transportados en contenedores o vehículos precintados por la autoridad competente, directamente al establecimiento siguiente:

.....
.....

(nombre y número de autorización oficial del establecimiento especialmente homologado
por la autoridad competente para proceder a su tratamiento);

3. fueron acompañados, en el transporte a dicho establecimiento, de un documento expedido por la autoridad competente en el que se autoriza el transporte y se certifica la naturaleza y la cantidad del producto, la zona de origen y el establecimiento de destino;

4. fueron sometidos al tratamiento térmico determinado en el anexo de la Decisión 96/77/CE de la Comisión, de 18 enero de 1996, por la que se establecen las condiciones de recogida y transformación de algunos moluscos bivalvos procedente de zonas donde los niveles de toxinas paralizantes superan el límite fijado por la Directiva 91/495/CEE del Consejo (DO L 15 de 20.1.1996, p. 46); y

5. no contienen un nivel de PSP detectable por bioensayo, como demuestran los informes analíticos adjuntos sobre los ensayos realizados con cada uno de los lotes de la partida a la que se refiere la presente certificación.

El inspector oficial certifica por la presente que la autoridad competente ha verificado que los «autocontroles sanitarios» realizados en el establecimiento mencionado en el punto 2 se aplicaron específicamente al tratamiento térmico al que hace referencia el punto 4.

El inspector oficial abajo firmante declara por la presente que tiene conocimiento de las disposiciones de la Decisión 96/77/CE y que los informes analíticos adjuntos corresponden a los ensayos realizados con los productos después de su transformación.

Inspector oficial

Nombre (en mayúsculas):

Cualificación y cargo:

Fecha:

Firma:

Sello:

PARTE II

CAPÍTULO A: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA PARA SU COMERCIALIZACIÓN

PAÍS				Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre			I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO		
	Dirección			I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.			I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre			I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección			Dirección			
	Código postal			Código postal			
	N.º de tel.						
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre N.º de autorización		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga				I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>						
Identificación:							
I.18. Condiciones de transporte							
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>					
I.19. Número del contenedor/Número de precinto							

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Industria conservera <input type="checkbox"/>				
Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía				
N.º		Código y título NC		
Especie (nombre científico)		Naturaleza de la mercancía Buque/Planta de procesado		Tipo de tratamiento Almacén frigorífico
Consumidor final	Número de bultos	Peso neto	Número de lote	Tipo de embalaje
<input type="checkbox"/>				

PAÍS	Productos de la pesca	
II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado
II.b.		
II.1.	(¹) Declaración de salud pública	
Parte II: Certificación	<p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE de Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo, certifica que los productos de la pesca descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> — proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados y descongelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — cumplen las normas sanitarias establecidas en el anexo III, sección VIII, capítulo V del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y los criterios del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1); — han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulos VI a VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; — se cumplen las garantías relativas a animales vivos y sus productos, en caso de que procedan de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91/664/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10) y, en particular, su artículo 29. y — han sido sometidos con éxito a los controles oficiales establecidos en los artículos 59 a 65 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, por el que se establecen las disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, que modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión por lo que se refiere a los controles oficiales (DO L 131 de 17.5.2019, p. 51). 	
II.2.	(²) (⁴) Declaración zoonosaria para los peces y crustáceos procedentes de la acuicultura	
II.2.1.	(³) (⁴) [Requisitos relativos a las especies sensibles a la necrosis hematopoyética epizoótica (NHE), el síndrome de Taura y la enfermedad de la cabeza amarilla	
	<p>El inspector oficial abajo firmante certifica que los animales de la acuicultura o los productos derivados a los que se hace referencia en la parte I del presente certificado:</p>	
	<p>(⁵) son originarios de un país o territorio, zona o compartimento que la autoridad competente de su país ha declarado libre de (⁴)[NHE] (⁴)[síndrome de Taura] (⁴) [enfermedad de la cabeza amarilla] de acuerdo con el capítulo VII de la Directiva 2006/88/CE del Consejo de 24 de octubre de 2006 relativa a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, y a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos (DO L 328 de 24.11.2006, p. 14) o a la norma pertinente de la OIE,</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> i) en el cual las enfermedades pertinentes son de notificación obligatoria a la autoridad competente, que debe investigar inmediatamente los informes relativos a sospechas de infección por dichas enfermedades, ii) toda introducción de especies sensibles a las enfermedades pertinentes se realiza desde una zona declarada libre de la enfermedad, y 	

PAÍS	Productos de la pesca		
II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
	<p>iii) las especies sensibles a las enfermedades pertinentes no están vacunadas contra dichas enfermedades].</p> <p>II.2.2. ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ [Requisitos relativos a las especies sensibles a la septicemia hemorrágica viral (SHV), la necrosis hematopoyética infecciosa (NHI), la anemia infecciosa del salmón (AIS), la herpesvirosis koi (HVK) y la enfermedad de la mancha blanca destinadas a un Estado miembro, zona o compartimento declarado libre de enfermedad o sometido a un programa de vigilancia o erradicación en relación con la enfermedad pertinente</p> <p>El inspector oficial abajo firmante certifica que los animales de la acuicultura o los productos derivados a los que se hace referencia en la parte I del presente certificado:</p> <p>⁽⁶⁾ son originarios de un país o territorio, zona o compartimento que la autoridad competente de su país ha declarado libre de ⁽⁴⁾ [SHV] ⁽⁴⁾ [NHI] ⁽⁴⁾ [AIS] ⁽⁴⁾ [HVK] ⁽⁴⁾ [la enfermedad de la mancha blanca], conforme al capítulo VII de la Directiva 2006/88/CE o a la norma pertinente de la OIE,</p> <p>i) en el cual las enfermedades pertinentes son de notificación obligatoria a la autoridad competente, que debe investigar inmediatamente los informes relativos a sospechas de infección por dichas enfermedades,</p> <p>ii) toda introducción de especies sensibles a las enfermedades pertinentes se realiza desde una zona declarada libre de la enfermedad, y</p> <p>iii) las especies sensibles a las enfermedades pertinentes no están vacunadas contra dichas enfermedades].</p> <p>II.2.3. Requisitos de transporte y etiquetado</p> <p>El inspector oficial abajo firmante certifica que:</p> <p>II.2.3.1. los animales de la acuicultura indicados anteriormente se han dispuesto en condiciones en las que la calidad del agua no altera su estatus sanitario;</p> <p>II.2.3.2. antes de la carga, el contenedor utilizado para el transporte o la embarcación vivero se han limpiado y desinfectado o no se han utilizado previamente; y</p> <p>II.2.3.3. la partida está identificada mediante una etiqueta legible sobre el exterior del contenedor, o, si se transporta mediante una embarcación vivero, en el manifiesto marítimo, con la información pertinente contemplada en las casillas I.7 a I.11 de la parte I del presente certificado y con la siguiente declaración:</p> <p>«4)[Peces] 4)[Crustáceos] destinados al consumo humano en la Unión».</p>		
	<p>Notas</p> <p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p>		
	<p>Parte I:</p> <p>— Casilla I.8: Región de origen: Por lo que respecta a los moluscos bivalvos congelados o transformados, indíquese la zona de producción.</p> <p>— Casilla I.20: Márquese «Industria conservera» para los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera a -9 °C o a una temperatura superior a -18 °C, y destinados a la fabricación de conservas de acuerdo con los requisitos del anexo III, sección VIII, capítulo I, anexo III, apartado II, punto 7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Márquese «Consumo humano» para el resto de casos.</p> <p>— Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106.</p> <p>— Casilla I.25: <i>Naturaleza de la mercancía</i>: especifíquese si procede de la acuicultura o si es de origen silvestre.</p> <p><i>Tipo de tratamiento</i>: especifíquese si se trata de piezas vivas, refrigeradas, congeladas o transformadas.</p> <p><i>Planta de procesado</i>: incluye buques factoría, buques congeladores, buques frigoríficos, almacenes frigoríficos y plantas de transformación.</p>		
	<p>Parte II:</p> <p>⁽¹⁾ La parte II.1 del presente certificado no es pertinente en el caso de países con requisitos especiales de certificación sanitaria recogidos en acuerdos de equivalencia u otro tipo de legislación de la UE.</p>		

