DIRECTIVA 92/45/CEE DEL CONSEJO

del 16 de junio de 1992

sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la caza de animales silvestres y a la comercialización de carne de caza silvestre

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión (1),

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (2),

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

Considerando que la carne de caza se incluye en la lista de productos del Anexo II del Tratado; que la comercialización de la carne de caza silvestre constituye una fuente de ingresos complementaria para parte de la población agraria;

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

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

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

Considerando que es conveniente establecer las normas higiénicas en que la carne de caza silvestre deban obtenerse, tratarse e inspeccionarse para evitar infecciones o intoxicaciones alimentarias;

Considerando que conviene precisar qué normas higiénicas deberán cumplir los talleres de tratamiento de carne de caza silvestre para que se les autorice a efectuar intercambios;

Considerando que, en cuanto a la organización y seguimiento de los controles que deban realizar los Estados miembros de destino y las medidas de salvaguardia que deban aplicarse, es preciso remitirse a las normas generales establecidas en la Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior (4);

Considerando que conviene que las piezas enteras de caza silvestre y la carne de caza silvestre procedentes de terceros países sean sometidas a los requisitos mínimos previstos en la presente Directiva en relación con los intercambios entre Estados miembros y que conviene controlar su cumplimiento, de acuerdo con los principios y normas enunciados en la Directiva 90/675/CEE (5);

Considerando que conviene establecer excepciones para las pequeñas cantidades de carne de caza silvestre,

Considerando que conviene prever excepciones temporales para que las salas de tratamiento de carne de caza silvestre se ajusten a los nuevos requisitos;

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

Considerando que conviene que el plazo de incorporación fijado en el 1 de enero de 1994 en el artículo 23 no tenga repercusión en la supresión de los controles veterinarios en las fronteras a partir del 1 de enero de 1993,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1

1. La presente Directiva establece las condiciones sanitarias y de policía sanitaria aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la preparación y comercialización de carne de caza silvestre.

(1) DO n° C 327 de 30. 12. 1989, p. 40 y DO n° C 311 de 12. 12. 1990, p. 5.
(2) DO n° C 260 de 15. 10. 1990, p. 154.
(3) DO n° C 124 de 21. 5. 1990, p. 7.
(4) DO n° L 395 de 30. 12. 1989, p. 13, modificada en último lugar por la Directiva 91/496/CEE (DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).
(5) Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de terceros países (DO n° L 373 de 31. 12. 1990, p. 1). Directiva modificada por la Directiva 91/496/CEE (DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).

2. La presente Directiva no se aplicará:

a) a la cesión al consumidor o al detallista, por parte del cazador, de pequeñas cantidades de piezas enteras de caza silvestre sin desollar o sin desplumar, y, cuando se trate se caza menor silvestre, sin eviscerar;

b) a la cesión de pequeñas cantidades de carne de caza silvestre al consumidor final;

c) al despiece y almacenamiento de carne de caza silvestre que se realicen en comercios de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta en los que el despiece y el almacenamiento se realicen con el único fin de abastecer directamente al consumidor.

Estas operaciones seguirán estando sometidas a los controles sanitarios prescritos por las normativas nacionales para el comercio al por menor.

3. Los requisitos de la presente Directiva en materia de intercambios comerciales o de importación procedente de terceros países no se aplicarán a los trofeos ni a las piezas enteras de animales silvestres cazados que sean transportadas por viajeros en sus coches particulares, siempre que se trate de pequeñas cantidades de caza menor silvestre, o bien de una pieza única de caza mayor silvestre y que, en razón de las circunstancias, parezca excluida la posibilidad de que la carne de dichas piezas enteras se destine al comercio o a ser utilizada con fines comerciales y siempre que la caza de que se trate no proceda de un tercer país o de una parte de un tercer país a partir de los cuales esté prohibido el comercio en aplicación de los apartados 2 y 3 del artículo 11 o del artículo 18.

Artículo 2

1. A efectos de la presente Directiva, se entenderá por:

a) «caza silvestre»: los mamíferos terrestres silvestres de caza (incluidos los mamíferos silvestres que viven en territorios cerrados y en condiciones de libertad similares a las de los animales de caza silvestres), y las aves de caza silvestres que no estén incluidos en el artículo 2 de 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 [1];

b) «caza mayor»: los mamíferos silvestre del orden de los ungulados;

c) «caza menor»: los mamíferos silvestres de la familia de los lepóridos y las aves de caza silvestres destinados al consumo humano;

d) «carne de caza silvestre»: todas las partes de la caza silvestre que sean aptas para el consumo humano;

e) «sala de tratamiento de la caza »: todo establecimiento autorizado de conformidad con el artículo 7 en el que se trate la caza silvestre y se obtenga e inspeccione la carne de caza silvestre, de conformidad con las normas de higiene establecidas en la presente Directiva;

f) «centro de recogida»: todo lugar en el que se deposite la caza silvestre cobrada, de conformidad con las normas de higiene indicadas en el apartado 2 del capítulo IV del Anexo I, para su transporte a una sala de tratamiento;

g) «comercialización»: la posesión o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de comercialización de carne de caza silvestre para el consumo humano en la Comunidad, excepto la cesión mencionada en el apartado 2 del artículo 1;

h) «intercambios»: los intercambios realizados entre Estados miembros con arreglo al apartado 2 del artículo 9 del Tratado.

2. A efectos de la presente Directiva, se aplicarán, en caso necesario, las definiciones que figuran en el artículo 2 de las Directivas 89/662/CEE y de la Directiva 90/425/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1990, relativa a los controles veterinarios y zootécnicos aplicables en los intercambios intracomunitarios de determinados animales vivos y productos con vistas a la realización del mercado interior [2], así como la definición de carne fresca que figura en la letra b) del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca [3].

CAPÍTULO II

Disposiciones aplicables a la producción comunitaria y a los intercambios

Artículo 3

1. Los Estados miembros velarán por que la carne de caza silvestre:

a) proceda de animales silvestres que:
   — hayan sido cazados en un territorio de caza y con los medios autorizados por la legislación nacional que regule la caza,
   — no procedan de una región que sea objeto de restricciones en aplicación de la Directiva 72/461/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a problemas de política sanitaria en materia de intercambios comunitarios de carnes frescas [4], de la Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1991, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de terceros países [5] y de la Directiva 91/495/CEE, o de un territorio de caza sometido a restricciones en aplicación de los artículos 10 y 11 de la presente Directiva,
   — inmediatamente después de ser cazados hayan sido preparados de acuerdo con el capítulo III del Anexo I y transportados en un plazo máximo de doce horas, bien a una sala de tratamiento, con arreglo a la

(1) DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 41.

(2) DO n° L 224 de 18. 8. 1990, p. 29. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/496/CEE (DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).

(3) DO n° L 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE (DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 69).

(4) DO n° L 302 de 31. 12. 1972, p. 24. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/266/CEE (DO n° L 134 de 29. 5. 1991, p. 45).

