II

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

COMISIÓN

RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 24 de febrero de 1989

relativa a las normas que habrán de cumplirse en las inspecciones efectuadas en establecimientos donde se manipulen carnes frescas aptas para los intercambios intracomunitarios

(89/214/CEE)

La Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas [1], cuya última modificación la constituye la Directiva 88/288/CEE [2] se propone, en particular, uniformar las condiciones sanitarias de la carne en los establecimientos donde se manipulan carnes frescas.

Conforme al artículo 9 de dicha Directiva, y a fin de lograr la aplicación uniforme de sus disposiciones, veterinarios designados por la Comisión efectuarán controles sobre el terreno para comprobar si se respetan o no los requisitos de la Directiva y, en particular, de su Anexo I.

En aplicación de la Directiva 72/462/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas procedentes de terceros países [3], cuya última modificación la constituye la Directiva 88/289/CEE [4] y, en particular, su artículo 4, para decidir si un establecimiento situado en un tercer país puede incluirse en una lista de establecimientos de donde proceden carnes frescas cuya importación autorizan los Estados miembros, se tendrá en cuenta, en particular, el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el Anexo I de la Directiva 64/433/CEE.

Es conveniente facilitar una interpretación detallada, elaborada en colaboración con los Estados miembros, de dichas normas técnicas.

Los veterinarios de la Comisión seguirán esta interpretación cuando efectúen la inspección de los establecimientos reconocidos por las autoridades nacionales, tanto en los Estados miembros como en los terceros países.

Con una definición más precisa de los términos de la Directiva, tal interpretación supone unas condiciones de producción muy estrictas. Habida cuenta de la creciente competitividad dentro de la Comunidad, este sector económico se ha visto ya en la necesidad de llevar a cabo importantes transformaciones tecnológicas reguladas por severas normas referentes a la higiene, la protección de los consumidores y la de los animales.

Es un sector que se ha vuelto tan sensible, y ante la perspectiva de la adopción del código contemplado en el apartado 1 del artículo 9 de la Directiva 64/433/CEE, es necesario, por el momento, pedir a los profesionales y a las autoridades que se limiten a seguir la línea de conducta establecida por la Comisión.

Por tales razones, y en virtud del artículo 155 del Tratado, la Comisión recomienda atenerse a las normas derivadas de la Directiva 64/433/CEE, y en particular de su Anexo I, que figura en el Anexo a la presente Recomendación, para el reconocimiento de los establecimientos de carnes frescas cuya producción puede ser objeto de intercambios intracomunitarios.

Hecho en Bruselas, el 24 de febrero de 1989

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

---

(1) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.
(2) DO nº L 124 de 18. 5. 1988, p. 28.
(3) DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.
(4) DO nº L 124 de 18. 5. 1988, p. 31.

ANEXO

DIRECTRICES RELATIVAS A LAS INSPECCIONES REALIZADAS POR LA COMISIÓN EUROPEA EN LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE MANIPULEN CARNES FRESCAS

1. Durante las inspecciones de los establecimientos de los Estados miembros autorizados para realizar intercambios intracomunitarios de carnes frescas se interpretarán las definiciones del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE del Consejo (modificada) de la manera siguiente:

TEXTO DE LA DIRECTIVA	
Artículo 2	*Interpretación*
Con arreglo a la presente Directiva, se entenderá por:	
a) carnes: todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos de las especies bovina (incluso búfalos), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos;	Los búfalos domésticos se incluyen por definición en el grupo de los «animales de la especie bovina» domésticos. Deberán observarse todos los requisitos exigidos a los bovinos. (No será necesario elaborar una lista aparte de los establecimientos de terceros países autorizados para la matanza de bovinos cuando se trate de la matanza de búfalos domésticos. Los búfalos sólo podrán sacrificarse en establecimientos incluidos en las listas para bovinos). No se incluyen los búfalos norteamericanos (bisontes).
b) carnes frescas: las carnes, incluso las envasadas al vacío o en atmósfera controlada, que no hayan sufrido ningún tratamiento más que el del frío, con el fin de asegurar su conservación;	
c) carnes separadas mecánicamente: carnes separadas mecánicamente de huesos carnosos, a excepción de los huesos de la cabeza, de las extremidades de los miembros por debajo de las articulaciones carpianas y tarsianas, así como de las vértebras coxidianas de porcinos y destinadas a establecimientos autorizados según el artículo 6 de la Directiva 77/99/CEE;	Véanse también la letra b) del artículo 5 (exclusión de los intercambios intracomunitarios) y el apartado 3 del artículo 7, que prevé una Decisión del Consejo sobre la producción higiénica de carnes separadas mecánicamente y el mantenimiento en vigor de modo provisional de las disposiciones nacionales, siempre que sean acordes con el Tratado.
d) canal: el cuerpo entero de un animal de abasto después del sangrado, evisceración, ablación de las extremidades de los miembros al nivel del carpo y del tarso, de la cabeza, de la cola y de las mamas y, además, para los bovinos, ovinos, caprinos y solípedos, después del desuello.	Siempre que sea posible completar la inspección *post mortem* de acuerdo con lo establecido en el Capítulo VII del Anexo I, no será necesario que los despojos (incluidos cabezas de cerdos y ovejas y pezuñas de cerdos) estén separados físicamente de la canal.
e) despojos: las carnes frescas que no sean aquéllas de la canal definida en la letra d), incluso si están anatómicamente unidas a la canal;	
f) vísceras: los despojos que se encuentren en las cavidades torácica, abdominal y pélvica, incluyendo la tráquea y el esófago;	
g) veterinario oficial: el veterinario designado por la autoridad central competente del Estado miembro;	Deberá garantizarse que el veterinario oficial esté en condiciones de imponer su criterio profesional sin interferencias de la dirección del centro. El veterinario oficial deberá ocupar una situación que garantice su imparcialidad frente a las personas que dirijan el establecimiento.

h) país exportador: el Estado miembro desde el cual se expiden las carnes frescas a otro Estado miembro;

i) país destinatario: el Estado miembro al cual se expiden carnes frescas procedentes de otro Estado miembro;

j) medios de transporte: las partes reservadas para el cargamento en vehículos automóviles, vehículos que circulan sobre rieles, aeronaves, así como las bodegas de los barcos o los contenedores para el transporte por tierra, mar o aire;

El ganado vivo se considerará «cargamento».

k) establecimiento: un matadero autorizado, una sala de despiece autorizada, un almacén frigorífico autorizado;

Autorizado de acuerdo con el apartado 1 del artículo 8.

l) envasado: la operación destinada a realizar la protección de las carnes frescas por el empleo de una primera envoltura o de un primer envase en contacto directo con las carnes frescas aludidas, así como la dicha primera envoltura o el dicho primer envase;

m) embalaje: la operación que consiste en colocar dichas carnes frescas envasadas en un segundo envase, así como el propio envase.

2. En el curso de las inspecciones de establecimientos de los Estados miembros autorizados para realizar intercambios intracomunitarios de carnes frescas, se interpretarán los Anexos de la Directiva 64/433/CEE del Consejo (modificada) de la manera siguiente:

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
ANEXO I **CONDICIONES GENERALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS**	Los requisitos de la Directiva 64/433/CEE deberán observarse en todos los establecimientos [según se definen en la letra k) del artículo 2] autorizados de conformidad con el apartado 1 del artículo 8. El hecho de que un veterinario oficial de un Estado miembro expida un certificado de sanidad y ponga el sello de inspección veterinaria será garantía, de cara a las autoridades competentes del Estado miembro de destino, de que el lote de carne correspondiente cumple las disposiciones de la Directiva 64/433/CEE. Por lo tanto, y a fin de respetar lo establecido en el artículo 3, si dejaren de cumplirse temporalmente dichos requisitos, en especial con motivo de obras de reconstrucción o mantenimiento que puedan afectar a la higiene de las carnes frescas, el veterinario oficial denegará el sello de inspección veterinaria, y se suspenderá la expedición de certificados de sanidad para exportación hasta que el establecimiento restablezca la observancia de los requisitos de la Directiva. La autorización de los establecimientos debe especificar el tipo de establecimiento de que se trate (matadero, sala de despiece, almacén frigorífico).	Letra k) del artículo 2. Apartado 1 del artículo 8.
Los establecimientos deberán estar provistos, como mínimo:	Todos los locales de trabajo de un establecimiento deberán satisfacer las mismas normas, salvo los reservados exclusivamente para carnes no destinadas a intercambios intracomunitarios o para carnes no frescas, que deberán estar claramente separados. El veterinario oficial deberá tener libre acceso a todas las dependencias del establecimiento, incluidas aquéllas no destinadas a las carnes frescas para intercambios intracomunitarios, para comprobar la separación entre ambas.	
	El recinto abarcado por los establecimientos deberá estar cercado. Todas las instalaciones exigidas deberán estar dentro del recinto delimitado del establecimiento y todas las operaciones deberán realizarse en él, salvo que se indique lo contrario (p. ej., las instalaciones de lavado de vehículos oficialmente autorizadas, punto 12). Sería aconsejable que, siempre que fuera posible, el veterinario oficial pudiera contar con un plano del establecimiento que vaya a inspeccionar facilitado por la empresa. Se entiende por «local» un espacio cerrado por un suelo, paredes y un techo, con una puerta practicable, puertas de vaivén o una cortina de aire eficaz.	Véase también la letra g) del punto 13, relativa al acceso a los mataderos.
1. En los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de carnes:	No se incluyen el local destinado al almacenamiento de cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de porcino [cuarto guión de la letra c) del punto 13] ni el lugar de almacenamiento del estiércol [letra k) del punto 13], pero sí los pasillos por los que circulen que recorran carnes expuestas, las zonas de carga y descarga de carnes y los locales destinados a los despojos [primer, segundo y tercer guiones de la letra c) del punto 13].	Letras a) y b) del artículo 2, definiciones de «carne» y «carne fresca»).

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
a) de un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados y provistos de rejillas. No obstante, los establecimientos deberán estar provistos de:	No se permiten los suelos de madera. El agua deberá dirigirse hacia sumideros provistos de sifones y de rejillas. En el caso de cámaras y almacenes frigoríficos, dichos sumideros podrán estar situados inmediatamente al exterior del local.	Punto 8 y letra h) del punto 13
— en los locales mencionados en las letras d) y f) del punto 13 del Capítulo I, en la letra a) del punto 14 del Capítulo II, y en la letra a) del punto 15 del Capítulo III, un suelo en materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma que permita una salida del agua o, en los locales mencionados en la letra a) del punto 15, deberán estar equipados con un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua;	En el local para envasado de despojos de los mataderos [letra d) del punto 13], los locales utilizados para la refrigeración o congelación de la carne [letra f) del punto 13 y letra a) del punto 14] y los almacenes frigoríficos para carne refrigerada [letra f) del punto 13, letra a) del punto 14 y letra a) del punto 15] no será necesario que el suelo tenga canalizaciones, pero deberá estar inclinado para facilitar el drenaje del agua hacia los sumideros.	
	Además, los locales que se utilicen para almacenar únicamente carne embalada refrigerada sólo podrán tener suelos lisos cuando se disponga de algún dispositivo para la evacuación del agua (p. ej. un rascador).	Letra a) del punto 4.
— en los locales mencionados en la letra a) del punto 16 del Capítulo III, un suelo en materiales impermeables e imputrescibles;	No es necesario que los locales dedicados exclusivamente al almacenamiento de carne congelada [letra a) del punto 16] tengan suelos con canalización ni inclinados, pero deberá disponer de utensilios para limpiar el suelo.	Véase también el punto 66, que permite el almacenamiento de otros productos con la carne embalada.
b) muros lisos, resistentes e impermeables, recubiertos de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, pero de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio y de por lo menos la altura del almacenaje en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de los muros y del suelo debe ser redondeada o dotada de un terminado similar, salvo en lo que se refiere a los locales mencionados en la letra a) del punto 16 del Capítulo III.		
No obstante, la utilización de muros de madera en los locales mencionados en el punto 16 del Capítulo III construidos antes de 1 de enero de 1983 no constituirán un motivo para retirar la autorización;	No obstante lo dispuesto en el primer subapartado, podrán seguir autorizándose los locales destinados exclusivamente al almacenamiento de carne embalada congelada (punto 16) con paredes de madera construidos antes del 1. 1. 1983. No podrán darse nuevas autorizaciones a los almacenes frigoríficos con paredes de madera. No podrá utilizarse madera para sustituir total o parcialmente las paredes de madera autorizadas, salvo para pequeñas reparaciones de menor cuantía. No se permitirán los barnices.	Véanse también la letra c) del punto 1, puertas de madera, y la letra a) del punto 4, equipos de madera.
c) puertas en materiales inalterables y si éstas son de madera, recubiertas de dos capas de un revestimiento liso e impermeable;	Todas las partes de las puertas de madera, incluido el marco, se cubrirán y sellarán debidamente. El revestimiento que se utilice habrá de ser impermeable, lavable, no tóxico y estar en buen estado.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
d) materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;	El material de aislamiento no estará estropeado, ni se expondrá a menos que esté limpio y pueda limpiarse.	
e) suficiente ventilación y, en su caso, una buena evacuación de vapores;	La presencia de condensación o el vapor de agua visible en la atmósfera pueden ser indicio de una ventilación insuficiente. El veterinario oficial comprobará si se efectúa regularmente la limpieza de las instalaciones aéreas. Dichas operaciones de limpieza no deberán constituir un riesgo de contaminación para las carnes frescas.	
f) una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores;	En todos los locales en que se elaboren, faenen o almacenen carnes frescas sin envasar, las bombillas de luz estarán provistas de un dispositivo de protección adecuado. En caso de duda sobre la idoneidad de la iluminación, se recomienda contar, como mínimo, con las siguientes intensidades de luz: — lugares de inspección 540 lux — talleres y corrales para animales enfermos y sospechosos 220 lux — zonas de almacenamiento y corrales 110 lux El veterinario oficial determinará el lugar y el procedimiento para medir la intensidad de la luz.	Véase también el punto 26, iluminacion para la inspección *ante mortem*.
g) un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interna de revestimiento del techo deberá cumplir dichas condiciones.		
2. a) Lo más cerca posible de los puestos de trabajo, un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán funcionar a mano. Para la limpieza de los manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como toallas de un solo uso;	Las duchas suspendidas de tubo flexible, los pulverizadores y las mangueras no son generalmente aceptables. No obstante, su utilización será permitida para lavar las canales entre las fases de aturdimiento y de desolladura para los cerdos, al final de la fase de desolladura para los ovinos y en el lavado final de las canales tras el vaciado de las vísceras, en todas las cadenas de sacrificio, a condición de que no se utilicen para otros fines y que desde allí no lleguen salpicaduras a la carne fresca. Todo trabajador de las líneas de sacrificio deberá poder lavarse las manos y limpiar y desinfectar sus útiles sin abandonar su puesto de trabajo. Las instalaciones para otros trabajadores que pueden ser compartidas se situarán lo más cerca posible de los puestos de trabajo. Es preferible que los delantales se laven en cabinas a fin de evitar salpicaduras. En las salas de despiece y otras salas de trabajo, se garantizará el libre acceso a instalaciones de lavado y desinfección («esterilización comercial») y el tiempo suficiente para utilizarlas. Cuando se trate de instalaciones fijas, la distancia máxima desde cada puesto de trabajo será tal que permita un fácil acceso. Podrán utilizarse otros dispositivos, como esterilizadores móviles, sistemas de limpieza por turno (es decir, utilización sistemática de instalaciones de lavado y esterilización independientes que podrán estar situadas en una zona independiente o fuera del local) o recipientes para cuchillos sucios, siempre que el sistema funcione de forma satisfactoria.	Véase también el punto 8, drenaje de aguas residuales.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Todos los lavabos dispondrán de instalaciones para lavado y desinfección de las manos. No están permitidas las pastillas de jabón. Si se utilizan toallas desechables, se instalarán dispensadores adecuados y recipientes para las toallas usadas.	
b) dispositivos para la desinfección de los útiles provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C.	Véase en la letra a) del punto 2 los requisitos referentes a la situación de las instalaciones de limpieza y desinfección.	
	Se exigirán la limpieza del equipo móvil que consta, entre otros elementos, de: sierras equipo de ligadura de recto y esófago sierras de esquinado cadenas de anclaje de maquinas desolladoras equipo de desollado mecánico; trócares de sangrado evisceradores automáticos sierras circulares cuchillos circulares sierras para canales	Véase la letra c) del punto 17 y el punto 29 en lo relativo a la frecuencia de esterilización.
	dispositivos de desinfección tales como los esterilizadores comerciales, adecuados para la desinfección de útiles. Los esterilizadores deberán tener una «evacuación adecuada», desembocando directamente en la red de aguas residuales (véase punto 8) y ser fáciles de limpiar y se limpiarán con regularidad. En los esterilizadores estáticos sin flujo continuo de agua o vapor, se cambiará en agua con regularidad. En lo que respecta a las presentes directrices, se entenderá por «evacuación adecuada» la conducción de las aguas residuales directamente a los desagües. Los esterilizadores móviles dispondrán de un termómetro. Se cambiará el agua con regularidad para garantizar su limpieza.	
3. Dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables, tales como insectos, roedores, etc..	Se podrán adoptar métodos de carácter físico y/o químico, si así lo requieren las condiciones locales, tal como: — trampas, cepos, mosquiteros, cortinas de aire, fumigación, redes para aves, etc. — insecticidas, raticidas, fumigantes, etc. Será responsabilidad del veterinario oficial el dar cuenta de su colocación y la frecuencia con que se efectuán los controles en el establecimiento.	
4. a) Dispositivos y útiles de trabajo como, por ejemplo mesas de despiece, bandejas de despiece movibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Estará prohibído el empleo de la madera salvo en los locales donde se encuentren únicamente las carnes frescas embaladas de forma higiénica;	Se mantendrán siempre lisas las superficies sobre las que se realice el despiece. Las superficies de metal expuestas serán resistentes a la corrosión. No se permitirá el contacto de la carne con superficies galvanizadas.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Los locales destinados al almacenamiento de carne embalada congelada podrán tener paredes de madera si se construyeron y autorizaron antes del 1. 1. 1983. Los utensilios de madera, tales como: a) cuchillos, afiladores, cepillos, fregasuelos, fregonas, palas, mazos, cuchillas, hachas y sierras con mango de madera; b) cartucheras, cuchilleros, plataformas, otras superficies, pulidoras, tajos y mesas de madera; c) palets, rampas y cintas transportadoras de madera, no podrán colocarse en, trasladarse, ni transportarse en naves de sacrificio a través de mataderos, salas de despiece, locales destinados a refrigerar o congelar carnes, locales destinados al almacenamiento de carnes frescas no embaladas, ni otros locales en los que, o a través de los que, puedan trasladarse o transportarse carnes no embaladas. Por lo que respecta a los pasillos, se autorizará el uso de paneles y equipos de madera siempre que no circulen por ellos carnes frescas expuestas.	Letra b) del punto 1.
b) útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para: — la manipulación de las carnes, — la colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que impida que la carne o los recipientes entren en contacto con el suelo o los muros;	El equipo también deberá estar en buen estado de conservación.	Letra c) del punto 17, requisitos de limpieza y desinfección.
c) equipos para la manutención higiénica y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y descarga;	Cuando se manipulan únicamente carnes embaladas, podrá admitirse el uso de marquesinas, siempre que se mantenga la temperatura de la carne contemplada en la Directiva. Cuando se manipulen carnes envasadas o expuestas será necesario utilizar un sistema de carga y descarga cubierto, a fin de evitar toda contaminación debida a humos, polvo, lluvia, animales indeseables, aves, hojas, etc. Durante la carga, debe mentenerse la temperatura contemplada en la Directiva. Podrán seguir autorizándose los establecimientos que no cuenten con un sistema de carga y descarga cubierto siempre que el sistema de carga y descarga de que dispongan proporcione una protección equivalente de las carnes frescas envasadas o expuestas. Las carnes no deberán cargarse directamente desde las salas de despiece en el medio de transporte, pero cuando así se haga, es esencial contar con un tipo de muelle adecuado. Queda prohibido el uso de sistemas de calefacción o radiadores en los muelles de carga, a menos que se garantice que su uso no afecta a las carnes frescas.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
d) recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacarlas, destinadas a recibir las carnes no destinadas al consumo humano, o un local cerrado con llave destinado a recibir dichos conductos deberán estar construidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas; las carnes y despojos si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo; cuando dichas carnes sean evacuadas por conductos, dichos conductos deberán estar construidos e instalados de forma que evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas.	Los recipientes utilizados para el material desechado deberán estar claramente marcados y reservados a tal fin.	
5. Equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por la presente Directiva. Dichos equipamientos deberán contar con un sistema de drenaje que permita la evacuación del agua de condensación de tal forma que no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes.		
6. Una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE del Consejo [1], a presión y en cantidad suficiente; no obstante, con carácter excepcional se autorizará una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable.	La Dirección del establecimiento deberá poder dar cuenta de las fuentes de abastecimiento (red principal, agua superficial o agua de pozo) y estar en condiciones de demostrar el funcionamiento del sistema de distribución del agua en el interior del establecimiento. El veterinario oficial deberá tener acceso a un plano del sistema de distribución en el que figuren todos los desagües del establecimiento. Dichos desagües se identificarán de forma que puedan localizarse en el plano. En el cuadro B del Anexo II de la Directiva 80/778/CEE se confía al criterio de los Estados miembros la decisión sobre la frecuencia de los análisis de agua en lo que respecta a las industrias alimentarias, si bien se exige realizar al menos uno al año. No obstante, se recomienda que los análisis de los parámetros biológicos establecidos en el Anexo E de la Directiva 80/778/CEE para el agua utilizada en los mataderos y salas de despiece si no se trata de agua potable de la red principal de suministro sin depósito intermedio (no se recomienda ninguna periodicidad especial para los almacenes frigoríficos) se efectúen con la siguiente frecuencia: — agua con depósito intermedio de la red principal) de suministro: cada mes — o agua de redes de distribución privada: cada mes — agua de superficie no tratada: cada semana Las muestras se tomarán en el interior del establecimiento	Directiva 80/778/CEE punto 20, utilización de agua no potable