PAÍS

Productos de la pesca

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>(²) La parte II.2 del presente certificado no es pertinente en el caso de:</p> <p>a) crustáceos inviábiles, es decir, incapaces de sobrevivir como animales vivos si se devuelven al medio del que se obtuvieron;</p> <p>b) peces que son sacrificados y eviscerados antes de la expedición;</p> <p>c) animales de la acuicultura y productos derivados que se comercialicen para el consumo humano sin transformación complementaria, siempre que se embalen en embalajes acondicionados para la venta al por menor que cumplan las disposiciones relativas a tales embalajes del Reglamento (CE) n.º 853/2004;</p> <p>d) crustáceos destinados a establecimientos de transformación autorizados conforme al artículo 4, apartado 2, de la Directiva 2006/88/CE, o a centros de expedición, centros de depuración o empresas similares que estén equipados con sistemas de tratamiento de efluentes que inactiven los agentes patógenos en cuestión, o en los que el efluente se someta a otros tipos de tratamientos que reduzcan a un nivel aceptable el riesgo de transmitir enfermedades a las aguas naturales; y</p> <p>e) crustáceos destinados a una transformación posterior previa al consumo humano, sin almacenamiento temporal en el lugar de transformación, y que estén embalados y etiquetados a tal fin conforme al Reglamento (CE) n.º 853/2004.</p> <p>(³) Las partes II.2.1 y II.2.2 del presente certificado solo son pertinentes en el caso de especies sensibles a una o varias de las enfermedades mencionadas en el título. Las especies sensibles están enumeradas en el anexo IV de la Directiva 2006/88/CE.</p> <p>(⁴) Tachar lo que no corresponda.</p> <p>(⁵) Para partidas que contengan especies sensibles a la NHE, el síndrome de Taura o la enfermedad de la cabeza amarilla, esta declaración debe conservarse para autorizar el envío a cualquier parte de la UE.</p> <p>(⁶) Para poder ser autorizada en un Estado miembro, zona o compartimento (casillas I.9 y I.10 de la parte I del certificado) declarado libre de SHV, NHI, AIS, HVK o la enfermedad de la mancha blanca, o que cuente con un programa de vigilancia o erradicación conforme al artículo 44, apartados 1 o 2, de la Directiva 2006/88/CE, debe conservarse una de estas declaraciones si la partida contiene especies sensibles a las enfermedades de las que se ha declarado libre o en relación con las cuales se aplican los programas. Se puede acceder a los datos sobre el estatus con respecto a las enfermedades de cada explotación o zona de cría de moluscos de la Unión en: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm</p> <p>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.</p>		
<p>Inspector oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

CAPÍTULO B: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA PRODUCTOS DE LA PESCA CAPTURADOS POR BUQUES QUE ENARBOLAN PABELLÓN DE UN ESTADO MIEMBRO Y QUE TRANSITAN POR TERCEROS PAÍSES, CON O SIN ALMACENAMIENTO

PAÍS				Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre			I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO		
	Dirección			I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.			I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre			I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección			Dirección			
	Código postal			Código postal			
	N.º de tel.						
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida			
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada				
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>						
I.18. Condiciones de transporte							
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>					
I.19. Número del contenedor/Número de precinto							

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Industria conservera <input type="checkbox"/>				
Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía				
N.º		Código y título NC		
Especie (nombre científico) Zona		Naturaleza de la mercancía Buque/Planta de procesado		Tipo de tratamiento Almacén frigorífico
Consumidor final	Número de bultos	Peso neto	Número de lote	Tipo de embalaje
<input type="checkbox"/>				

PAÍS

Productos de la pesca que transitan por terceros países

II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
-----	-----------------------	--	-------

II.1. Declaración de salud pública

El inspector oficial abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE de Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo, certifica que los productos de la pesca descritos anteriormente:

- han sido desembarcados y descargados en condiciones higiénicas del buque o de los buques autorizados o registrados (indíquense los números de autorización/registro y el nombre de los Estados miembros del pabellón) de conformidad con los requisitos pertinentes establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
 - han sido almacenados, en su caso, en uno o varios almacenes frigoríficos autorizados (indíquense los números de autorización) de conformidad con los requisitos pertinentes establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
 - han sido cargados, en su caso, en condiciones higiénicas en los buques autorizados (indíquense los números de autorización de los Estados miembros o terceros países, y el nombre de los Estados miembros o terceros países del pabellón) de conformidad con los requisitos pertinentes establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I y VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
 - han sido cargados, en su caso, en un contenedor (indíquense el número del contenedor), en un camión (indíquense los números de matrícula del camión y del remolque) o en una aeronave (indíquense el número de vuelo) de conformidad con las condiciones pertinentes establecidas en el anexo III, sección VIII, capítulo VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; y
 - van acompañados por las copias impresas (**) del cuaderno diario de pesca o de sus partes pertinentes (**).
- (**) También se acepta el formato electrónico.

Notas

Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).

Parte I:

- Casilla I.11: Lugar de expedición: indíquese el nombre, la dirección y el número de autorización del almacén frigorífico del tercer país de expedición o, en caso de que el producto no se haya almacenado en un lugar frigorífico, indíquese el nombre y el número de autorización o de registro del buque de origen con pabellón de un Estado miembro.
- Casilla I.15: indíquese el medio de transporte que sale del tercer país de expedición. En el caso de buques congeladores/frigoríficos, indíquese el nombre del buque, el número de autorización y el Estado del pabellón; en el caso de buques pesqueros, indíquese el número de registro y el Estado del pabellón. Si los productos se transportan en contenedores, camiones o aeronaves será preciso proporcionar los mismos detalles que figuran en el cuarto guion de la parte II.1.
- Casilla I.20: Márquese «Industria conservera» para los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera a -9 °C o a una temperatura superior a -18 °C, y destinados a la fabricación de conservas de acuerdo con los requisitos del anexo III, sección VIII, capítulo I, anexo III, apartado II, punto 7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Márquese «Consumo humano» para el resto de casos.

PAÍS

Productos de la pesca que transitan por terceros países

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.						
<p>— Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106.</p> <p>— Casilla I.25: Tipo de tratamiento: especifíquese si por refrigeración, congelación o transformación.</p> <p>(*) incluidos los buques de pesca, los buques factoría, y los buques congeladores y frigoríficos, según proceda.</p>								
<p>Inspector oficial</p> <table><tr><td data-bbox="229 723 491 752">Nombre (en mayúsculas):</td><td data-bbox="868 723 1082 752">Cualificación y cargo:</td></tr><tr><td data-bbox="229 779 300 808">Fecha:</td><td data-bbox="868 779 932 808">Firma:</td></tr><tr><td data-bbox="229 835 288 864">Sello:</td><td></td></tr></table>			Nombre (en mayúsculas):	Cualificación y cargo:	Fecha:	Firma:	Sello:	
Nombre (en mayúsculas):	Cualificación y cargo:							
Fecha:	Firma:							
Sello:								

CAPÍTULO C: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL QUE DEBERÁ FIRMAR EL CAPITÁN Y QUE ACOMPAÑARÁ A LOS PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS QUE ENTREN EN LA UNIÓN PARA SU COMERCIALIZACIÓN DIRECTAMENTE DE UN BUQUE CONGELADOR, FRIGORÍFICO O FACTORÍA

PAÍS				Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre			I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO		
	Dirección			I.3.			
	N.º de tel.			I.4.			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre			I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección			Dirección			
	Código postal			Código postal			
	N.º de tel.						
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13.			I.14. Fecha y hora de salida			
I.15.			I.16. PCF de entrada				
			I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º				
I.18.							
I.19.							

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Industria conservera <input type="checkbox"/>				
Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía				
N.º		Código y título NC		
Especie (nombre científico)				
Consumidor final	Número de bultos	Peso neto	Número de lote	Tipo de embalaje
<input type="checkbox"/>				

PAÍS

Productos de la pesca

I (bis). Otros datos

Zona o zonas de pesca:

Número OMI/Lloyd (en su caso) o indicativo de llamada del buque:

Periodo de pesca:

Fecha de inicio: .../.../.....

Fecha de finalización: .../.../.....

II. Declaración sanitaria

II.a. Número de referencia del certificado

II.b.