(5) DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 35.

letra b), bien a un centro de recogida, para que allí se mantengan las temperaturas previstas en el capítulo III del Anexo I y de donde deberán ser llevados a una sala de tratamiento, con arreglo a la letra b), en un plazo de doce horas o, si las condiciones climatológicas lo permiten, cuando se trate de regiones alejadas geográficamente, en un plazo que fijará la autoridad competente para que el veterinario oficial de dicha sala de tratamiento pueda proceder en condiciones satisfactorias a la inspección *post mortem* prevista en el capítulo V del Anexo I;

b) se obtenga:

i) bien en una sala de tratamiento de caza silvestre que reúna las condiciones generales indicadas en los capítulos I y II del Anexo I y esté autorizada a efectos del presente capítulo, de conformidad con el artículo 7,

ii) o, si se trata de caza mayor silvestre, en un establecimiento autorizado de conformidad con el artículo 10 de la Directiva 64/433/CEE o, si se trata de caza menor silvestre, de acuerdo con el artículo 5 de 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), siempre que:

— las piezas enteras de caza hayan sido desolladas en locales distintos a los reservados para las carnes a que se refieren dichas Directivas, o en períodos distintos,

— dichos establecimientos hayan sido especialmente autorizados a efectos de la presente Directiva,

— se tomen medidas que permitan identificar claramente la carne obtenida con arreglo a la presente Directiva y la obtenida con arreglo a las Directivas 64/433/CEE y 71/118/CEE;

c) proceda de animales cazados que hayan sido examinados por el veterinario oficial para:

— detectar posibles anomalías. Para ello, el veterinario oficial podrá basar su diagnóstico en toda información facilitada por el cazador, en su caso mediante un certificado prescrito por la autoridad competente en las normas de caza, sobre el comportamiento del animal antes de haber sido cazado,

— verificar que la muerte no se debe a motivos distintos de la caza;

d) proceda de piezas enteras de caza silvestre que:

— que hayan sido manipuladas en condiciones de higiene satisfactorias, de conformidad con los capítulos III y IV del Anexo I,

— hayan sido inspeccionadas *post mortem* por un veterinario oficial, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo V del Anexo I, o por auxiliares con la cualificación profesional que se determine, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 22, bajo supervisión del veterinario oficial,

— no presenten ninguna alteración, excepto lesiones traumáticas ocurridas durante el sacrificio, o malformaciones o alteraciones localizadas siempre que quede establecido, si fuere preciso mediante pruebas de laboratorio apropiadas, que ello no convierte a la carne en impropia para el consumo humano o peligrosa para la salud humana,

— de las cuales, cuando se trate de piezas enteras de caza menor que, inmediatamente después da haber sido cazadas, no hayan sido evisceradas, de acuerdo con el apartado 1 del capítulo V del Anexo I, haya sido sometida a una inspección sanitaria por un veterinario oficial una muestra representativa de animales de la misma procedencia.

Si el veterinario oficial observare la presencia de alguna enfermedad que pueda transmitirse al hombre o de algunos de los defectos mencionados en el apartado 4 del capítulo V del Anexo I, el veterinario oficial deberá hacer un control más exhaustivo de toda la partida. Según el resultado de este control exhaustivo, deberá, bien excluir la totalidad de la partida del consumo humano, bien examinar por separado cada una de las canales.

2. El veterinario oficial deberá velar por que la carne de caza silvestre quede excluida del consumo humano cuando:

i) se compruebe que presenta alguno de los defectos enumerados en la letra e) del apartado 3 del capítulo V del Anexo I, o cuando la carne haya sido decomisada de acuerdo con el apartado 4 de dicho capítulo;

ii) los controles a que se refiere el tercer guión de la letra d) del apartado 1 del presente artículo permitan diagnosticar la presencia de alguna enfermedad transmisible al hombre;

iii) proceda de animales que hayan ingerido sustancias que puedan convertir la carne en peligrosa o nociva para la salud humana y que hayan sido objeto de una decisión, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22. Mientras no se aplique dicha decisión, continuarán vigentes las normativas nacionales sobre dichas sustancias que cumplan las disposiciones generales del Tratado;

iv) sin perjuicio de una posible normativa comunitaria aplicable en materia de tratamiento con radiaciones ionizantes, se haya tratado con radiaciones ionizantes o ultravioletas u otras sustancias que puedan afectar a las propiedades organolépticas de la carne, o con colorantes distintos de los utilizados para el marcado de inspección veterinaria.

3. La carne de jabalí o de otras especies que pueden ser portadoras de triquinosis deberá analizarse utilizando un método de digestión, con arreglo a la Directiva 77/96/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1976, relativa a la detección de triquinas en el momento de la importación, procedente de terceros países, de carnes frescas procedentes de animales domésticos de la especie porcina (2) o de un examen triquinoscópico con observaciones microscópicas de muestras múltiples de cada animal, tomadas al menos en los músculos masticatorios y diafragmáticos, en la musculatura intercostal y en la musculatura de la lengua.

(1) DO n° L 55 de 8. 3. 1971, p. 23. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 90/654/CEE (DO n° L 353 de 17. 12. 1990, p. 48).

(2) DO n° L 26 de 31. 1. 1977, p. 67. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 89/321/CEE (DO n° L 133 de 17. 5. 1989, p. 33).

El Consejo, por mayoría cualificada, a propuesta de la Comisión y previo dictamen del Comité científico veterinario, fijará, antes del 1 de enero de 1994, los métodos de análisis por digestión necesarios para detectar la triquinosis en los jabalíes u otras especies de caza silvestre que puedan ser portadoras de triquinosis. El mismo procedimiento se aplicará al examen triquinoscópico o microscópico que se efectúe para detectar la triquinosis.

4. La carne de caza silvestre declarada apta para el consumo humano deberá:

i) llevar un marchamo de inspección veterinario de acuerdo con el capítulo VIII del Anexo I.

Podrá acordarse, en su caso, modificar o completar las disposiciones del mencionado capítulo con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22, a fin de tener en cuenta, en particular, las diferentes formas de presentación comercial, siempre que sean conformes a las normas de higiene establecidas en la presente Directiva.

La Directiva 80/879/CEE de la Comisión, de 3 de septiembre de 1980, referente al marcado de inspección veterinaria de los embalajes grandes de carnes frescas de aves de corral [1];

ii) almacenarse de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo X del Anexo I, tras unas inspección *post mortem* realizada en condiciones de higiene satisfactorias, en salas de tratamiento de caza silvestre autorizadas de acuerdo con el artículo 7 de la Directiva 64/433/CEE o en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 10 de la misma Directiva, o con el artículo 5 de la Directiva 71/118/CEE, o en almacenes frigoríficos autorizados e inspeccionados de acuerdo con el artículo 10 de la Directiva 64/433/CEE;

iii) ir acompañada, durante su transporte,

— de un documento de acompañamiento comercial, visado por el veterinario oficial, entendiéndose que dicho documento,

— además de las indicaciones previstas en el apartado 2 del capítulo VII del Anexo I, deberá incluir, en el caso de las carnes congeladas, la mención en claro del mes y del año de congelación y deberá llevar el número de código que permita identificar al veterinario oficial;

— deberá ser conservado por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poder presentarlo a la autoridad competente, a petición de ésta.

Las normas de desarrollo del presente punto, y especialmente las relativas a la atribución de los números de código y a la elaboración de una o varias listas que permitan la identificación de los veterinarios oficiales, se elaborarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 22;

— de un certificado sanitario y de policía sanitaria, de conformidad con el modelo que figura en el Anexo II, cuando se trate de carnes procedentes de una sala de tratamiento de caza silvestre situada en una región o en una zona de restricción o de carnes destinadas a otro Estado miembro, tras haber transitado por un tercer país en camión precintado;

iv) transportarse en condiciones de higiene satisfactorias, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo XI del Anexo I;

v) en caso de partes de canal o de carne deshuesada de caza menor de pluma silvestre, obtenerse, además, en condiciones similares a las previstas en la letra B) del artículo 3 de la Directiva 71/118/CEE, en establecimientos especialmente autorizados al efecto, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la presente Directiva;

vi) etiquetarse, no obstante lo dispuesto en la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final [2], con indicación de la denominación de la especie del animal.