[1] DO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
7. Una instalación que suministre una cantidad suficiente de agua potable caliente, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE.		
8. Un dispositivo de evacuación de las aguas residuades que responda a las exigencias de la higiene.	En respuesta a las exigencias de la higiene, por lo que respecta al dispositivo de evacuación de las aguas residuales en los sectores en los que se manipulan carnes frescas de cualquier tipo (p.ej. para evitar las salpicaduras de las aguas residuales o la propagación de la contaminación de una parte a otra del establecimiento). El agua debe ir canalizada a través de unos drenajes adaptados con sifones y rejillas.	Véase la letra a) del punto 1. El agua debe ir canalizada a través de uno drenajes adaptados con silones y rejillas
	Será necesario colocar rejillas amovibles sobre los canales profundos y superficiales si existe alguna probabilidad de que los trabajadores permanezcan de pie o caminen sobre ellos. Los sumideros estarán cubiertos por rejillas amovibles, y provistos de sifones amovibles.	
	La canalización de las aguas residuales deberá hacerse de forma tal que no haya salida de vapores de la misma.	
	Las aguas residuales procedentes de instalaciones para el lavado de manos, esterilizadores, otras instalaciones de lavado (p. ej., duchas fijas, instalaciones de lavado de botas y delantales), instalaciones de limpieza (p. ej., de cintas transportadoras y ganchos), duchas para canales y despojos, mesas de trabajo y máquinas (p. ej., equipo para la limpieza de vísceras) deberán evacuarse directamente por medio de tuberías, hacia sumideros o canales (debajo de la rejilla de los sumideros o canales, cuando existan). Se permitirá la prolongación de las tuberías con tubos de plástico o goma.	
	No se aceptarán duchas, rociadores ni mangueras flexibles suspendidas, pues contravienen los requisitos establecidos para la evacuación de aguas residuales. No obstante, se permitirá su utilización de la forma descrita y de acuerdo con las disposiciones contenidas en las presentes directrices en lo dispuesto en la letra a) del punto 2.	Letra a) del punto 2.
	Las canalizaciones utilizadas para la recogida de sangre se dotarán de rejillas o se cubrirán si también se emplean para canalizar aguas residuales. No obstante, si no se utilizan para canalizar aguas residuales, no será necesario que tengan rejillas ni estén cubiertas, siempre y cuando el personal no trabaje en su interior ni pase por ellas.	
	Se evacuará debidamante la condensación procedente del equipo de refrigeración.	
	En los locales de estabulación, los líquidos se evacuarán hacia sumideros provistos de sifones y de refillas. Deberán cubrirse las conducciones a las que puedan tener acceso animales de otros corrales.	
	Separación:	
	En los mataderos, las conducciones de las aguas residuales se harán desde las partes limpias hacia las sucias. Existirá una eliminación independiente de las aguas residuales procedentes de los locales de estabulación destinados a animales enfermos y sospechosos, de forma que los demás animales no puedan entrar en contacto con residuos procedentes de los corrales de animales enfermos y sospechosos.	Letra h) del punto 13.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Además, deberán eliminarse de forma separada los residuos procedentes de las instalaciones de sacrificio de dichos animales (cuando proceda) y de los locales de almacenamiento de las canales o carnes consignadas, de forma que los residuos procedentes de estas áreas no atraviesen áreas que puedan contener carnes frescas. **Evacuación exterior de las aguas residuales:** Las canalizaciones exteriores de las aguas residuales hacia estanques de sedimentación o aireación, alcantarillado municipal, etc., estarán totalmente cubiertas dentro del perímetro de vallado. Si no estuvieran cubiertas en el exterior del establecimiento, deberán existir medios adecuados de protección contra la entrada de animales indeseables.	
9. Un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, para uso exclusivo del servicio veterinario, en los almacenes mencionados en el punto 16 del Capítulo III, instalaciones adecuadas.	En los almacenes frigoríficos, el servicio veterinario responsable tendrá libre acceso a mobiliario con cerradura (incluidos un escritorio y espacio en un armario para conservar sellos, etiquetas, certificados, etc.) para su uso exclusivo.	
10. Instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de una manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria dispuestas por la presente Directiva.	Éste dispondrá como mínimo:	
	1. libre acceso a todas las dependencias de la planta;	Apartado 2 del artículo 8 y punto 44.
	2. iluminación adecuada en todo el establecimiento y, en los mataderos, iluminación adecuada para la inspección *ante mortem;*	Letra f) del punto 1. Punto 26.
	3. en las mataderos, instalaciones apropiadas techadas adecuadas para sujeción y/o separación de los animales durante la inspección *ante mortem;*	
	4. acceso a los resultados de los controles de potabilidad del agua;	Punto 6.
	5. acceso a los registros de las temperaturas en salas de despiece, cámaras de refrigeración y cámaras de congelación de carne;	Letra b) de los puntos 14, 15 y 16.
	6. acceso a certificados médicos;	Punto 24.
	7. acceso a los resultados de pruebas de laboratorio, incluidas las relativas a los residuos;	Letra b) del apartado 1 del artículo 4, letra e) del punto 39 y párrafo sexto del punto 47.
	8. acceso a los resultados de los examenes de triquinas (cuando proceda);	Letra a) del apartado 1 del artículo 4 y letra D del punto 41.
	9. acceso a los datos sobre el origen de las carnes;	Puntos 43 y 47 (primer guión).