II.1 Declaración de salud pública

El abajo firmante declara que:

- conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE de Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo, certifica que los productos de la pesca descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, que el buque aparece en la lista de buques desde los que están permitidas las importaciones a la Unión (está incluido en la lista de la UE);
- el buque dispone de un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) para controlar los riesgos, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- los productos de la pesca han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados y descongelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se han separado y apartado lo más rápido posible de los productos destinados al consumo humano;
- los productos de la pesca cumplen las normas sanitarias establecidas en el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y, según proceda, los criterios del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1);
- los productos de la pesca han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulos VI a VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- los productos de la pesca han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- los productos de la pesca cumplen las garantías relativas a animales vivos y sus productos, en caso de que procedan de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91/664/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10) y, en particular, su artículo 29. y
- los productos de la pesca congelados se han mantenido a una temperatura no superior a – 18 °C en todas las partes del producto, salvo el pescado entero inicialmente congelado en salmuera para la fabricación de alimentos en conserva, que puede conservarse a una temperatura no superior a – 9 °C;

PAÍS		Productos de la pesca	
II.	Declaración sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
Notas			
<p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p>			
Parte I:			
<p>— Casilla I.2: Un número de documento único de acuerdo con su propia clasificación.</p>			
<p>— Casilla I.5: El nombre y la dirección (calle, localidad y código postal) de la persona física o jurídica a la que se importa directamente la partida en el Estado miembro de destino.</p>			
<p>— Casilla I.7: EL país cuyo pabellón enarbole el buque que expide el presente documento.</p>			
<p>— Casilla I.11: El nombre del buque y el número de autorización de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano (DO L 131 de 17.5.2019, p. 18) desde el que se importan directamente los productos de la pesca.</p>			
<p>— Casilla I.20: Márquese «Industria conservera» para los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera a -9 °C o a una temperatura superior a -18 °C, y destinados a la fabricación de conservas de acuerdo con los requisitos del anexo III, sección VIII, capítulo I, apartado II, punto 7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Márquese «Consumo humano» para el resto de casos.</p>			
<p>— Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106.</p>			
<p>— Casilla I.25: Tipo de tratamiento: especifíquese si por refrigeración, congelación o transformación.</p>			
<p>(*) incluidos los buques de pesca, los buques factoría y los buques congeladores y frigoríficos, según proceda.</p>			
Capitán del buque			
Nombre (en mayúsculas):			
Fecha:		Firma:	
Sello:			

PARTE III

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE ANCAS DE RANA
REFRIGERADAS, CONGELADAS O PREPARADAS DESTINADAS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU
COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO		
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>	I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC				
Especie (nombre científico)		Planta de procesado		Tipo de tratamiento
Consumidor final	Número de bultos	Peso neto	Número de lote	Almacén frigorífico
<input type="checkbox"/>				Tipo de embalaje

Modelo FRG

Ancas de rana refrigeradas, congeladas o preparadas destinadas al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.1. Declaración de salud pública</p> <p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1) Asimismo,</p> <p>certifica que las ancas de rana descritas anteriormente han sido producidas de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> — proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — han sido manipuladas y, en su caso, preparadas, embaladas y almacenadas de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y — proceden de ranas que han sido sangradas, preparadas y, en su caso, refrigeradas, congeladas o transformadas, embaladas y almacenadas de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo III, sección XI, del del Reglamento (CE) n.º 853/2004. <p>Notas</p> <p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.25: insértese el código NC apropiado: 0208 90 70, 0210 99 39 o 1602 90 99. — Casilla I.25: <i>Tipo de tratamiento</i>: frescas, tratadas. <p>Parte II:</p> <ul style="list-style-type: none"> — El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado. 		
<p>Inspector oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

Parte II: Certificación

PARTE IV

MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE CARACOLES REFRIGERADOS, CONGELADOS, SIN CONCHA, COCIDOS, PREPARADOS O EN CONSERVA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>	I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC				
Especie (nombre científico)		Planta de procesado		Tipo de tratamiento
Consumidor final	Número de bultos	Peso neto	Número de lote	Almacén frigorífico
<input type="checkbox"/>				Tipo de embalaje

Modelo SNS

Caracoles refrigerados, congelados, sin cáscara, cocidos, preparados o en conserva destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.1. Declaración de salud pública</p> <p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo,</p> <p>certifica que los caracoles descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> — proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y — han sido manipulados y, en su caso, extraídos de su concha, cocidos, preparados, conservados, congelados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos de la sección XI del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004. <p>Notas</p> <p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.25: insértese el código SA/NC apropiado: 0307, 60. 00 o 1605 — Casilla I.25: <i>Tipo de tratamiento</i>: frescas, tratadas. <p>Parte II:</p> <ul style="list-style-type: none"> — El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado. 		
<p>Inspector oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

Parte II: Certificación

PARTE V

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE GRASAS ANIMALES
FUNDIDAS Y CHICHARRONES DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>	I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC			
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>	Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Grasas animales fundidas y chicharrones destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.1. Declaración de salud pública</p> <p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1) Asimismo,</p> <p>certifica que las grasas animales fundidas y los chicharrones descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> — proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y — cumplen los requisitos de la sección XII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004. <p>II.2 Declaración zoonosaria</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante declara por la presente que las grasas animales fundidas y los chicharrones descritos anteriormente cumplen los siguientes requisitos, y que proceden</p> <p>II.2.1. de terceros países, territorios o partes de ellos que aparecen en la lista de autorizados para la exportación a la Unión de carne fresca de acuerdo con el anexo II, parte I del Reglamento (UE) n.º 206/2010 de la Comisión, de 12 de marzo de 2010, por el que se establecen listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 73 de 20.3.2010, p. 1);</p> <p>II.2.1. o bien de terceros países, territorios o partes de los mismos autorizados para exportar a la Unión carne fresca de aves de corral de acuerdo con el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1);</p> <p>II.2.1. o terceros países, territorios o partes de los mismos autorizados para exportar a la Unión los productos de carne de las especies afectadas objeto de la aplicación del tratamiento especificado para las especies animales de origen del producto cárnico de la lista de terceros países y territorios en el anexo II, parte 1 de la Decisión 2007/777/CE de la Comisión, de 29 de noviembre de 2007, por la que se establecen las condiciones sanitarias y zoonosarias y los modelos de certificado para las importaciones de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados destinados al consumo humano procedentes de terceros países, y por la que se deroga la Decisión 2005/432/CE (DO L 312 de 30.11.2007, p. 49).</p> <p>Notas</p> <p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.25: insértese el código SA/NC apropiado: 1501, 1502, 1503 00, 1504, 1506 00 00, 1516 10, 1517, 1518 00 91, 1518 00 95, 1518 00 99 o 2301. 		

Parte II: Certificación

Grasas animales fundidas y chicharrones destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
Parte II: — El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.		
Veterinario oficial Nombre (en mayúsculas): Fecha: Sello: Cualificación y cargo: Firma:		

PARTE VI

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE GELATINA DESTINADA AL
CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada		
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º		
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
Identificación:						
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC			
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>	Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Modelo GEL

PAÍS

Gelatina destinada al consumo humano

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
----------------------------------	--	-------

II.1. Declaración de salud pública

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1) Asimismo,

certifica que la gelatina descrita anteriormente ha sido producida de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:

- procede de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- ha sido producida a partir de materias primas que cumplen los requisitos establecidos en el anexo III, sección XIV, capítulos I y II del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- ha sido elaborada cumpliendo las condiciones establecidas en el anexo III, sección XIV, capítulo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- cumple los criterios del anexo III, sección XIV, capítulo IV del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1);

(¹) y, si es de origen bovino, ovino o caprino,

se ha obtenido de animales que superaron las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*,

(¹) y, excepto en el caso de la gelatina obtenida de cueros y pieles,

(¹) bien

- [procede de un país o una región clasificados de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84), como país o región con un riesgo insignificante de EEB;
- no contiene material especificado de riesgo ni se ha obtenido a partir de él, según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1) (²);
- no contiene carne separada mecánicamente obtenida de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se ha obtenido a partir de ella, excepto si los animales nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB, y en los que no ha habido ningún caso autóctono de EEB;
- los animales de los que se ha obtenido no fueron sacrificados, previo aturdimiento, mediante inyección de gas en la cavidad craneal ni se abatieron con el mismo método, ni se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central por medio de un instrumento alargado en forma de vara introducido en la cavidad craneal, excepto si nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB;
- (¹) [los animales de los que se ha obtenido proceden de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y no han sido alimentados con harina de carne y huesos o chicharrones, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal];

PAÍS		Modelo GEL	
Información sanitaria		Gelatina destinada al consumo humano	
II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
	<p>— (1) [los animales de los que se ha obtenido la gelatina proceden de un país o una región clasificada de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y la gelatina se ha elaborado y manipulado de modo que se garantiza que no contiene tejido nervioso ni tejido linfático expuestos durante el proceso de deshuesado y que no está contaminada por estos materiales.]]</p> <p>(1) o bien</p> <p>— [procede de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo controlado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84),</p> <p>— los animales de los que se ha obtenido la gelatina no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal;</p> <p>— no contiene material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 ni se ha obtenido a partir de ese material, y tampoco contiene carne separada mecánicamente obtenida de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se ha obtenido a partir de esa carne].</p> <p>(1) o bien</p> <p>— [procede de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo indeterminado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84);</p> <p>— los animales de los que se ha obtenido la gelatina no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones derivados de rumiantes, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal;</p> <p>— los animales de los que se ha obtenido la gelatina no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal;</p> <p>— no se ha obtenido a partir de:</p> <ol style="list-style-type: none"> i) material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001; ii) tejido nervioso y tejido linfático expuesto durante el proceso de deshuesado; iii) carne separada mecánicamente de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos. 		
	<p>Notas</p> <p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p> <p>Parte I:</p> <p>— Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como 3503.</p> <p>Parte II:</p> <p>(1) Táchese lo que no proceda.</p> <p>(2) No es obligatoria la retirada del material especificado de riesgo si la gelatina procede de animales que nacieron y fueron criados sin interrupción y sacrificados en un tercer país o una región de un tercer país clasificado según la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB.</p> <p>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.</p>		
	<p>Veterinario oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p>		<p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>

