Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

REGLAMENTO (CE) nº 2076/2005 DE LA COMISIÓN

de 5 de diciembre de 2005

por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004

(Texto pertinente a los efectos del EEE)

(DO L 338 de 22.12.2005, p. 83)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 1666/2006 de la Comisión de 6 de noviembre de 2006	L 320	47	18.11.2006
►**M2**	Reglamento (CE) nº 479/2007 de la Comisión de 27 de abril de 2007	L 111	46	28.4.2007
►**M3**	Reglamento (CE) nº 1246/2007 de la Comisión de 24 de octubre de 2007	L 281	21	25.10.2007

▼B

REGLAMENTO (CE) nº …/2005 DE LA COMISIÓN

de 5 de diciembre de 2005

por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004

(Texto pertinente a los efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ([1]), y, en particular, su artículo 9,

Visto el Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano ([2]), y, en particular, su artículo 16,

Visto el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales ([3]), y, en particular, su artículo 63, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

(1) La entrada en vigor, el 1 de enero de 2006, de los Reglamentos (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ([4]), (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 supondrá cambios considerables en las normas y procedimientos que deben seguir los operadores de empresas alimentarias y las autoridades competentes de los Estados miembros. La aplicación de algunas de dichas medidas con efecto inmediato a partir del 1 de enero de 2006 planteará dificultades prácticas en ciertos casos, por lo que debe preverse un período de transición que facilite la transición hacia la plena aplicación de las nuevas normas y procedimientos.

(2) Es conveniente que la duración del período transitorio se fije teniendo en cuenta una primera revisión del nuevo marco regulador en el ámbito de la higiene, prevista en los cuatro primeros años.

(3) En consecuencia, debe preverse un período transitorio durante el que puedan aplicarse gradualmente algunos de los requisitos establecidos en dichos Reglamentos. Para lograr un planteamiento armonizado, el período transitorio debe ser, en principio, de cuatro años, pero podría ser más breve, si estuviera justificado. Ha de preverse, asimismo, la posibilidad de revisar cualquiera de las medidas a la luz de la experiencia adquirida.

([1]) DO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.
([2]) DO L 139 de 30.4.2004, p. 206. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 83.
([3]) DO L 165 de 30.4.2004, p. 1. Versión corregida en el DO L 191 de 28.5.2004, p. 1.
([4]) DO L 134 de 30.4.2004, p. 1. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

▼B

(4) Como disposición transitoria básica, debe seguir siendo posible comercializar productos producidos antes de la aplicación de las nuevas normas. Esta disposición debe ser aplicable durante todo el período transitorio, salvo cuando la vida útil del producto sea más breve.

(5) El Reglamento (CE) nº 853/2004 excluye de su ámbito de aplicación el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne procedente de aves de corral y lagomorfos al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministren directamente dicha carne como carne fresca al consumidor final. La Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral ([1]), y la Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de carne de conejo y de caza de cría ([2]), autorizaban también a los Estados miembros a establecer excepciones de los requisitos generales a tal efecto, sin limitarlas a la carne fresca. Dicha posibilidad debe mantenerse durante el período transitorio.

(6) La autorización de establecimientos, en particular de aquellos que en virtud de la normativa anterior no necesitaban ser autorizados pero sólo podían comercializar su producción en su mercado nacional, supone una pesada carga para las autoridades competentes. Por lo tanto, debe preverse una disposición transitoria para que dichos establecimientos puedan seguir vendiendo en sus mercados nacionales hasta que obtengan la autorización.

(7) La disposición transitoria del anexo II, sección I, punto 6, del Reglamento (CE) nº 853/2004, que regula el uso de los materiales de envasado y embalado y del equipo de marcado, debe ser revisada para hacer más rigurosas las normas anteriores sobre el uso del equipo de marcado, pero teniendo debidamente en cuenta las expectativas de los operadores de empresas alimentarias en cuanto a la tolerancia con el uso del material de marcado adquirido antes de la aplicación del nuevo marco. Conviene, por tanto, suprimir las disposiciones pertinentes de dicho Reglamento y adoptar una nueva disposición en virtud del presente Reglamento. Habida cuenta del riesgo de abuso que entraña una disposición transitoria de este tipo, su duración ha de ser limitada y debe velarse por que el equipo de marcado antiguo que no se ajuste a las nuevas normas sea retirado lo antes posible y no más tarde del fin del período transitorio. El anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004 y el anexo I del Reglamento (CE) nº 854/2004 deben modificarse en consecuencia.