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	10. aviso con tiempo suficiente del despiece para intercambios intracomunitarios;	Punto 46.
	11. instalaciones para guardar los sellos de inspección veterinaria, etiquetas y materiales de envasado;	Punto 48.
	12. medios administrativos apropiados para expedir certificados y acceso a los certificados sanitarios que acompañen a las carnes a su entrada en las salas de despiece y almacenes frigoríficos;	Punto 64. Letra b) del punto B del apartado 1 de artículo 3 y letra b) del punto D del apartado 1 del artículo 3.
	En el apartado 3 del artículo 3 de la Directiva 64/433/CEE se establece la posibilidad de que el veterinario oficial que realice la inspección *post mortem*, la supervisión de salas de despiece y la supervisión de la higiene en las operaciones de carga y transporte reciba la ayuda de auxiliares colocados bajo su autoridad y responsabilidad. Quedan por establecer normas detalladas que rijan esta asistencia. Entre tanto, los auxiliares deberán, como mínimo: a) ser designados según el procedimiento que determine la autoridad central competente, b) tener una formación apropiada, c) estar en una situación que garantice su imparcialidad respecto a la gerencia del establecimiento, d) carecer de poder decisorio en lo referente al resultado final de la inspección sanitaria de sanidad. En el apartado 2 del artículo 8 se contempla nuevamente la posibilidad de utilizar para con la inspección y supervisión de los establecimientos. Esta asistencia se limitará a tareas puramente materiales desempeñadas por personal preparado especialmente al efecto.	
11. Un número adecuado de vestuarios dotados de muros y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de evacuatorios con agua corriente. Estos últimos no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua templada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso. Los lavabos, de los que deberá haber un número suficiente, contarán con grifos que no funcionen a mano o con el brazo.	Desea contarse con instalaciones que permitan guardar por separado la ropa protectora limpia de otros ropas. Cuando se utilizen taquillas con este fin, deberán estar en buen estado de conservación. Se facilitarán dispositivos apropiados para la elimación de ropas protectoras sucias. Se aconseja la utilización de vestuarios independientes para el personal responsable de los corrales de ganado, para el que manipule el material desechado y para el que tenga acceso al local destinado al vaciado y la limpieza de estómagos e intestinos. Cuando se utilicen toallas desechables, se facilitarán dispensadores adecuados y recipientes para las toallas usadas.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
12. Un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte. No obstante, dicho emplazamiento y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en instalaciones oficialmente autorizadas.	Se entiende por medios de transporte los vehículos destinados tanto al transporte de carnes como al de ganado vivo.	Véase también el punto 72, que exige el transporte de carnes en vehículos limpios y desinfectados.
	Se consideran instalaciones adecuadas: un suelo inclinado y con sumidero; un punto de agua potable a presión; medios apropiados de desinfección; iluminación adecuada.	
	Las instalaciones estarán construidas de forma tal que puedan mantenerse en funcionamiento a temperaturas inferiores a 0 °C en los lugares en que las condiciones climáticas predominantes indiquen la posibilidad de tales temperaturas, a menos que se disponga la limpieza y desinfección de los vehículos en instalaciones oficialmente autorizadas.	
	Si no se dispone en el establecimiento de instalaciones para la limpieza y desinfección de medios de transporte, las disposiciones que exijan su limpieza y desinfección en instalaciones oficialmente autorizadas deberán ser al menos un código nacional de prácticas o un manual.	
CAPÍTULO I **Condiciones especiales de autorización de los mataderos**	Para la producción de carnes frescas de acuerdo con el punto A del apartado 1 del artículo 3, las operaciones realizadas en mataderos deberán efectuarse igualmente de conformidad con los artículos 4 y 8 y con los capítulos IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII y XIV.	
13. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos deberán estar provistos, por lo menos:		
a) de locales adecuados de estabulación o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales de espera para albergar a los animales; sus muros y suelos deberán ser resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y de desinfectar; dichos corrales deberán estar equipados para el abrevado de los animales y, si fuere necesario, para su alimentación; deberán tener redes de evacuación adecuadas para la salida de los líquidos hacia los sumideros provistos de sifones y rejillas;	Los locales de estabulación y corrales de espera (incluidos paredes, divisiones de corrales, tabiques, suelos, tablillas, rejillas y puertas para ganado vacuno) serán sólidas, impermeables y fáciles de limpiar en cualquier condición climática.	
	No obstante, en los casos en que se haya aceptado temporalmente la utilización de madera, deberá sustituirse gradualmente por otros materiales, como cemento o tubos metálicos.	
	Se facilitará el abrevado a los animales en los corrales de espera y los locales de estabulación.	
	Se dispondrán instalaciones que permitan al veterinario oficial realizar la inspección *ante mortem*. Comprenderán como mínimo:	Punto 9, instalaciones para el veterinario oficial.
	— iluminación adecuada,	Punto 10, instalaciones para las inspecciones veterinarias.
	— lugar para lavarse y desinfectarse las manos,	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	— medios que permitan separación de los animales.	Punto 26, iluminación para la inspección *ante mortem*.
	Serán necesarios corrales o locales cerrados con llave para los animales enfermos o sospechosos. Los residuos procedentes de estas zonas se eliminarán de forma independiente.	Letra e) del punto 13. Punto 8.
	No podrá entrar en las dependencias de un matadero ningún animal que no esté destinado al sacrificio o que no sea necesario para el funcionamiento del matadero.	Letra b) del punto 17.
b) de locales de sacrificio, de dimensiones tales que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria; cuando en un local de sacrificio se procediere a la vez al sacrificio de cerdos y al de otras especies de animales, deberá estar previsto un emplazamiento especial para el sacrificio de los cerdos; no obstante, dicho emplazamiento especial no será indispensable si el sacrificio de los cerdos y el de los otros animales se hiciese en momentos diferentes pero, en dicho caso, las operaciones de escaldado, depilado, raspado y chamuscado se deberán realizar en emplazamientos claramente separados de la línea de sacrificio, bien por un espacio libre de al menos cinco metros, o bien por un tabique de por lo menos tres metros de altura;	Cuando se procediere simultáneamente al sacrificio de cerdos y otras especies, el lugar destinado a las operaciones de escaldado, depilado, raspado y chamuscado de los cerdos deberá estar separado de la línea de sacrificio de otras especies por un espacio libre de al menos cinco metros, o por un tabique de al menos tres metros de altura. No será necesaria esta separación a lo largo de la línea de sacrificio de los cerdos (es decir, antes de la evisceración), pero sí lo será entre las distintas secciones de la cadena en caso de que las curvas que ésta describa provoquen una aproximación entre las operaciones subsiguientes, más limpias, y la sección en que se practican las de escaldado, depilado, raspado y chamuscado. Los locales de sacrificio serán lo bastante amplios para que todos los trabajadores desempeñen sus tareas sin dificultad y para que el veterinario oficial disfrute de libre acceso a todos los puestos de trabajo para realizar su cometido.	
	Véanse también la letra h) del punto 13 y el punto 29 para requisitos especiales relacionados con la separación y la prevención de contaminación.	Letra h) del punto 13 y punto 29.
c) de locales separados suficientemente amplios y exclusivamente destinados:		
— al vaciado y lavado de estómagos e intestinos, Sin embargo, no serán indispensables los locales separados cuando estas operaciones, en lo que se refiere a los estómagos, se realicen por medio de un equipo mecánico de circuito cerrado, dotado de un sistema de ventilación adecuado y que satisfaga los siguientes requisitos:	Se permitirá la recogida de páncreas y bazos en este local, siempre y cuando no estén destinados al consumo humano. Si no se vaciaren estómagos y/o intestinos en el establecimiento, deberán almacenarse en condiciones higiénicas hasta que se saquen de él.	
(i) el equipo se instalará y dispondrá de forma tal que las operaciones de separación de intestinos y estómagos y de vaciado y lavado de estómagos se realicen de manera higiénica. Deberá situarse en un lugar especial, claramente separado de las carnes frescas expuestas mediante un tabique que parta del suelo, con una altura mínima de tres metros, y que rodee la zona en la que se realicen estas operaciones;	En caso de formar parte de un mismo proceso las operaciones de vaciado, lavado, deslamado y raspado de los intestinos podrán efectuarse en un mismo local. Deberá dotarse este local de instalaciones para la limpieza y la desinfección de las manos y para la limpieza de útiles, de conformidad con la letra a) del punto 2.	
(ii) el diseño y funcionamiento de la máquina impedirán de forma eficaz cualquier contaminación de las carnes frescas;		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
(iii) se instalará un extractor de aire que funcione de forma tal que se eliminen los olores y cualesquiera riesgos de contaminación por aerosol;		
(iv) la máquina estará dotada de un dispositivo que permita que las aguas residuales y el contenido de los estómagos se evacúen por circuito cerrado hacia el sistema de drenaje;		
(v) el trayecto que sigan los estómagos desde y hacia la máquina estará claramente separado del trayecto que sigan las demás carnes frescas, y se situará a distancia de este último. Inmediatamente después de su vaciado y lavado, los estómagos deberán ser evacuados de forma higiénica;		
(vi) los estómagos no serán manipulados por el personal que manipule otras carnes frescas. El personal que manipule estómagos no tendrá acceso a otras carnes frescas;		
— a la transformación de intestinos y tripas, si dichos trabajos se efectúan en el matadero,	Está prevista una excepción a la exigencia de un local independiente para la transformación de intestinos y tripas, previa instancia ante el Comité veterinario permanente. Dicho local podrá utilizarse para las operaciones de escaldado, blanqueado, salado o secado de intestinos y tripas. Deberá dotarse este local de instalaciones para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza de útiles, de conformidad con la letra a) del punto 2.	Artículo 13.
— a la preparación y la limpieza de otros despojos que no sean aquellos mencionados en los guiones precedentes, incluyendo un emplazamiento separado que permita guardar las cabezas lo bastante aparte de los otros despojos si dichas tareas se efectúan en el matadero, y no se realizan en la línea de sacrificido,	Está prevista una excepción a la exigencia de un local independiente para la preparación y limpieza de despojos, previa instancia ante el Comité veterinario permanente. Los despojos distintos de los intestinos y tripas podrán ser embalados en un local independiente o en una zona independiente dentro del local de sacrificio o del local mencionado en el tercer guión de la letra c) del punto 13, en aplicación de lo dispuesto en el punto 62. El faenado de las cabezas se hará en lugar independiente y a distancia suficiente de los demás despojos, si no se efectúa en local aparte. Deberá dotarse este local de instalaciones para la limpieza y desinfección de las manos y la limpieza de útiles, de conformidad con la letra a) del punto 2.	Artículo 13. Punto 62.
— al almacenamiento de los cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de los cerdos, en los casos en que éstos no sean evacuados del matadero el mismo día del sacrificio;	Cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de los cerdos no entran en la definición de carnes. No es necesario que el local destinado al almacenamiento de estos productos cumpla los requisitos exigidos a los locales utilizados para almacenar carnes frescas (punto 1).	Letra a) del artículo 2. Punto 1.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	No será necesario un local aparte para almacenamiento de cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de cerdos si se evacúan a diario del matadero y se almacenan en recipientes cerrados hasta que se produzca la evacuación.	
	Está prevista una excepción a la exigencia de un local independiente para el almacenamiento de cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de cerdo, en los casos en que no se evacúan del matadero a diario, previa instancia ante el Comité veterinario permanente.	Artículo 13.
	Los cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de cerdo podrán almacenarse en el mismo local.	
	Si se sometieren a una transformación posterior los cueros, cuernos, pezuñas o cerdas de cerdos, estas dependencias deberán estar claramente separadas del establecimiento destinado a las carnes frescas.	
d) de un emplazamiento separado para el embalaje de los despojos, si el trabajo se efectúa en el matadero;	No se exigirá que los suelos de los locales para embalaje de despojos, si éstos estuvieren separados del local destinado al sacrificio o del de preparación de los despojos, tengan canales de evacuación, pero sí serán impermeables, de fácil limpieza y desinfección, imputrescibles y con una disposición que facilite el drenaje del agua.	Letra a) del punto 1.
e) de locales cerrados con llave o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales, reservados para albergar a los animales enfermos o sospechosos; de locales cerrados con llave reservados para el sacrificio de dichos animales, al almacenamiento de las carnes consignadas y al de las carnes decomisadas. Los locales reservados al sacrificio de dichos animales no serán indispensables en los establecimientos autorizados cuando la regulación del Estado miembro prohibiere el sacrificio de dichos animales durante la misma jornada que el de los animales cuyas carnes estuvieren destinadas a los intercambios intracomunitarios, o dispusiere que dicho sacrificio tenga lugar después de efectuar el de los animales, cuyas carnes estén destinadas a los intercambios intracomunitarios y después de que se hubieren adoptado medidas para evitar una contaminación de las mencionadas carnes.	No se permitirá la presencia de madera en los recintos y corrales cerrados con llave destinados a los animales enfermos y sospechosos.	Letra a) del punto 4.
	Los locales o corrales reservados para albergar animales enfermos y sospechosos deberán cumplir todos los requisitos exigidos a los locales de estabulación, y habrán de tener, además, medios para sujetar a los animales si no están previstos en otro lugar.	Punto 8.
	Los corrales o instalaciones reservados para los animales enfermos y sospechosos deberán estar construidos de forma tal que se impida el contacto entre animales encerrados en distintos corrales. Además, tendrán una disposición tal que excrementos, secreciones y aguas residuales no puedan contaminar otras partes de los locales de estabulación, incluidos las zonas de paso. Esta disposición comprenderá sistemas de evacuación independientes, de forma que los demás animales no puedan entrar en contacto con residuos procedentes de corrales reservados a los animales enfermos y sospechosos.	
En dicho caso, deberá limpiarse y desinfectarse especialmente los locales bajo control oficial antes de volver a utilizarlos para el sacrificio de animales destinados a los intercambios intracomunitarios, o bien, habrá que asegurarse que los animales no sean sacrificados en el establecimiento aprobado sino en los locales separados y especialmente previstos a tal efecto;	Si existieren dentro del establecimiento instalaciones independientes para el sacrificio de los animales enfermos y sospechosos, su construcción y funcionamiento serán tales que no supongan perjuicio alguna para la higiene de las instalaciones de sacrificio normales.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Los desechos y aguas residuales de los locales reservados para el sacrificio de los animales enfermos y sospechosos se eliminarán de forma independiente. Cuando no se dispusiere de instalaciones especiales para el sacrificio de los animales enfermos y sospechosos, deberá poder demostrarse que se satisfacen las normas que así lo permiten (este requisito es válido, por analogía, para terceros países). Deberá ser posible garantizar que se observará la separación de las carnes destinadas a intercambios intracomunitarios durante el sacrificio y el almacenamiento, y que se limpiarán y desinfectarán completamente los locales, bajo control oficial, antes de volver a utilizarse para el sacrificio de animales destinados a intercambios intracomunitarios. Si no pudieran darse estas garantías, los animales enfermos y sospechosos deberán sacrificarse en instalaciones especiales.	
	Se excluirán de los intercambios intracomunitarios todas las carnes procedentes de animales enfermos y sospechosos. En este contexto, se entenderá por animales «enfermos y sospechosos» todos aquéllos no aptos para el sacrificio de conformidad con el punto 28 del capítulo V.	Letra b) del punto A del apartado 1 del artículo 3.
f) de cámaras de refrigeración suficientemente amplias que cuenten con dispositivos resistentes a la corrosión destinados a impedir que las carnes frescas entren en contacto con el suelo o los muros durante su transporte y su almacenamiento;	Los establecimientos destinados al sacrificio deberán tener locales frigoríficos con capacidad suficiente para albergar, como mínimo, la matanza de un día.	
	Además, los locales destinados al almacenamiento de carne refrigerada o congelada deberán cumplir los requisitos previstos en el Capítulo III.	Capítulo III.
	Se evitará el contacto de las carnes frescas con columnas y puertas.	
g) de medios que permitan controlar cualquier entrada y salida del matadero;	Se exigirá el vallado de todo el perímetro, o algún otro tipo de barrera que impida el desplazamiento de personas y animales, salvo en caso de que accidentes naturales del terreno delimiten claramente e impidan el acceso a las dependencias del matadero. El acceso al establecimiento se hará a través de puertas controladas. No se considerará admisible el acceso a un establecimiento por mediación de una puerta que lleve directamente a un local de trabajo. No obstante, se admitirán salidas de los locales de trabajo reservadas únicamente para casos de urgencia.	
h) de una separación clara entre el sector sucio y el sector limpio a fin de proteger a éste último de cualquier contaminación;	Durante el funcionamiento normal de un matadero, se somete al animal sangrado a varias operaciones antes de transformarse en carne fresca para la exportación (aturdido, sangrado, desollado, evisceración, faenado). Cada una de estas operaciones es más limpia que la anterior, y no debe por tanto ser contaminada por ella.	
	La forma idónea de lograr una separación clara es contar con una línea de sacrificio y una línea de faenado rectas, en las que sólo se permita el desplazamiento de trabajadores, equipo, flujo de aire y aguas residuales en la dirección contraria a la seguida por el animal, a menos que se tomen las precauciones apropiadas (p. ej., cambio de la ropa protectora, limpieza y desinfección de equipo, manos, botas, delantales, etc.) para garantizar que tal desplazamiento no va en detrimento de la higiene de las operaciones más limpias.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Se recomienda que a la entrada de las zonas limpias existan lavamanos e instalaciones para la limpieza del calzado. En la práctica, es necesario en ocasiones dar a la línea de sacrificio forma de U o de S; esta disposición se considerará aceptable siempre que exista entre las distintas secciones una separación suficiente, tanto de espaci o, (es decir, una separación de espacio suficiente entre los raíles para evitar el contacto o la posible contaminación entre canales o, si esto no fuere posible, una separación por medio de tabiques) como en lo referente al funcionamiento (es decir, al desplazamiento de trabajadores, equipo, etc.). Podrá exigirse una separación mayor entre los raíles de las proximidades del desollador. El local reservado para almacenar los materiales no comestibles, el área de almacenamiento de las carnes desechadas y la zona de almacenamiento del estiércol deberán considerarse las partes más sucias del edificio, y habrán de tomarse medidas apropiadas para evitar la contaminación de las carnes frescas, incluida la separación de trabajadores y equipo. El afilado de los cuchillos (excepto los de acero) y las operaciones con piedra de afilar, deben realizarse fuera de las zonas de trabajo; en el caso de afilado, una separación en el espacio puede bastar. Para otras observaciones sobre separación y contaminación de las carnes, véase el punto 29.	
i) de un dispositivo tal que, después del aturdido, se practique el faenado tanto como sea posible con el animal suspendido; en ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado;	Deberán tomarse precauciones apropiadas contra la entrada de animales a través del área reservada al aturdimiento. Las canales no podrán faenarse directamente en el suelo. Podrán faenarse en soportes siempre que ello no vaya en detrimento de la higiene de la carne; en particular, ninguna parte de la canal podrá tocar el suelo ni el soporte durante las operaciones de descenso ni de izado.	Punto 3.
j) de una red de rieles aéros para la manipulación ulterior de las carnes;	Los raíles aéreos y sus sujeciones no podrán ser de madera. Las manipulaciones posteriores de la carne comprenderán el examen *post mortem*, el expurgo, el transporte a cámaras de refrigeración, la congelación, el almacenamiento y el transporte a las salas de despiece.	
k) en la medida en que el estiércol estuviere almacenado en el recinto del matadero de un emplazamiento especialmente acondicionado para dicho estiércol;	«en el recinto del matadero» significa dentro del perímetro definido de los establecimientos destinados al sacrificio.	
	No será necesario que la sección reservada al almacenamiento del estiércol cumpla los requisitos exigidos a los locales destinados a la producción, faenado o almacenamiento de carnes frescas (punto 1).	Punto 1.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	La sección reservada al almacenamiento del estiécol deberá tener un dispositivo adecuado de protección contra animales indeseables. Es aconsejable una sección cubierta. La sección reservada para el estiércol deberá tener bordillos de contención y sumideros, para evitar que el líquido fluya a zonas más limpias, y habrá de someterse a tratamiento contra las moscas durante la época de actividad de dichos insectos, siguiendo las instrucciones que figuren en la etiqueta del producto.	Punto 3.
l) de un local suficientemente equipado para la detección de triquinas, siempre que dicho examen se realice en el establecimiento.		
CAPÍTULO II **Condiciones especiales de autorización de las salas de despiece**	Para la producción de carnes frescas despiezadas de conformidad con el punto B del apartado 1 del artículo 3, las operaciones realizadas en salas de despiece deberán cumplir las condiciones previstas en el artículo 8 y en los Capítulos IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII y XIV, con independencia de que la sala de despiece esté o no asociada a un matadero.	
14. Independientemente de las condiciones generales, las salas de despiece deberán disponer como mínimo de :		
a) locales frigoríficos suficientemente amplios para la conservación de las carnes y, cuando dichas carnes embaladas estuvieren almacenadas en el establecimiento, un local frigorífico para dichas carnes embaladas;	Los locales que se utilicen además para el almacenamiento de carnes refrigeradas o congeladas deberán cumplir los requisitos que se exigen en el Capítulo III.	Capítulo III.
b) un local para las operaciones de despiece, deshuesado y envasado, provisto de un termómetro o un teletermómetro registradores;	Un termómetro registrador podrá ser: a) un termómetro registrador mecánico fijo, o b) un termómetro registrador mecánico portátil, siempre que pueda demostrarse satisfactoriamente cuál era su localización cuando se hicieron los registros, o c) un termómetro registrador eléctrico situado en el local, o inmediatamente al exterior de él con un sensor colocado en el interior del local. Un teletermómetro registrador es un termómetro eléctrico, dotado de uno o más sensores, que está conectado a una unidad de registro centralizada, situada generalmente a cierta distancia del lugar en que se está midiendo la temperatura. En todos estos casos, la temperatura deberá registrarse de modo legible o trazarse en un gráfico, de modo que se disponga de un registro permanente de la temperatura existente en todo momento en un área o local. Deberá ser posible identificar la hora y la fecha de los registros. No se aceptará el registro manual de la temperatura, sea cual fuere su frecuencia. En los casos en que un teletermómetro registrador estuviere conectado a un sistema informatizado, los registros podrán ser continuos o intermitentes. Cuando se obtuvieren registros de modo intermitente, deberán obtenerse al menos dos veces por hora.	Véanse también las letras b) de los puntos 15 y 16 del capítulo III.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Se conservarán los registros obtenidos como mínimo durante dos semanas en el caso de las salas de despiece y durante un año en el de los almacenes, y deberán mantenerse a disposición del veterinario oficial. Cuando un teletermómetro tuviere varios sensores, deberá ser posible determinar a qué sensor corresponde cada registro.	
c) un local para las operaciones de embalaje, a menos que reúnan las condiciones previstas en el punto 62 del Capítulo XI;	Deberá mantenerse la cadena de frío; si el embalaje se realizare en local separado, habrá de garantizarse que la temperatura de la carne no se eleve por encima de las temperaturas exigidas en el punto 65. No obstante lo dispuesto en este punto, si se procediere al embalaje en un local aparte, deberán seguir observándose los requisitos recogidos en las letras e) y f) del punto 62. Si se utilizaren máquinas selladoras deberán adoptarse precauciones adecuadas para evitar que el polvo contamine la carne.	
d) un local para el almacenamiento de los materiales de embalaje y envasado.	Todos los locales destinados al almacenamiento de materiales de embalaje y envasado (incluido el almacenamiento intermedio) deberán cumplir estos requisitos. Deberán reservarse exclusivamente para materiales de embalaje y envasado; no obstante, se permitirá también el almacenamiento de etiquetas comerciales. No obstante, y siempre que se mantengan dentro de su cubierta protectora durante todo el almacenamiento, los materiales de envasado y embalaje podrán almacenarse en un local con otras sustancias alimenticias (siempre que estén envasadas y no se saquen de su envase en el local) y con ropas protectoras limpias, toallas de papel y rollos de papel higiénico. Quedan prohibidas todo tipo de actividades, salvo el ensamblaje de cajas de cartón, incluida la utilización como garaje, área de mantenimiento o local de la planta. El local no deberá utilizarse como pasillo.	
CAPÍTULO III **Condiciones especiales de autorización de los almacenes frigoríficos**	Para el almacenamiento de carnes frescas de conformidad con el punto D del apartado 1 del artículo 3, las operaciones que se realicen en almacenes frigoríficos también deberán cumplir el artículo 8 y los Capítulos IV, IX, X, XII, XIII y XIV. Las condiciones Capítulo III también se aplicarán a cualquier local que se utilice para almacenamiento de carnes refrigeradas o congeladas en mataderos y salas de despiece.	Punto D del apartado 1 del artículo 3.
15. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenan las carnes frescas según las disposiciones del primer guión del punto 65 del Capítulo XIII deberán estar provistos por lo menos de:	El primer guión del punto 65 se refiere a carne refrigerada, es decir, carne en canal almacenada a no más de + 7 °C y despojos almacenados a no más de + 3 °C.	Punto 65.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca respetando las temperaturas previstas en el mencionado primer guión del punto 65;	El suelo de los almacenes de las carnes refrigeradas deberá ser impermeable, fácil de limpiar y desinfectar, imputrescible y con una disposición tal que facilite el drenaje.	Letra a) del punto 1.
	Deberán situarse dispositivos resistentes a la corrosión de forma que ni las carnes ni los recipientes que las contengan entren en contacto con el suelo ni con las paredes.	Segundo guión de la letra b) del punto 4.
	Deberá mantenerse un sistema que permita la localización de las carnes. Debe garantizarse la separación entre las carnes no envasadas destinadas a la CEE y el resto de las carnes (si estas últimas están embaladas, será necesario un local distinto).	
	Se permitira el empleo de equipo de madera si sólo se utilizare para el almacenamiento de carnes embaladas refrigeradas. No se permitirán paredes de madera.	Letra a) del punto 4. Letra b) del punto 1.
b) un termómetro o un teletermómetro registradores en cada local de almacenamiento.	Véase la letra b) del punto 14 para una explicación de «termómetro registrador» y «teletermómetro registrador».	Letra b) del punto 14.
	Cuando los almacenes se dividan en zonas o naves, la dotación de termómetros o teletermómetros registradores deberá ser suficiente para garantizar un control uniforme de la temperatura.	
16. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenen las carnes frescas según lo dispuesto en el segundo guión del punto 65 del Capítulo XIII deberán estar provistos por lo menos de:	El segundo guión del punto 65 se refiere a las carnes congeladas almacenadas a no más de – 12 °C.	Punto 65.
a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca, respetando las temperaturas previstas en el mencionado segundo guión del punto 65;	Los suelos de los almacenes de carne congelada no tendrán que estar necesariamente en pendiente ni canalizados, pero sí deberán ser impermeables, imputrescibles y de fácil limpieza y desinfección.	Letra a) del punto 1.
	Si sólo se utilizaren para el almacenamiento de carnes congeladas embaladas, se permitirá el empleo de equipo de madera, incluidas paredes de madera si se hubieren construido y autorizado antes del 1. 1. 1983.	Letra a) del punto 4. Letra b) del punto 1.
	Deberán situarse dispositivos resistentes a la corrosión de forma que ni las carnes ni los recipientes que las contengan entren en contacto con suelo, paredes ni columnas.	Segundo guión de la letra b) del punto 4.
	Deberá instalarse el equipo de refrigeración de forma que ni las carnes ni las cajas de cartón que la contengan puedan entrar en contacto con él. Se evitará que se forme hielo.	
	Deberá mantenerse un sistema que permita la localización de las carnes y garantice la separación entre las destinadas a la CEE y el resto de las carnes.	
b) un termómetro o un teletermómetro registradores en cada local de almacenamiento.	Véase la letra b) del punto 14 para una explicación de «termómetro registrador» y «teletermómetro registrador».	Letra b) del punto 14.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Cuando los almacenes se dividan en zonas o naves, la dotación de termómetros o teletermómetros registradores deberá ser suficiente para garantizar un control uniforme de la temperatura.	
CAPÍTULO IV **Higiene del personal, de los locales y del material en los establecimientos**	Los requisitos establecidos en este capítulo se aplicarán en la totalidad de los establecimientos autorizados, incluidos mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos. La supervisión será responsabilidad del veterinario oficial.	Punto 47, quinto guión.
17. Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal así como de los locales y del equipo:	La limpieza global de los locales destinados al faenado de carnes frescas sólo podrá realizarse al final de la jornada laboral, cuando no queden en los locales carnes frescas y, en el caso de los mataderos, cuando esté vacía la línea. La limpieza de cuchillos, delantales, manos, etc. se hará de forma que no se salpique a las carnes.	
a) el personal, en particular, deberá llevar una vestimenta de trabajo y un tocado limpios así como, en su caso cubrenucas. El personal asignado al sacrificio de los animales, al faenado y a la manipulación de carnes frescas estará obligado a lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas, deberán inmediatamente lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento;	La línea de sacrificio deberá estar vacía, limpia y desinfectada antes del sacrificio, de acuerdo con lo dispuesto en la Directiva 64/433/CEE. Los trabajadores de mantenimiento, visitantes, directivos y cualquier otra persona que acceda a un establecimiento deberán llevar ropas protectoras, incluido calzado protector, y evitarán ocasionar la contaminación de carnes frescas. En los locales de trabajo, donde se manipulen las carnes frescas no protegidas, el personal debe llevar ropa de trabajo. La ropa de trabajo deberá poder identificarse como tal (mediante una etiqueta, por ejemplo) y ser, preferiblemente uniforme. El establecimiento o, en su lugar, una empresa comercial, se encargarán de la perfecta limpieza de dicha ropa. Para entrar en aseos y comedores, los trabajadores deberán quitarse los delantales y guantes. Se garantizará que las pausas durante la jornada laboral no constituyan, por sus características, un riesgo de contaminación de las carnes frescas. En general, no es conveniente que los trabajadores utilicen guantes en los locales de sacrificio, las salas de despiece y los frigoríficos, excepto cuando no supongan un riesgo sanitario para las carnes frescas. Constituyen excepción a esta norma general los guantes de malla para proteger las manos de los trabajadores de posibles heridas, forros de guantes de malla de acero inoxidable y guantes de plástico para proteger las manos de los trabajadores que manejen canales con envasado retráctil «antideslizamiento» o para cubrir heridas. En caso de que se utilicen guantes durante la manipulación de las carnes frescas no protegidas los guantes deberán estar fabricados con materiales que puedan limpiarse y desinfectarse durante el trabajo, y deberán limpiarse y desinfectarse durante la jornada laboral y cada vez que se reanude el trabajo. El tocado deberá ser desechable o lavable, y cubrir la coronilla.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Cuando sea necesario, el pelo restante deberá cubrirse por medio de una redecilla. A efectos de lo previsto en este punto, se incluyen, como locales de trabajo y almacenamiento, los huecos de escalera, ascensores, pasillos que lleven directamente a locales de trabajo y almacenes o por los que pasen los productos. Si existieren máquinas dispensadoras de bebidas y alimentos, excepto en el caso de surtidores de agua potable, deberán situarse en vestuarios, salas de descanso u oficinas.	
b) ningún animal deberá entrar en los establecimientos, excepto, por lo que respecta a los mataderos, los animales destinados al sacrificio y, por lo que respecta al recinto de los mencionados mataderos, los animales necesarios para su funcionamiento. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro parásito deberá efectuarse sistemáticamente;	Se adoptarán las medidas adecuadas para impedir la entrada de animales distintos de los destinados al sacrificio o de los necesarios para el funcionamiento del matadero. No obstante, se permitirá la utilización de perros para controlar el acceso al establecimiento, siempre que se mantegan bajo el debido control.	
	Véase también el punto 3, que exige que, además de procurarse la destrucción de los animales indeseables, se utilicen dispositivos adecuados de protección contra su entrada en establecimientos autorizados. Las puertas no protegidas con mamparas deberán permanecer cerradas en todo momento.	Punto 3.
c) el material y los instrumentos utilizados para el faenado de las carnes frescas deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlos cuando se hayan manchado.	El equipo y los instrumentos deberán limpiarse antes de desinfectarse. El material y los instrumentos que entren en contacto con las canales antes de que se complete la inspección *post mortem* están sometidos a exigencias de limpieza adicionales (véase punto 29). El resto del equipo y los instrumentos deberán limpiarse y desinfectarse varias veces al día. Deberán limpiarse los mangos de cuchillos y afiladores. Deberá desinfectarse con regularidad la hoja, en el punto de unión de mango y hoja, y se desinfectará de vez en cuando la totalidad del mango. La operación consistente en sumergir en agua caliente cuchillos y demás instrumentos y extraerlos inmediatamente no se considerará desinfección, únicamente limpieza. Se considerarán satisfechas las exigencias en materia de desinfección cuando se utilice un sistema «cuchillos múltiples», consistente en mantener algunos de los cuchillos en el baño desinfectante mientras se utiliza otro, o cualquier otra práctica de trabajo que garantice un tiempo de contacto apropiado. Cuando no se utilicen, los cuchillos y demás instrumentos se conservarán en un lugar limpio.	
18. Los locales, los útiles y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de la carne fresca. Dicha exigencia no se aplicará al material de transporte utilizado en los locales mencionados en la letra a) del punto 16 durante el embalado de las carnes. Los útiles que sirven para el despiece de carnes frescas no deberán utilizarse sino para dicho efecto.	Todos los locales en que se transformen carnes en productos cárnicos o preparados de carne deberán estar claramente separados de los locales de producción, faenado o almacenamiento de carnes frescas destinadas a intercambios intracomunitarios. Los ingredientes de los productos cárnicos no podrán almacenarse en, ni transportarse a través de, áreas en que se manipulen carnes frescas.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Véase también el punto 66, sobre separación durante el almacenamiento.	
18. a) El empresario, el propietario del establecimiento o su representante dispondrán que se proceda a un control regular de la higiene general de las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos, con arreglo al párrafo cuarto. Dichos controles se referirán a las herramientas, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuere necesario, a los productos. Deberá hallarse en condiciones, a instancia del servicio oficial, de dar a conocer al veterinario oficial o a los expertos veterinarios de la Comisión la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados a tal fin, así como, si fuere necesario, el nombre del laboratorio de control. La naturaleza de dichos controles, su frecuencia y los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se precisarán en un código de prácticas higiénicas correctas que se elaborará de acuerdo con el procedimiento indicado en el artículo 16. b) El veterinario oficial procederá a análisis regulares de los resultados de los controles previstos en la letra a). Basándose en dichos análisis, podrá disponer que se proceda a exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos. Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe y las conclusiones o recomendaciones del mismo se darán a conocer al empresario, que velará por remediar las carencias observadas, para mejorar la higiene.		
19. La carne y los recipientes que la contienen no deberán entrar en contacto directo con el suelo.	Carne, envases, embalajes y recipientes que contengan carne no deberán entar en contacto directo con el suelo ni con ningun material utilizado para recubrir el suelo de manera permanente o temporal sobre el que puedan caminar los trabajadores. En caso de que la carne entrara accidentalmente en contacto con el suelo, la parte que haya tocado el suelo deberá expurgarse y desecharse, a menos que la pieza entera se excluya de los intercambios intracomunitarios. Se permitirá el apilado de los recipientes que contengan carnes cuando no hubiere peligro de contaminación del contenido o del interior del recipiente situado debajo. Véase también el segundo guión de la letra b) del punto 4.	Véase también el punto 21, recubrimiento temporal del suelo. Segundo guión de la letra b) del punto 4.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
20. Será obligatoria la utilización de agua potable para todos los usos; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, a condición de que los conductos instalados a tal efecto, no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Por otro lado, se podrá autorizar, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable.	Agua potable según la definición contenida en el punto 6. También podrá utilizarse agua no potable para combatir incendios (véase punto 6). Los tanques de escaldado de cerdos deberán vaciarse y llenarse de agua potable a diario.	Punto 6.
21. Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes frescas.	Queda prohibida la utilización de materiales para recubrimiento temporal del suelo en los locales destinados a la producción, faenado o almacenamiento de carnes (incluidos pasillos y zonas de descarga); entre dichos materiales se incluyen el serrín, virutas y raspaduras de madera, papel, arpillera, yute y planchas de fibra prensada. Este requisito no se aplica a los locales destinados al almacenamiento de cueros, cuernos, pezunas y cerdas de porcinos [letra c) del punto 13] ni a la sección especial para almacenamiento de estiércol [letra k) del punto 13].	
22. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de forma que no afecten al equipo, instrumentos de trabajo y carnes frescas. Después de su utilización deberá enjuagarse completamente dichos equipos e instrumentos de trabajo con agua potable.		
23. El faenado y la manipulación de las carnes deberá prohibirse a las personas que puedan contaminarlas.		
24. Toda persona dedicada al faenado y la manipulación de las carnes frescas deberá acreditar, mediante un certificado médico, que no hay nada que se oponga al faenado. El certificado deberá renovarse todos los años, a menos que, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16, se reconozca un régimen distinto de control médico del personal, que ofrezca garantías equivalentes.	El certificado médico deberá expedirse por un médico colegiado y no por el interesado, su patrón o personal paramédico. No se establecen las investigaciones, exploraciones o pruebas necesarias para la expedición de la certificación solicitada, quedando estas cuestiones profesionales a la decisión del propio médico. El certificado se renovará del modo indicado, y estará a disposición del veterinario oficial para que éste pueda garantizar que no hay nada que se oponga a la asignación del empleado a dichas tareas. La expresión «toda persona dedicada al faenado y la manipulación de carnes frescas» incluye todas las personas que manipulen la carne fresca, incluidos los agentes exteriores y los obreros que dentro del establecimiento trabajen en los sectores de embalaje y almacenamiento, pero excluidos de la definición los trabajadores de los locales de estabulación, los conductores de vehículos de transporte del ganado y el personal de administratción y de limpieza que sólo entre en los locales de tratamiento de carnes frescas fuera de las horas de funcionamiento. El personal de almacenes frigoríficos que manipule únicamente paquetes de congelados queda también excluido, siempre que se tomen las precauciones necesarias para eliminar toda posibilidad de abertura de los paquetes y la consiguiente exposición de las carnes frescas.	Punto 10. Punto 23.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
CAPÍTULO V **Inspeccion sanitaria «ante mortem»**	Toda carne destinada a intercambios intracomunitarios deberá proceder de animales considerados aptos para sacrificio previa inspección *ante mortem* realizada de conformidad con lo que se establece en el presente capítulo.	Letras b) de los puntos A y B y puntos C y D del apartado 1 del artículo 3.
	Las carnes de los animales que se declaren no aptos para sacrificio de acuerdo con lo dispuesto en el punto 28 deberán excluirse de los intercambios intracomunitarios.	Letra b) del punto A del apartado 1 del artículo 3.
25. Deberá someterse a los animales a la inspección *ante mortem* el día de su llegada al matadero, o antes del comienzo de los sacrificios diarios. La inspección debe repetirse inmediatamente antes del sacrificio, si el animal ha pasaso la noche en el establo. El operador del matadero o su representante facilitarán las operaciones necesarias para realizar las inspecciones sanitarias *ante mortem* y, en especial, cualquier manipulación que se considere necesaria. Todos los animales que vayan a ser sacrificados deberán llevar una marca de identificación que permita a la autoridad competente determinar su origen.	Cuando se sacrifiquen otros animales al mismo tiempo que los animales destinados a intercambios intracomunitarios, deberán haber sido sometidos al mismo procedimiento de inspección *ante mortem*. Deberá observarse la separación de las carnes destinadas a intercambios intracomunitarios durante el sacrificio, y la cadena de sacrificio se vaciará completamente, y el local reservado para el sacrificio y el equipo se limpiarán y desinfectarán antes de comenzar cualquier sacrificio de animales destinados a intercambios intracomunitarios. Véase también la letra e) del punto 13, sobre sacrificio de animales enfermos y sospechosos.	
26. El veterinario oficial deberá proceder a la inspección *ante mortem* según las reglas del arte, en condiciones convenientes de iluminación.	La Directiva no descarta la distribución de los animales en lotes o la separación de animales para dedicarles una atención especial antes de que se practique la inspección veterinaria. Esta preselección podrán efectuarla auxiliares o empleados del matadero. No obstante, ninguna disposición contenida en la Directiva anula la obligación de que el veterinario oficial examine a todos los animales, hayan sido o no separados.	
		Véase la letra f) del punto 1, características de la iluminación.
	El veterinario oficial no podrá delegar sus funciones en lo referente a la inspección sanitaria *ante mortem*. Con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos que impone esta Directiva, y en particular:	
	1. la exclusión de las carnes procedentes de animales que se hayan declarado no aptos para el sacrificio (es decir, los animales que, de conformidad con el punto 28, no pueden sacrificarse);	letra b) del punto A del apartado 1 del artículo 3.
	2. la exigencia del sacrificio por separado de los animales enfermos y sospechosos;	Letra e) del punto 13.
	3. la práctica de la inspección *ante mortem* en su justo momento;	Punto 25.
	4. la exigencia de un período de reposo de los animales fatigados y excitados, decisión que compete al vete-	Letra b) del punto 28.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	rinario oficial, el veterinario oficial deberá facilitar alguna indicación por escrito del día y la hora en que se practicó la inspección *ante mortem* (y, en su caso, cualquier nueva inspección). Tal indicación podrá ser una nota en una tarjeta que indique el peso correspondiente, o cualquier otro documento oficial o comercial que acompañe al animal o animales a su llegada, y podrá contener observaciones.	
27. La inspección deberá permitir precisar:		
a) si los animales están atacados de una enfermedad transmisible al hombre y a los animales o si presentan síntomas o se encuentran en un estado general que permita temer la aparición de dicha enfermedad;		
b) si presentan síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general que pueda motivar que sus carnes sean inadecuadas para el consumo humano; en el transcurso de la inspección, deberá igualmente prestarse atención a cualquier signo que indique que dichas sustancias, a efectos farmacológicos, han sido administradas al animal o que el animal ha consumido otras sustancias cuyo efecto puede hacer que sus carnes sean nocivas para la salud humana;		
c) si están fatigados, excitados o heridos.		
28. No podrán sacrificarse los animales:		
a) que presenten una de las manifestaciones enumeradas en las letras a) y b) del punto 27;	Dichos animales deberán sacrificarse por separado, de conformidad con lo dispuesto en la letra e) del punto 13.	Letra e) del punto 13.
b) que no hayan estado en reposo durante un período suficiente; este último, salvo decisión en contrario del veterinario oficial para los intercambios intracomunitarios, no podrá ser inferior a 24 horas para los animales fatigados o excitados;		Punto 10.
c) en los que se haya comprobado la tuberculosis bajo cualquier forma.	No se destinarán a los intercambios intracomunitarios las carnes frescas procedentes de animales en los que se sospeche o se haya comprobado la existencia de infección como consecuencia de una prueba de tuberculina o una exploración clínica.	Letra f) del artículo 5.
CAPÍTULO VI **Higiene del sacrificio y del despiece**		Letra c) del punto A del apartado 1 del artículo 3.
29. Los animales de abasto introducidos en los locales de sacrificio deberán sacrificarse inmediatamente y las operaciones de sangrado, desuello o retirada de las cerdas, de faenado y de evisceración deberán realizarse de forma que se evite cualquier contaminación de la carne.	Es de suma importancia impedir cualquier contaminación de las carnes. Si los animales se hallasen muy sucios a su llegada a las instalaciones del matadero, se procederá a lavarlos, siempre que medie un tiempo suficiente para que se sequen antes del sacrificio a fin de evitar la contaminación de la canal durante el desuello y el faenado.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Una vez practicada la primera incisión en la piel, no deberá permitirse que las partes expuestas de las canales entren en contacto con cualesquiera partes de otras canales hasta que se complete la inspección *post mortem* (es decir, hasta que concluyan las operaciones citadas en el punto 34 y el Capítulo VII), salvo cuando la primera incisión no exponga los tejidos subcutáneos ni las superficies de los músculos, en consecuencia las canales podrán estar en contacto mutuo durante el sangrado, y las canales de cerdos podrán mantener contacto mutuo durante el escaldado y la depilación.	
	Hasta que se complete la inspección *post mortem*, se evitará el contacto indirecto entre canales por intermedio de peanas de trabajadores, plataformas de trabajo, etc, a menos que existan dispositivos adecuados, tal como una cortina continua de agua potable sobre una superficie lisa no porosa, para evitar la posibilidad de contaminación. En caso de que se contamine, el equipo móvil, las herramientas de trabajo etc., deberán limpiarse y desinfectarse antes de utilizarse de nuevo.	
	Sería conveniente la adopción de medidas adecuadas para evitar la contaminación de las carnes por los trabajadores y sus útiles. Todo utensilio que haya estado en contacto con la superficie externa de los cueros, piel de cerdo no depilada, contenido de intestinos, heces, orina, bilis, leche y abscesos u otras lesiones se considerará contaminado, y deberá limpiarse y desinfectarse antes de que pueda utilizarse de nuevo para carnes frescas. En particular, deberán limpiarse y desinfectarse entre un animal y otro los cuchillos de degüello, y desuello, cortadores de patas, equipo para abrir la cavidad torácica, seccionar las canales, desprender las cabezas, así como los instrumentos de tracción y de fijación, que tocan tanto los cueros como las carnes.	
	Será admisible cualquier práctica de trabajo que garantice un período de contacto adecuado para la desinfección. Un sistema de «cuchillos múltiples» (uno en la mano, los restantes en el equipo de desinfección) satisface estas exigencias de modo óptimo.	Letra c) del punto 17.
	Durante la evisceración, se adoptarán las medidas apropiadas para prevenir la contaminación de la canal con el contenido del intestino, como por ejemplo «ordeñado» del recto (es decir, vaciado del recto, vertiendo su contenido en el intestino), ligadura e introducción en una bolsa, tracción y ligado del esófago, cierre de los intestinos con pinzas de plástico, etc.	
	Deberá evitarse la contaminación de las carnes con aguas residuales o leche y orinas vertidas. En particular, sólo podrán utilizarse mangueras a presión en las pausas en el trabajo, cuando no haya carnes frescas expuestas en la cadena.	
	Deberá prestarse una atención especial a la prevención de la contaminación de las carnes frescas durante la retirada de la cadena de sacrificio de las materias no destinadas al consumo humano.	
	Las materias no destinadas al consumo humano no deberán retirarse ni cruzando la línea ni en las proximi-	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	dades de éstas. La retirada se efectuará alejándose de la línea y utilizando recorridos que conduzcan lo más directamente posible hasta la zona reservada para el almacenamiento de dichas materias, situada en el extremo más sucio de la cadena de sacrificio. Se recomienda el uso de bajantes. No obstante, si se determinase que las materias no son adecuadas para el consumo humano, será necesario retirarlas cruzando la línea o en las proximidades de ésta. En ese caso, se pondrán los medios para evitar la contaminación de las carnes frescas al efectuar dicha operación. Los recipientes utilizados para la eliminación de todas estas materias deberán estar limpios. Existirán instalaciones adecuadas para la separación de las canales consignadas; dichas instalaciones incluirán medios para retirar las canales decomisadas del raíl sin contaminar las canales vecinas, que podrán devolverse a la línea tras reinspección. Si se contaminaren cualesquiera canales o carnes, la parte contaminada deberá retirarse mediante expurgo no mediante lavado. El duchado o enjugado de las canales (distintas de la especie porcina) hasta que se completa la inspección *post mortem* (es decir, hasta que se completen las operaciones establecidas en el apartado 34 y en el Capítulo VII) no se considera ajustado a las exigencias de la Directiva según la cual el faenado y el eviscerado deberán efectuarse de tal modo que no se contaminen las carnes frescas. No obstante, las canales podrán ser enjuagadas o duchadas con agua potable como se ha descrito y de acuerdo con las disposiciones contenidas en las presentes directrices distintas al apartado 2 *bis*. Las canales podrán, además lavarse o ducharse con agua potable después de completarse la inspección *post mortem* y antes de pasar al frigorífico, siempre que dicha operación pueda realizarse sin causar salpicaduras; las canales no deberán ser enjuagadas ni sometidas a duchas después de entrar en los frigoríficos, sin que se tomen ciertas precauciones para evitar la contaminación de las carnes frescas por el óxido, el enmohecimiento o cualquier otra consecuencia negativa del uso del agua.	
30. El sangrado deberá ser completo. La sangre destinada al consumo humano deberá recibirse en recipientes perfectamente adecuados. No deberá agitarse a mano sino únicamente con la ayuda de instrumentos que se ajusten a las exigencias de la higiene.	El Comité veterinario permanente todavía no ha adoptado ninguna decisión sobre las condiciones relativas al tratamiento higiénico de la sangre [Véase letra k) del artículo 5]. Entre tanto, podrán realizarse intercambios de sangre entre Estados miembros si el Estado miembro importador concediere una autorización de acuerdo con lo dispuesto en el inciso iii) del apartado 1 del artículo 6, pero toda sangre que sea objeto de tal intercambio deberá cumplir como mínimo lo dispuesto en este punto.	
31. A excepción de los cerdos, será obligatorio el desuello inmediato y completo. Los cerdos, si no son desollados, deberán ser inmediatamente despojados de sus cerdas. Para dicha operación, se podrán utilizar adyuvantes a condición de que enseguida los cerdos sean duchados completamente con agua potable.	Véase la letra b) del punto 13 para detalles sobre las instalaciones exigidas para la depilación de cerdos. Los cerdos deberán someterse a dipilación o desuello completos antes de la evisceración. No obstante, se permitirá el desuello parcial de los cerdos siempre que la parte de la piel que no se elimine de la canal se someta a depilación antes del desuello.	Letra b) del punto 13.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
32. La evisceración deberá efectuarse sin demora y deberá terminarse a más tardar 45 minutos después del aturdido o, en caso de sacrificio impuesto por un rito religioso, media hora después del sangrado. El pulmón, el corazón, el hígado, el bazo y el mediastino podrán o bien separarse, o dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas. Si se les separare, deberá dotárseles de un número o de cualquier otro medio de identificación que permita reconocer su pertenencia a la canal; esto será válido igualmente para la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para la inspección o, eventualmente para la realización de los controles previstos en la Directiva 86/469/CEE del Consejo (1). Las partes antes mencionadas deberán quedar próximas a la canal hasta el final de la inspección. Sin embargo, y siempre que no presente ningún signo patológico o lesión, el pene podrá retirarse inmediatamente. En todas las especies, los riñones deberán despegarse de su envoltura grasa y, en lo que se refiere a los animales de la especie bovina y porcina, así como a los solípedos, de su cápsula perirrenal.	No será necesario vaciar la línea durante las pausas en el trabajo, siempre que la realización de dichas pausas no sobrepase el límite de tiempo de 45 minutos. La inspección se considerará completa cuando se hayan realizado en su totalidad las operaciones contempladas en el punto 34 y el Capítulo VII. Deberá poder demostrarse la correlación. Las cabezas y las vísceras restantes deberán poder identificarse con la canal correspondiente hasta que se haya completado la inspección *post mortem*, es decir, cuando se hayan realizado todas las operaciones contempladas en el punto 34 y el Capítulo VII.	
33. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material y proceder a insuflarlas. No obstante, podrá autorizarse el insuflado de un órgano, cuando lo imponga un rito religioso, pero el órgano insuflado deberá retirarse de los intercambios intracomunitarios.	Se permitirá la insuflación de ciertos órganos, con fines rituales, como pulmones y vejigas, siempre y cuando dichos órganos no se destinen a intercambios intracomunitarios. Queda prohibida la insuflación con otros fines, incluidos: 1. el desprendimiento, de las pieles de corderos/ovejas mediante insuflación; 2. la prevención de la aspiración del agua de escaldado por insuflación de los espacios/cavidades intrapleurales de los cerdos; 3. la insuflación de cabezas o patas de terneros con fines estéticos. Queda asimismo prohibida la limpieza de las carnes con otros elementos, como cepillos, bayetas, raspadores de goma o lenguas bovinas. *NB:* Las condiciones establecidas en este punto también deberán aplicarse en las salas de despiece.	
34. Las canales de los solípedos, de los cerdos de más de cuatro semanas y de los bovinos de más de seis meses deberán presentarse a la inspección cortados en medias canales por incisión longitudinal de la columna vertebral. Si las necesidades de la inspección lo exigieren, el veterinario oficial podrá imponer el corte longitudinal de la cabeza y de la canal de todo el animal.	Los búfalos se tratarán como animales de la especie bovina. Si no se seccionaren las cabezas, deberá poder demostrarse que se han efectuado las inspecciones exigidas en la letra a) de los apartados A, B, C, D o E del punto 40.	