PARTE VII

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE COLÁGENO DESTINADO AL
CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS				Certificado oficial para la UE		
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre			I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección			I.3. Autoridad central competente		
	N.º de tel.			I.4. Autoridad local competente		
	I.5. Destinatario/Importador Nombre			I.6. Operador responsable de la partida Nombre		
	Dirección			Dirección		
	Código postal			Código postal		
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>	I.17. Documentos de acompañamiento			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>		Tipo			
Identificación:			N.º			
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC			
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>	Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Modelo COL

PAÍS

Colágeno destinado al consumo humano

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
----------------------------------	--	-------

II.1. Declaración de salud pública

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1) Asimismo,

certifica que el colágeno descrito anteriormente ha sido producido de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:

- procede de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- ha sido producido a partir de materias primas que cumplen los requisitos establecidos en el anexo III, sección XV, capítulos I y II del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- ha sido elaborado cumpliendo las condiciones establecidas en el anexo III, sección XV, capítulo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- cumple los criterios del anexo III, sección XV, capítulo IV del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1);

(¹) y, si es de origen bovino, ovino o caprino,

se ha obtenido de animales que superaron las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*,

(¹) y, excepto en el caso del colágeno obtenido de cueros y pieles,

(¹) bien

- [procede de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84), como país o región con un riesgo insignificante de EEB;
- no contiene material especificado de riesgo ni se ha obtenido a partir de él, según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1) (²);
- no contiene carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se ha obtenido a partir de ella, excepto si se ha obtenido de animales que nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB, y en los que no ha habido ningún caso autóctono de EEB;
- los animales de los que se ha obtenido no fueron sacrificados, previo aturdimiento, mediante inyección de gas en la cavidad craneal ni se abatieron con el mismo método, ni se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central por medio de un instrumento alargado en forma de vara introducido en la cavidad craneal, excepto si nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB;
- [los animales de los que se ha obtenido proceden de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y no han sido alimentados con harina de carne y huesos o chicharrones, según se definen en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE],

Parte II: Certificación

PAÍS		Modelo COL	
II. Información sanitaria		Colágeno destinado al consumo humano	
II.	Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
	<p>— (1) [los animales de los que se ha obtenido la gelatina proceden de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y la gelatina se ha elaborado y manipulado de modo que se garantiza que no contiene tejido nervioso ni tejido linfático expuestos durante el proceso de deshuesado y que no estaba contaminada por estos materiales.]]</p> <p>(1) o bien</p> <p>— [procede de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo controlado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84),</p> <p>— los animales de los que se ha obtenido el colágeno no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal;</p> <p>— no contiene material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 ni se ha obtenido a partir de ese material, y tampoco contiene carne separada mecánicamente obtenida de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se ha obtenido a partir de esa carne].</p> <p>(1) o bien</p> <p>— [procede de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo indeterminado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84);</p> <p>— los animales de los que se ha obtenido el colágeno no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones derivados de rumiantes, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal;</p> <p>— los animales de los que se ha obtenido el colágeno no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal;</p> <p>— el colágeno no se ha obtenido a partir de:</p> <p>i) material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001;</p> <p>ii) tejido nervioso y tejido linfático expuesto durante el proceso de deshuesado;</p> <p>iii) carne separada mecánicamente de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos].</p>		
Notas			
<p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p>			
Parte I:			
<p>— Casilla I.25: El certificado también puede utilizarse para la importación de tripas de colágeno.</p> <p>— Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como 3504 o 3917.</p>			
Parte II:			
<p>(1) Táchese lo que no proceda.</p> <p>(2) No es obligatoria la retirada del material especificado de riesgo si la gelatina procede de animales que nacieron y fueron criados sin interrupción y sacrificados en un tercer país o una región de un tercer país clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB.</p> <p>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.</p>			
Veterinario oficial			
Nombre (en mayúsculas):		Cualificación y cargo:	
Fecha:		Firma:	
Sello:			

PART VIII

MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE GELATINA Y COLÁGENO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN

PAÍS				Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre Dirección N.º de tel.			I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO		
				I.3. Autoridad central competente			
				I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre Dirección Código postal N.º de tel.			I.6. Operador responsable de la partida Nombre Dirección Código postal			
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida			
	I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
	Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Identificación:			I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
	I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>			De refrigeración <input type="checkbox"/>		De congelación <input type="checkbox"/>		
I.19. Número del contenedor/Número de precinto							

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC			
Especie (nombre científico) Número de bultos <input type="checkbox"/>	Naturaleza de la mercancía Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Modelo RCG

Materias primas para la producción de colágeno y gelatina destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria

II.a. Número de referencia del certificado

II.b.

II.1. Declaración de salud pública

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1) Asimismo,

certifica que las materias primas descritas anteriormente cumplen dichos requisitos y, en particular, afirma que:

- ⁽¹⁾ [los huesos, los cueros y las pieles de rumiantes domésticos y de cría, porcinos y aves de corral, así como los tendones y ligamentos antes descritos proceden de animales que fueron sacrificados en un matadero y cuyas canales fueron declaradas aptas para el consumo humano tras las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*];

y/o

- ⁽¹⁾ [los cueros, las pieles y los huesos de caza silvestre antes descritos proceden de animales abatidos cuyas canales han sido declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección *post mortem*];

y/o

- ⁽¹⁾ [las pieles y espinas de pescado antes descritas proceden de plantas que fabrican productos de la pesca destinados al consumo humano autorizadas para exportar];

⁽¹⁾ y, si son de origen bovino, ovino o caprino,

- se han obtenido de animales que superaron las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*,

⁽¹⁾ y, excepto en el caso de cueros y pieles de rumiantes,

⁽¹⁾ o bien

- [proceden de un país o una región clasificados como país o región con un riesgo insignificante de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84),
- no contienen material especificado de riesgo ni se han obtenido a partir de él, según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1) ⁽⁶⁾;
- no contienen carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se han obtenido a partir de ella, excepto en el caso de materias primas derivadas de animales que nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB, y en los que no ha habido ningún caso autóctono de EEB;
- los animales de los que se han obtenido las materias primas no fueron sacrificados, previo aturdimiento, mediante inyección de gas en la cavidad craneal ni se abatieron con el mismo método, ni se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central por medio de un instrumento alargado en forma de vara introducido en la cavidad craneal, excepto si nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB;

Materias primas para la producción de colágeno y gelatina destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> — ⁽¹⁾ [los animales de los que se han obtenido las materias primas proceden de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y no han sido alimentados con harina de carne y huesos o chicharrones, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal]; — ⁽¹⁾ [los animales de los que se han obtenido las materias primas proceden de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y las materias primas se han elaborado y manipulado de modo que se garantiza que no contiene tejido nervioso ni tejido linfático expuestos durante el proceso de deshuesado y que no están contaminadas por estos materiales]. <p>⁽¹⁾ o bien</p> <ul style="list-style-type: none"> — [proceden de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo controlado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84), — los animales de los que se han obtenido las materias primas de origen bovino, ovino y caprino destinadas a la exportación no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal; — las materias primas de origen bovino, ovino y caprino no contienen material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 ni se han obtenido a partir de ese material, y tampoco contienen carne separada mecánicamente obtenida de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se han obtenido a partir de esa carne]; <p>⁽¹⁾ o bien</p> <ul style="list-style-type: none"> — [proceden de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo indeterminado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84), — los animales de los que se han obtenido las materias primas no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones derivados de rumiantes, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal; — los animales de los que se han obtenido las materias primas de origen bovino, ovino y caprino no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal; — las materias primas no se han obtenido a partir de: <ul style="list-style-type: none"> i) material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001; ii) tejido nervioso y tejido linfático expuesto durante el proceso de deshuesado; iii) carne separada mecánicamente de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos]. 		
<p>II.2. Declaración zoonositaria ⁽¹⁾</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que las materias primas descritas anteriormente:</p> <p>II.2.1. consisten en subproductos animales que cumplen los requisitos de sanidad animal indicados más abajo;</p> <p>II.2.2. se han obtenido en los países o regiones de los mismos ⁽¹⁾ bien [.....] ⁽¹⁾ o [.....] ^{(2),(3),(4)} a partir de:</p> <p>⁽¹⁾ bien [II.2.2.1 de animales que proceden de explotaciones de dicho territorio y que han permanecido en este desde su nacimiento o, al menos, durante los tres meses previos al sacrificio; y</p> <p>⁽¹⁾ o bien [i) proceden de las especies a las que se refiere el Reglamento (UE) n.º 206/2010 de la Comisión, de 12 de marzo de 2010, por el que se establecen listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 73 de 20.3.2010, p. 1), que cumplen todos los requisitos zoonositarios pertinentes para su importación establecidos en dicho Reglamento, y que fueron sacrificados para el consumo humano en una fecha en la cual la importación en la Unión de carne fresca de animales de dichas especies estaba autorizada desde su país o territorio de conformidad con lo dispuesto en la columna 8 de la parte 1 del anexo II de dicho Reglamento];</p>		