Artículo 4

1. Los Estados miembros velarán por que:

a) las carnes declaradas impropias para el consumo humano puedan identificarse claramente con respecto a las carnes declaradas aptas para el consumo humano;

b) las carnes declaradas impropias para el consumo humano sean sometidas a un tratamiento, con arreglo a la Directiva 90/667/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, por la que se establecen las normas veterinarias relativas a la eliminación y transformación de desperdicios animales, a su puesta en el mercado y a la protección de los agentes patógenos en los piensos de origen animal o a base de pescado, y por la que se modifica la Directiva 90/425/CEE [3].

2. Las carnes procedentes de una zona sometida a restricciones de policía sanitaria se ajusten a las normas específicas decididas caso por caso con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22.

3. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán, en caso necesario, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22.

Artículo 5

Los Estados miembros velarán para que solamente sean objeto de intercambios:

1) las piezas enteras de caza silvestre sin piel ni vísceras que cumplan las condiciones de los artículos 3 y 4, o las carnes frescas de caza silvestre;

2) las piezas enteras de caza menor no desolladas ni desplumadas ni evisceradas, sin congelar ni ultracongelar, controladas de acuerdo con el tercer guión del inciso ii) de la letra b) del apartado 1 del artículo 3, a condición de que se manipulen y almacenen por separado en relación con las carnes frescas a que hace referencia la

[1] DO n° L 251 de 24. 9. 1980, p. 10.

[2] DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/72/CEE (DO n° L 42 de 16. 2. 1991, p. 27).

[3] DO n° L 363 de 27. 12. 1990, p. 51.

Directiva 64/433/CEE, con la carne de aves de corral y con la carne de caza silvestre desollada o desplumada;

3) las piezas enteras de caza mayor sin desollar:

a) que cumplan los requisitos de la letra a) del apartado 1, de los guiones primero y segundo de la letra c) y del primer guión de la letra d) del artículo 3;

b) cuyas vísceras hayan sido examinadas *post mortem* en una sala de tratamiento de caza silvestre;

c) que vayan acompañadas de un certificado sanitario conforme al modelo que se establezca de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 22, firmado por el veterinario oficial y en el que se certifique que la inspección *post mortem* prevista en la letra b) ha sido satisfactoria y que dichas carnes han sido declaradas aptas para el consumo humano;

d) que hayan sido sometidas a una temperatura superior o igual a – 1 °C e:

i) inferior a + 7 °C y mantenidas a esta temperatura durante su transporte hasta la sala de tratamiento, dentro del plazo máximo de siete días, a partir del día de la inspección *post mortem* prevista en la letra b), o

ii) inferior a + 1 °C y mantenidas a esta temperatura durante su transporte hasta la sala de tratamiento, dentro del plazo máximo de quince días, a partir del día de la inspección *post mortem* prevista en la letra b).

Las carnes de estas piezas enteras de caza mayor sin desollar sólo podrán llevar el marchamo de inspección veterinaria previsto en el inciso i) del apartado 4 del artículo 3 si, una vez desolladas en la sala de tratamiento de destino, fueran inspeccionadas *post mortem* de acuerdo con el capítulo V del Anexo I y declaradas aptas para el consumo humano por el veterinario oficial.

Artículo 6

Los Estados miembros velarán por que:

— las salas de tratamiento de carne de caza silvestre que no se ajusten a las normas fijadas en el capítulo I del Anexo I y gocen de las excepciones previstas en el artículo 8 no puedan recibir la autorización con arreglo al artículo 7 y para que los productos procedentes de dichos establecimientos no reciban el marchamo de inspección veterinaria que se describe en el capítulo VII del Anexo I y no puedan ser objeto de intercambios;

— las piezas enteras de caza silvestre que no satisfagan los requisitos fijados en el artículo 3 no puedan ser objeto de intercambios ni importarse con procedencia de países terceros;

— los despojos de caza silvestre declarados aptos para el consumo humano sólo sean objeto de intercambios una vez hayan recibido un tratamiento apropiado, de conformidad con la Directiva 77/99/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1976, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne (1).

(1) DO n° L 26 de 31. 1. 1977, p. 85, y para el dispositivo codificado, DO n° L 57 de 2. 3. 1992, p. 4. Directiva modificada en último lugar y actualizada por la Directiva 92/5/CEE DO n° L 57 de 2. 3. 1992, p. 1).

Artículo 7

1. Cada Estado miembro establecerá una lista de las salas de tratamiento de caza silvestre autorizadas, cada una de ellas con un número de registro sanitario. Los Estados miembros podrán autorizar, para el tratamiento de caza silvestre, a establecimientos autorizados con arreglo a las Directivas 64/433/CEE y 71/118/CEE si dichos establecimientos estuvieren equipados para la transformación de la carne de caza silvestre y trabajaren en condiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de higiene establecidas en la presente Directiva. Los Estados miembros transmitirán dicha lista a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Un Estado miembro sólo autorizará una sala de tratamiento de caza silvestre si le consta que ésta cumple con las disposiciones de la presente Directiva.

En caso de comprobarse infracciones de las normas de higiene y cuando las medidas previstas en el segundo párrafo del apartado 5 del capítulo V del Anexo I resulten insuficientes para remediarlas, la autoridad competente suspenderá temporalmente la autorización.

Si el empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre no pusieran remedio a las infracciones comprobadas en el plazo fijado por la autoridad competente, ésta retirará la autorización.

El Estado miembro de que se trate tendrá en cuenta, a este respecto, las conclusiones de un eventual control efectuado de conformidad con el artículo 12. Se informará a los demás Estados miembros y a la Comisión de la suspensión o de la retirada de una autorización.

2. El empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre dispondrán que se proceda, con arreglo al apartado 4, a un control regular de la higiene general en lo que se refiere a las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos.

Los controles se referirán a las herramientas, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuere necesario, a los productos.

El empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre deberán dar a conocer al veterinario oficial o a los expertos veterinarios de la Comisión la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados a tal fin, así como, si fuere necesario, el nombre del laboratorio de control.

La naturaleza de los controles, su frecuencia y los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se fijarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 22.

3. El empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre deberán establecer un programa de formación del personal para que este último pueda cumplir las condiciones de producción higiénica, adaptadas a la estructura de producción.

El veterinario oficial responsable de la sala de tratamiento de caza silvestre deberá estar asociado a la concepción y a la puesta en práctica de dicho programa.

4. La inspección y el control de las salas de tratamiento de caza silvestre se efectuarán bajo la responsabilidad del veterinario oficial, quien podrá recibir asistencia de personal auxiliar, de conformidad con el artículo 9 de la Directiva 64/433/CEE. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de las salas de tratamiento de caza silvestre, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva y, en caso de duda sobre el origen de las carnes o de los animales de caza silvestre cazados, a los documentos contables que le permitan remontar al territorio de caza de origen.

El veterinario oficial deberá proceder a análisis regulares de los resultados de los controles previstos en el apartado 2. Basándose en dichos análisis, podrá disponer que se proceda a exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe. Las conclusiones o recomendaciones del mismo se darán a conocer al empresario o al gestor del establecimiento, quienes velarán por remediar las carencias observadas, para mejorar la higiene.

Artículo 8

1. Hasta el 31 de diciembre de 1996, los Estados miembros podrán autorizar a las salas de tratamiento de caza silvestre que, el día de la fecha de notificación de la presente Directiva, no hayan sido juzgadas conformes a las condiciones de autorización establecidas, a que obvien algunos de los requisitos establecidos en el Anexo I, siempre que la carne de caza silvestre que proceda de estos establecimientos vaya provista del sello nacional.

2. Sólo podrán obtener la excepción a que se refiere el apartado 1 las salas de tratamiento de caza silvestre que, antes del 1 de abril de 1993, hayan presentado la correspondiente solicitud ante la autoridad competente.