(1) DO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
35. Hasta el final de la inspección estará prohibido proceder al despiece de la canal, a la retirada o al tratamiento de cualquier parte del animal sacrificado.	Los cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de cerdos podrán retirarse a la zona especial de almacenamiento antes de que se complete la inspección *post mortem*. Cuando fueren precisas inspecciones de pezuñas y morros por razones de sanidad animal, deberán identificarse aquéllos, a fin de que puedan relacionarse con la canal correspondiente. En las vacas, si las ubres o el útero se destinaren a consumo humano, deberán incidirse. Dichas incisiones no deberán practicarse en la proximidad de carnes frescas expuestas.	
36. Las carnes consignadas o decomisadas, los estómagos, los intestinos y los subproductos no comestibles deberán colocarse, tan pronto sea posible, en los equipos especiales.	Se entiende por «subproductos no comestibles» cualquier parte de un animal que no sea comestible o se deseche como no apta para el consumo humano (excluidas las carnes decomisadas). Deberá existir un raíl independiente para la retirada de las canales consignadas que conduzca directamente a las instalaciones reservadas para dichas carnes. Habrá de salir del riel normal inmediatamente después del lugar en que se complete la inspección *post mortem* (es decir, cuando se hayan completado las operaciones contempladas en el punto 34 y el Capítulo VII), pero podrá salir del riel normal después de la operación de pesado de la canal, siempre y cuando se evite el contacto entre las canales durante dicho pesado. Esta línea no deberá cruzar ni tocar la línea normal. Se preferirá un bucle de reinspección con uniones de los rieles que permitan la evacuación hacia las instalaciones para carnes consignadas y al área de espurgo o almacenamiento de las carnes decomisadas. En los casos en que no sea posible instalar un raíl independiente para evacuar las carnes consignadas hacia las instalaciones, dichas carnes podrán desplazarse por el raíl normal, siempre que exista un sistema mecánico que impida el contacto entre las canales sobre el raíl. Podrá permitirse la retirada de las canales consignadas a lo largo del riel normal sin que exista un sistema mecánico para garantizar la separación de las canales, siempre que las canales consignadas se trasladen a las instalaciones especiales durante las pausas en el trabajo, y siempre que existan pausas suficientes para garantizar que no se produzca un retraso excesivo en el desplazamiento de las canales consignadas. Deberá evitarse el contacto entre las canales consignadas y el contacto de éstas con otras canales. En este caso, habrán de colocarse instalaciones apropiadas para la retirada de las canales consignadas cuando se modernice o reorganice la línea. Las canales podrán expurgarse en el bucle de reinspección y, si con posterioridad se consideraren aptas a efectos de intercambios intracomunitarios, podrán devolverse al riel normal. Los rieles trabables no son instalaciones adecuadas para el almacenamiento de canales consignadas.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Las carnes decomisadas deberán llevarse directamente y almacenarse en un local cerrado con llave o en recipientes cerrados con llave. Las materias no comestibles se llevarán al local o recipiente previstos en la letra d) del punto 4).	Letra d) del punto 4.
	Los estómagos e intestinos deberán depositarse en los locales previstos en la letra c) del punto 13.	
	Para las instalaciones exigidas en las salas de despiece, véase la letra d) del punto 4.	Letra d) del punto 4.
37. Si la sangre o los despojos de varios animales se recogieron en un mismo recipiente antes del final de la inspección *post mortem* todo el contenido de éste deberá excluirse de los intercambios intracomunitarios cuando la canal de uno de dichos animales se considere no apta para el consumo humano.	Cuando se acumulen los despojos, los estómagos e intestinos deberán recogerse en recipientes distintos de los reservados para otros despojos comestibles. Si se consignare una canal, cuando el motivo de la misma así lo aconseje, también deberán consignarse los despojos hasta que se haya tomado una decisión definitiva sobre la canal, o se haya decomisado. Los despojos sólo podrán juntarse cuando se haya completado la inspección *post mortem* de los distintos órganos.	
CAPÍTULO VII **Inspección sanitaria «post mortem»**	Todas las carnes destinadas a intercambios intracomunitarios deberán haber sido sometidas a una inspección *post mortem,* realizada por un veterinario oficial de conformidad con lo dispuesto en el presente capítulo, sin haber mostrado en dicha inspección alteración, alguna, salvo lesiones traumáticas producidas poco antes del sacrificio o malformaciones o alteraciones localizadas, siempre que se establezca, si es necesario por medio de pruebas de laboratorio apropiadas, que no hacen que la canal ni los despojos deban considerarse no aptos para consumo humano o peligrosos para la salud humana. Las partes de la canal o los despojos que presenten lesiones traumáticas producidas poco antes del sacrificio, o malformaciones o alteraciones localizadas o contaminación deberán eliminarse tras la inspección mediante expurgo y excluirse de los intercambios intracomunitarios. El resto de la canal o los despojos deberán someterse a una nueva inspección antes de ser declarados aptos a efectos de intercambios intracomunitarios.	Letras d) del punto A y b) del punto B, y puntos C y D del apartado 1 del artículo 3. Letra h) del artículo 5.
	Cuando realice las inspecciones, el veterinario oficial podrá estar asistido por auxiliares bajo su autoridad y responsabilidad. Todavía no se han establecido las normas detalladas que rijan esta asistencia ni los detalles relativos a calificaciones profesionales de los auxiliares y sus cometidos.	Apartado 3 del artículo 3.
38. Todas las partes del animal incluso la sangre deberán someterse a la inspección inmediatamente después del sacrifico para verificar si la carne es adecuada para el consumo humano.	Véase también el punto 35, sobre la retirada de partes de la canal.	Punto 35.
39. La inspección *post mortem* deberá comprender:		
a) el examen visual del animal sacrificado y de sus órganos;	Incluidos canal, ubre y útero. También deberán examinarse los rabos de los cerdos en busca de signos de mordeduras o lesiones.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
b) la palpación de los órganos mencionados en el apartado 40 y, si el veterinario oficial lo considerase necesario, del útero;		
c) las incisiones de determinados órganos y ganglios linfáticos y, teniendo en cuenta las conclusiones que hubiera sacado el veterinario oficial, del útero; si la inspección visual o la palpación de determinados órganos pusiere de manifiesto que el animal está afectado de lesiones que pudieren contaminar las canales, los equipos, el personal o los locales, dichos órganos no podrán sufrir la incisión en el local de sacrificio ni en ninguna otra parte del establecimiento en el que las carnes frescas podrían contaminarse;		
d) la búsqueda de anomalías de consistencia, de color, de olor y, en su caso, de sabor;	Podrá comprender la apreciación del olor propio de los verracos.	Véase también el apartado C del punto 40.
e) en caso necesario, exámenes de laboratorio, en particular, sobre las sustancias mencionadas en la letra b) del apartado 1 del artículo 4.		
40. El veterinario oficial procederá en particular de la forma siguiente:		
A. En los animales de la especie bovina de más de seis semanas de edad:	Los búfalos deberán someterse a las mismas reglas que los « animales de la especie bovina ».	
a) examen visual de la cabeza y la garganta; se practicará una incisión en los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y paróticos (Lnn, retropharingiales, mandibulares, y parotidei), y se procederá a su examen. Se examinarán los maseteros externos, en los que se practicarán dos incisiones en sentido paralelo a la mandíbula, y los maseteros internos (músculos pterygoides internos), en los que se practicará una incisión siguiendo un solo plano. La lengua, que se habrá desprendido para permitir un examen visual detallado de la boca y las fauces, será objeto de examen visual y palpación. Se deberán retirar las amígdalas;	Deberán excluirse de los intercambios intracomunitarios todas las carnes, incluidos tanto la carne de la canal como los despojos, procedentes de animales sacrificados en los que se hayan encontrado uno o más *(Cysticerci (Taenia) bovis,* vivos o muertos.	Letra f) del artículo 5.
b) examen de la tráquea; examen visual y palpación de los pulmones y del esófago; se practicarán incisiones en los ganglios linfáticos, bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales), y se examinarán dichos ganglios. La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales se abrirán en sentido longitudinal, los pulmones se incidirán en su tercio terminal, perpendicularmente a su eje principal; dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no se destinen al consumo humano;		
c) examen visual del pericardio y del corazón, siendo este último objeto de una incisión longitudinal practicada de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular;		
d) examen visual del diafragma;		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
e) examen visual y palpación del hígado y de los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); incisión en la superficie gástrica del hígado y en la base del lóbulo caudal para examinar los conductos biliares; se examinarán y palparán los ganglios linfáticos pancreáticos;		
f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los gánglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales y caudales), inspección manual de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuera necesario, incisión de dichos ganglios;		
g) examen visual del bazo y, si fuera necesario, palpación de dicho órgano;		
h) examen visual de los riñones y, si fuera necesario, incisión de los riñones y ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);		
i) examen visual de la pleura y del peritoneo;		
j) examen visual de los órganos genitales;		
k) examen visual y, si fuera necesario, palpación e incisión de la ubre y de sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii). En la vaca, cada mitad de las ubres se abrirá mediante una incisión larga y profunda hasta los sinus lactíferos *(sinus galactophores)* y se efectuará una incisión en los ganglios linfáticos de la ubre, salvo que esté excluida del consumo humano.		
B. En los animales de la especie bovina de menos de seis años de edad:	Se considerará a los búfalos «animales de la especie bovina».	
a) examen visual de la cabeza y la garganta. Se practicarán incisiones en los ganglios linfáticos retrofaríngeos (Lnn. retropharyngiales) y se examinarán dichos ganglios. Se examinarán la boca y la cavidad retrobucal y se palpará la lengua. Se retirarán las amígdalas;		
b) examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; se practicarán incisiones en los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales) y se examinarán dichos ganglios. La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales se abrirán en sentido longitudinal, y en los pulmones se practicará una incisión en su tercio terminal, en sentido perpendicular a su eje principal; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;		
c) examen visual del pericardio y del corazón, siendo objeto este último de una incisión longitudinal practicada de forma que abra los ventrículos y que atraviese el tabique interventricular;		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
d) examen visual del diafragma;		
e) examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación y, en caso necesario, incisión en el hígado y sus ganglios linfáticos;		
f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales y caudales); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuera necesario, incisión de dichos ganglios;		
g) examen visual del bazo y, si fuera necesario, palpación de dicho órgano;		
h) examen visual de los riñones; incisión, si fuera necesario, de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);		
i) examen visual de la pleura y del peritoneo;		
j) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones; en caso de duda, deberá hacerse una incisión en la región umbilical y deberán abrirse las articulaciones. Se examinará el flujo sinovial.		
C. En los porcinos:	De conformidad con lo dispuesto en la letra a) del artículo 5 de la Directiva 64/433/CEE, los Estados miembros velarán para que no se expidan de su territorio al de otro Estado miembro carnes frescas procedentes de:	
a) examen visual de la cabeza y la garganta, se practicarán incisiones en los ganglios linfáticos submaxilares (Lnn. mandibulares) y se examinarán dichos ganglios. Se examinarán visualmente la boca, la cavidad retrobucal y la lengua. Se retirarán las amígdalas;	(i) cerdos machos utilizados para la reproducción, (ii) cerdos criptórquidos y hermafroditas, (iii) cerdos machos no castrados de un peso expresado en canal superior a un límite a fijar por el Consejo, salvo si éstos estuvieren destinados a someterse a alguno de los tratamientos previstos en la Directiva 77/99/CEE del Consejo [1] y provistos de la marca prevista en la Decisión 84/371/CEE, de la Comisión [2], o si el Estado miembro importador hubiere concedido derogación conforme al punto (ii) del artículo 6 de la Directiva 64/433/CEE.	Directiva 77/99/CEE. Decisión 84/371/CEE.
b) examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales). Se abrirán longitudinalmente la tráquea y las principales ramificaciones bronquiales y se efectuará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, en sentido perpendicular a su eje principal; sin embargo, estas incisiones no serán necesarias si los pulmones están excluidos del consumo humano;	La marca especial será el sello oval contemplado en el punto 49 del Capítulo X del Anexo I a la Directiva 64/433/CEE atravesado a lo largo de su diámetro mayor por dos líneas rectas paralelas situadas a una distancia no inferior a 1 cm; la información en él contenida permanecerá legible y las dos líneas paralelas serán visibles así como el borde externo de la marca.	Decisión 84/371/CEE.
c) examen visual del pericardio y el corazón, siendo objeto este último de una incisión longitudinal practicada de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular;	En tanto se llegue a un acuerdo sobre el límite de peso, la responsabilidad del marcado de las carnes de verraco competerá al Estado miembro exportador.	
d) examen visual del diafragma;	Véase también la letra d) del punto 39, que establece que la inspección *post mortem* deberá comprender la búsqueda de anomalías de olor.	
e) examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos;		