Modelo RCG

Materias primas para la producción de colágeno y gelatina destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
(1) o (ii)		proceden de las especies a las que se refiere el Reglamento (CE) n.º 119/2009 de la Comisión, por el que se establece una lista de terceros países o partes de los mismos para la importación en la Comunidad, o para el tránsito por ella, de carne de leporidos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejo de granja y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 39 de 10.2.2009, p. 12), que cumplen todos los requisitos zoonosanitarios pertinentes para su importación establecidos en dicho Reglamento]].
(1) o bien [II.2.2.1		aves de corral que han permanecido en dicho territorio desde su eclosión o que fueron importadas como pollitos de un día o aves de corral destinadas al sacrificio procedentes de uno o varios terceros países enumerados para esa mercancía en el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1), en condiciones al menos equivalentes a las del citado Reglamento, que cumplen todos los requisitos zoonosanitarios pertinentes para su importación establecidos en dicho Reglamento, y que fueron sacrificadas para el consumo humano en una fecha en la cual la importación en la Unión de carne de animales de dichas especies estaba autorizada desde su país o territorio de conformidad con el anexo I, parte 1, columna 6 B, de dicho Reglamento.
(1) o bien [II.2.2.1		<p>animales que han sido abatidos en libertad en dicho territorio (5) y capturados y matados en una zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) en la que, en un radio de 25 km, no se ha producido entre los animales sensibles ningún caso ni brote de las enfermedades siguientes: fiebre aftosa, peste bovina, enfermedad de Newcastle o influenza aviar altamente patógena en los treinta días previos, ni peste porcina clásica o africana en los cuarenta días previos, y ii) que está situada a más de 20 km de la frontera de otro territorio de un país o parte del mismo que no esté autorizado en estas fechas a exportar a la Unión dichas materias primas, y iii) en la que tras su abatimiento han sido transportados en un plazo de doce horas a un centro de recogida para su refrigeración, e inmediatamente después a un establecimiento de manipulación de la caza, o directamente a este último]; <p>II.2.3. se han obtenido en un establecimiento en el cual, en un radio de 10 km, no se ha producido entre los animales sensibles ningún caso ni brote de las enfermedades siguientes: fiebre aftosa, peste bovina, enfermedad de Newcastle o influenza aviar altamente patógena, peste porcina clásica o africana durante los últimos treinta días o, si se ha producido algún caso de estas enfermedades, la preparación de las materias primas para su exportación a la Unión solo se ha autorizado tras la eliminación de toda la carne y la limpieza y desinfección total del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial;</p> <p>II.2.4. se han obtenido y elaborado sin que entren en contacto con otros materiales que no cumplan las condiciones especificadas anteriormente, y se han manipulado evitando su contaminación por agentes patógenos; y</p> <p>II.2.5. se han transportado en camiones o contenedores limpios y precintados.</p>
Notas		
Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).		
Parte I:		
<ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.8: facilítese el código de territorio según aparece en el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 798/2008, en el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 119/2009 y/o en el anexo II, parte 1, del Reglamento (UE) n.º 206/2010. — Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como 0206, 0207, 0208, 0302, 0303, 0305, 0505, 0506, 91, 99, 4101, 4102 o 4103. — Casilla I.25: <i>Naturaleza de la mercancía:</i> cueros, pieles, huesos, tendones y ligamentos; <i>Planta de procesado:</i> incluidos los mataderos, los buques factoría, las plantas de despiece, los establecimientos de manipulación de carne de caza y las plantas de transformación. 		

Modelo RCG

Materias primas para la producción de colágeno y gelatina destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
Parte II:		
(1) Táchese lo que no proceda. En el caso de los productos derivados de productos de la pesca, debe suprimirse toda la sección II.2.		
(2) Nombre y código ISO del país de exportación, la zona o el territorio tal como figuran en:		
— el anexo II del Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que complementa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano (DO L 131 de 17.5.2019, p 18)		
— el anexo I del Reglamento (CE) n.º 798/2008;		
— el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 119/2009,		
— el anexo II, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 206/2010.		
(3) Si partes de las materias se han obtenido de animales procedentes de uno o varios terceros países enumerados en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 206/2010 para las importaciones de esa mercancía en la UE, deberán indicarse los códigos de esos países o territorios, así como del tercer país donde se sacrifiquen los animales (el material no puede proceder de un país o territorio sometido a las garantías adicionales A o F según se indica en la columna 5 de dicho anexo).		
(4) Si la carne proviene de aves de corral originarias de uno o varios terceros países enumerados en el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 798/2008 para las importaciones de esa mercancía en la UE, deberán indicarse los códigos de esos países o territorios, así como del tercer país donde se sacrifiquen las aves de corral.		
(5) Solo para los países desde los que se autoriza la importación en la Unión de carne de caza de las mismas especies animales destinada al consumo humano.		
(6) No es obligatoria la retirada del material especificado de riesgo si las materias primas provienen de animales que nacieron y fueron criados sin interrupción y sacrificados en un tercer país o una región de un tercer país clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB.		
— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.		
Nota: Nota para la persona responsable de la partida en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar a la partida hasta el puesto de control fronterizo. La partida deberá transportarse directamente a la planta de procesado de destino.		
Veterinario oficial		
Nombre (en mayúsculas):	Cualificación y cargo:	
Fecha:	Firma:	
Sello:		

PARTE IX

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE MATERIAS PRIMAS
TRATADAS PARA LA PRODUCCIÓN DE GELATINA Y COLÁGENO DESTINADOS AL CONSUMO
HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS				Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre Dirección N.º de tel.			I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO		
				I.3. Autoridad central competente			
				I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre Dirección Código postal N.º de tel.			I.6. Operador responsable de la partida Nombre Dirección Código postal			
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8. Región de origen	Código	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga				I.14. Fecha y hora de salida		
	I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada		
	Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º		
	Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
I.18. Condiciones de transporte							
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>					
I.19. Número del contenedor/Número de precinto							

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC			
Especie (nombre científico) Número de bultos <input type="checkbox"/>	Naturaleza de la mercancía Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Modelo TCG

Materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria

II.a. Número de referencia del certificado

II.b.

II.1. Declaración de salud pública

El abajo firmante certifica que las materias primas tratadas descritas anteriormente cumplen los siguientes requisitos:

— proceden de establecimientos bajo el control de la autoridad competente y que figuran en las listas correspondientes de dicha autoridad,

y

— ⁽¹⁾ [los huesos, los cueros y las pieles de rumiantes domésticos y de cría, porcinos y aves de corral antes descritos proceden de animales que fueron sacrificados en un matadero y cuyas canales fueron declaradas aptas para el consumo humano tras las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*],

⁽¹⁾ y/o

— [los huesos, los cueros y las pieles de animales de caza silvestre antes descritos proceden de animales cuyas canales fueron declaradas aptas para el consumo humano tras la inspección *post mortem*],

⁽¹⁾ y/o

— [las pieles y espinas de pescado antes descritas proceden de plantas que fabrican productos de la pesca destinados al consumo humano autorizadas para exportar],

y

⁽¹⁾ bien

— [son huesos desecados de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos, tanto de cría como silvestres, y de aves de corral, incluidas las ratites y la caza de pluma, para la producción de gelatina y colágeno y proceden de animales sanos sacrificados en un matadero y se han tratado como sigue:

⁽¹⁾ o bien

— [trituration en trozos de unos 15 mm y desgrasado con agua caliente a una temperatura mínima de 70 °C durante al menos treinta minutos, de 80 °C durante al menos quince minutos, o de 90 °C durante al menos diez minutos; seguido de separación y lavado y secado durante al menos veinte minutos en una corriente de aire caliente con una temperatura inicial mínima de 350 °C, o durante quince minutos en una corriente de aire caliente con una temperatura inicial mínima de más de 700 °C],

⁽¹⁾ o bien [secado al sol durante un mínimo de cuarenta y dos días a una temperatura media mínima de 20 °C,]⁽¹⁾ o bien [se han sometido a un tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por debajo de 6 durante al menos una hora antes de su secado],⁽¹⁾ o bien [si son cueros y pieles de rumiantes de cría, pieles de porcinos, pieles de aves de corral, o cueros y pieles de animales de caza silvestre que proceden de animales sanos que:⁽¹⁾ o bien