(8) Los requisitos sanitarios para la importación de alimentos de origen animal no se armonizarán totalmente para ciertos tipos de productos, y deben precisarse las condiciones de importación aplicables a dichos productos durante el período transitorio.

(9) La comunicación de información sobre la cadena alimentaria es un nuevo requisito impuesto a los operadores de empresas alimentarias. Conviene prever un período transitorio para la plena aplicación de los requisitos en materia de información sobre la cadena alimentaria. En particular, debe facilitarse una buena circulación de la información de la explotación al matadero mediante una disposición transitoria que flexibilice la obligación de enviar la información 24 horas antes de la llegada de los animales al matadero.

(10) En el anexo III, sección III, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se exige que el certificado que acompaña a los ungulados no do-

([1]) DO L 55 de 8.3.1971, p. 23.
([2]) DO L 268 de 24.9.1991, p. 41.

▼B

mésticos de cría de la explotación al matadero vaya firmado por el veterinario oficial o el veterinario autorizado. La Directiva 91/495/CEE exige la firma del servicio veterinario. Dicha disposición debe mantenerse durante el período transitorio.

(11) El certificado requerido por el Reglamento (CE) nº 854/2004 en su anexo I, capítulo X, parte B, es más detallado que el certificado antes descrito. Durante el período transitorio debe aceptarse el modelo de certificado que figura en el anexo III de la Directiva 91/495/CEE.

(12) En el anexo III, sección V, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se exige que las materias primas para la carne picada cumplan determinados criterios, y se establecen los requisitos de etiquetado. Deben evaluarse los criterios de composición de la carne picada, especialmente en lo que respecta al contenido de grasas y a la relación tejido conjuntivo/proteínas de carne. A la espera de los resultados de dicha evaluación, conviene mantener los criterios actuales, establecidos por la Directiva 94/65/CE del Consejo, de 14 de diciembre de 1994, por la que se establecen los requisitos aplicables a la producción y a la comercialización de carne picada y preparados de carne [1].

(13) No obstante el principio general establecido en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004, según el cual los operadores de empresa alimentaria no utilizarán, cuando la higiene lo imponga, ninguna sustancia distinta del agua potable, en el anexo II, capítulo VII, del Reglamento (CE) nº 852/2004, y en el anexo III, sección VIII, capítulo I, parte II, y capítulos III y IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se establecen las disposiciones que permiten el uso de agua limpia para la manipulación de los productos de la pesca, en particular para la manipulación del pescado a bordo de los buques. Dado que el uso de agua limpia no entraña un riesgo para la salud pública siempre y cuando cumpla la definición recogida en el Reglamento (CE) nº 852/2004, y con el fin de permitir que los establecimientos que manipulen productos de la pesca en tierra firme puedan adaptarse progresivamente, el ámbito de aplicación de las disposiciones pertinentes del Reglamento (CE) nº 853/2004 debe ampliarse a dichos establecimientos durante el período transitorio.

(14) En el anexo III, sección IX, capítulo II, parte III, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 853/2004 se establece que los operadores de empresas alimentarias que fabriquen productos lácteos deberán garantizar que, antes de la transformación, la leche cruda de vaca cumpla un criterio de límite máximo de gérmenes. El cumplimiento de dicho límite es especialmente importante para la seguridad alimentaria cuando la leche ha de ser tratada térmicamente y no ha sido transformada en un tiempo preestablecido. Como medida transitoria, la verificación del cumplimiento de este criterio inmediatamente antes de la transformación debe limitarse a las circunstancias citadas.

(15) En el anexo III, sección X, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se establecen normas específicas de higiene para los huevos y ovoproductos. Conforme a lo dispuesto en el capítulo I, punto 2, los huevos deben almacenarse y transportarse a una temperatura constante que sea la más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas. Teniendo en cuenta que antes del 1 de enero de 2006 los Estados miembros estaban autorizados a aplicar en su territorio normas de temperatura controlada a las instalaciones de almacenamiento de huevos y a su transporte de una instalación a otra, debe precisarse que dichas normas pueden seguir aplicándose con carácter transitorio si la autoridad competente continúa autorizándolas. Ello dará a los operadores tiempo para adaptar sus actividades y procedimientos

[1] DO L 368 de 31.12.1994, p. 10.