(1) DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85.
(2) DO nº L 196 de 26. 7. 1984, p. 46.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
f) examen visual del tubo gastrointestinal, el mesentario y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales y caudales); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, en caso necesario, incisión de dichos ganglios;		
g) examen visual y palpación del bazo;		
h) examen visual de los riñones; si fuera necesario, incisión de los riñones y los ganglios linfáticos (Lnn. renales);		
i) examen visual de la pleura y el peritoneo;		
j) examen visual de los órganos genitales;		
k) en las cerdas, examen visual de la ubre y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii) e incisión de los ganglios linfáticos supramamarios;		
l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá hacerse una incisión en la región umbilical y deberán abrirse las articulaciones.		
D. En los ovinos y caprinos:		
a) examen visual de la cabeza después del desuello y, en caso de duda, inspección de la garganta, la boca, la lengua y los ganglios linfáticos retrofaríngeos y parótidos, sin perjuicio de los requisitos en materia de sanidad animal. Esta inspección no será necesaria si la autoridad competente puede garantizar que la cabeza — incluidos la lengua y los sesos — no están destinados al consumo humano;		
b) examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales); en caso de duda, se practicarán incisiones en dichos órganos y ganglios y se examinarán;		
c) examen visual del pericardio y del corazón en caso de duda, se practicará una incisión en el corazón y se examinará este órgano;		
d) examen visual del diafragma;		
e) examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos; incisión en la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares;		
f) examen visual del tubo gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales y caudales);		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
g) examen visual y palpación del bazo;		
h) examen visual de los riñones; si fuera necesario, incisión de los riñones y los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);		
i) examen visual de la pleura y el peritoneo;		
j) examen visual de los órganos genitales;		
k) examen visual de la ubre y sus ganglios linfáticos;		
l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá hacerse una incisión en la región umbilical y deberán abrirse las articulaciones.		
E. En los solípedos domésticos:		
a) examen visual de la cabeza y, una vez despredida la lengua, de la garganta. Se palparán los ganglios linfáticos submaxiliares, retrofaríngeos y parótidos (Lnn. retropharyngiales, mandibulares y parotidei) y, en caso necesario, se practicarán incisiones en ellos. Se examinará visualmente y se palpará la lengua, una vez desprendida para permitir una inspección detallada de la boca y de la cavidad retrobucal. Se extirparán las amígdalas;		
b) examen visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; se palparán los ganglios linfáticos bronquiales y mediastinales (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales) y, si fuera necesario, se practicarán incisiones en ellos. La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales se abrirán en sentido longitudinal, practicándose una incisión en el tercio posterior de los pulmones, en sentido perpendicular a su eje principal; no obstante, estas incisiones no serán necesarias si los pulmones están excluidos del consumo humano;		
c) examen visual del pericardio y el corazón, siendo este último objeto de una incisión longitudinal practicada de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular,		
d) examen visual del diafragma;		
e) examen visual del hígado y los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos; en caso necesario, incisión del hígado y los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos;		
f) examen visual del tubo gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales y caudales); si fuera necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
g) examen visual y palpación del bazo;		
h) examen visual de los riñones; palpación de los riñones y, si fuera necesario, incisión de los riñones y los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);		
i) examen visual de la pleura y el peritoneo;		
j) examen visual de los órganos genitales de sementales y yeguas;		
k) examen visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii) y, si fuera necesario, incisión de los ganglios linfáticos supramamarios;		
l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá hacerse una incisión en la región umbilical y deberán abrirse las articulaciones;		
m) se examinarán todos los caballos tordos o blancos en busca de melanosis y melanomas interesando los músculos y ganglios linfáticos (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) de los hombros bajo el cartílago escapular, aflojando para ello la articulación de un hombro. Los riñones se expondrán y examinarán practicando una incisión que atraviese completamente el riñón.		
F. En caso de duda, el veterinario oficial podrá practicar en las partes pertinentes del animal todas las incisiones y exámenes adicionales que sean necesarios para llegar a una decisión definitiva..		
G. Cuando sea obligatorio practicar una incisión en los ganglios linfáticos mencionados, se les someterá sistemáticamente a incisiones múltiples y a una inspección visual.		
41. El veterinario oficial, además, deberá efectuar sistemáticamente:		
A. Una investigación de la cisticercosis en los porcinos: dicha investigación incluirá el examen de las superficies musculares directamente visibles, en particular a nivel de los músculos abductores del muslo, de los pilares del diafragma, de los músculos intercostales, del corazón, de la lengua y de la laringe, y, si fuera necesario, de la pared abdominal y de los psoas separados del tejido adiposo.	Deberán excluirse de los intercambios intracomunitarios todas las carnes, incluidos tanto la carne de canal como los despojos, procedentes de animales sacrificados en los que se hayan encontrado uno o más *cysticerci cellulosae* vivos o muertos.	Letra f) del artículo 5.
B. Suprimido		
C. La investigación del muermo en los solípedos mediante un atento examen de las mucosas de la tráquea, de la laringe, de las cavidades nasales, de los sinus y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y ablación del tabique nasal.		
Sin embargo, dicho examen se podrá sustituir por otros exámenes, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 16;	El artículo 13 prevé excepciones a los requisitos establecidos en este punto a instancia de Estados miembros que proporcionen garantías similares. Al otorgar la excepción se fijarán condiciones sanitarias como mínimo equivalentes. Los exámenes alternativos sólo podrán practicarse previa autorización del CVP.	Artículo 13.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
D. Las carnes frescas que procedan de animales de la especie porcina y que comprendan músculos estriados deberán someterse a una investigación de triquinas bajo el control y la responsabilidad del veterinario oficial.	Deberán excluirse de los intercambios intracomunitarios todas las carnes, incluidas las carnes de la canal y los despojos, de animales en los que, después del sacrificio, se descubra la existencia de triquinas.	Letra f) del artículo 5.
Dicho examen se efectuará según los métodos científicamente reconocidos y probados en la práctica, en particular aquellos que definen las directivas comunitarias u otras normas internacionales.	Los métodos definidos en las Directivas de la Comunidad son los contenidos en el Anexo I de la Directiva 77/96/CEE del Consejo [1], que incluye un método directo y cinco métodos por digestión. Deberá utilizarse uno de dichos métodos, salvo en caso de que las carnes de cerdo vayan a tratarse por el frío de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo IV de la Directiva 77/96/CEE, o que el Estado miembro importador haya otorgado una excepción de conformidad con lo dispuesto en el inciso i) del apartado 1 del artículo 6.	Directiva 77/96/CEE. Inciso i) apartado 1 del artículo 6.
Los resultados deberán evaluarse siguiendo un método de referencia establecido según el procedimiento previsto en el artículo 16 previo dictamen del Comité científico veterinario y cuya fiabilidad será por lo menos equivalente al examen triquinoscópico previsto en el punto 1 del Anexo I de la Directiva 77/96/CEE.	Todavía no se ha fijado el método de referencia.	
La Comisión publicará dicho método de referencia en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.		
E. El veterinario oficial registrará los resultados de las inspecciones sanitarias *ante mortem* y *post mortem* y, en caso de diagnóstico de una enfermedad transmisible al hombre contemplada en el artículo 6 *bis*, se lo comunicará a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control el ganado de origen de los animales y al responsable de dicho ganado.		
CAPÍTULO VIII **Disposiciones referentes a las carnes destinadas al despiece**	Las condiciones que establece este capítulo deberán observarse en todas las salas de despiece autorizadas durante las operaciones de despiece a efectos de intercambios intracomunitarios. incluidas las salas de despiece integradas en mataderos.	Letra b) del punto B) del apartado 1 del artículo 3.
42. Sólo se permitirá el despiece en trozos más pequeños que los indicados en el punto A del apartado 1 del artículo 3, el deshuesado o el despiece de los hígados de los animales de la especie bovina en las salas de despiece autorizadas.	La división de las canales en medias canales, o de las medias canales en un máximo de tres porciones o cuartos de canal podrá efectuarse en un matadero o una sala de despiece. El troceado de las carnes en piezas de tamaño inferior al de las indicadas o el deshuesado sólo podrán efectuarse en una sala de despiece.	Punto A del apartado 1 del artículo 3.
43. El empresario del establecimiento o su representante estará obligado a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgare útil y a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias; en particular, deberá estar capacitado, ante cualquier petición, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento.		

[1] DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
44. Las carnes que no reúnan las condiciones de la letra b) del punto B del apartado 1 del artículo 3 no podrán encontrarse en las salas de despiece autorizadas sino a condición de que estén allí almacenadas en emplazamientos especiales; deberán despiezarse en otro lugar o en otro momento que las carnes que cumplan las mencionadas condiciones. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todos los locales de almacenamiento y de faenado para garantizar el riguroso cumplimiento de las disposiciones arriba mencionadas.	Las carnes embaladas no podrán almacenarse en el mismo local que las carnes sin protección o envasadas.	letra a) del punto 14.
	Si se despiezare carne destinada a la CEE al mismo tiempo que carne no apta para la CEE, pero en una zona independiente de la sala de despiece, deberá poder garantizarse la separación de las carnes. Toda carne que haya entrado en o atravesado un área que no esté reservada exclusivamente para carnes destinadas a la CEE deberá excluirse de los intercambios intracomunitarios.	
45. a) Las carnes frescas deberán introducirse en los locales mencionados en la letra b) del punto 14 del Capítulo II a medida que se vayan necesitando. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, deberán transportarse al local frigorífico adecuado mencionado en la letra a) del punto 14 del Capítulo II;	Las carnes deberán llevarse a la sala de despiece a medida que se vayan necesitando, y se trasladarán lo antes posible a un local para su almacenamiento. No se permitirá la permanencia de las carnes en la sala de despiece durante más tiempo del que sea necesario, y deberán trasladarse a un local de almacenamiento con la rapidez suficiente para evitar que la temperatura de la carne supere los valores previstos en la letra b) del punto 45.	
	No deberá permitirse que la temperatura de las carnes que se hayan enfriado hasta una temperatura inferior a + 7 °C, o de los despojos enfriados hasta una temperatura inferior a + 3 °C, se eleve por encima de estas temperaturas, y las operaciones de manipulación de las carnes se planificarán de modo que sea posible mantener en todo momento la temperatura de las carnes por debajo de + 7 °C, y en el caso de los despojos, de + 3 °C.	
	Se fijarán las disposiciones complementarias que deben satisfacer las carnes congeladas.	Apartado 1 del artículo 7.
b) durante el trabajo del despiece, deshuesado, envasado y embalaje, las carnes deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 °C. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser igual o inferior a + 12 °C. Durante el despiece, envasado y embalaje, los hígados de los animales de la especie bovina deberán mantenerse permanentamente a una temperatura interna o inferior a + 3 °C;		Apartado 65.
c) no obstante lo dispuesto en los puntos a) y b), las carnes podrán despiezarse al calor. En ese caso deberán transportarse directamente del local de sacrificio al local de despiece. El local de sacrificio y el local de despiece deberán, por lo tanto, estar situados en un mismo grupo de edificios y suficientemente próximos uno al otro, puesto que las carnes por despiezar deberán trasladarse sin ruptura de la cadena de uno a otro local debiendo efectuarse el despiece sin demora. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, las carnes deberán transportarse a un local frigorífico adecuado.	El artículo 13 prevé una excepción complementaria para establecimientos individuales de los Estados miembros, Hasta que el CVP haya otorgado una excepción, el despiece deberá llevarse a cabo de conformidad con las disposiciones de este capítulo. Para la definición de «local», véanse las observaciones introductorias del Anexo I.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
d) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán a medida que vayan juntándose en los equipos previstos en la letra d) del punto 4.	Las carnes que caigan al suelo deberán expurgarse. Si no tuvieren tamaño suficiente para poder expurgarse, se decomisarán.	
CAPÍTULO IX **Control sanitario de las carnes despiezadas y de las carnes almacenadas**	Las condiciones establecidas en este capítulo deberán satisfacerse en las salas de despiece [letra d) del punto B del apartado 1 del artículo 3] y cuando se almacenen carnes frescas en mataderos, salas de despiece o frigoríficos autorizados. El apartado 3 del artículo 3 autoriza el empleo de auxiliares del veterinario oficial durante la supervisión prevista en la letra d) del punto B del apartado 1 del artículo 3, es decir, durante el despiece.	Letra d) del punto B, letra g) del punto A, letra c) del punto B y letra a) del punto D del apartado 1 del artículo 3.
46. Las salas de despiece autorizadas y los almacenes frigoríficos autorizados estarán sujetos al control ejercido por el veterinario oficial. Éste deberá estar prevenido, con el tiempo suficiente, antes de que se proceda al despiece de la carne destinada a los intercambios intracomunitarios.	El veterinario oficial podrá ser asistido por personal especialmente formado a tal efecto en la ejecución de tareas puramente materiales. El veterinario oficial debe estar presente durante el despiece y embalado. En todo caso, el veterinario oficial tendrá que estar presente, al menos una vez al día cuando se realice el despiece de carne destinada a los intercambios intracomunitarios, a fin de inspeccionar la carne antes de dicha operación. El veterinario oficial debe asimismo, supervisar las operaciones de carga y descaga en cumplimiento del punto 47. Quando se desconozca qué carnes se destinarán a intercambios intracomunitarios, el veterinario y su auxiliar estarán presentes todo el tiempo necesario para inspeccionar carnes destinadas a los intercambios intracomunitarios. El veterinario oficial deberá realizar, por lo menos, una visita diaria a todas las salas de despiece que produzcan carnes despiezadas para la exportación, y por lo menos una visita mensual a las salas de despiece autorizadas que no produzcan carnes despiezadas destinadas a la exportación. En el caso de los almacenes frigoríficos, el veterinario oficial deberá efectuar visitas regulares a los locales de almacenamiento. El veterinario oficial deberá permanecer en contacto constante con el auxiliar que trabaje en la sala de despiece o el almacén frigorífico, y se asegurará de que se le informa de cualquier problema relacionado con la observancia de la Directiva 64/433/CEE. La notificación previa de las operaciones de despiece se hará al veterinario oficial que controla la sala de despiece.	Apartado 2 del artículo 8 y apartado 3 del artículo 3. Punto 42.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
47. El control del veterinario oficial incluirá las siguientes tareas:	El veterinario debe tener acceso a los ficheros de la empresa, en los que se identificarán claramente las carnes admisibles a efectos de intercambios intracomunitarios.	
— control de entradas y salidas de las carnes frescas,	Se entiende por control de las entradas la comprobación de que el origen de las carnes es claro, de que las carnes no presentan signos de contaminación (o de que si estuviere contaminada, se expurga inmediatamente), de que la descarga tiene lugar en condiciones higiénicas, de que se transportan de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo XIV y de que van acompañadas de garantías sanitarias adecuadas. Dichas garantías sanitarias podrán ser o medios de transporte precintados para los desplazamientos internos o un certificado de desplazamiento interno expedido en el mismo Estado miembro; un certificado según el modelo facilitado en el Anexo II expedido en otro Estado miembro [véase la letra b) del punto D del apartado 1 del artículo 3] o un certificado expedido en un país tercero de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo B de la Directiva 72/462/CEE del Consejo.	
	Se entiende por control de las salidas la comprobación de que la carne no está contaminada, de que la carga tiene lugar en condiciones higiénicas y de que las carnes se transportan de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo XIV.	
— inspección sanitaria de las carnes frescas presentadas en los establecimientos mencionados en el punto 46 y destinadas a los intercambios intracomunitarios,	Los establecimientos a que se refiere el punto 46 comprenden salas de despiece, instalaciones de almacenamiento de mataderos y salas de despiece, y almacenes independientes (véase anteriormente, título del Capítulo IX).	Letras g) del punto A, d) del punto B y a) del punto D del apartado 1 del artículo 3.
— inspección sanitaria de las carnes frescas destinadas a los intercambios intracomunitarios, antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de los establecimientos mencionados en el punto 46,		
— expedición y entrega de los documentos previstos en la letra f) del punto A del apartado 1 del artículo 3 y en el punto 54 del Capítulo X,	El documento previsto en la letra f) del punto 1 del apartado 1 del artículo 3 es el certificado sanitario, que deberá expedirse de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo XII.	Capítulo XII.
	La letra f) del punto A del apartado 1 del artículo 3 trata de la expedición de certificados de inspección veterinaria en mataderos.	Letra f) del punto 1 del apartado 1 del artículo 3.
	La letra f) del punto B del apartado 1 del artículo 3 indica que las carnes expedidas desde salas de despiece también deberán respetar las condiciones de la letra f) del punto A, por lo que dichas carnes también irán acompañadas de un certificado expedido por el veterinario oficial de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo XII.	Letra f) del punto B del apartado 1 del artículo 3.
	Los certificados de las carnes expedidas desde almacenes frigoríficos se tratan de modo independiente en la letra b) del punto B del apartado 1 del artículo 3. Se exige también que dicho certificado se expida de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo XII.	Letra b) del punto D del apartado 1 del artículo 3.
	Los documentos a que se refiere el punto 54 son las etiquetas en las que figura el sello de inspección veterinaria, que deberán adherirse al embalado o envasado.	Punto 54.
	En el punto 48 también se responsabiliza al veterinario oficial de la custodia y entrega para su colocación de estas etiquetas.	Punto 48.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
— control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de la maquinaria, previsto en el Capítulo IV, así como de la higiene del personal incluyendo la ropa de trabajo,		Capítulo IV.
— ejecución de cualquier toma de muestra necesarias para efectuar exámenes de laboratorio que tengan por objeto detectar, por ejemplo, la presencia de gérmenes nocivos, de aditivos o de otras sustancias químicas no autorizadas. Los resultados de dichos exámenes serán consignados en un registro.		
— cualquier otro control que el veterinario estimare útil para el control del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.		
CAPÍTULO X **Marcado de inspección veterinaria**		
48. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial. Con este fin, éste tendrá en su poder y guardará:	Los sellos de inspección veterinaria sólo podrán aplicarse cuando estén presentes en el establecimiento el veterinario oficial o su auxiliar, y cuando las etiquetas tengan una numeración sucesiva, deberán registrarse dichos números.	
a) los instrumentos destinados al marcado de inspección de las carnes, que no podrá entregar al personal auxiliar sino en el momento mismo del marcado y por el tiempo necesario para ello;	Los auxiliares descritos en el punto 46, es decir, auxiliares de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 8.	Punto 46. Apartado 2 del artículo 8.
b) las etiquetas y el material de envasado una vez que estén revestidos del marchamo previsto en el presente capítulo. Dichas etiquetas y material de envasado serán entregados al personal auxiliar en el momento mismo en que deban colocarse y en cantidad suficiente a las necesidades.	El cuarto guión del punto 47 también se refiere al control veterinario de las etiquetas que lleven el sello de inspección veterinaria. Este punto se refiere únicamente a las etiquetas que lleven el sello de inspección veterinaria con las dimensiones exigidas en la Directiva 64/433/CEE, y no a las etiquetas comerciales.	Punto 47.
49. El sello de inspección veterinaria deberá ser:	Este sello no deberá utilizarse en carnes que no satisfagan las condiciones establecidas en la presente Directiva. Es preferible que las otras marcas de inspección veterinaria utilizadas en las carnes se distingan claramente de los sellos de inspección veterinaria utilizados en las carnes para los intercambios intracomunitarios. Las condiciones relativas a la forma del sello de inspección veterinaria no se aplican a terceros países [véase letra e) del apartado 2 del artículo 17 de la Directiva 72/462/CEE]. Para detalles sobre las marcas especiales que deberán aplicarse a la carne de verracos, véase la letra k) del punto 40.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
a) bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de largo y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles: — en la parte superior, la o las iniciales del país exportador, puestas en letras mayúsculas, es decir: B-D-DK-F-GR-IRL-I-L-NL-UK-ESP-P, seguidas del número de autorización veterinaria del establecimiento, — en la parte inferior, una de las siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC, EOK;	Cuando se aplique el sello de inspección veterinaria al envase de porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, podrá reducirse el tamaño del sello. El tamaño del sello no podrá reducirse en ningún otro caso.	Punto 55.
b) o bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de largo y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles: — en la parte superior, el nombre del país exportador, en mayúsculas, — en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento, — en la parte inferior una de las siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC o EOK. Los caracteres deberán tener como mínimo una altura de 0,8 cm para las letras y 1 cm para las cifras. Además, el sello de inspección veterinaria podrá incluir una indicación que permita identificar al veterinario que haya procedido a la inspección sanitaria de las carnes.	Estas condiciones se aplicarán a los sellos de inspección veterinaria descritos en las letras a) y b) precedentes.	
50. Las canales se marcarán con tinta o al fuego con ayuda de un marchamo de conformidad con el punto 49: — las que pesaren más de 65 kilogramos deberán llevar la señal del marchamo en cada media canal, en los siguientes lugares por lo menos: cara externa de la nalga, lomos, dorso, pecho y espalda, — las otras deberán llevar cuatro marcas de marchamo como mínimo, colocadas sobre las espaldas y sobre la cara externa de las nalgas.	En el punto 57 se especifica la tinta que deberá utilizarse en las carnes frescas.	Punto 57.
51. El hígado de los bovinos, porcinos y solípedos se marcará al fuego con ayuda de un marchamo, de conformidad con el punto 49. Los despojos de todas las especies se marcarán, bien con tinta o bien al fuego, con un marchamo, de conformidad con el punto 49, a menos que estuvieren envasados o embalados y marcados de conformidad con los puntos 54 y 55.	En el punto 57 se especifica la tinta que deberá utilizarse.	Punto 57.
52. Los trozos obtenidos en las salas de despiece, a partir de canales marcadas regularmente deberán marcarse, bien con tinta o bien al fuego, con un sello de inspección veterinaria de conformidad con el punto 49, a menos que estuvieren envasados o embalados.		
53. Los embalajes deberán marcarse siempre de conformidad con el punto 54.		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
54. Los trozos cortados y los despojos embalados contemplados en el párrafo segundo del punto 51 y en el 52, incluidos los hígados troceados de los animales de la especie bovina deberán llevar un marchamo de conformidad con las disposiciones del punto 49, que comprenda el número de autorización veterinaria de la sala de despiece en lugar del número del matadero, y que figurará en una etiqueta adherida al embalaje o impresa sobre el embalaje, de forma que quede destruida al abrir el mismo. Dicha etiqueta llevará igualmente un número de serie, pudiendo dicha exigencia ser facultativa, por decisión de la autoridad central competente para los intercambios intracomunitarios. Sin embargo, cuando los trozos cortados y los despojos estuvieren envasados de conformidad con el punto 61 del Capítulo XI, la etiqueta arriba mencionada se podrá fijar al envase. No obstante, cuando se embalen los despojos en un matadero, el marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de dicho matadero.	El control por el veterinario de la etiqueta a que se refiere este punto se especifica en el cuarto guión del punto 47. El marchamo deberá aplicarse a los envases que cumplan los requisitos enumerados en el punto 61 de forma que quede destruido al abrir el mismo. Deberán incluirse números sucesivos en las etiquetas adheridas al embalaje de carnes importadas de terceros países. En todos los casos, los números sucesivos deberán estar impresos. No se permitirán las etiquetas sueltas con el sello de inspección veterinaria en el interior de embalajes de carnes. Las cajas de cartón estarán etiquetadas de forma que no puedan abrirse sin destruir la marca de inspección veterinaria. Cuando se abran las cajas de cartón, todas las marcas de inspección veterinaria deberán destruirse. Las etiquetas portadoras del sello de inspección veterinaria deberán fijarse de forma que no puedan desprenderse intactas. Las carnes sólo podrán ser objeto de nuevo embalado y nuevo etiquetado bajo control veterinario.	Cuarto guión del punto 47.
55. Además de lo dispuesto en el punto 54, cuando las carnes frescas estuvieren envasadas en porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, una reproducción impresa del marchamo prevista en la letra a) del punto 49 deberá figurar encima del envase o encima de una etiqueta aplicada sobre el envase. El marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de la sala de despiece. Las dimensiones previstas en el punto 49 no se aplicarán al marcado aludido en el presente punto. No obstante, cuando los despojos se hubieren envasado en un matadero, el marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de dicho matadero.	La presencia de un sello de inspección veterinaria sobre carnes envasadas para venta directa al consumidor no exime de la obligación de que figure sobre el envase el sello. No serán necesarios números sucesivos en los marchamos aplicados al material de envasado, a menos que el material de envasado se ajuste a lo establecido en el punto 61.	
56. Las carnes de solípedos y su embalaje deberán estar provistos de una marca especial que se determinará según el procedimiento previsto en el artículo 16.	Todavía no se ha determinado la forma de la marca especial.	
57. Se decidirán los colorantes que podrán utilizarse para aplicar el marchamo a las carnes frescas según el procedimiento previsto en el artículo 16 ; hasta que se tomare dicha decisión, sólo podrá utilizarse el violeta de metilo.	Todavía no se ha determinado el colorante que podrá utilizarse para aplicar el marcado a las carnes frescas. Hasta entonces deberá utilizarse el violeta de metilo.	
CAPÍTULO XI **Envasado y embalaje de carnes frescas**	Véanse las definiciones de « envasado » y « embalaje » en las letras l) y m) del artículo 2.	
	NB: Si las carnes frescas no estuvieren envasadas y embaladas de acuerdo con lo dispuesto en este capítulo, todas las piezas deberán llevar el sello de inspección veterinaria y deberán permanecer suspendidas durante todo el transporte, o colocadas sobre soportes en el caso de las carnes despiezadas y los despojos.	Puntos 51 y 52. Punto 59, letra c) del punto 69 y punto 75.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
58. a) Los embalajes (por ejemplo cajas, cartones) deberán satisfacer todas las normas de higiene y, en particular: — no podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne, — no podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana, — serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.	Sólo se considerarán aceptables las cajas de madera en los puntos de recogida y distribución (áreas de clasificación) y los almacenes en que se manipulen exclusivamente carnes higiénicamente embaladas. En el caso de canales envasadas en polietileno, no se permitirá que sobresalgan partes de las mismas, a menos que sea necesario para mantenerlas suspendidas durante el transporte y se garantice que las carnes frescas no sufren contaminación durante el transporte, almacenamiento o manipulación en el momento de su envío o recepción.	Letra a) del punto 4.
b) Los embalajes no deberán volver a utilizarse para embalar las carnes, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y si previamente se han limpiado y desinfectado.	Se incluyen los contenedores que deberán permanecer cerrados y sellados con un marchamo de inspección veterinaria durante el transporte.	
59. Cuando, en su caso, se envasaren las carnes frescas despiezadas o los despojos, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de la higiene.	Cuando las carnes despiezadas deben envasarse ello deberá efectuarse inmediatamente después del despiece. Los despojos se envasarán normalmente después de refrigerados, pero podán envasarse inmediatamente después de la inspección *post mortem*, siempre que se refrigeren inmediatamente después del envasado o, si se embalaren inmediatamente, después del embalado.	
Con excepción de los trozos de tocino y de pecho, las carnes despiezadas y los despojos, en todos los casos, deberán estar provistos de un envase protector, salvo si se transportan suspendidas.	Si se transportaren carnes frescas expuestas, deberán ir suspendidas, sobre soportes o en recipientes resistentes a la corrosión. Si fueren suspendidas, no deberá permitirse que entren en contacto con el suelo. Deberán transportarse en medios de transporte precintados en todo momento, salvo cuando se hayan autorizado medios de transporte no precintados de acuerdo con lo dispuesto en el punto 68. Si se transportaren carnes expuestas sobre soportes, dichos soportes deberán cumplir las condiciones establecidas en la letra c) del punto 17 y en el punto 19. Deberán adoptarse precauciones para garantizar que las carnes no puedan caer al suelo. Las vísceras deberán transportarse embaladas, según lo dispuesto en el punto 73. Los demás despojos y productos de despiece podrán ir suspendidos, sobre soportes o embalados.	
	Las canales, medias canales, medias canales despiezadas en un máximo de tres porciones de grasa y cuartos sin embalar deberán mantenerse en suspensión durante el transporte, salvo en caso de transporte aéreo, en el que podrán descansar sobre soportes. Cuando las canales, medias canales, medias canales despiezadas en un máximo de tres porciones de canal y cuartos se transporten por vía aérea, podrán trasladarse a y desde el vehículo de transporte aéreo sobre soportes siempre que no se manipulen durante la carga o descarga en los aeropuertos.	Letra c) del punto 69.
Dichos envases deberán ser transparentes y satisfacer, además, las condiciones indicadas en el primer y segundo guiones de la letra a) del punto 58; no se podrán utilizar una segunda vez para el envasado de carnes.	Los estoquinetes no cumplen los requisitos exigidos para el envasado o el embalaje. Queda prohibida la utilización de paños (es decir, telas tratadas con salmuera, agua potable o agua hiperclorada).	
Los hígados troceados de los animales de la especie bovina deberán enviarse por separado. Cada envase sólo deberá contener una víscera completa, cortada en filetes y presentada en su forma original.		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
60. Deberán embalarse las carnes envasadas.		
61. No obstante, si el envasado reuniere todas las condiciones de protección del embalaje, éste no deberá ser transparente e incoloro y no será indispensable colocarlo en un segundo envase, a condición de que reúna las otras condiciones del punto 58.		
62. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local si se cumplieren las siguientes condiciones:	En las salas de despiece será necesario un local independiente para el embalaje, a menos que se cumplan las condiciones previstas en este punto.	Letra c) del punto 14.
a) el local deberá ser suficientemente amplio y distribuido de forma que garantice el carácter higiénico de las operaciones;	El local será lo bastante amplio para permitir: (i) fácil acceso a lavabos y esterilizadores, (ii) espacio suficiente para la introducción de cajas vacías y la retirada de las ya llenas, (iii) el personal supervisor deberá tener fácil acceso a los puestos de trabajo. Asimismo, y con independencia del tamaño del local, deberá poder garantizarse: (i) que no haya contacto entre el material de embalaje y las carnes frescas, (ii) una separación clara entre las operaciones de embalaje y otras operaciones, (iii) durante las operaciones de embalaje, un recorrido higiénico del producto a lo largo de la cadena de embalaje.	
b) el embalaje y el envasado se colocarán, inmediatamente después de su fabricación, en una envoltura protectora hermética, protegida contra cualquier deterioro durante el transporte al establecimiento, y almacenadas en condiciones higiénicas en un local separado del establecimiento;	La envoltura protectora no podrá retirarse hasta que los materiales de envasado y embalaje se encuentren en el local de almacenamiento, e inmediatamente antes de su uso. No se permitirá el almacenamiento del material de envasado y embalaje sobre el suelo. El local deberá estar seco en todo momento.	
c) los locales de almacenamiento de los materiales de embalaje deberán estar libres de polvo y de parásitos y privados de toda conexión atmosférica con locales que contengan sustancias que pudieren contaminar la carne fresca. Los embalajes no podrán almacenarse directamente en el suelo;		
d) se montarán los embalajes, en condiciones higiénicas antes de su introducción en el local;	La superficie interna del material de envasado no deberá entrar en contacto con el material de embalaje. El personal que manipule los embalajes no deberá manipular la superficie interna del material de envasado a menos de que sea carne envasada la que se introduzca en éste.	
e) se introducirán los embalajes, en condiciones higiénicas, en el local y se utilizarán sin demora. No podrá manipularlos el personal encargado de manipular la carne fresca;	Los materiales de embalaje solo podrán pasar por áreas que no contengan productos animales ni productos que puedan contaminar las carnes frescas. El sistema ideal de transporte de los materiales de embalaje es mediante cinta transportadora o a través de rampas protegidas higiénicamente. En todos los casos, deberá evitarse la presencia de polvo de fibra prensada.	
	Véanse también las notas de la letra c) del punto 14 relativas a las máquinas selladoras.	Letra c) del punto 14.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
f) inmediatamente después de su envasado, las carnes deberán colocarse en los locales de almacenamiento previstos a tal efecto.	Esta condición también se exige en la letra a) del punto 45. Las carnes embaladas deberán retirarse al menos con la rapidez suficiente para garantizar el mantenimiento de las temperaturas especificadas en el punto 65.	Letra a) del punto 45.
63. Los embalajes mencionados en el presente Capítulo no podrán contener sino las carnes despiezadas pertenecientes a la misma especie animal.	Por analogía, el embalaje sólo podrá contener, asimismo, despojos de la misma especie animal. «Especie» significa que las diversas especies incluidas en los grupos «animales bovinos (incluidos búfalos)» y «solípedos», deberan embalarse por separado.	
CAPÍTULO XII **Certificado de inspección veterinaria**		
64. El ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, que deberá acompañar las carnes durante su transporte al país destinario, deberá ser expedido por un veterinario oficial en el momento del cargamento. El certificado deberá corresponder, en su presentación y su contenido al modelo recogido en el Anexo II; deberá constituirse por lo menos en la o las lenguas oficiales del país destinatario. Deberá constar de una sola hoja.	El veterinario oficial deberá examinar el envío en el lugar de expedición antes de firmar el certificado de inspección veterinaria. Sólo deberá expedirse un certificado original, excepto en caso de que se deteriore, y todo cambio posterior deberá ser refrendado por el veterinario oficial. Si los funcionarios de aduanas u otros funcionarios abriesen los precintos de los recipientes o cajas, es conveniente que ello se haga constar en los certificados. Si los envíos son trasladados a otro medio de transporte, podrán modificarse los números de los recipientes, los números de registro, etc. que constaban previamente en el certificado de inspección veterinaria, si bien ello deberá ser efectuado o confirmado por el veterinario oficial.	
CAPÍTULO XIII **Almacenamiento**	Las condiciones establecidas en este capítulo deberán observarse en mataderos [letra g) del punto 4 del apartado 1 del artículo 3], salas de despiece [letra c) del punto B del apartado 1 del artículo 3] y almacenes frigoríficos [letra a) del punto D del apartado 1 del artículo 3].	Letras g) del punto A, c) del punto B y a) del punto D del apartado 1 del artículo 3.
65. — Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección *post mortem* y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 °C para las canales y sus trozos y a + 3 °C para los despojos. — Las carnes frescas destinadas a congelarse deberán proceder directamente de un matadero o de una sala de despiece autorizados. — El congelado de las carnes frescas sólo podrá llevarse a cabo por medio del equipo apropiado en los locales del establecimiento en el que se haya producido o troceado la carne en almacenes refrigerados autorizados.	Se entenderá por «temperatura interna» la temperatura medida en cualquier parte de las carnes; es decir, las temperaturas exigidas en este punto deberán mantenerse constantemente en la totalidad de la masa cárnica.	

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
— Los trozos contemplados en el punto A del apartado 1 del artículo 3, los trozos contemplados en el punto 52 y los despojos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora, excepto si se requiere maduración por motivos sanitarios. En este último caso, deberán congelarse inmediatamente después de su maduración. Las canales, medias canales y cuartos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora después del período de estabilización. La carne troceada destinada a la congelación deberá ser congelada sin demora después del corte. La carne congelada deberá alcanzar una temperatura interna igual o inferior a – 12 °C y almacenarse a continuación a una temperatura no superior a ésta. La carne fresca sujeta a un proceso de congelación deberá llevar una indicación del mes y el año en que fue congelada.		
66. Ningún otro producto que pudiere afectar las condiciones de higiene de las carnes o que pudiere contaminarlas podrá almacenarse en los locales mencionados en los puntos 15 y 16 del Capítulo III, salvo si las carnes se embalan y almacenan separadamente.		Véase también la letra a) del punto 14.
	Instalaciones, útiles y equipo de trabajo no deberán utilizarse con fines distintos del faenado de carnes frescas. Ésta condición no se aplicará al equipo de transporte utilizado en los almacenes de productos congelados cuando la carne esté embalada.	Punto 18.
	El personal que manipule carnes frescas no deberá manipular embalajes.	Letra e) del punto 62.
	Las carnes que no cumplan las condiciones de la presente Directiva deberán almacenarse en áreas de almacenamiento especiales (es decir, para carnes frescas expuestas o envasadas, locales o naves aparte o raíles separados, y para carnes frescas embaladas, con una separación espacial clara).	Punto 44.
	Las carnes no aptas para el consumo humano deberán conservarse en recipientes herméticos especiales resistentes a la corrosión provistos de tapadera y de un sistema de cierre, o en un local independiente cerrado con llave.	Punto 4.
	Las carnes frescas no podrán almacenarse en el mismo local con ningún producto que pueda alterar sus propiedades organolépticas.	
67. La temperatura de almacenamiento de los locales de almacenaje mencionados en los puntos 15 y 16 del Capítulo III deberá anotarse en un registro.	Los locales a que se refiere el punto 15 son los reservados para el almacenamiento de carnes refrigeradas a la temperatura especificada en el primer guión del punto 65.	Punto 15. Punto 65.

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
	Los locales a que se refiere el punto 16 son los reservados para el almacenamiento de carnes congeladas a la temperatura especificada en el segundo guión del punto 65. La letra b) del punto 15 y la letra b) del punto 16 exigen que dichos locales dispongan de un termómetro registrador o un teletermómetro registrador.	Punto 16. Punto 65.
	Véase la letra b) del punto 14 sobre detalles de los requisitos para el registro de las temperaturas.	Letra b) del punto 14.
CAPÍTULO XIV **Transporte**	Todas las carnes frescas destinadas a intercambios intracomunitarios deberá transportarse al país de destino y dentro del país de destino de acuerdo con lo dispuesto en el presente artículo.	Letras h) del punto A y f) del punto B, punto C y letra a) del punto D del apartado 1 del artículo 3.
	Asimismo, las carnes transportadas desde un matadero a una sala de despiece, o de un matadero o sala de despiece a un almacén frigorífico, dentro del mismo Estado miembro, deberán satisfacer las condiciones previstas en este capítulo.	Primer guión de la letra b) del punto B del apartado 1 del artículo 3.
68. Las carnes frescas deberán transportarse en medios de transporte precintados, concebidos y equipados de tal forma que estén garantizadas las temperaturas previstas en el Capítulo XIII durante todo el período del transporte.	Las temperaturas especificadas en el Capítulo XIII son temperaturas internas de las carnes, a saber: para canales refrigeradas y carnes despiezadas de la canal } no más de + 7 °C para despojos refrigerados (estén o no unidos o asociados con canales o carnes de las canales) } no más de + 3 °C para carnes congeladas (incluidos canales, carnes de canales y despojos) } – 12 °C o inferiores Las carnes deberán enfriarse hasta la temperatura exigida antes de cargarse en el medio de transporte, y durante el transporte deberán mantenerse las temperaturas exigidas.	Capítulo XIII. Punto 65.
No se exigirá el precintado en la medida en que la carne se transporte de un matadero a una sala de despiece situada en un mismo Estado miembro.		
69. Los medios de transporte de dichas carnes deberán satisfacer las siguientes exigencias: a) sus paredes interiores o cualquier otra parte que pudiere encontrarse en contacto con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión y que no puedan ni alterar los caracteres organolépticos de las carnes, ni hacerlas nocivas para la salud humana; dichas paredes deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar;		

Texto de la Directiva	Interpretación	Referencia
b) deberán estar provistos de dispositivos eficaces que aseguren la protección de las carnes contra los insectos y el polvo y deberán ser estancos de forma que eviten cualquier salida de líquidos;		
c) para el transporte de canales, medias canales o de cuartos de canal, así como para la carne despiezada no embalada, deberán estar provistos de dispositivos de suspensión en materiales resistentes a la corrosión, colocados a una altura tal que las carnes no puedan tocar el piso; dicha disposición no se aplicará a las carnes congeladas y provistas de un embalaje higiénico. No obstante, en caso de transporte aéreo, no se exigirán los dispositivos de suspensión, a condición de que se tenga previstos equipos resistentes a la corrosión para el embarque, permanencia y descarga de las carnes.	Los ganchos que se utilicen para mantener las carnes en suspensión durante el transporte deberán poder limpiarse y desinfectarse, y las cuerdas sólo deberán utilizarse una vez. Queda prohibida la utilización de materiales para el recubrimiento temporal del suelo durante el transporte. Cuando se transporten piezas grandes que entren en contacto con el suelo cuando se hallen suspendidas, se adoptarán las medidas adecuadas para evitar la contaminación de las carnes frescas. La colocación de una bolsa de plástico en el extremo de la pieza podría ser una solución adecuada. Si se coloca un material limpio entre la pieza y el suelo, deberá evitarse la contaminación que pueda ser causada por trabajadores que pisen dicho material.	Véase también el punto 21, recubrimiento temporal del suelo.
70. Los medios de transporte de las carnes no podrán, en ningún caso, utilizarse para transportar animales vivos o cualquier producto que pudiere alterar o contaminar las carnes.	Los vehículos de transporte de carnes no podrán utilizarse para el transporte de animales, ni siquiera cuando se limpien y desinfecten después.	
71. Ningún otro producto que pudiera afectar las condiciones de higiene de las carnes o pudiere contaminarlas podrá ser transportado al mismo tiempo que las carnes en un mismo medio de transporte, a menos que se tomen precauciones apropiadas. Más aún, los estómagos sólo podrán ser transportados en él si están escaldados o lavados, las cabezas y las patas si están desolladas o escaldadas o depiladas.	Cuando se transportaren en el mismo medio de transporte carnes y otros artículos, deberán tomarse medidas de protección eficaces. Las carnes frescas embaladas transportadas con otras mercancías embaladas deberán estar separadas de ellas por un espacio libre o por una barrera física. No se aceptará el transporte de carnes frescas en el mismo medio de transporte con productos de olor penetrante, como cítricos, ajos, cebollas, especias o pescado, a menos que se hallen convenientemente embalados de modo que no se produzca la contaminación de las carnes frescas con su olor.	
72. Las carnes frescas no podrán transportarse en medios de transporte (en un vehículo o máquina) que no estuvieren limpios y no se hayan desinfectado.		
73. Las canales, medias canales y cuartos de canal, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes con las exigencias de la higiene, deberán siempre transportarse suspendidas, salvo en el caso del transporte aéreo mencionado en la letra c) del punto 69.		
Los otros trozos así como los despojos deberán estar suspendidos o colocados en soportes si éstos no estuvieren incluidos en los embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, embalajes o recipientes deberán cumplir con las exigencias de la higiene y, en particular, en lo que se refiere a los embalajes, con las disposiciones de la presente Directiva. Las vísceras deberán transportarse siempre en embalajes resistentes y estancos a los líquidos y a los cuerpos grasos. No podrán volver a utilizarse sino después de lavarlos y desinfectarlos.	Las carnes embaladas congeladas podrán apilarse sobre el suelo del medio de transporte, siempre que dicho suelo esté limpio.	
74. El veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, que los medios de transporte (vehículos o máquinas de transporte) así como las condiciones del cargamento cumplen con las condiciones de higiene definidas en el presente Capítulo.	El veterinario oficial podrá estar asistido, en el desempeño de sus funciones, por auxiliares colocados bajo su autoridad y su responsabilidad.	Apartado 3 del artículo 3.