— [se han sometido a un tratamiento con álcali que garantiza un pH superior a 12 en su núcleo, seguido de una salazón durante al menos siete días],

⁽¹⁾ o bien [se han sometido a un proceso de secado durante al menos cuarenta y dos días a una temperatura mínima de 20 °C],⁽¹⁾ o bien [se han sometido a un tratamiento ácido que proporciona al menos un pH inferior a 5 en su núcleo durante un mínimo de una hora],⁽¹⁾ o bien [se han sometido a un tratamiento con álcali que garantiza un pH superior a 12 en su núcleo durante al menos ocho horas]],⁽¹⁾ o bien [si son huesos, cueros o pieles de animales rumiantes de cría, pieles de porcino, pieles de aves de corral, pieles de pescado y cueros y pieles de animales de caza silvestre que provienen de terceros países o regiones de los mismos mencionados en el artículo 15 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/626 de la Comisión, de 5 de marzo de 2019, relativo a las listas de terceros países o regiones de terceros países autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales y mercancías destinados al consumo humano, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 por lo que respecta a dichas listas (DO L 131 de 17.5.2019, p. 31), que se han sometido a cualquier otro tratamiento distinto a los mencionados anteriormente, y que proceden de establecimientos registrados o autorizados de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 852/2004 o el Reglamento (CE) n.º 853/2004,

Modelo TCG

Materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>(¹) y, si son de origen bovino, ovino o caprino,</p> <ul style="list-style-type: none"> — se han obtenido de animales que superaron las inspecciones <i>ante mortem</i> y <i>post mortem</i>, <p>(¹) y, excepto en el caso de cueros y pieles de rumiantes,</p> <p>(¹) o bien</p> <ul style="list-style-type: none"> — [proceden de un país o una región clasificados como país o región con un riesgo insignificante de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84), — no contienen material especificado de riesgo ni se han obtenido a partir de él, según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1) (⁴), — no contienen carne separada mecánicamente obtenida de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se han obtenido a partir de ella, excepto si los animales nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB, y en los que no ha habido ningún caso autóctono de EEB; — los animales de los que se han obtenido las materias primas tratadas no fueron sacrificados, previo aturdimiento, mediante inyección de gas en la cavidad craneal ni se abatieron con el mismo método, ni se sacrificaron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central por medio de un instrumento alargado en forma de vara introducido en la cavidad craneal, excepto si nacieron, se criaron sin interrupción y se sacrificaron en un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB; — (¹) [los animales de los que se han obtenido las materias primas tratadas proceden de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y no han sido alimentados con harina de carne y huesos o chicharrones, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal]; — (¹) [los animales de los que se han obtenido las materias primas tratadas proceden de un país o una región clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, y los productos se han elaborado y manipulado de modo que se garantiza que no contiene tejido nervioso ni tejido linfático expuestos durante el proceso de deshuesado y que no están contaminadas por estos materiales]. <p>(¹) o bien</p> <ul style="list-style-type: none"> — [proceden de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo controlado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84), — los animales de los que se han obtenido las materias primas tratadas de origen bovino, ovino y caprino destinadas a la exportación no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal, — las materias primas tratadas de origen bovino, ovino y caprino no contienen material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001 ni se han obtenido a partir de ese material, y tampoco contienen carne separada mecánicamente obtenida de huesos de bovinos, ovinos o caprinos ni se han obtenido a partir de esa carne] <p>(¹) o bien</p> <ul style="list-style-type: none"> — [proceden de un país o una región clasificado como país o región con un riesgo indeterminado de EEB de conformidad con la Decisión 2007/453/CE de la Comisión, de 29 de junio de 2007, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan (DO L 172 de 30.6.2007, p. 84), — los animales de los que se han obtenido las materias primas tratadas no han sido alimentados con harina de carne y huesos ni chicharrones derivados de rumiantes, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal, 		

Modelo TCG

Materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> — los animales de los que se han obtenido las materias primas tratadas de origen bovino, ovino y caprino no se abatieron, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante inyección de gas en la cavidad craneal; — las materias primas tratadas no se han obtenido a partir de: <ul style="list-style-type: none"> i) material especificado de riesgo según se define en el anexo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 999/2001; ii) tejido nervioso o tejido linfático expuesto durante el proceso de deshuesado; iii) carne separada mecánicamente de huesos de bovino, ovino o caprino]]. 		
<p>II.2. Declaración zoosanitaria ⁽¹⁾</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante certifica que las materias primas tratadas descritas anteriormente:</p> <p>II.2.1. consisten en subproductos animales que cumplen los requisitos de sanidad animal indicados más abajo;</p> <p>II.2.2. se han obtenido en los países o regiones de los mismos de ⁽¹⁾[.....] ⁽¹⁾ o [.....] ⁽²⁾; ⁽³⁾,</p> <p>II.2.3. se han obtenido y elaborado sin que entren en contacto con otros materiales que no cumplan las condiciones especificadas anteriormente, y se han manipulado evitando su contaminación por agentes patógenos;</p> <p>II.2.4. se han transportado en camiones o contenedores limpios y precintados.</p>		
<p>Notas</p>		
<p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p>		
<p>Parte I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.8: Facilítase el código del territorio según aparece en: <ul style="list-style-type: none"> — el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1); o bien — el anexo I, parte 1 del Reglamento (CE) n.º 119/2009 de la Comisión, por la que se establece una lista de terceros países o partes de los mismos para la importación en la Comunidad, o para el tránsito por ella, de carne de lepóridos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejo de granja y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 39 de 10.2.2009, p. 12); o bien — el anexo II, parte 1 del Reglamento (UE) n.º 206/2010 de la Comisión, de 12 de marzo de 2010, por el que se establecen listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 73 de 20.3.2010, p. 1). — Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como: 0210, 0305, 0505, 0506, 91, 0511.99, 1602, 1604, 4101, 4102 o 4103. — Casilla I.25: <ul style="list-style-type: none"> <i>Naturaleza de la mercancía:</i> cueros, pieles, huesos, tendones y ligamentos; <i>Planta de procesado:</i> incluidos mataderos, buques factoría, salas de despiece, establecimientos de manipulación de carne de caza y plantas de transformación. <i>Número de autorización:</i> cuando proceda. 		

Modelo TCG

Materias primas tratadas para la producción de gelatina y colágeno destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>Parte II:</p> <p>(¹) Táchese lo que no proceda. En el caso de los productos derivados de productos de la pesca, debe suprimirse toda la sección II.2.</p> <p>(²) Nombre y código ISO del país de exportación, la zona o el territorio tal como figuran en:</p> <ul style="list-style-type: none"> — el anexo II, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 206/2010; — el anexo I del Reglamento (CE) n.º 798/2008; — el anexo I, parte 1, del Reglamento (CE) n.º 119/2009, <p>(³) Si las partes de los materiales proceden de animales originarios de otros terceros países o de regiones de terceros países enumerados en los artículos 15 o 16 (solo cuando se traten como se establece en la parte II.1) del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/626, se indicarán los códigos de los países o regiones.</p> <p>(⁴) No es obligatoria la retirada del material especificado de riesgo si las materias primas tratadas se han obtenido de animales que nacieron y fueron criados sin interrupción y sacrificados en un tercer país o una región de un tercer país clasificado de conformidad con la Decisión 2007/453/CE como país o región con un riesgo insignificante de EEB.».</p> <ul style="list-style-type: none"> — El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado. <p>Nota: Nota para la persona responsable de la partida en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar a la partida hasta el puesto de control fronterizo. La partida deberá transportarse directamente a la planta de procesado de destino.</p> <ul style="list-style-type: none"> — El tiempo de transporte podrá incluirse en la duración del tratamiento. 		
<p>Veterinario oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

PARTE X

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS
APÍCOLAS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>	I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC				
Especie (nombre científico)	planta de procesado		Tipo de tratamiento Almacén frigorífico	
Consumidor final <input type="checkbox"/>	Número de bultos	Peso neto	Número de lote	Tipo de embalaje

Modelo HON

PAÍS

Miel y otros productos apícolas destinados al consumo humano

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
----------------------------------	--	-------

II.1. Declaración de salud pública

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo,

certifica que la miel y otros productos apícolas descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:

- proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004; y
- se cumplen las garantías relativas a animales vivos y sus productos que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y 91/664/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10), y, en particular, su artículo 29.

Notas

Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).

Parte I:

- Casilla I.11: lugar de expedición: Número de autorización significa número de registro.
- Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como: 0409, 0410, 0510, 1521, 1702 o 2106.
- Casilla I.25: *Tipo de tratamiento*: Indíquese «ultrasonidos», «homogeneización», «ultrafiltración», «pasteurización» o «ningún tratamiento térmico».

Parte II:

- El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.