▼B

a las nuevas normas sobre temperatura que pueden ser impuestas por la autoridad competente.

(16) En virtud de lo dispuesto en el anexo III, sección X, capítulo II, parte II, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004, pueden utilizarse huevos resquebrajados para la fabricación de ovoproductos si se cumplen determinadas condiciones. Como disposición transitoria, conviene ampliar esta posibilidad a otros establecimientos que produzcan huevo líquido, siempre que cumplan las mismas condiciones.

(17) El Reglamento (CE) nº 854/2004 exige que el personal de matadero autorizado por la autoridad competente a realizar tareas de auxiliares oficiales reciba la misma formación que éstos y tenga la misma cualificación. Durante el período transitorio conviene dejar cierto tiempo a la autoridad competente para que pueda planificar y organizar la formación y cualificación complementarias del personal de matadero que preste asistencia en los controles oficiales y limitar, por tanto, la exigencia relativa a la obligación de velar por que el personal de matadero esté formado para las tareas específicas que esté autorizado a realizar.

(18) El artículo 12 del Reglamento (CE) nº 882/2004 exige que los laboratorios que realicen el análisis de las muestras tomadas en los controles oficiales estén debidamente acreditados. Es posible que los laboratorios que en virtud de la anterior legislación comunitaria no estuvieran obligados a acreditarse necesiten cierto tiempo para obtener la plena acreditación, puesto que ésta implica un proceso complicado y laborioso. Conviene dar a dichos laboratorios un plazo de tiempo suplementario para que puedan adoptar las medidas necesarias para su acreditación.

(19) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

CAPÍTULO I

DISPOSICIÓN GENERAL

Artículo 1

Período transitorio

A los efectos del presente Reglamento, se establece un período transitorio de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 (en lo sucesivo denominado «el período transitorio»).

Las disposiciones transitorias previstas en el presente Reglamento serán aplicables durante el período transitorio, salvo que en los artículos 5 y 8 se disponga lo contrario.

▼B

CAPÍTULO II

DISPOSICIONES TRANSITORIAS PARA LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004

Artículo 2

Existencias de alimentos de origen animal

1. Sin perjuicio de la legislación comunitaria pertinente, y, en particular de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), las existencias de alimentos de origen animal producidas antes del 1 de enero de 2006 podrán comercializarse siempre que lleven, según proceda, las marcas previstas en los actos que se enumeran en el artículo 2 de la Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([2]).

2. Los productos contemplados en el apartado 1 para los que el operador de empresa alimentaria haya establecido una vida útil cuya duración sea más larga que el período transitorio podrán permanecer en el mercado hasta el final de su vida útil.

Artículo 3

Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de aves de corral y lagomorfos

No obstante lo dispuesto en el artículo 1, apartado 3, letra d), y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 1, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 853/2004, las disposiciones establecidas en dicho Reglamento no serán aplicables al suministro directo, por parte del productor al consumidor final, o a establecimientos minoristas locales que suministren directamente al consumidor final, de pequeñas cantidades de carne procedente de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación.

Artículo 4

Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos

No obstante lo dispuesto en el artículo 4, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004, los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el citado mercado con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004 hasta que la autoridad competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004, haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

Los productos de origen animal que lleven dichas marcas nacionales sólo podrán comercializarse en el territorio nacional del Estado miembro donde hayan sido producidos.

([1]) DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.
([2]) DO L 157 de 30.4.2004, p. 33. Versión corregida en el DO L 195 de 2.6.2004, p. 12.

▼B

Artículo 5

Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

Artículo 6

Equipo de marcado

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie.

Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

Artículo 7

Condiciones sanitarias de importación

1. El artículo 6, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004 no será aplicable a las importaciones de productos de origen animal para los que no se hayan establecido condiciones sanitarias de importación armonizadas, incluidas listas de terceros países, de partes de terceros países y de establecimientos a partir de los cuales se permite la importación.

A la espera de la futura armonización de la legislación comunitaria relativa a la importación de este tipo de productos, las importaciones cumplirán las condiciones sanitarias de importación del Estado miembro en cuestión.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 853/2004, los operadores de empresa alimentaria que importen productos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal estarán exentos de la obligación prevista en dicho artículo.

A la espera de que se elabore un planteamiento basado en el riesgo para la aplicación de condiciones sanitarias de importación armonizadas y controles armonizados de este tipo de productos alimentarios, las importaciones cumplirán, cuando proceda, las normas comunitarias armonizadas vigentes antes del 1 de enero de 2006 y, en los demás casos, las normas nacionales aplicadas por los Estados miembros antes de dicha fecha.

▼M1

3. No obstante lo dispuesto en el anexo III, sección VIII, capítulo III, parte E, del Reglamento (CE) nº 853/2004, los operadores de empresas alimentarias podrán seguir importando, hasta el ►M3 31 de octubre de 2008 ◄, aceite de pescado de establecimientos de terceros países que hubieran sido autorizados a tal fin antes de la entrada en vigor del Reglamento (CE) nº 1664/2006 de la Comisión ([1]).

▼M2

4. No obstante lo dispuesto en el anexo VI del Reglamento (CE) nº 2074/2005:

([1]) DO L 320 de 18.11.2006, p. 13.

▼M2

a) podrán importarse a la Comunidad, hasta el 30 de junio de 2007, los productos a que se hace referencia en dicho anexo para los cuales se haya emitido un certificado de conformidad con las normas comunitarias armonizadas en vigor antes del 1 de enero de 2006, en su caso, y con las normas nacionales aplicadas por los Estados miembros antes de esa fecha en otros casos, debidamente cumplimentado y firmado antes de 1 de mayo de 2007;

b) podrá importarse a la Comunidad, hasta el ►M3 31 de diciembre de 2008 ◄, el aceite de pescado para el cual se haya emitido un certificado de conformidad con las normas nacionales aplicables antes de la entrada en vigor del Reglamento (CE) nº 2074 /2005 de la Comisión, debidamente cumplimentado y firmado antes del ►M3 31 de octubre de 2008 ◄.

▼B

Artículo 8

Información sobre la cadena alimentaria

1. Como excepción a los requisitos establecidos en el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) nº 853/2004, los Estados miembros aplicarán gradualmente los citados requisitos en los diferentes sectores, además de en el de aves de corral en el que serán aplicables con carácter inmediato, de forma que en el sector porcino de cada Estado miembro se cumpla la aplicación de los requisitos de información sobre la cadena alimentaria antes de que acabe el segundo año de transición, y en los sectores equino y de terneros de carne antes del fin del tercer año.

Los Estados miembros que apliquen dicha disposición transitoria informarán a la Comisión sobre su aplicación antes del fin de cada año.

2. No obstante lo dispuesto en el anexo II, sección III, punto 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004 acerca de la comunicación a los mataderos de información sobre la cadena alimentaria al menos 24 horas antes de la llegada de los animales, la autoridad competente podrá permitir que dicha información se envíe a los responsables de los mataderos junto con los animales de todas las especies a las que se refiere, siempre que ello no ponga en peligro los objetivos del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Sin embargo, cualquier elemento de la información sobre la cadena sanitaria cuyo conocimiento pueda causar una perturbación importante de la actividad del matadero se comunicará sin demora al responsable de éste último antes de la llegada de los animales.

Artículo 9

Carne de ungulados de caza de cría

No obstante lo dispuesto en el anexo III, sección III, punto 3, letra j), del Reglamento (CE) nº 853/2004, el certificado contemplado en el artículo 16, en el que se deje constancia de los resultados satisfactorios de la inspección *ante mortem*, será expedido y firmado por el servicio veterinario.

Artículo 10

Criterios de composición y requisitos de etiquetado de la carne picada

1. No obstante lo dispuesto en el anexo III, sección V, capítulo II, punto 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004, el operador de empresa alimentaria deberá controlar las materias primas que entren en el establecimiento para garantizar la conformidad con el nombre del producto

▼B

recogido en el cuadro que figura a continuación en lo que respecta al producto final.

Cuadro: Criterios de composición controlados basándose en una media diaria

	Contenido de grasa	Relación tejido conjuntivo/proteínas de carne
— Carne picada magra	≤ 7 %	≤ 12
— Carne picada pura de bovino	≤ 20 %	≤ 15
— Carne picada que contiene carne de porcino	≤ 30 %	≤ 18
— Carne picada de otras especies	≤ 25 %	≤ 15

2. Como excepción a los requisitos establecidos en el anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004, en el etiquetado deberá figurar también el texto siguiente:

— «porcentaje de grasa inferior a …»,

— «relación tejido conjuntivo/proteínas de carne inferior a …».

3. Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de la carne picada que no cumpla dichos criterios con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Artículo 11

Uso de agua limpia

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004 y en el anexo III, sección VIII, capítulo III, parte A, punto 1, de dicho Reglamento, el hielo utilizado en los establecimientos en tierra firme para refrigerar los productos de la pesca frescos podrá hacerse con agua limpia.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004 y en el anexo III, sección VIII, capítulo III, parte A, puntos 2 y 3, de dicho Reglamento, los operadores de empresa alimentaria de establecimientos, incluidos buques, que manipulen productos de la pesca podrán usar agua limpia.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004 y en el anexo III, sección VIII, capítulo IV, punto 1, de dicho Reglamento, los operadores de empresa alimentaria de los establecimientos en tierra firme podrán usar agua limpia para la refrigeración de crustáceos y moluscos después de la cocción.

Artículo 12

Leche cruda y productos lácteos

No obstante lo dispuesto en el anexo III, sección IX, capítulo II, parte III, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 853/2004, la concentración máxima de gérmenes de la leche cruda de vaca sólo será aplicable cuando la leche vaya a ser tratada térmicamente y no haya sido sometida a este tipo de tratamiento durante el período de aceptación especificado en los procedimientos basados en los procedimientos de APPCC puestos a punto por los operadores de empresa alimentaria.

▼B

Artículo 13

Huevos y ovoproductos

1. Los Estados miembros que antes del 1 de enero de 2006 aplicaran requisitos nacionales de temperatura a las instalaciones de almacenamiento de huevos y a los vehículos para su transporte entre dichas instalaciones podrán seguir aplicando dichos requisitos.

2. Los operadores de empresa alimentaria podrán usar huevos resquebrajados para la producción de huevo líquido en un establecimiento autorizado a tal fin, a condición de que el establecimiento de producción o un centro de embalado se los hayan entregado directamente y sean cascados lo antes posible.

CAPÍTULO III

DISPOSICIONES TRANSITORIAS PARA LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004

Artículo 14

Formación del personal de matadero que preste asistencia en los controles oficiales

No obstante lo dispuesto en el artículo 5, apartado 6, letra a), inciso i), del Reglamento (CE) nº 854/2004 y en su anexo I, sección III, capítulo III, parte A, letra a), el personal de matadero autorizado por la autoridad competente para llevar a cabo tareas específicas de auxiliares oficiales recibirá la misma formación que estos últimos sólo en lo que se refiere a las tareas específicas que esté autorizado a realizar, y no se le exigirá haber superado el mismo examen que los auxiliares oficiales.

La autoridad competente velará por que dicha formación sea satisfactoria antes de autorizar que el personal de matadero asuma tareas propias de auxiliares oficiales.

Comprobará que la formación complementaria y la organización necesaria para que el personal de matadero pueda cualificarse mediante el examen destinado a los oficiales auxiliares se hayan implantado cuanto antes y, en cualquier caso, antes del fin del período transitorio.

Artículo 15

Certificación de los establecimientos que utilicen personal que preste asistencia en los controles oficiales en los mataderos

No obstante lo dispuesto en el anexo I, sección III, capítulo III, parte A, letra a), párrafo segundo, del Reglamento (CE) nº 854/2004, los establecimientos que durante el período transitorio quieran emplear su propio personal que preste asistencia en los controles oficiales estarán exentos del requisito de disponer de un certificado reconocido internacionalmente, siempre y cuando demuestren que han iniciado y prosiguen un proceso de certificación conforme a normas internacionales, tales como las pertinentes normas EN ISO relativas a la gestión de la calidad o a la seguridad alimentaria.

Artículo 16

Modelo de certificado para la carne de ungulados de caza de cría

Como excepción a lo dispuesto en el anexo I, sección IV, capítulo VII, parte A, punto 4, del Reglamento (CE) nº 854/2004, para el transporte de la explotación al matadero de los ungulados no domésticos de cría

▼B

podrá usarse el modelo de certificado establecido en el anexo III de la Directiva 91/495/CEE.

Artículo 17

Condiciones sanitarias de importación

El capítulo III del Reglamento (CE) nº 854/2004 no será aplicable a las importaciones de productos de origen animal para los que no se hayan establecido condiciones sanitarias de importación armonizadas, incluidas listas de terceros países, de partes de terceros países y de establecimientos a partir de los cuales se permite la importación.

A la espera de la futura armonización de la legislación comunitaria relativa a la importación de este tipo de productos, las importaciones cumplirán las condiciones sanitarias de importación del Estado miembro en cuestión.

▼M1

No obstante lo dispuesto en el artículo 11, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 854/2004, los Estados miembros podrán autorizar la importación de moluscos bivalvos y productos de la pesca de los países enumerados respectivamente en el anexo I y el anexo II del presente Reglamento, a condición de que:

a) la autoridad competente del tercer país o territorio garantice al Estado miembro en cuestión que los productos afectados se han obtenido en condiciones por lo menos equivalentes a las que rigen la producción y comercialización de los productos comunitarios, y

▼M2

b) la autoridad competente del Estado miembro importador se asegure de que dichos productos importados se comercializan únicamente en su mercado nacional o en los mercados nacionales de los Estados miembros que autorizan la misma importación, y

c) la autoridad competente del tercer país o territorio adopte las medidas apropiadas para asegurarse de que dichos productos importados van acompañados, a partir del 31 de octubre de 2007, de los certificados sanitarios cuyos modelos figuran en el anexo VI del Reglamento (CE) nº 2074/2005.

No obstante, podrán importarse a la Comunidad, hasta el 31 de diciembre de 2007, aquellos productos para los cuales se haya emitido un certificado, debidamente cumplimentado y firmado, de conformidad con las normas nacionales aplicables antes del 31 de octubre de 2007.

▼M1

Artículo 17 bis

Clasificación de la producción y de las zonas de reinstalación para moluscos bivalvos vivos

No obstante lo dispuesto en el anexo II, capítulo II, parte A, punto 4, del Reglamento (CE) nº 854/2004, la autoridad competente podrá seguir clasificando como zonas de clase B aquellas zonas en las que los límites pertinentes de 4 600 *E. coli* por 100 g no se sobrepasan en el 90 % de las muestras.

▼B

CAPÍTULO IV

DISPOSICIONES TRANSITORIAS PARA LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO (CE) Nº 882/2004

Artículo 18

Acreditación de laboratorios

No obstante lo dispuesto en el artículo 12, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 882/2004, la autoridad competente podrá designar un laboratorio no acreditado, siempre que dicho laboratorio:

a) demuestre que ha iniciado y prosigue los procedimientos de acreditación necesarios conforme al Reglamento (CE) nº 882/2004;

b) presente a la autoridad competente garantías satisfactorias de que, no más tarde del 1 de enero de 2006, se habrán implantado sistemas de control de la calidad para los análisis que efectúa a efectos de los controles oficiales.

CAPÍTULO V

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 19

Revisión

Las disposiciones transitorias establecidas en el presente Reglamento, incluidas sus condiciones, podrán revisarse en cualquier momento teniendo en cuenta la experiencia adquirida durante la aplicación de dichas disposiciones y de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004.

Artículo 20

Modificación del Reglamento (CE) nº 853/2004

En el anexo II, sección I, parte B, punto 6, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se suprime el párrafo tercero.

Artículo 21

Modificación del Reglamento (CE) nº 854/2004

En el anexo I, sección I, capítulo III, punto 6, del Reglamento (CE) nº 854/2004 se suprime la segunda frase.

Artículo 22

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2006.

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

▼**M1**

ANEXO I

Lista de terceros países y territorios desde los que se autoriza la importación de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos, en cualquiera de sus formas, destinados al consumo humano

CA — CANADÁ

GL — GROENLANDIA

US — ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

▼**M1**

ANEXO II

Lista de terceros países y territorios desde los que se autoriza la importación de productos de la pesca, en cualquiera de sus formas, destinados al consumo humano

AO — ANGOLA

AZ — AZERBAIYÁN ([1])

BJ — BENÍN

CG — REPÚBLICA DEL CONGO ([2])

CM — CAMERÚN

ER — ERITREA

FJ — FIYI

IL — ISRAEL

MM — MYANMAR

SB — ISLAS SALOMÓN

SH — SANTA HELENA

TG — TOGO

([1]) Autorizado únicamente para las importaciones de caviar.

([2]) Autorizado únicamente para las importaciones de productos de la pesca capturados, congelados y envasados definitivamente en el mar.