Esta solicitud deberá ir acompañada de un proyecto y de un programa de trabajo en el que se precisen los plazos en que el establecimiento podrá ajustarse a los requisitos mencionados en el apartado 1.

3. Antes del 1 de octubre de 1992, los Estados miembros comunicarán a la Comisión los criterios que hayan seguido para considerar que un establecimiento o una categoría determinada de establecimientos están sujetos a las disposiciones del presente artículo.

Artículo 9

Los Estados miembros confiarán a un servicio u organismo central las tareas de recoger y utilizar los resultados de la inspección *post mortem* efectuada por el veterinario oficial, relativos al diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre.

Cuando se diagnostique alguna enfermedad de tal naturaleza, los resultados del caso específico se remitirán en el más breve plazo a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control sanitario el territorio de caza de origen de la caza silvestre de que se trate.

Los Estados miembros proporcionarán a la Comisión las informaciones relativas a determinadas enfermedades, en particular en caso de diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre.

La Comisión, que actuará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22, aprobará las normas de desarrollo del presente artículo, y, en particular,

— la frecuencia con que habrán de presentarse las informaciones a la Comisión,

— la naturaleza de las informaciones,

— las enfermedades sobre las que deberá realizarse la recogida de información,

— los procedimientos para la recogida y aprovechamiento de las informaciones.

Artículo 10

1. Los Estados miembros velarán por que en los territorios de caza situados en su territorio se lleva a cabo, a intervalos regulares, una encuesta relativa a la situación sanitaria de la caza silvestre.

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

3. Cuando se diagnostique una enfermedad o se presente una de las situaciones contempladas en el apartado 2, se comunicarán los resultados del caso específico tan pronto como sea posible al servicio oficial responsable de la supervisión del territorio de caza.

4. El servicio oficial, en función de la situación epizoótica, realizará pruebas específicas en la caza silvestre para detectar la presencia de las enfermedades contempladas en el Anexo I de la Directiva 82/894/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1982, relativa a la notificación de las enfermedades de los animales en la Comunidad [1].

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

Artículo 11

1. Los Estados miembros completarán sus planes de búsqueda de residuos contemplados en el artículo 4 de la Directiva 86/469/CEE del Consejo, de 16 de septiembre de

[1] DO n° L 378 de 31. 12. 1982, p. 58. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 90/134/CEE (DO n° L 76 de 22. 3. 1990, p. 23).

1986, relativa a la investigación de residuos en los animales y en las carnes frescas (1), para someter la carne de caza silvestre, en la medida en que sea necesario, a los controles que en la misma se establecen para detectar mediante muestreo, la presencia de contaminantes en el medio ambiente.

2. Teniendo en cuenta los resultados de los controles a que se refieren el anterior apartado 1 y el apartado 4 del artículo 10, los Estados miembros velarán por que queden excluidas de los intercambios las piezas de caza silvestre procedentes de territorios de caza que hayan sido puestos en entredicho por el control, así como la carne de las mismas.

3. La Comisión aprobará las normas de desarrollo del presente artículo con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 22.

Artículo 12

Los veterinarios especialistas de la Comisión, en la medida necesaria para la aplicación uniforme de la presente Directiva y en colaboración con las autoridades nacionales competentes, podrán efectuar controles *in situ*. En particular, podrán comprobar, en un porcentaje representativo de salas de tratamiento de caza silvestre, si las autoridades competentes velan por el cumplimiento de la presente Directiva por parte de las salas de tratamiento autorizadas. La Comisión informará a los Estados miembros de los controles efectuados.

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

Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22.

Artículo 13

1. Sin perjuicio de las disposiciones específicas de la presente Directiva, cuando existan sospechas de incumplimiento de la legislación veterinaria o dudas acerca de la salubridad de las carnes, el veterinario oficial o la autoridad competente efectuarán cuantos controles veterinarios consideren oportunos.

2. Los Estados miembros adoptarán las medidas administrativas y/o penales adecuadas para sancionar cualquier infracción de la legislación veterinaria comunitaria, en particular cuando se compruebe que los certificados o documentos establecidos no corresponden al estado real de las carnes de caza silvestre, que el marcado no se ajusta a dicha normativa, que no se han presentado las carnes de caza silvestre para su inspección o que la utilización inicialmente prevista para dichas carnes no ha sido respetada.

Artículo 14

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

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

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

«— Directiva 92/45/CEE del Consejo, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la caza de animales silvestres y a la comercialización de carne de caza silvestre (DO n° L 268 de 14. 9. 1992, p. 35).»

b) En el Anexo B se suprime el guión «— carnes de caza silvestre».

3. En la letra d) del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE se añade el siguiente guión:

«— la letra d) del apartado 1 del artículo 2 de la Directiva 92/45/CEE (*) y que cumplan los requisitos de los artículos 3 y 5,

(*) DO n° L 268 de 14. 9. 1992, p. 35.»

CAPÍTULO III

Disposiciones aplicables a las importaciones en la Comunidad

Artículo 15

Las condiciones aplicables a la comercialización de carne de caza silvestre importada procedente de terceros países deberán ser, al menos, equivalentes a las establecidas para la producción y la comercialización de carne de caza silvestre obtenida de conformidad con el capítulo II, con excepción de las establecidas en los artículos 6 y 8.

Artículo 16

1. Para la aplicación uniforme del artículo 15, se aplicarán las disposiciones de los apartados siguientes:

2. Sólo podrán importarse en la Comunidad piezas enteras de caza silvestre o las carnes de caza silvestre:

a) procedentes de terceros países o de partes de terceros países a partir de los cuales no estén prohibidas las importaciones por razones de policía sanitaria;

b) procedentes de un tercer país de los que figuren en una lista que deberá confeccionarse con arreglo a la letra a) del apartado 3;

c) que vayan acompañadas de un certificado sanitario, conforme a un modelo que deberá establecerse con

(1) DO n° L 275 de 26. 9. 1986, p. 36. Directiva modificada por la Decisión 89/187/CEE (DO n° L 66 de 10. 3. 1989, p. 37).

arreglo al procedimiento previsto en el artículo 22, firmado por la autoridad competente y que certifique que dichos productos cumplen los requisitos publicados en el capítulo II y cumplen las posibles condiciones adicionales o brindan las garantías equivalentes contempladas en la letra c) del apartado 3, y proceden de establecimientos que ofrecen las garantías previstas en el Anexo I.

3. Siguiendo el procedimiento previsto en el artículo 22, se establecerán:

a) una lista provisional de terceros países o partes de terceros países que estén en condiciones de suministrar a los Estados miembros y a la Comisión los requisitos, condiciones y garantías mencionados en la letra c) del apartado 2, así como la lista de establecimientos respecto de los cuales estén en condiciones de dar dichas garantías.

Dicha lista provisional se constituirá a partir de las listas de establecimientos autorizados e inspeccionados por las autoridades competentes de los Estados miembros una vez que la Comisión se haya cerciorado de su conformidad con los principios y normas generales que figuran en la presente Directiva;

b) la actualización de dicha lista en función de los controles previstos en el apartado 4;

c) por una parte, las condiciones específicas, y, por otra parte, las garantías equivalentes en lo que respecta a los requisitos de la presente Directiva distintos de los que permiten excluir las carnes del consumo humano con arreglo a la letra d) del apartado 2 del artículo 3 y los del artículo 5 y los establecidos en los capítulos IV y V del Anexo I y, para el examen triquinoscópico en el análisis por digestión, con arreglo a la Directiva 77/96/CEE, quedando entendido que estas condiciones y garantías no podrán ser menos estrictas que las previstas en el capítulo II, salvo las contempladas en los artículos 6 y 8.

4. Expertos de la Comisión y de los Estados miembros efectuarán controles *in situ* para comprobar:

a) si las garantías ofrecidas por el país tercero con respecto a las condiciones de producción y de comercialización pueden considerarse equivalentes a las que se aplican en la Comunidad;

b) si se cumplen las condiciones derivadas del artículo 18.

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

Dichos controles se realizarán por cuenta de la Comunidad, que se hará cargo de los gastos correspondientes. La frecuencia y las modalidades de los mismos se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 22.

5. Hasta tanto se organicen los controles a que se hace mención en el apartado 4, seguirán aplicándose las disposiciones nacionales aplicables en materia de inspección en los terceros países, sin perjuicio de que se informe, en el seno del Comité veterinario permanente, de los incumplimientos de las normas de higiene observados con ocasión de dichas inspecciones.

Artículo 17

1. Los Estados miembros velarán por que las piezas enteras de caza silvestre o de carne de caza silvestre sólo se importen en la Comunidad si:

— les acompaña el certificado previsto en la letra c) del apartado 1 del artículo 16, que certifique el cumplimiento tanto de los requisitos de policía sanitaria como de los sanitarios, y que deberá expedir la autoridad competente en el momento de la carga.

— han cumplido los controles establecidos en la Directiva 90/675/CEE.

2. En espera de que se fijen las normas de desarrollo del presente artículo:

— seguirán aplicándose las normas nacionales aplicables a las importaciones procedentes de terceros países para los que no estén fijados dichos requisitos a nivel comunitario, siempre que tales normas no sean más favorables que las establecidas en el capítulo II;

— las importaciones deberán realizarse en las condiciones previstas en el artículo 11 de la Directiva 90/675/CEE;

— los intercambios de piezas enteras de caza silvestre o de carnes de caza silvestre importadas con arreglo al presente apartado deberán someterse a la aprobación previa del país de destino.

Artículo 18

No podrán figurar en las listas previstas en el apartado 2 del artículo 16 más que los terceros países o partes de terceros países:

a) a partir de los cuales estén prohibidas las importaciones a causa de la presencia de una de las enfermedades contempladas en el Anexo A de la lista de la OIE, o de cualquier otra enfermedad exótica en la Comunidad, o en aplicación de los artículos 6, 7 y 14 de la Directiva 72/462/CEE (1), o en aplicación de los artículos 9 a 12 de la Directiva 91/494/CEE;

b) que, habida cuenta de la legislación y de la organización de su servicio veterinario y de sus servicios de inspección, de las atribuciones de los mismos y del control al que estén sujetos, hayan sido reconocidos capaces de garantizar la aplicación de su legislación vigente, de conformidad con el apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 72/462/CEE o del apartado 2 del artículo 9 de la Directiva 91/494/CEE; o

(1) 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 (DO n° L 302 de 31. 12. 1972, p. 28). Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE (DO n° L 268 de 24. 9. 1991, p. 69).

c) cuyo servicio veterinario esté en condición de garantizar el cumplimiento de requisitos sanitarios al menos equivalentes a los establecidos en el capítulo II.

Artículo 19

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

Sin perjuicio del cumplimiento de los principios y normas contemplados en el primer guión del presente artículo y en tanto no se apliquen las decisiones a que se refieren el punto 3 del artículo 8 y el artículo 30 de la Directiva 90/675/CEE, seguirán siendo de aplicación las normas nacionales pertinentes de desarrollo de los apartados 1 y 2 del artículo 8 de la citada Directiva.

CAPÍTULO IV

Disposiciones finales

Artículo 20

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

Artículo 21

Los Anexos serán modificados por el Consejo, por mayoría cualificada, a propuesta de la Comisión, con miras, en particular, a adaptarlos al progreso tecnológico.

Artículo 22

1. En los casos en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente, creado por la Decisión 68/361/CEE [1], en adelante denominado «Comité», será llamado a pronunciarse sin demora por su presidente, bien por iniciativa de éste, bien a petición de un Estado miembro.

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

3. a) La Comisión adoptará las medidas previstas y las aplicará de inmediato cuando sean conformes al dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas previstas no sean conformes al dictamen del Comité, o a falta de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban tomarse. El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se le hubiere sometido el asunto, el Consejo no se hubiere pronunciado, la Comisión adoptará las medidas propuestas, salvo en el caso de que el Consejo se haya pronunciado por mayoría simple en contra de dichas medidas.

Artículo 23

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva antes del 1 de enero de 1994. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

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

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión las disposiciones esenciales de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

3. El establecimiento de la fecha de expiración del plazo de incorporación en el 1 de enero de 1994 no obstará para la supresión de los controles veterinarios en las fronteras prevista en la Directiva 89/662/CEE.

Artículo 24

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 16 de junio de 1992.

Por el Consejo

El Presidente

Arlindo MARQUES CUNHA

[1] DO n° L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

ANEXO I

CAPÍTULO I

Condiciones generales de autorización de las salas de tratamiento

Las salas de tratamiento deberán estar provistas, como mínimo:

1) de los siguientes locales:

   — un local refrigerado suficientemente amplio para la recepción de las piezas enteras de caza silvestre;

   — un local para la inspección y, en su caso, para la evisceración, el desollado y el desplumado;

   — un local suficientemente amplio para el despiece y el envasado, cuando ello se realice en el establecimiento, debiendo contar este local con un dispositivo para enfriar de manera suficiente y con un aparato de medición de la temperatura;

   — un local para el embalaje y la expedición cuando tales operaciones se lleven a cabo en la sala, y que se cumplan las condiciones establecidas en el punto 5 del capítulo VIII de la presente Directiva y, si no se cumplen estas condiciones, un local separado para la expedición;

   — cámaras frigoríficas suficientemente amplias para el almacenamiento de las carnes de caza silvestre;

2) en los locales donde se proceda a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de las carnes, así como en las zonas y pasillos en los que se transporten carnes:

   a) de un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas.

      No obstante:

      — en las cámaras frigoríficas, bastará con que exista un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua;

      — en los locales de almacenamiento, así como en las zonas y pasillos por los que se transporten carnes, bastará con que el suelo sea de materiales impermeables e imputrescibles;

   b) de paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de dos metros como mínimo, y hasta la altura de almacenamiento, por lo menos, en las cámaras frigoríficas y en los locales de almacenamiento. La línea de unión de las paredes y del suelo deberá ser redondeada o estar dotada de un acabado similar, salvo en lo que se refiere a los locales de almacenamiento.

      No obstante, la utilización de paredes de madera en los locales de almacenamiento de las salas de tratamiento de caza silvestre que ejerzan su actividad en la fecha de notificación de la presente Directiva, no será motivo para denegar la autorización;

   c) de puertas en materiales inalterables y, si éstas son de madera, recubiertas en todas las superficies de un revestimiento liso e impermeable;

   d) de materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;

   e) de suficiente ventilación y buena evacuación de vapores;

   f) de una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores;

   g) de un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interna de revestimiento del techo deberá cumplir dichas condiciones;

3) a) lo más cerca posible de los puestos de trabajo, de un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán poder accionarse con la mano. Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos;

   b) de dispositivos para la desinfección de las herramientas, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C;

4) de dispositivos adecuados de protección contra los animales indeseables tales como insectos o roedores;

5) a) de dispositivos e instrumentos de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece desmontables, recipientes, bandas transportadoras y sierras, de materiales resistentes a la corrosión, que

no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las superficies que entren o puedan entrar en contacto con las carnes, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán ser lisas. Estará prohibido el empleo de la madera, salvo en los locales donde se encuentren únicamente carnes embaladas de forma higiénica;

b) de herramientas y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para:

— la manutención de las carnes,

— la colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que se impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes;

c) de equipos para la manutención higiénica y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y descarga, así como de zonas de recepción y clasificación convenientemente diseñadas y equipadas;

d) de recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables, provistos de tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacar su contenido, destinados a recibir las carnes no destinadas al consumo humano, o de un local cerrado con llave destinado a recibir dichas carnes si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo. Cuando dichas carnes, sean evacuadas por conductos, éstos deberán estar construidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes;

e) de equipos para el almacenamiento higiénico de los materiales de envasado y de embalaje, cuando dichas actividades se lleven a cabo en el establecimiento;

6) de equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por la presente Directiva. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación que permita la salida del agua de condensación, de tal forma que no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes;

7) de una instalación que permita el suministro de agua potable que cumpla los parámetros indicados en los Anexos D y E de la Directiva 80/778/CEE [1], a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presente ningún riesgo de contaminación de las carnes. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos que se utilicen para el agua potable;

8) de una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE;

9) de un dispositivo de evacuación de residuos líquidos y sólidos que cumpla los requisitos de higiene;

10) de un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los locales de almacenamiento, de instalaciones adecuadas;

11) de instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de una manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria dispuestas por la presente Directiva;

12) de un número adecuado de vestuarios dotados de paredes y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de evacuatorios con cisterna, equipados de manera que protejan de una posible contaminación las partes limpias del edificio.

Dichos evacuatorios no podrán dar directamente a los locales de trabajo. La presencia de duchas no será necesaria en los almacenes frigoríficos en los que únicamente se reciban y almacenen carnes higiénicamente embaladas. 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 medios higiénicos para secarse las manos. Los grifos de los lavabos no deberán poder accionarse con la mano ni con el brazo. Deberá existir un número suficiente de dichos lavabos próximos a los evacuatorios;

13) de un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte, salvo en el caso de almacenes frigoríficos en los que únicamente se reciban y almacenen, para su expedición, carnes higiénicamente embaladas. No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados;

14) de un local o dispositivo para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.

[1] Directiva 80/778/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1980, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11). Directiva modificada en último lugar por la Directiva 90/656/CEE (DO n° L 353 de 17. 12. 1990, p. 59).

CAPÍTULO II

Higiene del personal, de los locales y del material en los establecimientos

1. Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal, así como de los locales y del material. En particular:

   a) el personal que manipule carnes o que trabaje en locales o zonas en los que se manipulen, embalen o transporten dichas carnes, deberá llevar, en particular, un tocado y un calzado limpios y fáciles de limpiar, una vestimenta de trabajo de color claro y, en su caso, cubrenucas u otras prendas de protección. El personal asignado al faenado o a la manipulación de carnes estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuere necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con piezas de caza enfermas o con carnes infectadas deberán lavarse cuidadosamente las manos y los brazos de inmediato con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento, en las zonas de carga, de recepción, de clasificación y de descarga, así como en las demás zonas y pasillos por los que se transporten carnes de caza silvestre;

   b) ningún animal deberá entrar en los establecimientos. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro animal dañino deberá llevarse a cabo sistemáticamente;

   c) el material y los instrumentos utilizados para el faenado de las carnes 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 ser utilizados cuando se hayan manchado.

2. Los locales, las herramientas y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de las carnes frescas, de las carnes de aves o de las carnes de caza. El despiece de caza de pelo silvestre y el de caza de pluma silvestre deberán efectuarse en momentos distintos; la sala de despiece deberá lavarse y desinfectarse por completo antes de poder destinarse nuevamente al despiece de carne de otra categoría.

   Los utensilios que sirvan para el despiece de las carnes deberán ser utilizados exclusivamente para este fin.

3. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material y proceder a insuflarlas.

4. La carne y los recipientes que la contienen no deberán entrar en contacto directo con el suelo.

5. 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. 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.

6. Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes.

7. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de forma que no afecten al equipo, instrumentos de trabajo y carnes. Después de su utilización, deberán enjuagarse completamente dichos equipos e instrumentos de trabajo con agua potable.

8. Deberá prohibirse el faenado y la manipulación de las carnes a las personas que puedan contaminarlas.

   En el momento de su contratación, toda persona destinada al faenado y a la manipulación de carnes deberá acreditar, mediante un certificado médico, que, desde un punto de vista médico, no hay nada que se oponga a que se le asignen dichas tareas. Su control médico dependerá de la legislación nacional vigente en el Estado miembro de que se trate.

CAPÍTULO III

Higiene de la preparación de caza silvestre, del despiece y de la manipulación de carne de caza silvestre

1. Las piezas enteras de caza silvestre deberán someterse, inmediatamente después de su caza, a las siguientes operaciones:

   — la caza mayor silvestre deberá destriparse y eviscerarse,

— las vísceras torácicas, cuando estén separadas de las canales, así como el hígado y el bazo, deberán acompañar a la pieza entera de caza hasta la sala de tratamiento de caza silvestre e identificarse de manera que el veterinario oficial pueda efectuar la inspección *post mortem* de las vísceras junto con el resto de la canal; las demás vísceras abdominales deberán extraerse e inspeccionarse *in situ*. Podrá retirarse la cabeza para trofeos,

— por lo que se refiere a la caza menor silvestre, sin perjuicio del caso contemplado en la letra a) del apartado 1 del artículo 3 de la presente Directiva, podrá efectuarse una evisceración total o parcial *in situ* o en la sala de tratamiento cuando las piezas de caza sean transportadas, a una temperatura ambiente de 4 °C como máximo, en el transcurso de las doce horas siguientes a su caza, a dicha sala de tratamiento.

2. la caza silvestre habrá de enfriarse inmediatamente después de las operaciones mencionadas en el apartado 1, de manera que la temperatura interna sea igual o inferior a + 7 °C si se trata de caza mayor o de + 4 °C si se trata de caza menor. Si la temperatura exterior no es lo bastante baja, habrá de transportarse la caza muerta lo antes posible, y a más tardar dentro de las doce horas siguientes a la caza, ya sea a la sala de tratamiento o a un centro de recogida, quedando entendido que:

— las piezas enteras de caza mayor silvestre deberán transportarse, en condiciones higiéncicas satisfactorias y evitando, en especial, su amontonamiento y apilado, a una sala de tratamiento de caza silvestre, lo antes posible después de las operaciones mencionadas en el apartado 1;

— durante su transporte a la sala de tratamiento, las piezas enteras de caza silvestre cuyas vísceras ya hayan sido objeto de una inspección veterinaria deberán ir acompañadas de un certificado del veterinario en el que conste el resultado favorable de dicha inspección y la hora estimada de la muerte.

3. Salvo en el caso autorizado en virtud de la letra d) del apartado 1 del artículo 3, la evisceración deberá efectuarse sin demora indebida al llegar a la sala de tratamiento de caza silvestre, si no se hubiere efectuado *in situ*. Los pulmones, el corazón, el hígado, los riñones, el bazo y el mediastino podrán o bien separarse, o bien dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas.

4. Hasta el final de la inspección, las canales y los despojos no inspeccionados no deberán poder entrar en contacto con las canales y los despojos ya inspeccionados, y estará prohibido proceder a la retirada, despiece o tratamiento posterior de la canal.

5. Las carnes decomisadas o declaradas no aptas para el consumo humano, los estómagos, los intestinos y los subproductos no comestibles no deberán poder entrar en contacto con carnes declaradas aptas para el consumo humano, y deberán colocarse, tan pronto como sea posible, en locales o recipientes especiales, situados y concebidos de modo que se evite cualquier contaminación de otras carnes.

6. El faenado, la manipulación, el tratamiento ulterior y el transporte de carne, incluidos los despojos, deberán realizarse cumpliendo todos los requisitos de higiene. Cuando dichas carnes se embalen, deberán respetarse las condiciones establecidas en el capítulo VIII. La carne embalada deberá almacenarse en un local separado de aquel en el que se encuentren las carnes sin envasar.

7. Las autoridades competentes determinarán las normas específicas aplicables a la inspección de los trofeos que quiera conservar el cazador.

CAPÍTULO IV

Disposiciones referentes a las carnes de caza silvestre destinadas al despiece

1. El despiece en trozos más pequeños que las canales y, para la caza mayor silvestre, en medias canales, así como el deshuesado, únicamente podrán efectuarse en salas de tratamiento autorizadas de conformidad con el artículo 7 de la presente Directiva o con las Directivas 64/433/CEE y 71/118/CEE y que cuenten con salas de desollado y de despiece.

2. El empresario o el gestor del establecimiento estarán obligados a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgare útil, así como a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias. En particular, deberán estar capacitados, ante cualquier requerimiento, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control, la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento y el origen de las piezas de caza silvestre cazadas.

3. a) Las carnes de caza silvestre deberán introducirse en los locales de trabajo a medida que se vayan necesitando. Tan pronto como se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, deberán transportarse a una cámara frigorífica adecuada.

b) Las carnes de caza silvestre que entren en un local de despiece deberán verificarse y, en caso de necesidad, limpiarse. El puesto de trabajo en el que se efectúen estas operaciones deberá estar dotado de instalaciones adecuadas e iluminación suficiente.

c) Durante el trabajo de despiece, deshuesado, acondicionamiento y embalaje, las carnes de caza silvestre deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 °C, para la caza mayor, o a + 4 °C en el caso de caza menor silvestre. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser igual o inferior a + 12 °C.

d) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes de caza silvestre. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes de caza silvestre procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán, a medida que vayan separándose, en los equipos, recipientes o locales previstos en la letra d) del apartado 5 del capítulo I.

CAPÍTULO V

Inspección sanitaria *post mortem*

1. Todas las partes del animal de caza silvestre deberán someterse en el transcurso de las 18 horas siguientes a su admisión en la sala de tratamiento, de conformidad con los requisitos del tercer guión de la letra a) del apartado 1 del artículo 3, a una inspección que permita verificar si su carne es adecuada para el consumo humano; en particular, debera abrirse la cavidad corporal para que pueda efectuarse una inspección visual.

2. Si el veterinario oficial lo exigiere, habrán de abrirse en sentido longitudinal la espina dorsal y la cabeza.

3. Para llevar a cabo la inspección *post mortem,* el veterinario oficial deberá efectuar:

   a) un examen visual de la pieza de caza silvestre y de sus órganos.

      Si los resultados del examen visual no fueren suficientes para la evaluación, habrá de realizarse una inspección adicional en el laboratorio. Las inspecciones adicionales podrán limitarse a un número de pruebas por muestreo suficiente para la apreciación de la totalidad de la caza muerta en una cacería;

   b) la búsqueda de anomalías de consistencia, de color y de olor;

   c) la palpación de los órganos, si lo estimare necesario;

   d) un análisis de los residuos por muestreo, en particular cuando exista una sospecha fundada.

      Si hubiere de efectuarse una inspección adicional debido a una sospecha fundamentada, habrá de esperarse que termine dicha inspección para emitir el dictamen relativo a todas las piezas cazadas en una cacería determinada o a parte de las mismas, de las que pueda suponerse, según las circunstancias, que presenten las mismas anomalías;

   e) la detección de las características que indiquen que la carne presenta un riesgo para la salud. Ello ocurre, en particular, en los siguientes casos:

      i) comportamiento anormal o perturbación del estado general del animal vivo señalados por el cazador;

      ii) presencia de tumores o de abscesos, si aparecen en gran número o dispersos en varios órganos internos o músculos;

      iii) artritis, orquitis, alteración del hígado o del bazo, inflamación del intestino o de la región umbilical;

      iv) presencia de cuerpos extraños en las cavidades corporales, especialmente dentro del estómago o de los intestinos o en la orina, si la pleura o el peritoneo presentan una alteración del color;

      v) formación de una importante cantidad de gases en el tracto gastrointestinal, con alteración del color de los órganos internos;

      vi) anomalías importantes de la musculatura o de los órganos en cuanto al color, consistencia u olor;

      vii) fracturas óseas al descubierto, siempre que no estén en relación directa con el cobro de la pieza;

      viii) caquexia y/o hidrohemia generalizada o localizada;

      ix) adherencias recientes de órganos a la pleura y al peritoneo;

      x) otras alteraciones importantes y manifiestas, como por ejemplo la putrefacción.

4. El veterinario oficial deberá hacer decomisar todas las carnes de caza silvestre:

   — que presenten lesiones, con excepción de las heridas recientes que se hayan producido durante la caza y de las malformaciones o anomalías limitadas localmente, siempre que dichas lesiones, malformaciones o anomalías afecten a la salubridad de la carne de caza silvestre o pongan en peligro la salud humana,

   — que procedan de animales que no hayan sido cobrados de conformidad con la normativa nacional que regula la caza,

   — sobre las que se hayan hecho las observaciones previstas en la letra e) del apartado 3 con ocasión de la inspección *post mortem,*

   — que procedan de piezas enteras de caza menor silvestre que hayan sido decomisadas de conformidad con lo establecido en el cuarto guión de la letra d) del apartado 1 del artículo 3,

   — en las que se haya detectado triquinosis.

5. En caso de duda, el veterinario oficial podrá realizar otras incisiones e inspecciones necesarias de las partes en cuestión de los animales con el fin de efectuar un diagnóstico definitivo.

   Cuando el veterinario oficial observe un incumplimiento caracterizado de las normas de higiene previstas en el presente capítulo o un obstáculo para una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir en relación con la utilización de equipos o de locales y para tomar cualquier medida, que puede consistir incluso en la suspensión momentánea del proceso de producción.

6. El veterinario oficial registrará los resultados de la inspección sanitaria *post mortem* y, en caso de diagnóstico de una de las enfermedades transmisibles al hombre que se contemplan en el tercer guión de la letra d) del apartado 1 del artículo 3, o el artículo 9, los comunicará a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control el territorio de caza de los animales silvestres, así como al responsable de dicho territorio.

CAPÍTULO VI

Control sanitario de las carnes de caza silvestre despiezadas y de las carnes de caza silvestre almacenadas

El control del veterinario oficial incluirá las siguientes tareas:

— control de entradas y salidas de las carnes,

— inspección sanitaria de las carnes presentes en los talleres de tratamiento,

— inspección sanitaria de las carnes antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de los talleres de tratamiento,

— control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de los utensilios, tal como se establece en el capítulo I, así como de la higiene del personal, incluidas las vestimentas,

— cualquier otro control que el veterinario oficial estimare útil para el control del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

CAPÍTULO VII

Marcado de inspección veterinaria

1. El marcado de inspección veterinaria se efectuará bajo la responsabilidad del veterinario oficial, que dispondrá para tal propósito de lo siguiente:

   a) los instrumentos para realizar el marcado de inspección veterinaria de la carne, que sólo entregará al personal auxiliar en el momento preciso del marcado y durante el período de tiempo necesario para efectuarlo;

   b) las etiquetas y material de envasado, cuando éstos lleven ya uno de los marchamos a que se refiere el apartado 2. El veterinario oficial entregará dichas etiquetas y dicho material de envasado y de sellado al personal auxiliar en el momento en que deban utilizarse, en cantidad suficiente de acuerdo con las necesidades.

2. a) El marchamo de inspección veterinaria deberá ser:

      i) un marchamo pentagonal en el que figurarán en caracteres perfectamente legibles, las siguientes indicaciones:

         — en la parte superior, el nombre completo o la inicial o iniciales del país que expide la carne, en mayúsculas; para la Comunidad, las siguientes letras: B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,

         — en el centro, el número de autorización veterinaria de la sala de tratamiento de la caza silvestre o, en su caso, de la sala de despiece,

         — en la parte inferior, una de las siglas CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG, o la sigla que permita identificar el tercer país de origen.

         La altura de las letras y cifras deberá adecuarse a los requisitos respectivos del capítulo XI del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE para la caza mayor silvestre y del capítulo III del Anexo I de la Directiva 91/495/CEE para la caza menor silvestre;

      ii) un sello pentagonal lo suficientemente grande para incluir las indicaciones enumeradas en la letra a).

   b) El material utilizado para el marcado deberá satisfacer los requisitos en materia de higiene, y las informaciones contempladas en la letra a) deberán figurar en él de modo perfectamente legible.

   c) i) El marcado de inspección veterinaria a que se refiere la letra a) del apartado 1 deberá efectuarse:

         — en las canales no envasadas, por medio de un sello que contenga las informaciones citadas en la letra a),

— sobre las envolturas u otros embalajes de las canales embaladas o, de modo visible, debajo de ellos,

— sobre las envolturas u otros embalajes de las partes de canales envasadas en pequeñas cantidades o, de modo visible, debajo de ellos.

ii) El sello de inspección veterinaria a que se refiere el inciso ii) de la letra a) deberá ponerse sobre los embalajes de grandes dimensiones.

CAPÍTULO VIII

Envasado y embalaje de las carnes de caza silvestre

1. a) Los embalajes (por ejemplo, cajas, cajones de cartón) deberán satisfacer todas las normas de higiene, y en particular:

— no deberán poder alterar los caracteres organolépticos de la carne,

— no deberán poder transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana,

— serán de una solidez suficiente para garantizar la protección eficaz de las carnes de caza silvestre durante el transporte y las manipulaciones.

b) Los embalajes no deberán volver a utilizarse para embalar carnes de caza silvestre, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar, y si previamente se han limpiado y desinfectado.

2. En caso de que se envasen las carnes de caza silvestre despiezadas, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de higiene.

Dichos envases deberán ser transparentes e incoloros y satisfacer, además, las condiciones indicadas en el primer y segundo guiones de la letra a) del apartado 1; no podrán utilizarse una segunda vez para el envasado de carnes de caza silvestre.

3. Las carnes de caza silvestre envasadas deberán embalarse.

4. No obstante, si reúne todas las condiciones de protección del embalaje, el envase no deberá ser transparente e incoloro y no será indispensable colocarlo en un segundo envase, siempre y cuando reúna las demás condiciones del apartado 1.

5. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local si se cumplen las siguientes condiciones:

a) el local deberá ser suficientemente amplio y estar acondicionado de forma que se garantice el carácter higiénico de las operaciones;

b) el embalaje y el envase se colocarán, inmediatamente después de su fabricación, en una envoltura protectora hermética, protegida contra cualquier deterioro durante el transporte al establecimiento, y serán almacenados en condiciones higiénicas en un local separado del establecimiento;

c) los locales de almacenamiento de los materiales de embalaje deberán estar libres de polvo y de animales dañinos y estar privados de toda conexión atmosférica con locales que contengan sustancias que puedan contaminar la carne. Los embalajes no podrán almacenarse directamente en el suelo;

d) los embalajes se montarán, en condiciones higiénicas, antes de su introducción en el local;

e) los embalajes se introducirán en el local en condiciones higiénicas y se utilizarán sin demora. El personal encargado de manipular la carne no podrá manipularlos;

f) inmediatamente después de su envasado, las carnes deberán colocarse en los locales de almacenamiento previstos a tal efecto.

6. Los embalajes mencionados en el presente capítulo no podrán contener sino carnes de caza silvestre despiezadas pertenecientes a la misma especie animal.

CAPÍTULO IX

Certificado de inspección veterinaria

El ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, que deberá acompañar a las carnes de caza silvestre durante su transporte al lugar de destino, deberá ser expedido por un veterinario oficial en el momento de la carga.

El certificado deberá adecuarse, en su presentación y contenido, al modelo que figura en el Anexo II; deberá estar redactado al menos en la o las lenguas oficiales del lugar de destino. Deberá constar de una sola hoja.

CAPÍTULO X

Almacenamiento

Tras la inspección *post mortem*, la carne de caza silvestre deberá refrigerarse o congelarse y se mantendrá a una temperatura que no podrá ser superior en ningún momento a + 4 °C para la caza menor y a + 7 °C para la caza mayor, en el caso de la carne refrigerada, y a − 12 °C en el de la carne congelada.

CAPÍTULO XI

Transporte

1. La carne de caza silvestre se expedirá de modo que durante el transporte quede a salvo de cualquier elemento que pueda contaminarla o alterarla, teniendo en cuenta la duración y las condiciones del transporte, así como el medio de transporte utilizado. En particular, los vehículos utilizados para este transporte deberán estar acondicionados de modo que no se sobrepasen las temperaturas fijadas en el capítulo X.

2. Las carnes de caza silvestre no podrán transportarse en medios de transporte que no estuvieren limpios y no hubieren sido desinfectados.

3. Las canales y medias canales, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes a los requisitos de higiene, deberán transportarse siempre suspendidas, salvo en caso de transporte aéreo.

   Los demás trozos deberán estar suspendidos o colocados en soportes, si éstos no estuvieren incluidos en embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, embalajes o recipientes deberán cumplir los requisitos de higiene y, en particular en lo que se refiere a los embalajes, las disposiciones de la presente Directiva. No podrán volver a utilizarse sino después de lavarlos y desinfectarlos.

4. El veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, de que los medios de transporte, así como las condiciones de carga, cumplen las condiciones de higiene definidas en el presente capítulo.

ANEXO II

MODELO

CERTIFICADO SANITARIO Y DE POLICÍA SANITARIA

relativo a carnes de caza silvestre (1) destinadas a un Estado miembro, previo tránsito por un tercer país

País expedidor: ..... N° (2): .....

Ministerio: .....

Servicio competente: .....

Ref. (2): .....

I. Identificación de la carnes

Carnes de caza silvestre de .....
(especie animal)

Tipo de las piezas: .....

Tipo de embalaje: .....

Número de unidades de embalaje: .....

Peso neto: .....

II. Procedencia de las carnes

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) establecimiento(s): .....

.....

.....

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s) (4): .....

.....

.....

III. Destino de la carnes de caza silvestre

Las carnes se expiden

de .....
(lugar de expedición)

a .....
(país y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte (3): .....

Nombre y dirección del expedidor: .....

.....

Nombre y dirección del destinatario: .....

.....

(1) Carne de caza silvestre que no haya sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación, salvo el tratamiento por frío.
(2) Facultativo.
(3) Para los vagones y los camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y, para los barcos, el nombre.
(4) Táchese lo que no proceda.

IV. Certificación de inspección veterinaria

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

a) que las carnes de caza silvestre de las especies arriba indicadas han sido obtenidas en una sala de tratamiento situada en una región o en una zona sujeta a restricción por razones de policía sanitaria y han sido reconocidas como aptas para el consumo humano como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 92/45/CEE (1).

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

c) que las piezas enteras de caza silvestre, las carnes de caza silvestre (2) van destinadas a un Estado miembro previo tránsito por un tercer país.

Hecho en ....., el .....

.....

(firma del veterinario oficial)

(1) Incluido el examen triquinoscópico previsto en el apartado 3 del artículo 3.
(2) Táchese lo que no proceda.