Inspector oficial

Nombre (en mayúsculas):

Cualificación y cargo:

Fecha:

Firma:

Sello:

PARTE XI

MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE SULFATO DE CONDROITINA, ÁCIDO HIALURÓNICO, OTROS PRODUCTOS A BASE DE CARTÍLAGO HIDROLIZADO, QUITOSANO, GLUCOSAMINA, CUAJO, ICTIOCOLA Y AMINOÁCIDOS MUY REFINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección	
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada		
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º		
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
Identificación:						
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC				
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>		Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Modelo HRP

Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartilago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, ictiocola y aminoácidos muy refinados destinados al consumo humano

PAÍS

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>II.1. Declaración de salud pública</p> <p>El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo,</p> <p>certifica que los productos muy refinados descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> — proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — cumplen los requisitos del anexo III, sección XVI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004; y — ⁽¹⁾ en caso de aminoácidos, declara que <ul style="list-style-type: none"> i) no se utilizó pelo humano como fuente para su fabricación; y ii) cumplen lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16). <p>Notas</p> <p>Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casilla I.25: Insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) utilizando partidas como 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 o 3503. <p>Parte II:</p> <ul style="list-style-type: none"> (¹) Táchese lo que no proceda. — El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado. 		
<p>Veterinario oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

Parte II: Certificación

PARTE XII

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE CARNE DE REPTILES
DESTINADA AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>	I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC				
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>		Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

PAÍS

Carne de reptiles destinada al consumo humano

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p data-bbox="167 320 574 349">II.1. Declaración de salud pública</p> <p data-bbox="252 360 1489 804">El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1). Asimismo,</p> <p data-bbox="252 817 1489 875">certifica que la carne de reptiles descrita anteriormente ha sido producida de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:</p> <ul data-bbox="252 887 1489 1619" style="list-style-type: none"> — la carne de reptiles procede de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — la carne de reptiles ha sido manipulada y, en su caso, preparada, embalada y almacenada de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004; — se ha controlado la presencia de salmonela en la carne de reptiles mediante procedimientos de toma de muestras y pruebas que ofrecen al menos las mismas garantías que los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1); — que la carne de reptiles se ha obtenido de animales que han sido sometidos con éxito a los controles oficiales establecidos en el artículo 73 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, por el que se establecen las disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, que modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión por lo que se refiere a los controles oficiales (DO L 131 de 17.5.2019, p. 51). — ⁽¹⁾ si se trata de carne de cocodrilo o de caimán, que las canales hayan dado negativo durante la inspección <i>post mortem</i> respecto a la presencia de <i>Trichinella</i> spp., de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquininas en la carne (DO L 212 de 11.8.2015, p. 7); y — si procede, que los alimentos han sido autorizados en el mercado de la Unión de acuerdo con el artículo 6 del Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión (DO L 327 de 11.12.2015, p. 1) y que figuran en la lista de nuevos alimentos de la Unión. <p data-bbox="167 1675 244 1704">Notas</p> <p data-bbox="167 1715 1489 1823">Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).</p> <p data-bbox="167 1879 256 1908">Parte I:</p> <ul data-bbox="167 1919 1319 1948" style="list-style-type: none"> — Casilla I.25: insértese el código SA/NC apropiado, como 0208 50 00, 0210 93 00, 1506, 1601, 1602 o 1603. 		

Parte II: Certificación

PAÍS

Carne de reptiles destinada al consumo humano

II. Información sanitaria	II.a. Número de referencia del certificado	II.b.
<p>Parte II:</p> <p>(1) Táchese lo que no proceda.</p> <p>— El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.</p>		
<p>Veterinario oficial</p> <p>Nombre (en mayúsculas):</p> <p>Fecha:</p> <p>Sello:</p> <p>Cualificación y cargo:</p> <p>Firma:</p>		

PARTE XIII

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE INSECTOS DESTINADOS AL
CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada		
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º		
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
Identificación:						
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC			
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>	Sala de despiece/Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

PAÍS

Modelo Insectos destinados al consumo humano

II. Información sanitaria

II.a. Número de referencia del certificado

II.b.

II.1. Declaración de salud pública

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1) Asimismo,

certifica que los insectos descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:

- proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo I (producción primaria) o el anexo II (otras fases) del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- cumplen los requisitos establecidos en el anexo III, sección XVII del Reglamento (CE) n.º 853/2004, incluso en lo que respecta al uso de sustratos para alimentación;
- si procede, los alimentos han sido autorizados en el mercado de la Unión de acuerdo con el artículo 6, del Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión (DO L 327 de 11.12.2015, p. 1) y que figuran en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos (DO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

Notas

Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).

Parte I:

- Casilla I.25: insértese el código SA/NC apropiado, como 0106 49 00, 0410 o 2106.

Parte II:

(¹) Táchese lo que no proceda.

- Casilla II.1: no es necesario un programa basado en los principios de APPCC si los productos provienen directamente de un productor principal.
- El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.

Veterinario oficial

Nombre (en mayúsculas):

Cualificación y cargo:

Fecha:

Firma:

Sello:

PARTE XIV

MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN Y QUE NO ESTÉN CUBIERTOS POR LOS ARTÍCULOS 7 A 25 DEL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/628 DE LA COMISIÓN

PAÍS			Certificado oficial para la UE			
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre		I.2. Número de referencia del certificado		I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección		I.3. Autoridad central competente			
	N.º de tel.		I.4. Autoridad local competente			
	I.5. Destinatario/Importador Nombre		I.6. Operador responsable de la partida Nombre			
	Dirección		Dirección			
	Código postal		Código postal			
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte				I.16. PCF de entrada		
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Tipo N.º		
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>					
Identificación:						
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>			
I.21.	I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC			
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>	Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Modelo POA

Otros productos de origen animal destinados al consumo humano no cubiertos por los artículos 7 a 25 del Reglamento de Ejecución 2019/628 de la Comisión

PAÍS

II. Información sanitaria

II.a. Número de referencia del certificado

II.b.

II.1. Declaración de salud pública

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones relevantes del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1), el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1) y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55), así como del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1) Asimismo,

certifica que los productos descritos anteriormente han sido producidos de conformidad con dichos requisitos y, en particular, afirma que:

- proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- han sido manipulados y, en su caso, preparados, embalados y almacenados de forma higiénica de conformidad con los requisitos del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004.

Notas

Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).

Parte I:

- Casilla I.25: insértese el código apropiado del Sistema Armonizado (SA) de la Organización Mundial de Aduanas.

Parte II:

- El color de la tinta del sello y de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado.

Veterinario oficial

Nombre (en mayúsculas):

Cualificación y cargo:

Fecha:

Firma:

Sello:

PARTE XV

**MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA ENTRADA EN LA UNIÓN DE BROTES Y SEMILLAS
DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE BROTES, PARA SU COMERCIALIZACIÓN**

PAÍS				Certificado oficial para la UE		
Parte I: Datos de la partida expedida	I.1. Expedidor/Exportador Nombre			I.2. Número de referencia del certificado	I.2.a N.º de referencia del SGICO	
	Dirección			I.3. Autoridad central competente		
	N.º de tel.			I.4. Autoridad local competente		
	I.5. Destinatario/Importador Nombre			I.6. Operador responsable de la partida Nombre		
	Dirección			Dirección		
	Código postal			Código postal		
	N.º de tel.					
	I.7. País de origen	Código ISO	I.8.	I.9. País de destino	Código ISO	I.10.
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección		N.º de autorización	I.12. Lugar de destino Nombre Dirección		
	I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida		
I.15. Medios de transporte			I.16. PCF de entrada			
Aeronave <input type="checkbox"/>	Buque <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/>	I.17. Documentos de acompañamiento			
Vehículo de carretera <input type="checkbox"/>	Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/>		Tipo			
Identificación:			N.º			
I.18. Condiciones de transporte						
Ambiente <input type="checkbox"/>	De refrigeración <input type="checkbox"/>	De congelación <input type="checkbox"/>				
I.19. Número del contenedor/Número de precinto						

PAÍS

Certificado oficial para la UE

I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Número total de bultos	I.24. Cantidad Número total	Peso neto total (kg)	Peso bruto total (kg)	
I.25. Identificación de la mercancía N.º Código y título NC				
Especie (nombre científico) Consumidor final Número de bultos <input type="checkbox"/>		Planta de procesado Peso neto Número de lote		Almacén frigorífico Tipo de embalaje

Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes con vistas a su comercialización

PAÍS

II. Información sanitaria		II.a Número de referencia del certificado	II.b.
Parte II: Certificación	El inspector oficial abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes del Reglamento (CE) n.º 852/2004 y certifica que:		
	II.1.1 ⁽¹⁾	las semillas descritas anteriormente han sido producidas en las condiciones que establece el Reglamento (CE) n.º 852/2004 y, en particular, las disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y a las operaciones conexas que figuran en su anexo I, parte A;	
II.1.2 ⁽¹⁾	los brotes han sido producidos en establecimientos autorizados de acuerdo con los requisitos establecidos en el artículo 2 del Reglamento (UE) n.º 210/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, sobre la autorización de los establecimientos que producen brotes en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 68 de 12.3.2013, p. 24);		
II.1.3 ⁽¹⁾	los brotes han sido producidos en condiciones que cumplen los requisitos de trazabilidad establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 208/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, sobre requisitos en materia de trazabilidad de los brotes y semillas destinadas a la producción de brotes (DO L 68 de 12.3.2013, p. 16) y que respetan los criterios microbiológicos establecidos en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1)		
Notas			
Véanse las notas del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y productos y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados (DO L 131 de 17.5.2019, p. 101).			
Parte I:			
— Casilla I.25: insértese el código NC apropiado, como: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 o 1214 90.			
— Casilla I.25: <i>Planta de procesado</i> : inserte el nombre de los establecimientos que produjeron los brotes o semillas.			
Parte II:			
⁽¹⁾ Táchese lo que no proceda (brotes o semillas).			
— El color de la firma debe ser diferente del color del texto impreso. Se aplica la misma norma a aquellos sellos distintos de los troquelados o de filigrana.			
Inspector oficial			
Nombre (en mayúsculas):		Cualificación y cargo:	
Fecha:		Firma:	
Sello:			

ANEXO IV

MODELOS DE CERTIFICADOS OFICIALES EN CASOS DE INSPECCIÓN ANTE MORTEM EN LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA.

Parte I: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA ANIMALES VIVOS

CERTIFICADO OFICIAL

para animales vivos transportados al matadero en caso de inspecciones ante mortem en la explotación de procedencia de acuerdo con el artículo 5, apartado 2, letra f) de Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión (1).

Nombre del veterinario oficial:

Número:

1. Identificación de los animales

Especie:

Número de animales:

Marca de identificación:

2. Procedencia de los animales

Dirección de la explotación de procedencia:

Identificación del alojamiento *:

3. Destino de los animales

Los animales serán transportados al matadero siguiente:

.....

por los siguientes medios de transporte:

4. Otra información pertinente

.....

5. Declaración

El abajo firmante declara que:

— los animales arriba descritos se examinaron antes del sacrificio en la explotación arriba mencionada a las (hora) del (fecha) y se comprobó que eran aptos para el sacrificio;

— se formularon las siguientes observaciones relativas a la salud y el bienestar de animales:

— los registros y la documentación relativos a estos animales son conformes a los requisitos legales y no se oponen a su sacrificio.

— Verifica la información sobre la cadena alimentaria

Hecho en:

(Lugar)

en

(Fecha)

Sello

.....

(Firma del veterinario oficial)

(*) opcional

(1) Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

Parte II: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA AVES DE CORRAL DESTINADAS A LA PRODUCCIÓN DE FOIE GRAS Y AVES DE CORRAL DE EVISCERACIÓN DIFERIDA

CERTIFICADO OFICIAL

para aves de corral destinadas a la producción de foie gras y aves de corral de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, de acuerdo con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión ⁽¹⁾

Nombre del veterinario oficial:

Número:

1. Identificación de las canales sin eviscerar

Especie:

Número:

2. Procedencia de las canales sin eviscerar

Dirección de la explotación:

3. Destino de las canales sin eviscerar

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

4. Declaración

El abajo firmante declara que:

— las canales sin eviscerar arriba descritas son de aves que se examinaron antes del sacrificio en la explotación arriba mencionada a las (hora) del (fecha) y se comprobó que eran aptas para el sacrificio;

— se formularon las siguientes observaciones relativas a la salud y el bienestar de animales:

— los registros y la documentación relativos a estas aves son conformes a los requisitos legales y no se oponen a su sacrificio.

Hecho en:

(Lugar)

en

(Fecha)

Sello

.....

(Firma del veterinario oficial)

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

Parte III: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA CAZA DE CRÍA SACRIFICADA EN LA
EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA

CERTIFICADO OFICIAL

*para la caza de cría sacrificada en la explotación de acuerdo con el artículo 6, apartado 3, del
Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión (1)*

Nombre del veterinario oficial:

Número:

1. Identificación de los animales

Especie:

Número de animales:

Marca de identificación:

2. Procedencia de los animales

Dirección de la explotación de procedencia:

Identificación del alojamiento *:

3. Destino de los animales

Los animales serán transportados al matadero siguiente:

.....

por los siguientes medios de transporte:

4. Otra información pertinente

.....

5. Declaración

El abajo firmante declara que:

1) los animales arriba descritos se examinaron antes del sacrificio en la explotación arriba mencionada a las (hora) del (fecha) y se comprobó que eran aptos para el sacrificio;

2) fueron sacrificados en la explotación a las (hora) del (fecha) y el sacrificio y el sangrado se llevaron a cabo correctamente;

3) se formularon las siguientes observaciones relativas a la salud y el bienestar de animales:

4) los registros y la documentación relativos a estos animales son conformes a los requisitos legales y no se oponen a su sacrificio.

Hecho en:

(Lugar)

en

(Fecha)

Sello

.....

(Firma del veterinario oficial)

(*) opcional

(1) Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

Parte IV: MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL PARA LA CAZA DE CRÍA SACRIFICADA EN LA EXPLOTACIÓN de conformidad con el anexo III, sección III, punto 3 bis del Reglamento (CE) n.º 853/2004

CERTIFICADO OFICIAL

Para la caza de cría sacrificada en la explotación de conformidad con el anexo III, sección III, punto 3 bis del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y el artículo 6, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión (1).

Nombre del veterinario oficial:

Número:

1. Identificación de los animales

Especie:

Número de animales:

Marca de identificación:

2. Procedencia de los animales

Dirección de la explotación de procedencia:

Identificación del alojamiento *:

3. Destino de los animales

Los animales serán transportados al matadero siguiente:

.....

por los siguientes medios de transporte:

4. Otra información pertinente

.....

5. Declaración

El abajo firmante declara que:

1) los animales arriba descritos se examinaron antes del sacrificio en la explotación arriba mencionada a las (hora) del (fecha) y se comprobó que eran aptos para el sacrificio;

2) se formularon las siguientes observaciones relativas a la salud y el bienestar de animales:

3) los registros y la documentación relativos a estos animales son conformes a los requisitos legales y no se oponen a su sacrificio.

Hecho en:

(Lugar)

en

(Fecha)

Sello

.....

(Firma del veterinario oficial)

(*) opcional

(1) Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

ANEXO V

MODELOS DE CERTIFICADOS OFICIALES EN CASOS DE SACRIFICIOS DE URGENCIA FUERA DEL MATADERO, DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 4 DEL REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/624 DE LA COMISIÓN ⁽¹⁾

MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL EN CASOS DE SACRIFICIOS DE URGENCIA FUERA DEL MATADERO

CERTIFICADO OFICIAL

En casos de sacrificios de urgencia fuera del matadero

Nombre del veterinario oficial:

Número:

1. Identificación de los animales

Especie:

Número de animales:

Marca de identificación:

2. Lugar del sacrificio de urgencia

Dirección:

Identificación del alojamiento *:

3. Destino de los animales

Los animales serán transportados al matadero siguiente:

.....

por los siguientes medios de transporte:

4. Otra información pertinente

.....

5. Declaración

El abajo firmante declara que:

1) los animales arriba descritos se examinaron antes del sacrificio en la explotación arriba mencionada a las (hora) del (fecha) y se comprobó que eran aptos para el sacrificio;

2) fueron sacrificados a las (hora) del (fecha) y el sacrificio y el sangrado se llevaron a cabo correctamente;

3) el sacrificio de urgencia se llevó a cabo por el siguiente motivo:

4) se formularon las siguientes observaciones relativas a la salud y el bienestar de animales:

5) Se administraron los siguientes tratamientos a los animales:

6) los registros y la documentación relativos a estos animales son conformes a los requisitos legales y no se oponen a su sacrificio.

Hecho en:

(Lugar)

en

(Fecha)

Sello

.....

(Firma del veterinario oficial)

(*) opcional

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a las normas específicas para la realización de controles oficiales de la producción de carne y de las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

ANEXO VI

CUADRO DE CORRESPONDENCIAS CONTEMPLADO EN EL ARTÍCULO 32

Reglamento (UE) n.º 211/2013	El presente Reglamento
Artículo 1	Artículo 1, apartado 2, letra b), inciso ii)
Artículo 2	Artículo 2, apartado 2
Artículo 3	Artículo 27
Artículo 4	—
Artículo 5	—
Anexo	Parte XV del anexo III

ISSN 1977-0685 (edición electrónica)
ISSN 1725-2512 (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES