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

# ►B REGLAMENTO (CE) Nº 1774/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

## de 3 de octubre de 2002

## por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano

(DO L 273 de 10.10.2002, p. 1)

Modificado por:

| | | Diario Oficial | | |
|---|---|---|---|---|
| | | n° | página | fecha |
| ►M1 | Reglamento (CE) nº 808/2003 de la Comisión de 12 de mayo de 2003 | L 117 | 1 | 13.5.2003 |
| ►M2 | Reglamento (CE) nº 668/2004 de la Comisión de 10 de marzo de 2004 | L 112 | 1 | 19.4.2004 |
| ►M3 | Reglamento (CE) nº 92/2005 de la Comisión de 19 de enero de 2005 | L 19 | 27 | 21.1.2005 |
| ►M4 | Reglamento (CE) nº 93/2005 de la Comisión de 19 de enero de 2005 | L 19 | 34 | 21.1.2005 |
| ►M5 | Reglamento (CE) nº 416/2005 de la Comisión de 11 de marzo de 2005 | L 66 | 10 | 12.3.2005 |
| ►M6 | Reglamento (CE) nº 181/2006 de la Comisión de 1 de febrero de 2006 | L 29 | 31 | 2.2.2006 |
| ►M7 | Reglamento (CE) nº 208/2006 de la Comisión de 7 de febrero de 2006 | L 36 | 25 | 8.2.2006 |
| ►M8 | Reglamento (CE) nº 2007/2006 de la Comisión de 22 de diciembre de 2006 | L 379 | 98 | 28.12.2006 |
| ►M9 | Reglamento (CE) nº 829/2007 de la Comisión de 28 de junio de 2007 | L 191 | 1 | 21.7.2007 |
| ►M10 | Reglamento (CE) nº 1432/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 | L 320 | 13 | 6.12.2007 |
| ►M11 | Reglamento (CE) nº 399/2008 de la Comisión de 5 de mayo de 2008 | L 118 | 12 | 6.5.2008 |
| ►M12 | Reglamento (CE) nº 437/2008 de la Comisión de 21 de mayo de 2008 | L 132 | 7 | 22.5.2008 |
| ►M13 | Reglamento (CE) nº 523/2008 de la Comisión de 11 de junio de 2008 | L 153 | 23 | 12.6.2008 |
| ►M14 | Reglamento (CE) nº 777/2008 de la Comisión de 4 de agosto de 2008 | L 207 | 9 | 5.8.2008 |
| ►M15 | Reglamento (CE) nº 596/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de junio de 2009 | L 188 | 14 | 18.7.2009 |

Rectificado por:

►C1 Rectificación, DO L 30 de 3.2.2007, p. 3 (1774/2002)

►C2 Rectificación, DO L 120 de 5.5.2006, p. 27 (808/2003)

►C3 Rectificación, DO L 109 de 22.4.2006, p. 12 (668/2004)

▼B

# REGLAMENTO (CE) Nº 1774/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

**de 3 de octubre de 2002**

**por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y en particular la letra b) del apartado 4 de su artículo 152,

Vista la propuesta de la Comisión ([1]),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ([2]),

Previa consulta al Comité de las Regiones,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado ([3]), a la vista del texto conjunto aprobado por el Comité de Conciliación el 12 de septiembre de 2002,

Considerando lo siguiente:

(1) 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 prevención 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 ([4]) establece el principio de que todos los desperdicios animales, independientemente de cuál sea su origen, pueden utilizarse para la producción de material para piensos tras recibir el tratamiento oportuno.

(2) El Comité director científico ha adoptado una serie de dictámenes a este respecto desde la adopción de dicha Directiva. Su conclusión esencial es que los subproductos procedentes de animales no aptos para el consumo humano de acuerdo con la inspección sanitaria no deben entrar en la cadena alimentaria.

(3) Habida cuenta de los citados dictámenes científicos, procede establecer distinciones entre las distintas medidas que vayan a aplicarse en función de la naturaleza de los subproductos animales utilizados. Concretamente, debe limitarse la utilización de determinados materiales de origen animal. Se deben establecer normas para la utilización de subproductos animales que no sean los que se encuentran en los piensos o que vayan a ser eliminados.

(4) A la luz de la experiencia adquirida en los últimos años, procede aclarar la relación entre la Directiva 90/667/CEE y la legislación comunitaria relativa al medio ambiente. El presente Reglamento no debe afectar a la aplicación de la legislación medioambiental existente ni obstaculizar el desarrollo de nuevas reglas de protección ambiental, en particular en materia de residuos biodegradables. En este sentido, la Comisión se ha comprometido a elaborar antes de finales de 2004 una Directiva sobre residuos biológicos, incluidos los residuos de cocina, con el objetivo de establecer normas sobre un uso, recuperación, reciclado y eliminación seguros de dichos residuos, y de controlar la contaminación que puedan provocar.

---

([1]) DO C 96 E de 27.3.2001, p. 40.
([2]) DO C 193 de 10.7.2001, p. 32.
([3]) Dictamen del Parlamento Europeo de 12 de junio de 2001 (DO C 53 E de 28.2.2002, p. 84), Posición Común del Consejo de 20 de noviembre de 2001 (DO C 45 E de 19.2.2002, p. 70) y Decisión del Parlamento Europeo de 13 de marzo de 2002 (no publicada aún en el Diario Oficial). Decisión del Parlamento Europeo de 24 de septiembre de 2002 y Decisión del Consejo de 23 de septiembre de 2002.
([4]) DO L 363 de 27.12.1990, p. 51. Directiva cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 1994.

▼B

(5) La Conferencia Científica Internacional sobre la harina de carne y huesos organizada por la Comisión y el Parlamento Europeo y celebrada en Bruselas los días 1 y 2 de julio de 1997 abrió un debate acerca de la producción y administración a los animales de este tipo de harina. En la Conferencia se reclamó una mayor reflexión acerca de la política futura para este sector. En noviembre de 1997, la Comisión terminó su documento de consulta sobre la harina de carne y huesos con la intención de abrir el debate público más amplio posible sobre el futuro de la legislación comunitaria en materia de alimentación animal. Esta consulta ha puesto de manifiesto el reconocimiento general de la necesidad de modificar la Directiva 90/667/CEE para adecuarla a la nueva información científica.

(6) El Parlamento Europeo, en su Resolución de 16 de noviembre de 2000 sobre la EEB y la seguridad de los piensos ([1]), reclamaba que se prohibiera el uso de proteínas animales en los piensos hasta la entrada en vigor del presente Reglamento.

(7) Los científicos sugieren que la práctica de la alimentación de una especie animal con proteínas derivadas de cuerpos o partes de cuerpos de la misma especie presenta un riesgo de transmisión de la enfermedad. Por consiguiente, se debe prohibir esta práctica como medida cautelar. Deben adoptarse normas de desarrollo que garanticen la necesaria separación, en cada fase de la transformación, del almacenamiento y del transporte, de los subproductos animales destinados a ser utilizados en piensos. No obstante, debe existir cierto margen para establecer excepciones a esta prohibición general en relación con el pescado y los animales de peletería si el asesoramiento científico lo justifica.

(8) Los residuos de cocina que contengan productos de origen animal también pueden ser un vector de transmisión de enfermedades. Todos los residuos de cocina generados a partir de medios de transporte que operen a nivel internacional deben eliminarse de forma segura. Los residuos de cocina producidos dentro de la Comunidad no deben utilizarse para la alimentación de animales de granja que no sean animales de peletería.

(9) Desde octubre de 1996, la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión ha efectuado una serie de inspecciones en los Estados miembros con el fin de determinar la presencia y la gestión de los principales factores de riesgo de la EEB y los procedimientos de vigilancia al respecto. Parte de la evaluación ha tenido por objeto los sistemas de extracción comercial de grasas y otros métodos de eliminación de desperdicios animales. Estas inspecciones permitieron extraer algunas conclusiones generales y elaborar una serie de recomendaciones que hacen referencia en especial a la rastreabilidad de los subproductos animales.

(10) Para evitar todo riesgo de dispersión de los agentes patógenos o los residuos, los subproductos animales deben transformarse, almacenarse y mantenerse separados en una instalación autorizada y supervisada por el Estado miembro interesado, o eliminarse de forma adecuada. En determinadas circunstancias, principalmente cuando así lo justifiquen razones de distancia y duración del transporte o problemas de capacidad, la planta de transformación, incineración o coincineración designada podría estar situada en otro Estado miembro.

(11) La Directiva 2000/76/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de diciembre de 2000, relativa a la incineración de residuos ([2]) no se aplica a las instalaciones de incineración si los residuos tratados están compuestos sólo de canales. Es necesario establecer requisitos mínimos para dichas plantas de incine-

([1]) DO C 223 de 8.8.2001, p. 281.
([2]) DO L 332 de 28.12.2000, p. 19.

▼B

ración con el objeto de proteger la salud de los animales y la salud pública. A la espera de la adopción de las exigencias comunitarias, los Estados miembros podrán adoptar legislación ambiental para dichas plantas. Se deben aplicar requisitos menos estrictos a las plantas de incineración de baja capacidad, como por ejemplo las ubicadas en granjas y en los crematorios de animales de compañía, para reflejar el menor riesgo suscitado por el material tratado y para evitar el transporte innecesario de subproductos animales.

(12) Deben establecerse normas específicas sobre los controles de las plantas de transformación, con especial referencia a los procedimientos detallados de validación de los métodos de transformación y de la autosupervisión de la producción.

(13) Puede ser adecuado establecer excepciones a la utilización de subproductos animales para facilitar la alimentación de animales no destinados al consumo humano. Las autoridades competentes deben controlar dichas utilizaciones.

(14) Puede ser adecuado asimismo establecer excepciones para permitir la eliminación de subproductos animales *in situ* en circunstancias controladas. La Comisión debe recibir la información necesaria para poder supervisar la situación y establecer, en su caso, normas de desarrollo.

(15) Deben llevarse a cabo inspecciones comunitarias en los Estados miembros para garantizar la aplicación uniforme de las prescripciones sanitarias. Esas inspecciones deben incluir asimismo procedimientos de auditoría.

(16) La normativa comunitaria en materia sanitaria se basa en sólidos conocimientos científicos. Por ese motivo, es preciso consultar, siempre que se considere necesario, a los comités científicos pertinentes creados por las Decisiones 97/404/CE [1] y 97/579/CE [2] de la Comisión. En particular, se requiere asesoramiento científico adicional sobre la utilización de productos de origen animal en los abonos o enmiendas del suelo orgánicos. A la espera de la adopción de las normas comunitarias a la luz de dicho asesoramiento, los Estados miembros podrán mantener o adoptar normas nacionales que sean más estrictas que las previstas en el presente Reglamento, siempre y cuando dichas normas cumplan las demás normas comunitarias aplicables.

(17) Existe en los Estados miembros una amplia gama de soluciones en lo que respecta a la ayuda financiera para la transformación, la recogida, el almacenamiento y la eliminación de los subproductos animales. Para evitar que esta circunstancia afecte a las condiciones de competencia entre los productos agrícolas, es preciso efectuar un análisis de la situación y, en caso necesario, adoptar las medidas oportunas a nivel comunitario.

(18) Habida cuenta de todo cuanto precede, parece necesaria una revisión radical de la normativa comunitaria relativa a los subproductos animales.

(19) Los subproductos animales no destinados al consumo humano (es decir, las proteínas animales transformadas, las grasas extraídas, los alimentos para animales de compañía, las pieles y la lana) están incluidos en la lista de productos del anexo I del Tratado. La puesta en el mercado de dichos productos constituye una importante fuente de ingresos para parte de la población que

[1] DO L 169 de 27.6.1997, p. 85. Decisión modificada por la Decisión 2000/443/CE (DO L 179 de 18.7.2000, p. 13).

[2] DO L 237 de 28.8.1997, p. 18. Decisión cuya última modificación la constituye la Decisión 2000/443/CE.

▼B

se dedica a la ganadería. Con el fin de garantizar un desarrollo racional de este sector y aumentar su productividad, procede establecer a nivel comunitario normas en materia de salud humana y animal aplicables a los productos en cuestión. Debido a los considerables riesgos de propagación de enfermedades a que están expuestos los animales, es preciso fijar requisitos especiales de puesta en el mercado para determinados subproductos animales, especialmente cuando éstos se destinen a regiones de elevada calificación sanitaria.

(20) Con el fin de asegurar que los productos importados de terceros países cumplen requisitos de higiene por lo menos iguales o equivalentes a los aplicados por la Comunidad, es necesario introducir un sistema de autorización de terceros países y sus establecimientos que, unido a un procedimiento comunitario de inspecciones, garantice el cumplimiento de las condiciones requeridas para esa autorización. La importación de alimentos para animales de compañía y materias primas para la fabricación de los mismos desde terceros países puede llevarse a cabo, pero en condiciones diferentes de las aplicables a las materias de ese género producidas en la Comunidad, especialmente en lo que respecta a los residuos de sustancias prohibidas en virtud de la Directiva 96/22/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tirestático y sustancias beta-agonistas en la cría de ganado y por la que se derogan las Directivas 81/602/CEE, 88/146/CEE y 88/299/CEE ([1]). Con el fin de garantizar que esos alimentos para animales de compañía y materias primas sólo se destinan a los fines previstos, es preciso establecer las medidas apropiadas para el control de la importación del material sujeto a excepciones.

(21) Los subproductos animales que transitan por la Comunidad y los originados en la Comunidad y destinados a la exportación pueden constituir un riesgo para la salud de los animales y para la salud pública dentro de la Comunidad. Por consiguiente, se deben aplicar determinadas exigencias establecidas por el presente Reglamento a dichos movimientos.

(22) El documento de acompañamiento para los productos de origen animal constituye el medio más adecuado para garantizar a las autoridades competentes del lugar de destino que un envío determinado se ajusta a las disposiciones del presente Reglamento. Además, debe mantenerse el certificado sanitario con el fin de poder comprobar el destino de determinados productos importados.

(23) La Directiva 92/118/CEE del Consejo, de 17 de diciembre de 1992, por la que se establecen las condiciones de policía sanitaria y sanitarias aplicables a los intercambios y a las importaciones en la Comunidad de productos no sometidos, con respecto a estas condiciones, a las normativas comunitarias específicas a que se refiere el capítulo I del anexo A de la Directiva 89/662/CEE y, por lo que se refiere a los patógenos, de la Directiva 90/425/CEE ([2]) persigue dichos objetivos.

(24) El Consejo y la Comisión han adoptado varias Decisiones de aplicación de las Directivas 90/667/CEE y 92/118/CEE. Además, la Directiva 92/118/CEE ha sido y aún debe ser objeto de considerables modificaciones. Por consiguiente, actualmente existe un número elevado de actos comunitarios que regulan el sector de los subproductos animales y es necesaria una simplificación.

([1]) DO L 125 de 23.5.1996, p. 3.
([2]) DO L 62 de 15.3.1993, p. 49. Directiva cuya última modificación la constituye la Decisión 2001/7/CE de la Comisión (DO L 2 de 5.1.2001, p. 27).

▼B

(25) Semejante simplificación producirá un aumento de la transparencia de las normas sanitarias específicas para los productos de origen animal no destinados al consumo humano. No obstante, la simplificación de la normativa sanitaria específica no debe ser fuente de desreglamentación. Para ello, las disposiciones sanitarias aplicables a los productos de origen animal no destinados al consumo humano deben mantenerse y, para garantizar la protección de la salud pública y animal, reforzarse.

(26) Los productos afectados deben someterse a las normas de control veterinario, incluidos los controles de los expertos de la Comisión, y, eventualmente, a las medidas de salvaguardia establecidas por 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 ([1]).

(27) Los productos importados en la Comunidad deben ser objeto de controles eficaces. Pueden servir con este fin los controles establecidos en la Directiva 97/78/CE del Consejo, de 18 de diciembre de 1997, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros ([2]).

(28) La Directiva 90/667/CEE, la Decisión 95/348/CE del Consejo, de 22 de junio de 1995, por la que se aprueban las normas veterinarias y de policía sanitaria aplicables en el Reino Unido y en Irlanda para el tratamiento de determinados tipos de desperdicios destinados a comercializarse a escala local para la alimentación de ciertas categorías de animales ([3]) y la Decisión 1999/534/CE del Consejo, de 19 de julio de 1999, por la que se establecen medidas aplicables a la transformación de determinados desperdicios animales con vistas a la protección contra las encefalopatías espongiformes transmisibles y por la que se modifica la Decisión 97/735/CE de la Comisión ([4]), deben ser, por tanto, derogadas.

(29) Con el fin de incorporar los avances técnicos y científicos, debe garantizarse una estrecha y eficaz cooperación entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal creado por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria ([5]).

(30) Las medidas necesarias para la ejecución del presente Reglamento deben aprobarse con arreglo a la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ([6]).

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

([1]) DO L 224 de 18.8.1990, p. 29. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 92/118/CEE.
([2]) DO L 24 de 30.1.1998, p. 9.
([3]) DO L 202 de 26.8.1995, p. 8.
([4]) DO L 204 de 4.8.1999, p. 37.
([5]) DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.
([6]) DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

▼B

CAPÍTULO I

**DISPOSICIONES GENERALES**

*Artículo 1*

**Ámbito de aplicación**

1. El presente Reglamento establece normas en materia de salud animal y pública aplicables a:

a) la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación y la utilización o eliminación de subproductos animales, con el objeto de impedir que estos productos entrañen algún tipo de riesgo para la salud humana o animal;

b) la puesta en el mercado y, en determinados casos específicos, la exportación y el tránsito de subproductos animales y de sus productos derivados a que se refieren los anexos VII y VIII.

2. El presente Reglamento no se aplicará a:

a) los alimentos crudos para animales de compañía originarios de comercios de venta al por menor o de locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y el almacenamiento se realicen con el único fin de abastecer directamente e *in situ* al consumidor;

b) la leche líquida y el calostro eliminados o utilizados en la explotación de origen;

c) los cuerpos enteros o partes de animales salvajes no sospechosos de estar infectados por enfermedades transmisibles a los seres humanos o los animales, a excepción del pescado desembarcado con fines comerciales y cuerpos o partes de animales salvajes utilizados para fabricar trofeos de caza;

d) los alimentos crudos para animales de compañía destinados a su utilización *in situ* y derivados de animales sacrificados en la explotación de origen para alimentación exclusiva del agricultor y su familia, con arreglo a la legislación nacional;

e) los residuos de cocina, a no ser que:

   i) procedan de medios de transporte que operen a nivel internacional,

   ii) estén destinados al consumo animal, o

   iii) estén destinados a ser utilizados en una planta de biogás o al compostaje; y

f) los óvulos, embriones y esperma destinados a la reproducción, y

g) el tránsito aéreo o marítimo.

3. El presente Reglamento no afectará a las legislaciones veterinarias aplicables a la erradicación y al control de determinadas enfermedades.

*Artículo 2*

**Definiciones**

1. A efectos del presente Reglamento, se aplicarán las definiciones que figuran a continuación:

a) **«subproductos animales»:** cuerpos enteros o partes de animales o productos de origen animal mencionados en los artículos 4, 5 y 6, no destinados al consumo humano, incluidos óvulos, embriones y esperma;

b) **«material de la categoría 1»:** subproductos animales mencionados en el artículo 4;

▼B

c) **«material de la categoría 2»:** subproductos animales mencionados en el artículo 5;

d) **«material de la categoría 3»:** subproductos animales mencionados en el artículo 6;

e) **«animal»:** todo animal vertebrado o invertebrado (incluidos los peces, los reptiles y los anfibios);

f) **«animal de granja»:** todo animal mantenido, cebado o criado por los seres humanos y utilizado para la producción de alimentos (incluidos la carne, la leche, y los huevos), lana, pieles de peletería, plumas, pieles o cualquier otro producto de origen animal;

g) **«animal salvaje»:** cualquier animal no criado por el hombre;

h) **«animal de compañía»:** cualquier animal perteneciente a las especies normalmente criadas y mantenidas, pero no consumidas, por los seres humanos con fines no relacionados con la ganadería;

i) **«autoridad competente»:** la autoridad central de un Estado miembro facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento o cualquier otra autoridad en la que la autoridad central haya delegado dicha competencia, en especial en lo que respecta al control de los piensos; la presente definición también incluirá, en su caso, la autoridad correspondiente de un tercer país;

j) **«puesta en el mercado»:** toda operación dirigida a vender a un tercero en la Comunidad subproductos animales o productos derivados de los mismos incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento, o cualquier otra forma de suministro a dicho tercero a título oneroso o gratuito, así como su almacenamiento con vistas a su suministro a dicho tercero;

k) **«comercio»:** intercambios de mercancías entre Estados miembros en el sentido del apartado 2 del artículo 23 del Tratado;

l) **«tránsito»:** el desplazamiento de un tercer país a otro a través de la Comunidad;

m) **«productor»:** cualquier persona cuya actividad consista en la elaboración de subproductos animales;

n) **«encefalopatías espongiformes transmisibles»:** todas las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET), con excepción de las que afecten al ser humano;

o) **«material especificado de riesgo»:** material especificado en el anexo V del Reglamento (CE) nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles ([1]).

2. Serán asimismo aplicables las definiciones específicas que recoge el anexo I.

*Artículo 3*

**Obligaciones generales**

1. Los subproductos animales y los productos derivados de los mismos serán recogidos, transportados, almacenados, manipulados, transformados, eliminados, puestos en el mercado, exportados, conducidos en tránsito y utilizados de conformidad con lo dispuesto en el presente Reglamento.

([1]) DO L 147 de 31.5.2001, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1326/2001 de la Comisión (DO L 177 de 30.6.2001, p. 60).

▼M15

2. No obstante, los Estados miembros podrán regular conforme a su Derecho nacional la importación y comercialización de productos no mencionados en los anexos VII y VIII a la espera de que la Comisión adopte una decisión. Esta medida, destinada a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptará con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3. Los Estados miembros informarán inmediatamente a la Comisión del uso que hagan de esta facultad.

▼B

3. Los Estados miembros, individual o colectivamente, garantizarán el establecimiento de regímenes adecuados, así como la existencia de infraestructuras suficientes, con vistas al cumplimiento de la exigencia prevista en el apartado 1.

## CAPÍTULO II

## CATEGORIZACIÓN, RECOGIDA, TRANSPORTE, ELIMINACIÓN, TRANSFORMACIÓN, UTILIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO INTERMEDIO DE SUBPRODUCTOS ANIMALES

### *Artículo 4*

### Material de la categoría 1

1. El material de la categoría 1 incluirá los subproductos animales que correspondan a la descripción siguiente, o cualquier material que los contenga:

a) todas las partes del cuerpo, pieles incluidas, de los animales siguiente:

   i) animales sospechosos de estar infectados por una EET de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 999/2001 o en los que se haya confirmado oficialmente la presencia de una EET,

   ii) animales sacrificados en aplicación de medidas de erradicación de la EET,

   iii) animales distintos de los de granja y de los salvajes, en particular los animales de compañía, de zoológico y de circo,

   iv) animales de experimentación, según se definen en el artículo 2 de la Directiva 86/609/CEE del Consejo, de 24 de noviembre de 1986, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros respecto de la protección de los animales utilizados para experimentación y otros fines científicos ([1]), y

   v) animales salvajes, cuando se sospeche que están infectados con enfermedades transmisibles a los seres humanos o los animales,

b) i) material especificado de riesgo, y

   ii) los cuerpos enteros de animales muertos que contengan material especificado de riesgo, cuando en el momento de la eliminación el material especificado de riesgo no se haya retirado;

c) productos derivados de animales a los que se hayan administrado sustancias prohibidas en virtud de la Directiva 96/22/CE y productos de origen animal que contengan residuos de contaminantes medioambientales y otras sustancias enumeradas en el punto 3 del grupo B del anexo I de la Directiva 96/23/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y por la que se derogan las Directivas 85/358/CEE y 86/469/CEE y las Decisiones 89/187/CEE y

([1]) DO L 358 de 18.12.1986, p. 1.

▼B

91/664/CEE ([1]), si estos residuos superan el nivel permitido por la legislación comunitaria, o, en su defecto, por la legislación nacional;

d) todo el material de origen animal recogido al depurar las aguas residuales de las plantas de transformación de la categoría 1 y otros locales en los que se retire el material especificado de riesgo, incluidos los residuos de cribado, los materiales de desarenado, la mezcla de grasa y aceite, los lodos y los materiales extraídos de las tuberías de desagüe de las citadas instalaciones, salvo que este material no contenga material especificado de riesgo o partes de este material;

e) residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a nivel internacional, y

f) mezclas de material de la categoría 1 con material de las categorías 2 o 3, o de ambas, incluido cualquier material destinado a la transformación en una planta de transformación de la categoría 1.

2. El material de la categoría 1 se recogerá, transportará e identificará, sin demoras indebidas, de conformidad con el artículo 7 y, excepto en los casos en que los artículos 23 y 24 dispongan otra cosa,

a) se eliminará directamente como residuos mediante incineración en una planta de incineración autorizada de conformidad con el artículo 12;

b) se transformará en una instalación de transformación autorizada con arreglo al artículo 13 mediante la aplicación de alguno de los métodos de transformación numerados del 1 al 5 o del método 1 cuando la autoridad competente lo requiera; en este caso el material resultante se marcará de forma permanente, cuando sea técnicamente posible mediante olor, de conformidad con el capítulo 1 del anexo VI y se eliminará finalmente como residuos mediante incineración o coincineración en una instalación de incineración o coincineración autorizada de conformidad con el artículo 12;

c) se transformará, con excepción del material mencionado en los incisos i) y ii) de la letra a) del apartado 1, mediante la aplicación del método de transformación número 1 en una instalación de transformación autorizada de conformidad con el artículo 13; en este caso, el material resultante se marcará de forma permanente, cuando sea técnicamente posible mediante olor, de conformidad con el capítulo 1 del anexo VI y se eliminará finalmente como residuos mediante inhumación en un vertedero autorizado de conformidad con la Directiva 1999/31/CE del Consejo, de 26 de abril de 1999, relativa al vertido de residuos ([2]);

d) en el caso de los residuos de cocina a que se refiere la letra e) del apartado 1, se eliminarán como residuos mediante inhumación en un vertedero autorizado de conformidad con la Directiva 1999/31/CE, o bien

▼M15

e) conforme al desarrollo de los conocimientos científicos se eliminará mediante otros métodos autorizados por la Comisión previa consulta al comité científico correspondiente. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3. Dichos métodos podrán completar o bien sustituir los previstos en las letras a) a d) del presente apartado.

▼B

3. La manipulación o el almacenamiento intermedios de material de la categoría 1 sólo se efectuará en instalaciones intermedias de la categoría 1 autorizadas de conformidad con el artículo 10.

([1]) DO L 125 de 23.5.1996, p. 10.
([2]) DO L 182 de 16.7.1999, p. 1.

▼B

4. ►M15 El material de la categoría 1 solo se importará o exportará de conformidad con el presente Reglamento o con arreglo a normas establecidas por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3. ◄ No obstante, la importación o exportación de material especificado de riesgo sólo se efectuará de conformidad con el apartado 1 del artículo 8 del Reglamento (CE) nº 999/2001.

*Artículo 5*

**Material de la categoría 2**

1. El material de la categoría 2 incluirá los subproductos animales que correspondan a la descripción siguiente, o cualquier material que los contenga:

a) estiércol y contenido del tubo digestivo;

b) todos los materiales de origen animal recogidos al depurar las aguas residuales de mataderos distintos de aquellos a los que se aplica la letra d) del apartado 1 del artículo 4 o de instalaciones de transformación de la categoría 2, incluidos los residuos de cribado, los materiales de desarenado, la mezcla de grasa y aceite y los lodos, así como los materiales extraídos de las tuberías de desagüe de las citadas instalaciones;

c) productos de origen animal que contengan residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes enumerados en los puntos 1 y 2 del grupo B del anexo I de la Directiva 96/23/CE, si tales residuos superan el nivel permitido por la legislación comunitaria;

d) productos de origen animal distintos del material de la categoría 1 importados de terceros países y que en las inspecciones que prevé la legislación comunitaria no cumplan los requisitos veterinarios para su importación en la Comunidad, a menos que se devuelvan o que se acepte su importación con las restricciones que estipula la legislación comunitaria;

e) animales o partes de animales, que no sean los mencionados en el artículo 4, que mueran sin ser sacrificados para el consumo humano, incluidos los animales sacrificados para erradicar una enfermedad epizoótica;

f) mezclas de material de la categoría 2 con material de la categoría 3, incluido cualquier material destinado a la transformación en una planta de transformación de la categoría 2, y

g) subproductos animales distintos del material de las categorías 1 o 3.

2. El material de la categoría 2 se recogerá, transportará e identificará, sin demoras indebidas, de conformidad con el artículo 7 y, excepto en los casos en que los artículos 23 y 24 dispongan otra cosa,

a) se eliminará directamente como residuos mediante incineración en una planta de incineración autorizada de conformidad con el artículo 12;

b) se transformará en una planta de transformación autorizada con arreglo al artículo 13 mediante la aplicación de alguno de los métodos de transformación numerados del 1 al 5 o del método 1 cuando la autoridad competente así lo requiera; en este caso, el material resultante se marcará de forma permanente, cuando sea técnicamente posible mediante olor, de conformidad con el capítulo 1 del anexo VI, y

   i) se eliminará como residuos mediante incineración o coincineración en una planta de incineración o coincineración autorizada con arreglo al artículo 12, o

   ii) en el caso de las grasas fundidas, se transformarán nuevamente en derivados de grasas para su uso en abonos y enmiendas del suelo orgánicos o para otros usos técnicos, excepto en cosméticos,

▼B

fármacos y productos sanitarios, en plantas oleoquímicas de la categoría 2 autorizadas de conformidad con el artículo 14;

c) se transformará en una planta de transformación autorizada con arreglo al artículo 13 mediante la aplicación del método de transformación número 1; en este caso, el material resultante se marcará de forma permanente, cuando sea técnicamente posible mediante olor, de conformidad con el capítulo 1 del anexo VI, y

▼M15

i) en el caso del material proteínico resultante, utilizado como abono o enmienda del suelo orgánicos de conformidad con los posibles requisitos que establezca la Comisión tras consultar al Comité científico competente. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3,

▼B

ii) se transformará en una instalación de biogás o de compostaje autorizada con arreglo al artículo 15, o

iii) se eliminará como residuos mediante enterramiento en un vertedero autorizado de conformidad con la Directiva 1999/31/CE;

▼M15

d) en el caso del material derivado de pescado, se ensilará o compostará con arreglo a las normas que adopte la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3;

▼B

e) en el caso del estiércol, el contenido del tubo digestivo separado del tubo digestivo, la leche y el calostro, si la autoridad competente no considera que presentan un riesgo de propagar enfermedades transmisibles graves,

i) se utilizará sin transformar como materia prima en una instalación de biogás o de compostaje, aprobada de conformidad con el artículo 15 o se someterá a tratamiento en una instalación técnica autorizada para tal fin de conformidad con el artículo 18,

ii) se aplicará a la tierra con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, o

▼M15

iii) se transformará en una planta de biogás o se compostará con arreglo a las normas que establezca la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado;

▼B

f) en el caso de cuerpos enteros o partes de animales salvajes de los que no se sospecha que estén infectados con enfermedades transmisibles a los seres humanos o animales, se utilizarán para fabricar trofeos de caza en una instalación técnica autorizada para tal fin de conformidad con el artículo 18, o bien

▼M15

g) se eliminará mediante otros métodos, o se utilizará de otras formas, de conformidad con las normas que establezca la Comisión previa consulta al comité científico correspondiente. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3. Dichos métodos de eliminación o formas de utilización podrán completar o sustituir los establecidos en las letras a) a f) del presente apartado.

▼B

3. La manipulación o el almacenamiento intermedios de material de la categoría 2 sólo se efectuará en instalaciones intermedias de la categoría 2 autorizadas de conformidad con el artículo 10.

▼M15

4. El material de la categoría 2 solo se podrá poner en el mercado o exportar de conformidad con lo dispuesto en el presente Reglamento o de acuerdo con las normas que establezca la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

*Artículo 6*

**Material de la categoría 3**

1. El material de la categoría 3 incluirá los subproductos animales que correspondan a la siguiente descripción, o cualquier material que los contenga:

a) partes de animales sacrificados que se consideren aptos para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero no se destinen a este fin por motivos comerciales;

b) partes de animales sacrificados que hayan sido rechazadas por no ser aptas para el consumo humano, pero que no presenten ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que procedan de canales que son aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

c) pieles, pezuñas y cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales que sean sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y que a resultas de dicha inspección sean declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

d) sangre procedente de animales que no sean rumiantes sacrificados en un matadero y tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y que a resultas de dicha inspección sean declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

e) subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;

f) antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, que no sean residuos de cocina, que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales o por problemas de fabricación o defectos de envasado o de otra índole que no supongan riesgo alguno para el ser humano ni los animales;

g) leche cruda de animales que no presenten signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales;

h) peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;

i) subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabriquen productos a base de pescado destinados al consumo humano;

j) conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presenten signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales;

k) sangre, pieles, pezuñas, plumas, lana, cuernos y pelo procedentes de animales que no presenten signos clínicos de ninguna enfermedad

▼B

transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales, y

l) residuos de cocina que no sean los mencionados en la letra e) del apartado 1 del artículo 4.

2. El material de la categoría 3 se recogerá, transportará e identificará, sin demoras indebidas, de conformidad con el artículo 7 y, excepto en los casos en que los artículos 23 y 24 dispongan otra cosa,

a) se eliminará directamente como residuos mediante incineración en una planta de incineración autorizada de conformidad con el artículo 12;

b) se transformará en una planta de transformación autorizada con arreglo al artículo 13, aplicando cualquiera de los métodos de transformación numerados del 1 al 5, en cuyo caso el material resultante se marcará de forma permanente, cuando sea técnicamente posible mediante olor, conforme al capítulo I del anexo VI y se eliminará como residuos mediante incineración o coincineración en una planta de incineración o coincineración autorizada de conformidad con el artículo 12 o en un vertedero autorizado con arreglo a la Directiva 1999/31/CE;

c) se transformará en una instalación de transformación autorizada con arreglo al artículo 17;

d) se transformará en una instalación técnica autorizada con arreglo al artículo 18;

e) se utilizará como materia prima en una fábrica de alimentos para animales de compañía autorizada con arreglo al artículo 18;

f) se transformará en una planta de biogás o de compostaje autorizada con arreglo al artículo 15;

▼M15

g) en el caso de los residuos de cocina mencionados en el apartado 1, letra l), se transformarán en una planta de biogás o se compostarán de conformidad con las normas que establezca la Comisión o, en tanto se adopten esas normas, conforme a la legislación nacional. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3;

h) en el caso de materiales derivados del pescado, se ensilarán o compostarán de conformidad con las normas que establezca la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3, o

i) se eliminará mediante otros métodos, o se utilizará de otras formas, de conformidad con las normas que establezca la Comisión previa consulta al comité científico correspondiente. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control previsto en el artículo 33, apartado 3. Estos métodos de eliminación o formas de utilización podrán completar o sustituir los establecidos en las letras a) a h).

▼B

3. La manipulación o el almacenamiento intermedios del material de la categoría 3 sólo se efectuarán en las instalaciones intermedias de la categoría 3 autorizadas de conformidad con el artículo 10.

▼B

*Artículo 7*

**Recogida, transporte y almacenamiento**

1. Los subproductos animales y los productos animales transformados, con excepción de los residuos de cocina de la categoría 3, se recogerán, transportarán e identificarán con arreglo a lo dispuesto en el anexo II.

2. Durante el transporte los subproductos animales y los productos animales transformados irán acompañados por un documento comercial o, cuando así lo exija el presente Reglamento, un certificado sanitario. Los documentos comerciales y los certificados sanitarios se ajustarán a los requisitos fijados en el anexo II y se conservarán durante el plazo establecido en el mismo. En particular, deberán contener información sobre la cantidad y la descripción del material y su marcado.

3. Los Estados miembros velarán por la existencia de medidas adecuadas que garanticen la recogida y transporte de material de las categorías 1 y 2 conforme al anexo II.

4. De conformidad con el artículo 4 de la Directiva 75/442/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1975, relativa a los residuos ([1]), los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para garantizar que la recogida, el transporte y la eliminación de los residuos de cocina de la categoría 3 se llevan a cabo de manera que no entrañen riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

5. El almacenamiento de productos transformados sólo se efectuará en los almacenes autorizados con arreglo al artículo 11.

6. No obstante lo anterior, los Estados miembros podrán decidir no aplicar las disposiciones del presente artículo al estiércol transportado entre dos puntos situados en la misma explotación o entre explotaciones y usuarios situados en el mismo Estado miembro.

*Artículo 8*

**Envío de subproductos animales y de productos animales transformados a otros Estados miembros**

1. Los subproductos animales y los productos animales transformados sólo se enviarán a otros Estados miembros bajo las condiciones establecidas en los apartados 2 a 6.

2. El Estado miembro de destino debe haber autorizado la recepción de material de la categoría 1, material de la categoría 2, productos transformados derivados de la categoría 1 o 2 o proteína animal transformada. Los Estados miembros podrán exigir, con vistas a la autorización, la aplicación del método de transformación número 1 antes de la expedición.

3. Los subproductos animales y productos transformados de animales mencionados en el apartado 2 deberán:

a) ir acompañados de un documento comercial o, cuando así lo exija el presente Reglamento, de un certificado sanitario, y

b) ser entregados directamente a la instalación de destino, que deberá haber sido autorizada de acuerdo con el presente Reglamento.

4. Cuando los Estados miembro envíen material de la categoría 1, material de la categoría 2, productos transformados derivados de la categoría 1 o 2 o proteína animal transformada a otros Estados miembros, la autoridad competente del lugar de origen informará a la autoridad competente del lugar de destino de cada envío mediante el sistema ANIMO, o mediante otro método establecido de mutuo acuerdo. La

([1]) DO L 194 de 25.7.1975, p. 39. Directiva cuya última modificación la constituye la Decisión 96/350/CE de la Comisión (DO L 135 de 6.6.1996, p. 32).

▼B

información que deberá transmitirse es la que se estipula en el apartado 2 del capítulo I del anexo II.

5. Una vez informados del envío de conformidad con el apartado 4, la autoridad competente del lugar de destino informará a la autoridad competente del lugar de origen de la llegada de cada envío mediante el sistema ANIMO, o mediante otro método establecido de mutuo acuerdo.

6. Los Estados miembros de destino deberán garantizar, mediante inspecciones periódicas, que las instalaciones designadas en su territorio utilizan los envíos recibidos únicamente para los fines autorizados y llevan un registro detallado de los datos que demuestren el cumplimiento del presente Reglamento.

*Artículo 9*

**Registros**

1. Toda persona que envíe, transporte o reciba subproductos animales llevará un registro de los envíos. Los registros incluirán la información especificada en el anexo II y serán conservados durante el período prescrito en el mismo.

2. No obstante lo anterior, el presente artículo no será de aplicación al estiércol transportado entre dos puntos situados en la misma explotación o a escala local entre explotaciones y usuarios situados en el mismo Estado miembro.

CAPÍTULO III

**AUTORIZACIÓN DE LAS PLANTAS INTERMEDIAS, ALMACENES, PLANTAS DE INCINERACIÓN Y COINCINERACIÓN, PLANTAS DE TRANSFORMACIÓN DE LAS CATEGORÍAS 1 Y 2, PLANTAS OLEOQUÍMICAS DE LAS CATEGORÍAS 2 Y 3, PLANTAS DE BIOGÁS Y DE COMPOSTAJE**

*Artículo 10*

**Autorización de las plantas intermedias**

1. Las plantas intermedias de las categorías 1, 2 y 3 estarán sujetas a la autorización de la autoridad competente.

2. Para poder ser autorizadas, las plantas intermedias de las categorías 1 o 2 deberán:

a) cumplir los requisitos establecidos en el capítulo I del anexo III;

b) manipular y almacenar material de las categorías 1 o 2 de conformidad con lo establecido en la parte B del capítulo II del anexo III;

c) someterse a los controles propios del establecimiento, según lo dispuesto en el artículo 25, y

d) ser controladas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26.

3. Para poder ser autorizadas, las plantas intermedias de la categoría 3 deberán:

a) cumplir los requisitos establecidos en el capítulo I del anexo III;

b) manipular y almacenar material de la categoría 3 de conformidad con lo establecido en la parte A del capítulo II del anexo III;

c) someterse a los controles propios del establecimiento, según lo dispuesto en el artículo 25, y

d) ser controladas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26.

▼B

*Artículo 11*

**Autorización de los almacenes**

1. Los almacenes estarán sujetos a la autorización de la autoridad competente.

2. Para poder ser autorizados, los almacenes deberán:

a) cumplir los requisitos establecidos en el capítulo III del anexo III, y

b) ser controlados por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26.

*Artículo 12*

**Autorización de las plantas de incineración y coincineración**

1. La incineración y coincineración de los productos transformados se efectuará conforme a lo dispuesto en la Directiva 2000/76/CE. La incineración y coincineración de subproductos animales se efectuará o bien conforme a lo establecido en la Directiva 2000/76/CE o, cuando esta Directiva no sea de aplicación, de acuerdo con lo dispuesto en el presente Reglamento. Las plantas de incineración y coincineración serán autorizadas de conformidad con la Directiva mencionada, o bien de acuerdo con el apartado 2 o con el apartado 3 del presente artículo.

2. Para que la autoridad competente la autorice a efectos de la eliminación de subproductos animales, una planta de incineración o coincineración de alta capacidad a la que no se aplique la Directiva 2000/76/CE deberá ajustarse a:

a) las condiciones generales establecidas en el capítulo I del anexo IV;

b) las condiciones de funcionamiento establecidas en el capítulo II del anexo IV;

c) las condiciones establecidas en el capítulo III del anexo IV, en lo referente al vertido de aguas residuales;

d) las condiciones establecidas en el capítulo IV del anexo IV, en lo relativo a los residuos;

e) los requisitos de medición de la temperatura establecidos en el capítulo V del anexo IV, y

f) las condiciones referentes a las anomalías de funcionamiento establecidas en el capítulo VI del anexo IV.

3. Para que la autoridad competente la autorice a efectos de la eliminación de subproductos animales, una planta de incineración o coincineración de baja capacidad a la que no se aplique la Directiva 2000/76/CE deberá:

▼M1

a) utilizarse únicamente para la eliminación de animales de compañía muertos y subproductos animales a los que se hace referencia en la letra b) del apartado 1 del artículo 4, el apartado 1 del artículo 5 y el apartado 1 del artículo 6 y a los que no se aplique la Directiva 2000/76/CE;

▼B

b) cuando esté situada en una explotación, utilizarse únicamente para la eliminación de material procedente de dicha explotación;

c) ajustarse a las condiciones generales establecidas en el capítulo I del anexo IV;

d) ajustarse a las condiciones de funcionamiento establecidas en el capítulo II del anexo IV;

e) ajustarse a las condiciones establecidas en el capítulo IV del anexo IV, en lo relativo a los residuos;

▼B

f) ajustarse a los requisitos de medición de la temperatura establecidos en el capítulo V del anexo IV;

g) ajustarse a las condiciones referentes a las anomalías de funcionamiento establecidas en el capítulo VI del anexo IV, y

▼M1

h) cumplirse las condiciones del capítulo VII del anexo IV cuando se utilice para eliminar los subproductos animales a los que se hace referencia en la letra b) del apartado 1 del artículo 4.

▼B

4. La autorización se suspenderá inmediatamente si dejan de cumplirse los requisitos que hayan dado lugar a su concesión.

▼M15

5. La Comisión podrá modificar los requisitos de los apartados 2 y 3 a la vista de los avances en el conocimiento científico, previa consulta al comité científico pertinente. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

*Artículo 13*

**Autorización de las plantas de transformación de las categorías 1 y 2**

1. Las plantas de transformación de las categorías 1 y 2 estarán sujetas a la autorización de la autoridad competente.

2. Para poder ser autorizadas, las plantas de transformación de las categorías 1 y 2 deberán:

a) cumplir los requisitos establecidos en el capítulo I del anexo V;

b) manipular, transformar y almacenar material de las categorías 1 y 2 de conformidad con el capítulo II del anexo V y el capítulo I del anexo VI;

c) estar validadas por la autoridad competente de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo V del anexo V;

d) someterse a los controles propios del establecimiento, según lo dispuesto en el artículo 25;

e) ser controladas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26, y

f) garantizar que, después de su transformación, los productos cumplen los requisitos establecidos en el capítulo I del anexo VI.

3. La autorización se suspenderá inmediatamente si dejan de cumplirse los requisitos que hayan dado lugar a su concesión.

*Artículo 14*

**Autorización de las plantas oleoquímicas de las categorías 2 y 3**

1. Las plantas oleoquímicas estarán sujetas a la autorización de la autoridad competente.

2. Para poder ser autorizadas, las plantas oleoquímicas de la categoría 2 deberán:

a) transformar grasas fundidas derivadas de material de la categoría 2, con arreglo a las normas establecidas en el capítulo III del anexo VI;

b) establecer y aplicar métodos de vigilancia y control de los puntos críticos sobre la base de los procedimientos utilizados;

▼B

c) mantener un registro de la información obtenida en aplicación de la letra b) para su eventual presentación a la autoridad competente, y

d) ser controladas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26.

3. Para poder ser autorizadas, las plantas oleoquímicas de la categoría 3 deberán transformar grasas fundidas derivadas únicamente de material de la categoría 3 y cumplir los requisitos pertinentes enunciados en el apartado 2.

4. La autorización se suspenderá inmediatamente si dejan de cumplirse los requisitos que hayan dado lugar a su concesión.

*Artículo 15*

**Autorización de plantas de biogás y de compostaje**

1. Las plantas de biogás y de compostaje estarán sujetas a la autorización de la autoridad competente.

2. Para poder ser autorizadas, las plantas de biogás y de compostaje deberán:

a) cumplir los requisitos establecidos en la parte A del capítulo II del anexo VI;

b) manipular y transformar los subproductos animales de conformidad con lo establecido en las partes B y C del capítulo II del anexo VI;

c) ser controladas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26;

d) establecer y aplicar métodos de vigilancia y control de los puntos críticos, y

e) garantizar que los residuos de fermentación y, cuando proceda, el compost cumplen las normas microbiológicas establecidas en la parte D del capítulo II del anexo VI.

3. La autorización se suspenderá inmediatamente si dejan de cumplirse los requisitos que hayan dado lugar a su concesión.

CAPÍTULO IV

**PUESTA EN EL MERCADO Y UTILIZACIÓN DE PROTEÍNAS ANIMALES TRANSFORMADAS Y OTROS PRODUCTOS TRANSFORMADOS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO PIENSOS, ALIMENTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA, ACCESORIOS MASTICABLES PARA PERROS Y PRODUCTOS TÉCNICOS, Y AUTORIZACIÓN DE LAS PLANTAS CORRESPONDIENTES**

*Artículo 16*

**Disposiciones zoosanitarias generales**

1. Los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para garantizar que los subproductos animales, y sus productos derivados mencionados en los anexos VII y VIII, no se envíen desde ninguna explotación situada en una zona sometida a restricciones debido a la existencia de una enfermedad a la que sea sensible la especie animal de la que se deriven los productos, ni desde ninguna planta o zona a partir de las cuales los movimientos o los intercambios comerciales puedan comprometer la calificación sanitaria de los Estados miembros o de ciertas zonas de los mismos, excepto cuando los productos hayan sido tratados de conformidad con el presente Reglamento.

▼B

2. Las medidas mencionadas en el apartado 1 deberán garantizar que los productos se obtienen a partir de animales que:

a) procedan de una explotación, territorio o parte de un territorio, o, en el caso de los productos de la acuicultura, de una piscifactoría, zona o parte de una zona no sometidos a restricciones zoosanitarias aplicables a los animales y productos en cuestión, especialmente si se trata de restricciones derivadas de las medidas de control de las enfermedades impuestas por la normativa comunitaria o por la presencia de enfermedades transmisibles graves que figuren en la Directiva 92/119/CEE del Consejo, de 17 de diciembre de 1992, por la que se establecen medidas comunitarias generales para la lucha contra determinadas enfermedades de animales y medidas específicas respecto a la enfermedad vesicular porcina ([1]);

b) no hayan sido sacrificados en un establecimiento donde, en el momento del sacrificio, hubiera animales infectados o sospechosos de estar infectados por alguna de las enfermedades a las que se apliquen las normas mencionadas en la letra a).

3. Sin perjuicio del cumplimiento de las medidas de control de las enfermedades indicadas en la letra a) del apartado 2, la puesta en el mercado de subproductos animales, y de los productos derivados de ellos a que se refieren los anexos VII y VIII, procedentes de un territorio o parte de un territorio sometido a restricciones zoosanitarias, pero que no estén infectados ni sean sospechosos de estarlo, se permitirá siempre y cuando, según corresponda, tales productos:

a) se obtengan, manipulen, transporten y almacenen por separado, física o cronológicamente, de los que cumplan todas las condiciones zoosanitarias;

b) hayan sido sometidos en una planta autorizada a tal efecto por el Estado miembro donde haya surgido el problema zoosanitario a un tratamiento suficiente para eliminar el problema zoosanitario correspondiente conforme a lo dispuesto en el presente Reglamento;

c) estén debidamente identificados;

▼M15

d) se ajusten a las disposiciones especiales establecidas en los anexos VII y VIII o a las disposiciones de aplicación que establezca la Comisión; estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3; por imperiosas razones de urgencia, la Comisión podrá hacer uso del procedimiento de urgencia contemplado en el artículo 33, apartado 4.

▼B

►M15 En determinadas situaciones, podrán concederse excepciones a lo dispuesto en el párrafo primero, mediante decisiones adoptadas por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3. Por imperiosas razones de urgencia, la Comisión podrá hacer uso del procedimiento de urgencia contemplado en el artículo 33, apartado 4. ◄ En tales casos, deberá tomarse especialmente en consideración toda medida o prueba que deba aplicarse a los animales, así como las características específicas de la enfermedad en la especie en cuestión y se deberá especificar cualquier medida que deba adoptarse para garantizar la protección zoosanitaria en la Comunidad.

([1]) DO L 62 de 15.3.1993, p. 69. Directiva cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 1994.

▼B

*Artículo 17*

**Autorización de las plantas de transformación de la categoría 3**

1. Las plantas de transformación de la categoría 3 estarán sujetas a la autorización de la autoridad competente.

2. Para poder ser autorizadas, las plantas de transformación de la categoría 3 deberán:

a) cumplir los requisitos establecidos en el capítulo I del anexo V y en el capítulo I del anexo VII;

b) manipular, transformar y almacenar únicamente material de la categoría 3 de conformidad con el capítulo II del anexo V y el anexo VII;

c) estar validadas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo V del anexo V;

d) someterse a los controles propios de la planta, según lo dispuesto en el artículo 25;

e) ser controladas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26, y

f) garantizar que, después de su transformación, los productos cumplen los requisitos establecidos en el capítulo I del anexo VII.

3. La autorización se suspenderá inmediatamente si dejan de cumplirse los requisitos que hayan dado lugar a su concesión.

*Artículo 18*

**Autorización de las fábricas de alimentos para animales de compañía y de las plantas técnicas**

1. Las fábricas de alimentos para animales de compañía y las plantas técnicas estarán sujetas a la autorización de la autoridad competente.

2. Para poder ser autorizadas, las fábricas de alimentos para animales de compañía o las plantas técnicas deberán:

a) comprometerse, en función de los requisitos específicos establecidos en el anexo VIII para los productos elaborados por esas fábricas o plantas, a:

   i) respetar las condiciones específicas de producción fijadas por el presente Reglamento,

   ii) establecer y aplicar métodos de vigilancia y control de los puntos críticos sobre la base de los procedimientos utilizados,

   iii) según los distintos productos, tomar muestras para su análisis en un laboratorio reconocido por la autoridad competente con el fin de comprobar el cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento,

   iv) mantener un registro de la información obtenida en aplicación de los anteriores incisos ii) e iii) para su eventual presentación a la autoridad competente. Los resultados de las pruebas y comprobaciones deberán conservarse como mínimo durante dos años,

   v) si el resultado del examen de laboratorio mencionado en el inciso iii) o cualquier otra información de la que se disponga revela la existencia de un grave riesgo para la salud pública o animal, informar de esa circunstancia a la autoridad competente, y

b) ser controladas por la autoridad competente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26.

3. La autorización se suspenderá inmediatamente si dejan de cumplirse los requisitos que hayan dado lugar a su concesión.

▼B

*Artículo 19*

**Puesta en el mercado y exportación de proteínas animales transformadas y de otros productos transformados que pueden emplearse como piensos**

Los Estados miembros garantizarán que la proteína animal transformada y otros productos transformados que pueden emplearse como piensos sólo se pondrán en el mercado o exportarán si cumplen los requisitos siguientes:

a) haberse preparado en una planta de transformación de la categoría 3 autorizada y supervisada conforme a lo establecido en el artículo 17;

b) haberse preparado exclusivamente con material de la categoría 3, según se especifica en el anexo VII;

c) haberse manipulado, transformado, almacenado y transportado de acuerdo con el anexo VII y de un modo que garantice el cumplimiento del artículo 22; y

d) haberse ajustado a las condiciones específicas establecidas en el anexo VII.

*Artículo 20*

**Puesta en el mercado y exportación de alimentos para animales de compañía, accesorios masticables para perros y productos técnicos**

1. Los Estados miembros garantizarán que los alimentos para animales de compañía, los accesorios masticables para perros, los productos técnicos no mencionados en los apartados 2 y 3 y los subproductos animales a los que se refiere el anexo VIII sólo se pondrán en el mercado o exportarán si:

a) responden a uno de los dos requisitos siguientes:

   i) cumplir las condiciones específicas establecidas en el anexo VIII, o bien

   ii) cuando un producto pueda utilizarse como producto técnico y como piensos y el anexo VIII no contenga precisiones al respecto, cumplir las condiciones específicas establecidas en el capítulo correspondiente del anexo VII; y

b) proceden de plantas autorizadas y supervisadas con arreglo al artículo 18 o, en el caso de los subproductos animales mencionados en el anexo VIII, de otras plantas autorizadas de conformidad con la legislación veterinaria comunitaria.

▼M15

2. Los Estados miembros garantizarán que los abonos y las enmiendas del suelo orgánicos producidos a partir de productos transformados, distintos de los procedentes del estiércol y de contenidos del tubo digestivo, se pongan en el mercado o exporten únicamente si cumplen los posibles requisitos establecidos por la Comisión, previa consulta al comité científico pertinente. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

3. Los Estados miembros garantizarán que los derivados de grasas elaborados con material de la categoría 2 sólo se pondrán en el mercado o exportarán si:

a) se han preparado en una planta oleoquímica de la categoría 2 autorizada con arreglo al artículo 14 con grasas fundidas procedentes de la transformación de material de la categoría 2 en una planta de transformación autorizada conforme al artículo 13 mediante la aplicación de cualquiera de los métodos numerados del 1 al 5;

▼B

b) se han manipulado, transformado, almacenado y transportado de acuerdo con el anexo VI; y

c) se ajustan a las condiciones específicas establecidas en el anexo VIII.

*Artículo 21*

**Medidas de salvaguardia**

El artículo 10 de la Directiva 90/425/CEE se aplicará a los productos incluidos en los anexos VII y VIII del presente Reglamento.

*Artículo 22*

**Restricciones de uso**

1. Quedan prohibidos los siguientes usos de subproductos animales y productos transformados de animales:

a) la alimentación de especies con proteínas animales transformadas derivadas de animales o partes de animales de la misma especie;

b) la alimentación de animales de granja distintos de los animales de peletería con residuos de cocina o piensos que contengan residuos de cocina o se deriven de ellos, y

c) la aplicación de abonos y enmiendas del suelo orgánicos, con excepción del estiércol, a los pastos.

▼M15

2. La Comisión establecerá normas relativas a las medidas de control. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, incluso completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

Otras disposiciones de aplicación del presente artículo se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 33, apartado 2.

Podrán preverse excepciones a la letra a) del apartado 1 para los peces y los animales de peletería, previa consulta al comité científico pertinente. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, incluso completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

CAPÍTULO V

**EXCEPCIONES**

*Artículo 23*

**Excepciones relativas a la utilización de subproductos animales**

1. Los Estados miembros podrán autorizar, bajo la supervisión de las autoridades competentes:

a) la utilización de subproductos animales con fines de diagnóstico, educación e investigación; y

b) la utilización de subproductos animales para actividades de taxidermia, en las plantas técnicas autorizadas con ese fin de conformidad con el artículo 18.

2. a) Los Estados miembros podrán autorizar asimismo la utilización de los subproductos animales especificados en la letra b) para la alimentación de animales a que se refiere la letra c), bajo la

▼B

supervisión de las autoridades competentes y de conformidad con las normas establecidas en el anexo IX.

b) Los subproductos animales mencionados en la letra a) son los siguientes:

i) material de la categoría 2, siempre que proceda de animales que no se hayan sacrificado ni hayan muerto como consecuencia de la presencia real o sospechada de una enfermedad transmisible al ser humano o a los animales, y

ii) material de la categoría 3 mencionado en las letras a) a j) del apartado 1 del artículo 6 y, a reserva de lo dispuesto en el artículo 22, en la letra l) del apartado 1 del artículo 6;

c) Los animales mencionados en la letra a) son los siguientes:

i) animales de zoológico,

ii) animales de circo,

iii) reptiles y aves de presa que no sean de zoológico ni de circo,

iv) animales de peletería,

v) animales salvajes cuya carne no esté destinada al consumo humano,

vi) perros procedentes de perreras o jaurías reconocidas, y

vii) gusanos para cebos.

▼M15

d) además, los Estados miembros podrán autorizar, bajo la supervisión de las autoridades competentes, la utilización del material de la categoría 1 mencionado en el artículo 4, apartado 1, letra b), inciso ii), para alimentar a especies en peligro o protegidas de aves necrófagas de conformidad con normas establecidas por la Comisión, previa consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

3. Los Estados miembros notificarán a la Comisión:

a) el uso de las excepciones mencionadas en el apartado 2; y

b) las medidas de comprobación que hayan adoptado para garantizar que los subproductos animales sean utilizados únicamente para fines autorizados.

4. Cada Estado miembro deberá elaborar una lista de los usuarios y de los centros de recogida autorizados y registrados con arreglo a los incisos iv), vi) y vii) de la letra c) del apartado 2 situados en su propio territorio. Se asignará a cada uno de estos usuarios y centros de recogida un número oficial con fines de inspección y para poder determinar el origen de los productos.

Los locales de los usuarios y de los centros de recogida mencionados en el párrafo anterior serán supervisados por la autoridad competente, la cual deberá tener libre acceso en todo momento a todas las partes de dichos locales con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos mencionados en el apartado 2.

Si esa inspección revela que no se cumplen esas disposiciones, la autoridad competente adoptará las medidas oportunas.

▼M15

5. La Comisión podrá adoptar las modalidades de aplicación de las medidas de comprobación. Estas medidas, destinadas a modificar ele-

▼M15

mentos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

*Artículo 24*

**Excepciones relativas a la eliminación de los subproductos animales**

1. La autoridad competente podrá, de ser necesario, decidir que:

a) los animales de compañía muertos puedan eliminarse directamente como residuos mediante enterramiento;

b) los siguientes subproductos animales procedentes de zonas remotas puedan ser eliminados como residuos mediante incineración o enterramiento *in situ*:

   i) el material de la categoría 1 mencionado en el inciso ii) de la letra b) del apartado 1 del artículo 4,

   ii) el material de la categoría 2, y

   iii) el material de la categoría 3;

c) los subproductos animales puedan ser eliminados como residuos mediante incineración o enterramiento *in situ* en caso brote de una de las enfermedades de la lista A de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), cuando la autoridad competente deniegue su transporte a la planta de incineración o transformación más próxima ante el peligro de propagar riesgos sanitarios o porque la capacidad de dichas plantas haya quedado desbordada por la extensión de la epizootia.

2. No deberán concederse excepciones con respecto al material de la categoría 1 a que se refiere inciso i) de la letra a) del apartado 1 del artículo 4.

3. En el caso del material de categoría 1 a que se refiere el inciso ii) de la letra b) del apartado 1 del artículo 4, su incineración o enterramiento podrán realizarse de conformidad con las letras b) o c) del apartado 1 únicamente si la autoridad competente autoriza y supervisa el método empleado y considera que impide todo riesgo de transmisión de las EET.

4. Los Estados miembros notificarán a la Comisión:

a) el uso que hagan de las posibilidades mencionadas en la letra b) del apartado 1 con respecto al material de las categorías 1 y 2; y

b) las zonas que entran en la categoría de «zonas remotas» a efectos de aplicación de la letra b) del apartado 1 y los motivos de esta clasificación.

5. La autoridad competente adoptará las medidas necesarias para:

a) que la incineración o enterramiento de subproductos animales no ponga en peligro la salud humana o animal; e

b) impedir el abandono, el vertido o la eliminación incontrolada de subproductos animales.

6. Las modalidades de aplicación del presente artículo podrán establecerse con arreglo al procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 33.

▼B

CAPÍTULO VI

**CONTROLES E INSPECCIONES**

*Artículo 25*

**Controles propios de las plantas**

1. Los encargados y propietarios de las plantas intermedias y de transformación o sus representantes deberán adoptar todas las medidas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en el presente Reglamento. Deberán establecer, aplicar y mantener un procedimiento permanente desarrollado conforme a los principios del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (sistema HACCP). Deberán, en particular:

a) identificar y controlar los puntos críticos de control en las plantas;

b) establecer y aplicar métodos de vigilancia y control de dichos puntos críticos de control;

c) en el caso de las plantas de transformación, tomar muestras representativas con objeto de comprobar si:

   i) cada lote transformado cumple las normas establecidas en el presente Reglamento aplicables a los productos, y

   ii) se cumplen los niveles máximos autorizados de residuos físico-químicos establecidos en la legislación comunitaria;

d) registrar y conservar durante un período mínimo de dos años los resultados de los controles y pruebas mencionados en las letras b) y c) para su presentación a las autoridades competentes;

e) implantar un sistema que garantice la rastreabilidad de cada lote expedido.

2. Cuando los resultados de alguna de las pruebas de las muestras tomadas con arreglo a la letra c) del apartado 1 no se ajusten a las disposiciones del presente Reglamento, el encargado de la planta de transformación deberá:

a) notificar inmediatamente a la autoridad competente todos los pormenores de la naturaleza de la muestra y del lote del que ésta proceda;

b) determinar las causas de los incumplimientos;

c) volver a transformar o eliminar el lote contaminado bajo la supervisión de la autoridad competente;

d) asegurarse de que no salga de la planta ningún material presunta o efectivamente contaminado hasta que se haya sometido a una nueva transformación bajo la supervisión de la autoridad competente y se haya efectuado una nueva toma de muestras oficial con el fin de cumplir las normas establecidas en el presente Reglamento, a menos que dicho material se destine a la eliminación;

e) incrementar la frecuencia de los muestreos y los controles de la producción;

f) examinar los registros de subproductos animales correspondientes a la muestra elaborada; y

g) ordenar la descontaminación y limpieza adecuadas de la planta.

▼M15

3. La Comisión podrá establecer normas relativas a la frecuencia de las comprobaciones y los métodos de referencia para los análisis microbiológicos. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, incluso completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼M15

Toda otra disposición detallada para la aplicación del presente artículo podrá establecerse con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 33, apartado 2.

▼B

*Artículo 26*

**Controles oficiales y listas de plantas autorizadas**

1. A intervalos regulares, la autoridad competente efectuará inspecciones y controles en las plantas autorizadas de conformidad con el presente Reglamento. Las inspecciones y controles de las plantas de transformación se efectuarán conforme a lo dispuesto en el capítulo IV del anexo V.

2. La frecuencia de tales inspecciones y controles dependerá del tamaño de la planta, del tipo de productos que se fabriquen, de la evaluación del riesgo y de las garantías ofrecidas con arreglo a los principios del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (sistema HACCP).

3. Si las inspecciones efectuadas por la autoridad competente revelan que no se cumplen uno o más de los requisitos del presente Reglamento, dicha autoridad deberá adoptar las medidas pertinentes.

4. Cada Estado miembro elaborará una lista de las plantas autorizadas dentro de su propio territorio conforme al presente Reglamento. Cada una de ellas recibirá un número oficial que servirá para identificar a la planta en relación con la naturaleza de sus actividades. Los Estados miembros remitirán copias de sus listas y de las correspondientes versiones actualizadas a los demás Estados miembros y a la Comisión.

▼M15

5. La Comisión podrá establecer normas relativas a la frecuencia de las comprobaciones y los métodos de referencia para los análisis microbiológicos. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, incluso completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

Toda otra disposición detallada para la aplicación del presente artículo podrá establecerse con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 33, apartado 2.

▼B

CAPÍTULO VII

**CONTROLES COMUNITARIOS**

*Artículo 27*

**Controles comunitarios en los Estados miembros**

1. En la medida en que sea necesario a efectos de la aplicación uniforme del presente Reglamento, expertos de la Comisión podrán realizar controles *in situ* en colaboración con las autoridades competentes de los Estados miembros. El Estado miembro en cuyo territorio se efectúe un control facilitará a los expertos toda la ayuda necesaria para el cumplimiento de sus funciones. La Comisión informará a la autoridad competente del resultado de los controles realizados.

2. Las normas de desarrollo del presente artículo, y en particular las que regulen el régimen de colaboración con las autoridades nacionales competentes, se establecerán siguiendo el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 33.

▼B

CAPÍTULO VIII

## DISPOSICIONES APLICABLES A LA IMPORTACIÓN Y EL TRÁNSITO DE DETERMINADOS SUBPRODUCTOS ANIMALES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS MISMOS

*Artículo 28*

### Disposiciones generales

Las disposiciones aplicables a la importación desde terceros países de los productos mencionados en los anexos VII y VIII no serán ni más ni menos favorables que las aplicables a la elaboración y comercialización de dichos productos en la Comunidad.

▼M15

No obstante, la importación desde terceros países de alimentos para animales de compañía y materias primas para su elaboración derivados de animales tratados con determinadas sustancias prohibidas en virtud de la Directiva 96/22/CE se autorizará siempre que la materia prima esté marcada de forma permanente, y en las condiciones específicas establecidas por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

*Artículo 29*

### Prohibiciones y cumplimiento de las disposiciones comunitarias

1. Quedan prohibidos la importación y el tránsito en la Comunidad de subproductos animales y productos transformados que no se ajusten a lo establecido en el presente Reglamento.

2. Los productos mencionados en los anexos VII y VIII sólo podrán importarse en la Comunidad y transitar por ella si cumplen los requisitos fijados en los apartados 3 a 6.

3. Los productos indicados en los anexos VII y VIII deberán, salvo cuando esos mismos anexos dispongan específicamente lo contrario, proceder de un tercer país o de una parte de un tercer país que figure en una lista que deberá elaborarse y actualizarse con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33.

La lista mencionada podrá combinarse con otras listas que se elaboren con fines de salud pública y de salud animal.

Cuando se elabore dicha lista, deberán tomarse en consideración los factores siguientes:

a) la legislación del tercer país;

b) la organización de la autoridad competente del tercer país y de sus servicios de inspección, las competencias de estos últimos y el control al que estén sujetos, así como su capacidad para efectuar un seguimiento eficaz de la aplicación de su legislación;

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

d) las garantías que pueda ofrecer el tercer país en cuanto al cumplimiento de las normas sanitarias pertinentes;

e) la experiencia de comercialización del producto originario del tercer país y los resultados de los controles de importación efectuados;

f) los resultados de las inspecciones comunitarias que se hayan podido realizar en el tercer país;

▼B

g) la calificación sanitaria del ganado, de los demás animales domésticos y de la fauna salvaje en el tercer país, especialmente en lo que respecta a las enfermedades exóticas de los animales y a cualquier aspecto de la situación sanitaria general de ese país que pueda poner en peligro la salud humana o animal en la Comunidad;

h) la regularidad y rapidez con que el tercer país facilite información sobre la existencia de enfermedades animales infecciosas o contagiosas en su territorio, especialmente las mencionadas en las listas A y B de la OIE o, en el caso de los animales de acuicultura, las enfermedades notificables que figuran en el Código zoosanitario acuático de la OIE;

i) las normas vigentes en el tercer país sobre prevención y control de las enfermedades animales infecciosas o contagiosas, incluidas las aplicables a las importaciones de otros países, y su aplicación.

4. Los productos incluidos en los anexos VII y VIII, salvo cuando se trate de productos técnicos, deberán proceder de plantas que figuren en una lista comunitaria elaborada con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33 a partir de una comunicación en la que las autoridades competentes del tercer país declaren a la Comisión que la planta cumple los requisitos comunitarios y es supervisada por un servicio oficial de inspección del tercer país.

La modificación de las listas autorizadas se efectuará como sigue:

a) la Comisión comunicará a los Estados miembros las modificaciones de las listas de las plantas propuestas por el tercer país interesado en un plazo de cinco días hábiles tras la recepción de las modificaciones propuestas;

b) los Estados miembros dispondrán de un plazo de siete días hábiles desde la recepción de las modificaciones de las listas de las plantas mencionadas en la letra a) para enviar sus observaciones por escrito a la Comisión;

c) cuando reciba observaciones por escrito de al menos un Estado miembro, la Comisión informará a los demás Estados miembros en un plazo de cinco días hábiles e incluirá ese punto en el orden del día de la siguiente reunión del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal para que se decida con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33;

d) cuando la Comisión no reciba observaciones de los Estados miembros en el plazo indicado en la letra b), se considerará que han aceptado las modificaciones de la lista. La Comisión informará de esa circunstancia a los Estados miembros en un plazo de cinco días hábiles, y se autorizarán las importaciones desde esas plantas a los cinco días hábiles de la recepción de esa información por los Estados miembros.

5. Los productos técnicos indicados en el anexo VIII deberán proceder de plantas autorizadas y registradas por la autoridad competente de los terceros países.

6. Los envíos de productos indicados en los anexos VII y VIII deberán, salvo cuando esos anexos dispongan específicamente lo contrario, ir acompañados de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el anexo X que certifique que los productos cumplen las condiciones recogidas en esos mismos anexos y proceden de plantas que ofrecen esas condiciones.

7. Mientras no esté ultimada la lista que se menciona en el apartado 4 y se adopte el modelo de certificado a que se refiere el apartado 6, los Estados miembros podrán mantener los controles establecidos en la Directiva 97/78/CE y expedir certificados de conformidad con la normativa nacional vigente.

▼B

*Artículo 30*

**Equivalencia**

1. De conformidad con el procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33, podrá adoptarse una decisión para reconocer que las medidas sanitarias aplicadas por un tercer país, un grupo de terceros países o una región de un tercer país relativas a la producción, la fabricación, la manipulación, el almacenamiento y el transporte de una o varias categorías de productos incluidos en los anexos VII y VIII ofrecen garantías equivalentes a las aplicadas en la Comunidad, siempre que el tercer país aporte pruebas objetivas que así lo demuestren.

Tal decisión establecerá las condiciones relativas a la importación y/o al tránsito de subproductos animales procedentes de dicha región, país o grupo de países.

2. Entre las condiciones mencionadas en el apartado 1 se incluirán las siguientes:

a) las características y el contenido del certificado sanitario que debe acompañar a los productos;

b) los requisitos sanitarios específicos aplicables a la importación y/o al tránsito en la Comunidad; y

c) en caso necesario, los procedimientos para elaborar y modificar la lista de regiones o plantas desde las que se autorizan las importaciones y/o el tránsito.

3. Las modalidades de aplicación del presente artículo se establecerán con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33.

*Artículo 31*

**Inspecciones y auditorías comunitarias**

1. Los expertos de la Comisión, acompañados cuando así proceda de expertos de los Estados miembros, podrán efectuar controles sobre el terreno con vistas a:

a) elaborar la lista de terceros países o partes de los mismos y determinar las condiciones aplicables a la importación y/o al tránsito;

b) controlar el cumplimiento de:

   i) las condiciones para la inclusión en la lista comunitaria de terceros países,

   ii) las condiciones de importación y/o tránsito,

   iii) las condiciones para el reconocimiento de la equivalencia de las medidas,

   iv) las eventuales medidas de emergencia aplicadas con arreglo a la normativa comunitaria.

Los expertos de los Estados miembros responsables de dichos controles serán designados por la Comisión.

2. Los controles mencionados en el apartado 1 se efectuarán en nombre de la Comunidad, la cual correrá con los gastos correspondientes.

3. La frecuencia y la forma de los controles mencionados en el apartado 1 podrá especificarse con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33.

4. Si uno de los controles mencionados en el apartado 1 pone de manifiesto una grave infracción de las normas sanitarias, la Comisión solicitará inmediatamente al tercer país que adopte las medidas apropia-

▼B

das o suspenderá los envíos de productos, e informará inmediatamente de la situación a los Estados miembros.

CAPÍTULO IX

**DISPOSICIONES FINALES**

*Artículo 32*

**Modificación de los anexos y medidas transitorias**

▼M15

1. La Comisión, previa consulta al comité científico pertinente sobre cualquier cuestión que pudiera afectar a la salud animal o pública, podrá modificar o completar los anexos o adoptar cualesquiera medidas transitorias adecuadas.

Las medidas transitorias y las medidas que modifiquen o completen los anexos, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, incluso completándolo, en particular las nuevas especificaciones de los requisitos fijados en las disposiciones del presente Reglamento, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3. Por imperiosas razones de urgencia, la Comisión podrá hacer uso del procedimiento de urgencia contemplado en el artículo 33, apartado 4.

Otras medidas transitorias podrán adoptarse con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 33, apartado 2.

▼B

2. Con respecto a la prohibición de alimentar con residuos de cocina contemplada en el artículo 22, en los Estados miembros que tengan implantados sistemas de control adecuados con anterioridad a la aplicación del presente Reglamento se adoptarán medidas transitorias, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 1, para permitir la continuidad del uso de determinados tipos de residuos de cocina en los alimentos para animales, siempre bajo condiciones estrictamente controladas y durante un plazo no superior a cuatro años a partir del 1 de noviembre de 2002. Estas medidas deberán garantizar la ausencia de riesgos indebidos para la salud animal y humana durante el período transitorio.

▼M15

*Artículo 33*

**Procedimiento de comité**

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, denominado en lo sucesivo «el Comité».

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE del Consejo, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el artículo 5, apartado 6, de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en 15 días.

3. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación el artículo 5 *bis*, apartados 1 a 4, y el artículo 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

4. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación el artículo 5 *bis*, apartados 1, 2, 4 y 6, y el artículo 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

▼B

*Artículo 34*

**Consulta de los Comités científicos**

Se consultará a los Comités científicos pertinentes acerca de cualquier asunto que entre en el ámbito de aplicación del presente Reglamento y pueda tener repercusiones en la salud animal o pública.

*Artículo 35*

**Disposiciones nacionales**

1. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de cualquier disposición de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por el presente Reglamento.

2. En particular, los Estados miembros informarán a la Comisión de las medidas adoptadas para garantizar el cumplimiento del presente Reglamento en un plazo de un año desde su entrada en vigor. Basándose en la información recibida, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo, acompañado, si procede, de propuestas legislativas.

3. Los Estados miembros podrán adoptar o mantener normas internas que impongan una utilización de los abonos y enmiendas del suelo orgánicos más restrictiva que la establecida en el presente Reglamento a la espera de la adopción de la normativa comunitaria para su utilización según lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 20. Los Estados miembros podrán adoptar o mantener normas internas que impongan una utilización de los derivados grasos procedentes de material de la categoría 2 más restrictiva que la establecida en el presente Reglamento a la espera de la inclusión en el anexo VIII de normas comunitarias para la utilización de aquéllos de conformidad con el artículo 32.

*Artículo 36*

**Medidas de financiación**

La Comisión elaborará un informe sobre las medidas financieras adoptadas por los Estados miembros para la transformación, la recogida, el almacenamiento y la eliminación de subproductos animales, acompañado de las propuestas oportunas.

*Artículo 37*

**Derogación**

La Directiva 90/667/CEE y las Decisiones 95/348/CE y 1999/534/CE quedan derogadas con efecto seis meses después de la entrada en vigor del presente Reglamento.

Las referencias a la Directiva 90/667/CEE se entenderán hechas a partir de dicha fecha al presente Reglamento.

*Artículo 38*

**Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento se aplicará seis meses después de la fecha de su entrada en vigor. No obstante, el apartado 2 del artículo 12 se aplicará según lo dispuesto en el artículo 20 de la Directiva 2000/76/CE y el artículo 32 y la letra b) del apartado 1 del artículo 22 se aplicarán a partir del 1 de noviembre de 2002.

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

▼B

*ANEXO I*

**DEFINICIONES ESPECÍFICAS**

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

▼M9

1. «productos de la apicultura»: miel, cera, jalea real, propóleo o polen no destinados al consumo humano;

▼B

2. «lote»: unidad de producción fabricada en una misma planta con parámetros de producción uniformes, -o una serie de tales unidades, cuando se almacenan juntas-, que puede ser identificada a efectos de retirada y reprocesado o eliminación en caso de que las pruebas muestren que ello es necesario;

3. «planta de biogás»: planta en la que se proceda a la degradación biológica de productos de origen animal en condiciones anaerobias para la producción y recogida de biogás;

4. «productos derivados de la sangre»: productos derivados de la sangre o las fracciones de la sangre, con exclusión de la harina de sangre; éstos incluyen plasma seco, congelado o líquido, sangre entera desecada y hematíes secos, congelados o líquidos o sus fracciones y mezclas;

5. «sangre»: sangre fresca entera;

▼M14

6. «harina de sangre»: productos hemoderivados obtenidos mediante el tratamiento térmico de sangre o fracciones de sangre con arreglo al anexo VII, capítulo II, y destinados al consumo animal o a su utilización como abonos orgánicos;

▼B

7. «alimentos para animales de compañía en conserva»: alimentos para animales de compañía sometidos a tratamiento térmico y contenidos en un recipiente herméticamente cerrado;

8. «planta intermedia de las categorías 1 o 2»: planta en la que se manipule o almacene temporalmente material sin transformar de las categorías 1 o 2 con vistas a su posterior transporte hacia su destino final; en ellas pueden efectuarse determinadas actividades preliminares, como la separación de las pieles o la ejecución de exámenes *post mortem*;

9. «planta de transformación de la categoría 1»: planta en la que se transforme material de la categoría 1 con carácter previo a su eliminación definitiva;

10. «planta oleoquímica de la categoría 2»: planta en la que se transformen grasas extraídas derivadas de material de la categoría 2 en las condiciones fijadas en el capítulo III del anexo VI;

11. «planta de transformación de la categoría 2»: planta en la que se transforme material de la categoría 2 con carácter previo a su eliminación definitiva, su posterior transformación o utilización;

12. «planta intermedia de la categoría 3»: planta en la que el material de la categoría 3 sin transformar sea clasificado, troceado, refrigerado o congelado en bloques o almacenado temporalmente con vistas a su posterior transporte hacia su destino final;

13. «planta oleoquímica de la categoría 3»: planta en la que se transformen grasas extraídas derivadas de material de la categoría 3;

14. «planta de transformación de la categoría 3»: planta en la que se transformen materiales de la categoría 3 en proteínas animales elaboradas y otros productos transformados que puedan destinarse a piensos;

▼M1

15. «residuos de cocina»: residuos alimenticios, incluido el aceite de cocina usado, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas;

▼B

16. «planta de coincineración»: instalación de eliminación de residuos definida en el apartado 5 del artículo 3 de la Directiva 2000/76/CE;

▼B

17. «coincineración»: eliminación de los subproductos animales o los productos derivados de éstos en una planta de coincineración;

18. «centros de recogida»: locales en los que se recojan y traten algunos subproductos animales destinados a la alimentación de los animales de las categorías mencionadas en la letra c) del apartado 2 del artículo 23;

19. «planta de compostaje»: planta en la que se proceda a la degradación biológica de productos de origen animal en condiciones aeróbicas;

20. «residuos de fermentación»: los residuos resultantes de la transformación de subproductos animales en una planta de biogás;

21. «contenido del tubo digestivo»: contenido del tubo digestivo de mamíferos y aves corredoras, independientemente de que se encuentre separado del tubo digestivo;

22. «accesorios masticables para perros»: productos sin curtir de calidad masticable para animales de compañía, producidos a partir de pieles de ungulados o de otro material de origen animal;

23. «material para pienso»: los materiales para pienso tal como se definen en la Directiva 96/25/CE ([1]) que son de origen animal; incluyen las proteínas animales transformadas, los hemoderivados, las grasas extraídas, el aceite de pescado, los derivados de las grasas, la gelatina y las proteínas hidrolizadas, el fosfato dicálcico, la leche, los productos lácteos y el calostro;

24. «harina de pescado»: proteína animal transformada derivada de animales marinos, con excepción de los mamíferos;

25. «animales de peletería»: animales criados o en cautividad para la producción de pieles y no utilizados para el consumo humano;

26. «gelatina»: proteína natural, soluble, gelificante o no, obtenida mediante la hidrólisis parcial de colágeno producido a partir de huesos, pieles, tendones y nervios de animales (incluidos los peces y las aves de corral);

27. «chicharrones»: residuos proteínicos de la extracción de grasas, tras la separación parcial de la grasa y el agua;

28. «recipiente herméticamente cerrado»: recipiente diseñado para impedir la entrada de microorganismos y destinado a tal fin;

29. «pieles»: todos los tejidos cutáneos y subcutáneos;

30. «planta de incineración de alta capacidad»: planta de incineración distinta de la planta de incineración de baja capacidad;

▼C1

31. «proteínas hidrolizadas»: polipéptidos, péptidos y aminoácidos, y sus mezclas, obtenidos mediante la hidrólisis de subproductos animales;

▼B

32. «planta de incineración»: instalación de eliminación de residuos definida en el apartado 4 del artículo 3 de la Directiva 2000/76/CE;

33. «incineración»: eliminación de los subproductos animales o los productos derivados de éstos en una planta de incineración;

34. «reactivos de laboratorio»: productos envasados, listos para su uso final, que contengan un producto hemoderivado y se empleen solos o en combinación con otros productos como reactivos o productos reactivos y se destinen a su utilización en laboratorios;

35. «vertedero»: instalación de eliminación de residuos definida en la Directiva 1999/31/CE;

36. «plantas incineradoras de baja capacidad»: plantas incineradoras con una capacidad de menos de 50 kilogramos de subproductos animales por hora;

▼M1

37. «estiércol»: todo excremento u orina de animales de cría, con o sin lecho, así como el guano, esté transformado o no con arreglo al capítulo III del anexo VIII o tratado de otra forma en plantas de biogás o compostaje;

([1]) Directiva 96/25/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal y por la que se modifican las Directivas 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE y 93/74/CEE y se deroga la Directiva 77/101/CEE (DO L 125 de 23.5.1996, p. 35). Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 2001/46/CE (DO L 234 de 1.9.2001, p. 55).

▼B

38. «abonos y enmiendas del suelo orgánicos»: materiales de origen animal, que se utilicen juntos o por separado para mantener o mejorar la nutrición de las plantas y las propiedades físico-químicas y la actividad biológica de los suelos; pueden incluir estiércol, contenidos del tubo digestivo, compostaje y residuos de fermentación;

▼M6

39. «tierras de pasto»: tierras cubiertas de hierbas u otras plantas forrajeras en las que pacen animales de granja o se utilizan como piensos destinados a estos animales, excluidas las tierras en las que se han aplicado abonos o enmiendas del suelo de origen orgánico conforme al Reglamento (CE) nº 181/2006 de la Comisión ([1])

▼B

40. ►M2 «fábrica de alimentos para animales de compañía»: fábrica en la que se elaboren alimentos para animales de compañía, accesorios masticables para perros o subproductos aromatizantes y en la que se utilicen determinados subproductos animales para la elaboración de dichos alimentos, accesorios o subproductos aromatizantes; ◄

41. «alimentos para animales de compañía»: alimentos para animales de compañía que contengan materiales de la categoría 3;

▼M9

42. «proteínas animales transformadas»: proteínas animales derivadas íntegramente de material de la categoría 3, sometidas a un tratamiento conforme a lo dispuesto en el capítulo II del anexo VII que las haga aptas para su utilización directa como ingredientes para piensos o cualquier otro uso para piensos, incluidos los alimentos de animales de compañía, o usos en abonos y enmiendas del suelo orgánicos; no obstante, no incluyen los hemoderivados, la leche, los productos lácteos, el calostro, la gelatina, las proteínas hidrolizadas, el fosfato dicálcico, los huevos y los ovoproductos, el fosfato tricálcico ni el colágeno;

▼B

43. «alimentos para animales de compañía transformados»: alimentos no crudos para animales de compañía que hayan sido sometidos a un tratamiento destinado a garantizar su estabilidad conforme a los requisitos del anexo VIII;

44. «productos transformados»: subproductos animales que hayan sido sometidos a uno de los métodos de transformación u otro tratamiento exigido en el anexo VII o en el anexo VIII;

45. «métodos de transformación»: los recogidos en el capítulo III del anexo V;

46. «planta de transformación»: planta de transformación de subproductos animales;

47. «productos utilizados para diagnósticos *in vitro*»: productos envasados, listos para su uso final, que contengan un producto hemoderivado y se empleen, solos o en combinación con otros, como reactivo, producto reactivo, calibrador, juego de diagnóstico o cualquier otro sistema, y se destinen a su utilización *in vitro* para analizar muestras de origen humano o animal, excepto los órganos y la sangre donados, con la finalidad exclusiva o principal de diagnosticar un estado fisiológico o de salud, una enfermedad o una anomalía genética o de determinar la seguridad y la compatibilidad con otros reactivos;

48. «alimentos crudos para animales de compañía»: alimentos para animales de compañía que no hayan sido sometidos a ningún proceso de conservación, excepto su refrigeración, congelación o congelación ultrarrápida, destinado a garantizar su conservación;

49. «zonas alejadas»: zonas donde la población animal es tan reducida y donde los servicios se encuentran tan alejados, que las disposiciones necesarias para la recogida y el transporte resultarían excesivamente costosas en comparación con la eliminación *in situ*;

([1]) DO L 29 de 2.2.2006, p. 31.

▼B

50. «grasas extraídas»: grasas derivadas de la transformación de material de las categorías 2 o 3;

51. «almacén»: instalación distinta de los establecimientos e intermediarios regulados por la Directiva 95/69/CE ([1]), en la que los productos transformados se almacenen temporalmente antes de su utilización o eliminación definitivas;

52. «curtido»: endurecimiento de las pieles mediante agentes curtientes vegetales, sales de cromo u otras sustancias como sales de aluminio, sales férricas, sales silícicas, aldehídos y quininas, u otros agentes endurecedores sintéticos;

53. «planta técnica»: una planta en la que se utilizan los subproductos animales para producir productos técnicos;

54. «productos técnicos»: productos derivados directamente de algunos subproductos animales, destinados a fines distintos del consumo humano o animal; en ellos se incluyen las pieles curtidas y tratadas, los trofeos de caza, la lana transformada, el pelo, las cerdas, las plumas y partes de plumas, el suero procedente de équidos, los productos hemoderivados, los productos farmacéuticos, los productos sanitarios, los cosméticos, los productos a base de huesos para porcelanas, la gelatina y la cola, los abonos orgánicos, enmiendas del suelo, las grasas extraídas, los derivados de las grasas, el estiércol transformado, la leche y los productos lácteos;

▼M1

55. «plumas y partes de plumas sin transformar»: plumas y partes de plumas que no hayan sido tratadas con una corriente de vapor ni ningún otro método que garantice que no permanecen agentes patógenos;

56. «lana sin transformar»: lana que no haya sido lavada en fábrica, se haya obtenido tras un proceso de curtido ni haya sido tratada con algún otro método que garantice que no permanecen agentes patógenos;

57. «pelo sin transformar»: pelo que no haya sido lavado en fábrica, se haya obtenido tras un proceso de curtido ni haya sido tratado con algún otro método que garantice que no permanecen agentes patógenos;

58. «cerdas sin transformar»: cerdas que no hayan sido lavadas en fábrica, se hayan obtenido tras un proceso de curtido ni hayan sido tratadas con algún otro método que garantice que no permanece agentes patógenos;

59. «colágeno»: producto proteínico extraído de las pieles, los cueros y los tendones de los animales, así como los huesos en el caso de los cerdos, las aves de corral y los peces;

60. «residuos de cribado»: material animal sólido y visible retenido en la criba de aguas residuales en caso de que se exija aplicar el proceso de pretratamiento especificado el capítulo IX del anexo II;

61. «mezcla de grasa y aceite»: material animal flotante recogido en la superficie del sistema extractor de grasa de las aguas residuales en caso de que se exija aplicar el proceso de pretratamiento especificado en el capítulo IX del anexo II;

62. «sedimento»: material o sedimento animal sólido y visible retenido en los desagües de aguas residuales en caso de que se exija aplicar el proceso de pretratamiento especificado en el capítulo IX del anexo II;

63. «material de desarenado»: material o sedimento animal sólido y visible retenido en los sistemas de desarenado cuando estos constituyan el proceso de pretratamiento al que se hace referencia en el capítulo IX del anexo II;

▼M2

64. «subproducto aromatizante»: líquido o producto transformado deshidratado utilizado para realzar el sabor de los alimentos de animales de compañía;

([1]) Directiva 95/69/CE del Consejo, de 22 de diciembre de 1995, por la que se establecen los requisitos y las normas aplicables a la autorización y el registro de determinados establecimientos e intermediarios del sector de la alimentación animal y se modifican las Directivas 70/524/CEE, 74/63/CEE, 79/373/CEE y 82/471/CEE (DO L 332 de 30.12.1995, p. 15). Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 1999/29/CE (DO L 115 de 4.5.1999, p. 32).

▼**M10**

65. «código de color»: uso sistemático de colores, con arreglo al anexo II, capítulo I, para presentar información, conforme a lo previsto en el presente Reglamento, en la superficie, o parte de esta, de un envase, contenedor o vehículo, o en una etiqueta o un símbolo que se ponga en los mismos.

▼B

*ANEXO II*

**NORMAS DE HIGIENE APLICABLES A LA RECOGIDA Y EL TRANSPORTE DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y PRODUCTOS ANIMALES TRANSFORMADOS**

▼M10

CAPÍTULO I

**Identificación**

1. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para garantizar que:

   a) los materiales de las categorías 1, 2 y 3 se mantengan separados e identificables y sigan siéndolo durante las operaciones de recogida y transporte;

   b) los productos animales transformados se mantengan separados e identificables y sigan siéndolo durante las operaciones de transporte;

   c) la utilización de una sustancia de marcado para la identificación de los subproductos animales o productos animales transformados de una categoría específica se produzca exclusivamente para la categoría en la que se exige su utilización con arreglo al presente Reglamento, o se establece con arreglo al punto 4, y

   d) los subproductos animales o productos animales transformados se envíen de un Estado miembro a otro en envases, contenedores o vehículos que exhiban de manera bien visible y de forma indeleble, al menos durante el período de transporte, el código de colores que a continuación se indica:

      i) para materiales de la categoría 1, el color negro,

      ii) para materiales de la categoría 2 (excepto el estiércol y contenido del tubo digestivo), el color amarillo,

      iii) para materiales de la categoría 3, el color verde con un alto contenido de azul para garantizar que se distingue claramente de los demás colores.

2. Durante el transporte, una etiqueta fijada al envase, contenedor o vehículo deberá:

   a) indicar claramente la categoría de los subproductos animales o, en el caso de los productos transformados, la categoría de subproductos animales de la que se derivan los productos transformados, y

   b) llevar las palabras siguientes:

      i) en el caso de los materiales de la categoría 3, «no apto para el consumo humano»,

      ii) en el caso de los materiales de la categoría 2 (distintos del estiércol y del contenido del tubo digestivo) y los productos transformados derivados de estos, «no apto para el consumo animal»; no obstante, cuando los materiales de la categoría 2 se destinen a la alimentación de animales contemplados en el artículo 23, apartado 2, letra c), en las condiciones establecidas en dicho artículo, en la etiqueta se hará constar, en su lugar, la indicación «apto para la alimentación de …», que se completará con el nombre de la especie animal a cuya alimentación se destinen los materiales,

      iii) en el caso de los materiales de la categoría 1 y los productos transformados elaborados a partir de estos, «solo para eliminación»;

      iv) en el caso del estiércol y de contenido del tubo digestivo, «estiércol».

3. Los Estados miembros podrán establecer sistemas o normas para el código de colores de los envases, los contenedores o los vehículos utilizados para el transporte de subproductos animales y productos transformados originarios de su territorio y que permanecen en este, a condición de que dichos sistemas o normas no puedan confundirse con el sistema de código de colores contemplado en el punto 1, letra d).

4. Sin perjuicio de lo establecido en el anexo V, punto 3, del Reglamento (CE) nº 999/2001, los Estados miembros podrán establecer sistemas o normas para el marcado de los subproductos animales originarios de su territorio y que permanecen en este, a condición de que dichos sistemas o normas no

▼M10

entren en conflicto con los requisitos de marcado establecidos para los productos transformados en el anexo VI, capítulo I, del presente Reglamento.

5. No obstante lo dispuesto en los puntos 3 y 4, los Estados miembros podrán utilizar los sistemas o normas mencionados en dichos puntos para los subproductos animales originarios de su territorio pero que no están destinados a permanecer en él si el Estado miembro o tercer país de destino ha comunicado su acuerdo.

▼B

CAPÍTULO II

**Vehículos y contenedores**

1. Los subproductos animales y los productos transformados deberán recogerse y transportarse en envases nuevos sellados o vehículos o contenedores herméticos.

2. Los vehículos y contenedores reutilizables, así como todos los elementos reutilizables del equipo o de los instrumentos que entren en contacto con subproductos animales o productos animales transformados, deberán:

   a) limpiarse y desinfectarse después de cada utilización;

   b) mantenerse en estado de limpieza, y

   c) limpiarse y secarse antes de usar.

3. Los contenedores reutilizables deberán dedicarse al transporte de un solo producto siempre que sea necesario para evitar la contaminación de un producto por otro.

▼M1

4. El material de envasado deberá incinerarse o eliminarse por cualquier otro medio de acuerdo con las instrucciones de la autoridad competente.

▼B

CAPÍTULO III

**Documentos comerciales y certificados sanitarios**

▼M1

1. Durante el transporte, los subproductos animales y los productos animales transformados deberán ir acompañados de un documento comercial o, cuando el presente Reglamento así lo requiera, de un certificado sanitario, excepto en el caso de productos transformados procedentes de materiales de la categoría 3 que los minoristas suministren a usuarios finales distintos de los agentes económicos de la industria alimentaria.

▼B

2. Los documentos comerciales deberán especificar:

   a) la fecha en la que el material sale de los locales;

   b) descripción del material, incluida la información a que se refiere el capítulo I, la especie animal para el material de la categoría 3 y los productos transformados derivados del mismo destinados a ser usados como pienso y, en su caso, el número de marca auricular;

   c) la cantidad de material;

   d) el lugar de origen del material;

   e) el nombre y la dirección del transportista;

   f) el nombre y la dirección del consignatario y, en su caso, su número de autorización, y

   g) cuando así proceda:

      i) el número de autorización o registro de la planta de origen,

      ii) la naturaleza y los métodos de tratamiento.

3. El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias); el original deberá acompañar al envío hasta su destino final. El consignatario deberá conservarlo. Una de las copias será para el productor y la otra permanecerá en poder del transportista.

▼B

4. Podrá fijarse un modelo del documento comercial con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33.

5. Los certificados sanitarios deberán ser expedidos y firmados por la autoridad competente.

## CAPÍTULO IV

### Registros

Los registros a que se hace referencia en al artículo 9 deberán contener la información que consta en el apartado 2 del capítulo III. Deberán contener:

a) la información citada en las letras b) y c);

b) en el caso de registros conservados por quienes envíen subproductos animales, la información citada en las letras a) y e) y, si se conoce, f);

c) en el caso de registros conservados por quienes transporten subproductos animales, la información citada en las letras a), d) y f);

d) en el caso de registros conservados por quienes reciban subproductos animales, la fecha de recibo y la información citada en las letras d) y e).

## CAPÍTULO V

### Conservación de documentos

El documento comercial y el certificado sanitario mencionados en el capítulo III, así como los registros citados en el capítulo IV, se conservarán durante un período mínimo de dos años para su eventual presentación a las autoridades competentes.

## CAPÍTULO VI

### Condiciones de temperatura

1. El transporte de subproductos animales deberá efectuarse a una temperatura adecuada al objeto de evitar riesgos para la salud animal o para la salud pública.

2. El material sin transformar de la categoría 3 que se destine a la elaboración de piensos o alimentos para animales domésticos deberá transportarse refrigerado o congelado excepto en el caso de que se transforme dentro de las 24 horas siguientes a su salida.

3. Los vehículos destinados al transporte refrigerado deberán estar diseñados de tal manera que pueda mantenerse la temperatura requerida durante toda la duración del transporte.

## CAPÍTULO VII

### Normas específicas de tránsito

El transporte de subproductos animales y de productos animales transformados en tránsito deberá ajustarse a los requisitos de los capítulos I, II, III y VI.

## CAPÍTULO VIII

### Medidas de control

La autoridad competente deberá adoptar las medidas necesarias para controlar la recogida, transporte, utilización y eliminación de subproductos animales y productos animales transformados, en particular comprobando la llevanza de los registros y documentos y, si el presente Reglamento así lo exige o la autoridad competente lo considera necesario, precintando dichos productos.

Cuando la autoridad competente precinte un envío de subproductos animales o de productos animales transformados, deberá informar de ello a la autoridad del lugar de destino.

▼M1

CAPÍTULO IX

**Recogida de material animal al depurar las aguas residuales**

1. Las plantas de transformación de la categoría 1, y otros locales en los que se retire material especificado de riesgo, los mataderos y las plantas de transformación de la categoría 2 aplicarán un proceso de pretratamiento para la retención y recogida de material animal como paso inicial en el tratamiento de las aguas residuales. El equipo utilizado en el proceso de pretratamiento dispondrá de sifones de drenaje en las alcantarillas de desagüe o una criba con mallas no superiores a 6 mm a su salida, o sistemas equivalentes que garanticen que las partes sólidas de las aguas residuales que pasen a través de ellos no sean superiores a 6 mm.

2. Las aguas residuales de los locales contemplados en el apartado 1 deberán pasar por un proceso de pretratamiento que garantice que han sido filtradas en su totalidad antes de su evacuación de los locales. No se aplicará ningún procedimiento de trituración o maceración que pudiera facilitar el paso del material animal a través del sistema.

3. Todo material de origen animal retenido en los sistemas de pretratamiento en los locales mencionados en el apartado 1 deberá recogerse y transportarse como material de la categoría 1 o de la categoría 2, según proceda, y eliminarse de acuerdo con lo dispuesto en el presente Reglamento.

4. Las aguas residuales que hayan sido sometidas al proceso de pretratamiento en los locales mencionados en el apartado 1 y las aguas residuales de los locales que sólo reciban material de la categoría 3 se tratarán con arreglo a otros actos legislativos comunitarios pertinentes.

▼M9

CAPÍTULO X

**Documento comercial**

▼M10

1. Durante el transporte, los subproductos animales y los productos animales transformados irán acompañados por un documento comercial conforme al modelo que figura en el presente capítulo. No obstante, para el transporte de subproductos animales y productos transformados en su propio territorio, los Estados miembros podrán exigir:

   a) que se utilice un documento comercial diferente, impreso o en formato electrónico, a condición de que dicho documento comercial cumpla los requisitos establecidos en el capítulo III, punto 2;

   b) que la cantidad de material al que se refiere el capítulo III, punto 2, letra c), se exprese en peso del material en el documento comercial;

   c) que el consignatario devuelva una copia del documento comercial al productor, quien deberá conservarla con arreglo al capítulo V como prueba de la llegada del envío.

▼M9

2. Cuando haya varios transportistas, cada uno de ellos cumplimentará una declaración como la que figura en el punto 7 del documento comercial, que formará parte del mismo.

**MODELO DE DOCUMENTO COMERCIAL PARA EL TRANSPORTE INTRACOMUNITARIO DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y PRODUCTOS ANIMALES TRANSFORMADOS**

*Notas*

a) El documento comercial se establecerá según el modelo que figura en el presente anexo y contendrá, siguiendo la numeración del modelo, los certificados requeridos para el transporte de subproductos animales y productos animales transformados.

b) El documento comercial estará redactado en una de las lenguas oficiales del Estado miembro de origen o de destino, según proceda. También podrá estar redactado en otras lenguas oficiales de la Comunidad si va acompañado de una traducción oficial o previo acuerdo de las autoridades competentes del Estado miembro de destino.

▼M9

c) El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias). El original deberá acompañar al envío hasta su destino final y el consignatario deberá conservarlo. Una de las copias será para el productor y la otra permanecerá en poder del transportista.

d) El original de cada documento comercial constará de una sola hoja, impresa por ambos lados. Si es necesaria más de una hoja, estará configurado de manera que las hojas formen un todo integrado e indivisible.

e) Si, por razones de identificación de las partes del envío, se añaden páginas al documento, estas se considerarán también parte del documento original y cada una de ellas deberá llevar la firma de la persona responsable.

f) Cuando el documento comercial, incluidas las páginas adicionales mencionadas en la letra e), conste de más de una página, cada una irá numerada al pie — (*página número*) de (*número total de páginas*) — y llevará en la cabecera el número de código del documento que la persona responsable le haya asignado.

g) La persona responsable cumplimentará y firmará el documento comercial original. Al hacerlo, velará por el cumplimiento de los principios de la documentación establecidos en el capítulo III del anexo II del Reglamento (CE) nº 1774/2002. En el documento comercial deberán constar:

   i) la fecha en la que el material sale de los locales,

   ii) la descripción del material, incluida su identificación, la especie animal para el material de la categoría 3 y los productos transformados derivados del mismo destinados a ser usados como pienso y, en su caso, el número de marca auricular del animal,

   iii) la cantidad de material,

   iv) el lugar de origen del material,

   v) el nombre y la dirección del transportista del material,

   vi) el nombre y la dirección del consignatario y, en su caso, su número de autorización, y

   vii) cuando proceda, el número de autorización de la planta de origen y la naturaleza y los métodos de tratamiento.

h) El color de la firma de la persona responsable deberá ser distinto al del texto impreso.

i) El documento comercial se conservará durante un período mínimo de dos años para presentarlo a las autoridades competentes cuando verifiquen los registros mencionados en el artículo 9 del Reglamento (CE) nº 1774/2002.

j) Si los Estados miembros deciden utilizar un documento comercial en formato electrónico, este deberá satisfacer los requisitos enumerados en las letras a) a i), según proceda para este tipo de formato.

▼**M9**

**Documento comercial**

*para el transporte en la Comunidad Europea de subproductos animales y productos animales transformados no destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1774/2002* [2]

**COMUNIDAD EUROPEA** **Documento comercial**

**Parte I: Detalles relativos a la partida presentada**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Código postal

I.2. Nº de referencia del documento

I.2.a. Nº de referencia local

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal

I.6.

I.7.

I.8. País de origen Cód. ISO

I.9. Región de origen Código

I.10. País de destino Cód. ISO

I.11. Región de destino Código

I.12. Lugar de origen
Establecimiento ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de destino
Establecimiento ☐ Otros ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.14. Lugar de carga
Código postal

I.15. Fecha y hora de salida

I.16. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación

I.17. Transportista
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal Estado miembro

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código NC)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperaturade los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Tránsito a través de un tercer país ☐
Tercero país Cód. ISO
Punto de salida Código
Punto de entrada N° de PIF

I.27. Tránsito a través de Estados miembros ☐
Estado miembro Cód. ISO
Estado miembro Cód. ISO
Estado miembro Cód. ISO

I.28. Exportación ☐
Tercero país Cód. ISO
Punto de salida Código

I.29.

I.30.

I.31. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Categoría | Tipo de tratamiento | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**COMUNIDAD EUROPEA** **Subproductos animales/productos transformados no destinados al consumo humano**

**Parte II: Declaración**

| II.a. Nº de referencia del documento | II.b. Nº de referencia local |
|---|---|
| | |

II.1. **Declaración del expedidor**

El abajo firmante declara que:

II.1.1. en la etiqueta que lleva el contenedor/la caja de cartón/otro embalaje figuran las siguientes indicaciones (1):

a) la categoría de los subproductos animales (véase la casilla I.31: Categoría);

b) en el caso de productos transformados, la categoría de los subproductos animales de los que proceden (véase la casilla I.31: Categoría);

c) i) para material de la categoría 3, las palabras «no apto para el consumo humano»;

ii) para material de la categoría 2, distinto del estiércol y del contenido del tubo digestivo y los productos transformados elaborados a partir de estos, las palabras «no apto para el consumo animal»;

iii) para material de la categoría 2 que se utilizará en los piensos de los animales mencionados en el artículo 23, apartado 2, letra c), en las condiciones establecidas en dicho artículo del Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (2), las palabras «pienso para …» seguidas del nombre de cada una de las especies a las que se destinan, como pienso, tales materiales;

iv) para el estiércol y el contenido del tubo digestivo, la palabra «estiércol», o

v) para material de la categoría 1 y los productos transformados elaborados a partir de estos, las palabras «solo para eliminación»;

II.1.2. si el propio expedidor procede al embalaje, los subproductos animales o los productos transformados:

(1) *bien* [están en un embalaje nuevo precintado;]

(1) *o bien* [son transportados a granel en contenedores impermeables cubiertos, o en vehículos u otros medios de transporte limpiados a fondo y secados antes de su utilización;]

II.1.3. en caso de tratamiento:

a) las pieles han sido tratadas de conformidad con la parte I de las notas, casilla I.31: Tipo de tratamiento, del presente documento, y

b) el envío no ha estado en contacto con ningún otro producto de origen animal ni con animales vivos que presenten algún riesgo de propagación de una enfermedad transmisible grave;

II.1.4. los subproductos animales o los productos transformados estaban almacenados adecuadamente antes de su carga y envío;

II.1.5. se han tomado todas las precauciones para evitar la contaminación de los subproductos animales o los productos transformados por agentes patógenos y la contaminación cruzada entre diferentes categorías.

*Notas*

**Parte I:**

— Casillas I.9 y I.11: si procede.

— Casilla I.14: completar si es diferente de «I.1. Expedidor».

— Casilla I.31:

**Especie**: para el material de la categoría 3 y sus productos transformados destinados a ser utilizados como ingredientes para piensos.

**Naturaleza de la mercancía**: indique un subproducto animal sin transformar o un producto transformado de la lista siguiente: «productos de la apicultura», «hemoderivados», «sangre», «harina de sangre», «alimentos en conserva para animales de compañía», «residuos de fermentación», «contenido del tubo digestivo», «accesorios masticables para perros», «harina de pescado», «gelatina», «chicharrones», «pieles», «proteínas hidrolizadas», «abonos orgánicos», «alimentos para animales de compañía», «proteínas animales transformadas», «alimentos para animales de compañía transformados», «productos transformados», «alimentos crudos

**Categoría**: categorías 1, 2 o 3. Si se trata de la categoría 3, especifique la letra, entre a) y k) [véase el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1774/2002]:

En el caso de subproductos animales destinados a ser utilizados en alimentos crudos para animales de compañía, indique 3a o 3b, en función de que los subproductos animales procedan de:

la categoría 3a [artículo 6, apartado 1, letra a)], saber, partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales, o bien

la categoría 3b [artículo 6, apartado 1, letra b)], saber, partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria.

En el caso de las pieles y los productos transformados derivados de ellas, indique 3c o 3k, en función de que los subproductos animales procedan de:

la categoría 3c [artículo 6, apartado 1, letra c)], a saber, pieles procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección ante mortem y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, o bien

la categoría 3k [artículo 6, apartado 1, letra k)], a saber, pieles procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales.

▼M9

Si el envío contiene más de una categoría, indique la cantidad y, si procede, el número de contenedores por categoría de materiales.

**Tipo de tratamiento**: para las pieles tratadas que: a) no cumplan los requisitos del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo, del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre normas de higiene de los productos de origen animal (DO L 226 de 25.6.2004, p. 22), b) no hayan sido sometidas al proceso de curtido completo, c) no estén curtidas al cromo húmedo, d) no sean «pieles piqueladas», o e) no estén encaladas (tratamiento con cal y en salmuera a un pH comprendido entre 12 y 13 durante al menos ocho horas), indique el tratamiento entre los siguientes: a) secadas; b) saladas en seco o en salmuera durante al menos 14 días antes de su expedición; c) saladas durante siete días con sal marina a la que se habrá añadido un 2 % de carbonato sódico; o c) preservadas mediante un método distinto del curtido, especificado con arreglo al procedimiento indicado en el artículo 33, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1774/2002.

Para los materiales de categoría 3 y los productos transformados derivados de ellos que se destinen a ser utilizados como piensos: si procede, describa la naturaleza y los métodos de tratamiento.

**Número de lote**: indique el número de lote o el número de marca auricular, según proceda.

**Parte II:**

(1) Táchese lo que no proceda.

(2) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

La firma deberá ser de un color distinto al del texto impreso.

Firma

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

(lugar) (fecha)

.....

(firma de la persona responsable o del expedidor)

.....

(nombre y apellidos en mayúsculas)

**Declaración del transportista**

El abajo firmante declara que:

II.2.1. si el propio transportista procede al embalaje, los subproductos animales o los productos transformados:

(1) *bien* [están en un embalaje nuevo precintado;]

(1) *o bien* [son transportados a granel en contenedores impermeables cubiertos, o en vehículos u otros medios de transporte limpiados y desinfectados antes de su utilización;]

II.2.2. se han tomado todas las precauciones:

— para evitar la contaminación por agentes patógenos de los subproductos animales o los productos transformados y la contaminación cruzada entre diferentes categorías durante el transporte, y

— para transportar la mercancía a temperatura adecuada y, de esta manera, evitar riesgos para la salud animal o la salud pública.

*Notas*

**Parte II:**

(1) Táchese lo que no proceda.

— La firma deberá ser de un color distinto al del texto impreso.

— Nota para los transportistas: este documento deberá acompañar al envío (*) desde el lugar de carga hasta el punto de destino.

(*) Por «envío» se entiende «una cantidad de productos del mismo tipo, que puede contener diferentes categorías de subproductos animales, remitidos por el mismo expedidor, acompañados del mismo documento comercial y enviados por el mismo medio de transporte al mismo destinatario».

Firma

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

(lugar) (fecha)

.....

(firma de la persona responsable o del transportista)

.....

(nombre y apellidos en mayúsculas)».

▼B

*ANEXO III*

**NORMAS GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LAS PLANTAS INTERMEDIAS Y DE ALMACENADO**

CAPÍTULO I

**Condiciones generales para la autorización de las plantas intermedias**

1. Los locales e instalaciones deberán cumplir como mínimo las condiciones siguientes:

   a) ►C1 los locales ◄ deberán hallarse a una distancia adecuada de las vías públicas y otros locales, como los mataderos. El diseño de la planta deberá garantizar la total separación del material de las categorías 1 y 2 del material de la categoría 3 desde la recepción hasta la reexpedición;

   b) ►C1 la planta ◄ deberá contar con un lugar cubierto para recibir los subproductos animales;

   c) estarán construidos de una manera que facilite la evacuación de los líquidos;

   d) ►C1 la planta ◄ deberá disponer de servicios, vestuarios y lavabos adecuados para el personal;

   e) la planta deberá contar con dispositivos apropiados de protección contra las plagas, como insectos, roedores y aves;

   f) la planta deberá disponer de un sistema para la evacuación de aguas residuales que responda a los requisitos higiénicos;

   g) cuando sea necesario para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, las plantas deberán contar con instalaciones de almacenado adecuadas con temperatura controlada y capacidad suficiente para mantener los subproductos animales a temperaturas adecuadas y diseñadas para hacer posible el control y registro de esas temperaturas.

2. ►C1 Las plantas ◄ deberán disponer de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o recipientes en los que se reciban los subproductos animales y los vehículos en que se transporten, con excepción de los buques. Deberán preverse equipos adecuados para desinfectar las ruedas de los vehículos.

CAPÍTULO II

**Condiciones generales de higiene**

A. *Plantas intermedias de la categoría 3*

1. La planta no deberá dedicarse a más actividades que la importación, la recogida, la clasificación, el troceado, la refrigeración, la congelación en bloques, el almacenamiento temporal y la expedición de material de la categoría 3.

2. La clasificación del material de la categoría 3 deberá llevarse a efecto de forma que se evite todo riesgo de propagación de enfermedades animales.

3. Durante su clasificación o almacenamiento, el material de la categoría 3 deberá manipularse y almacenarse en todo momento por separado de mercancías que no sean otros materiales de la categoría 3 y de manera que se evite la propagación de agentes patógenos, y de un modo que garantice el cumplimiento del artículo 22.

4. El material de la categoría 3 deberá almacenarse adecuadamente -así como- en su caso, refrigerarse o congelarse, hasta su reexpedición.

▼M1

_____

▼B

B. *Plantas intermedias de categoría 1 o de categoría 2*

6. La planta no deberá dedicarse a más actividades que la recogida, la manipulación, el almacenamiento temporal y la expedición de material de las categorías 1 o 2.

▼B

7. La clasificación del material de las categorías 1 o 2 deberá llevarse a efecto de forma que se evite todo riesgo de propagación de enfermedades animales.

8. Durante su almacenamiento, el material de las categorías 1 o 2 deberá manipularse y almacenarse en todo momento por separado de otras mercancías y de manera que se evite la propagación de agentes patógenos.

9. El material de las categorías 1 o 2 deberá almacenarse adecuadamente, incluyendo unas condiciones adecuadas de temperatura, hasta su reexpedición.

▼M1

_____

▼M15

11. Las aguas residuales deberán ser objeto de tratamiento con el fin de garantizar, en la medida de lo razonablemente factible, la eliminación de agentes patógenos. La Comisión podrá establecer condiciones para el tratamiento de las aguas residuales procedentes de plantas intermedias de las categorías 1 y 2. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

## CAPÍTULO III

### Condiciones para la autorización de los almacenes

Los locales e instalaciones deberán cumplir como mínimo las condiciones siguientes:

1. Los locales de almacenamiento de productos transformados a partir de material de la categoría 3 no deberán estar ubicados en el mismo lugar que los dedicados al almacenamiento de productos transformados a partir de materiales de las categorías 1 o 2, a no ser que se encuentren en un edificio totalmente distinto.

2. Los almacenes deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

   a) deberán disponer de un espacio cubierto para recibir los productos;

   b) deberán estar construidos con arreglo a unos planos que faciliten su limpieza y desinfección; los suelos deberán estar construidos de una manera que facilite la evacuación de los líquidos;

   c) deberán disponer de servicios, vestuarios y lavabos adecuados para el personal; y

   d) deberán contar con dispositivos apropiados de protección contra las plagas, como insectos, roedores y aves.

3. Deberán disponer de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o recipientes en los que se reciban los productos y los vehículos en los que se transporten, con excepción de los buques. Deberán proveerse las instalaciones adecuadas para la desinfección de las ruedas de los vehículos.

4. Los productos deberán ser almacenados de modo adecuado hasta su reexpedición.

▼B

*ANEXO IV*

**CONDICIONES APLICABLES A LAS PLANTAS DE INCINERACIÓN Y COINCINERACIÓN NO REGULADAS POR LA DIRECTIVA 2000/76/CE**

CAPÍTULO I

**Condiciones generales**

▼M1

1. Las plantas de incineración o coincineración deberán estar diseñadas y equipadas y utilizarse de tal forma que se cumplan las condiciones establecidas en el presente Reglamento. Deberán cumplirse las siguientes condiciones de higiene:

   a) Los subproductos animales deberán eliminarse lo antes posible después de su llegada. Deberán almacenarse adecuadamente hasta su eliminación.

   b) Los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de materiales sin transformar deberán limpiarse en una zona específica que garantice el tratamiento de las aguas residuales durante el almacenamiento al que se hace referencia en el capítulo III.

   c) Se tomarán sistemáticamente medidas preventivas contra pájaros, roedores, insectos y otros parásitos. A tal fin, se aplicará un programa de control de plagas documentado.

   d) Deberán fijarse y documentarse los procedimientos de limpieza para todas las partes de las instalaciones. Deberá disponerse de equipos y agentes de limpieza adecuados.

   e) El control de la higiene deberá incluir inspecciones periódicas del entorno y el equipo. Los programas de inspección y sus resultados deberán documentarse y dicha documentación deberá conservarse durante al menos dos años.

▼B

2. El operador de la planta de incineración o coincineración deberá tomar todas las precauciones necesarias en lo referente a la recepción de subproductos animales con el fin de prevenir o limitar tanto como sea posible los riesgos directos para la salud humana o animal.

CAPÍTULO II

**Condiciones de explotación**

3. Las instalaciones de incineración se diseñarán, equiparán, construirán y explotarán de modo que la temperatura de los gases derivados del proceso se eleve, de manera controlada y homogénea, e incluso en las condiciones más desfavorables, hasta 850 ºC, medidos cerca de la pared interna de la cámara de combustión o en otro punto representativo de ésta autorizado por la autoridad competente, durante dos segundos.

4. Todas las líneas de la instalación de incineración de alta capacidad estarán equipadas con al menos un quemador auxiliar que se ponga en marcha automáticamente cuando la temperatura de los gases de combustión, tras la última inyección de aire de combustión, descienda por debajo de 850 ºC; asimismo, se utilizará dicho quemador durante las operaciones de puesta en marcha y parada de la instalación a fin de que la temperatura de 850 ºC se mantenga en todo momento durante estas operaciones mientras haya residuos no incinerados en la cámara de combustión.

5. Las instalaciones de incineración o coincineración de alta capacidad tendrán y utilizarán un sistema automático que impida la alimentación de subproductos animales:

   a) en la puesta en marcha, hasta que se haya alcanzado la temperatura de 850 ºC;

   b) cuando no se mantenga la temperatura de 850 ºC.

6. Los subproductos animales deberán, cuando sea posible, colocarse directamente en el horno sin manipulación directa.

▼B

CAPÍTULO III

**Vertido de aguas residuales**

7. Los emplazamientos de las instalaciones de incineración o coincineración, incluidas las zonas de almacenamiento de subproductos animales anexas, se diseñarán y explotarán de modo que se impida el vertido no autorizado y accidental de sustancias contaminantes al suelo y a las aguas superficiales y subterráneas, con arreglo a lo dispuesto en la legislación comunitaria pertinente. Además, deberá disponerse de capacidad de almacenamiento para la escorrentía de precipitaciones contaminada procedente del emplazamiento de la instalación de incineración o para las aguas contaminadas que provengan de derrames o de operaciones de lucha contra incendios.

8. La capacidad de almacenamiento será la adecuada para que dichas aguas puedan someterse a pruebas y tratarse antes de su vertido, cuando sea necesario.

CAPÍTULO IV

**Residuos**

9. A efectos del presente capítulo, se entenderá por «residuos» cualquier material liquido o sólido generado por el proceso de incineración o coincineración, el tratamiento de aguas residuales u otros procesos que tengan lugar en la planta de incineración o coincineración. Entre los residuos se incluyen las cenizas y escorias pesadas, las cenizas volantes y el polvo de caldera.

10. Se reducirá al mínimo la cantidad y la nocividad de los residuos procedentes de la explotación de la planta de incineración o coincineración. Los residuos se reciclarán, si procede, directamente en la instalación o fuera de ella, de conformidad con la legislación comunitaria pertinente.

11. El transporte y almacenamiento temporal de los residuos secos en forma de polvo, se realizarán de forma que se evite su dispersión en el medio ambiente, por ejemplo, en contenedores cerrados.

CAPÍTULO V

**Medición de la temperatura**

12. Se deberán utilizar técnicas de seguimiento de los parámetros y condiciones relacionados con el proceso de incineración o coincineración. Las plantas de incineración y coincineración de gran capacidad deberán disponer de equipo de medición de temperatura y utilizarlo.

13. Los requisitos de medición de temperatura se establecerán en la autorización o en las condiciones anejas a la autorización expedida por la autoridad competente.

14. La instalación y el funcionamiento adecuados de los equipos de seguimiento automatizado de las emisiones a la atmósfera y a las aguas estarán sujetos a control y a una prueba anual de supervisión. El calibrado se efectuará mediante mediciones paralelas con los métodos de referencia, como mínimo cada tres años.

15. Los resultados de las mediciones de temperatura se registrarán y presentarán de manera adecuada, para que la autoridad competente pueda comprobar el cumplimiento de las condiciones de explotación autorizadas y de los valores límite de emisión establecidos en el presente Reglamento, con arreglo a los procedimientos que establezca dicha autoridad.

CAPÍTULO VI

**Condiciones anormales de funcionamiento**

16. En caso de avería o de condiciones anormales de funcionamiento, el operador de la instalación reducirá o detendrá el funcionamiento de la instalación lo antes posible hasta que éste pueda reanudarse normalmente.

▼M1

CAPÍTULO VII

**Incineración del material de la categoría 1 especificado en la letra b) del apartado 1 del artículo 4**

1. La planta de incineración de baja capacidad deberá estar ubicada en una superficie bien drenada y dura.

2. El ganado no deberá tener acceso a la planta de incineración de baja capacidad, a los subproductos animales en espera de incineración o a las cenizas resultantes de la incineración de subproductos animales. Si la planta de incineración de baja capacidad está situada en una explotación ganadera:

   a) deberá haber una separación física total entre la incineradora y el ganado, su pienso y sus camas, con vallas en caso necesario;

   b) el equipo utilizado para el funcionamiento de la incineradora no deberá utilizarse en ningún otro lugar de la explotación;

   c) los operarios de la planta deberán cambiarse de ropa y calzado antes de manipular el ganado o los piensos.

3. Los subproductos animales y las cenizas deberán estar tapados, etiquetados y almacenados en un lugar estanco.

4. El operador deberá comprobar que los subproductos animales se incineran de manera que sean totalmente reducidos a cenizas. Las cenizas se eliminarán en un vertedero autorizado de conformidad con la Directiva 1999/31/CE.

5. Los subproductos animales no incinerados por completo no deberán ser eliminados en un vertedero, sino que deberán reincinerarse o eliminarse de otro modo con arreglo al presente Reglamento.

6. La planta de incineración de baja capacidad deberá estar equipada de un dispositivo de postcombustión.

7. El operador deberá mantener un registro de las cantidades, las categorías y las especies de subproductos animales incinerados, así como de la fecha de incineración.

8. La autoridad competente deberá inspeccionar la planta de incineración de baja capacidad antes de su autorización y al menos una vez al año para comprobar su conformidad con el presente Reglamento.

▼B

*ANEXO V*

## NORMAS GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LA TRANSFORMACIÓN DE MATERIAL DE LAS CATEGORÍAS 1, 2 Y 3

### CAPÍTULO I

### Condiciones generales para la autorización de las plantas de transformación de las categorías 1, 2 y 3

1. Los locales e instalaciones deberán cumplir como mínimo las condiciones siguientes:

▼M14

a) Las plantas de transformación no se encontrarán en el mismo lugar que los mataderos, a no ser que los riesgos para la salud pública y animal derivados de la transformación de los subproductos animales procedentes de dichos mataderos se limiten mediante el cumplimiento, como mínimo, de los requisitos siguientes:

i) la planta de transformación deberá estar separada físicamente del matadero; en su caso, la planta de transformación se situará en un edificio completamente separado del matadero,

ii) se instalará y pondrá en funcionamiento:

— un sistema transportador que una la planta de transformación al matadero,

— entradas, zonas de recepción, equipos y salidas separados para la planta de transformación y el matadero,

iii) deberán adoptarse medidas para impedir la propagación de los riesgos a través de la actividad del personal que trabaja en la planta de transformación y el matadero,

iv) las personas no autorizadas y los animales no deberán tener acceso a la planta de transformación.

No obstante lo dispuesto en los incisos i) a iv), en el caso de las plantas de transformación de categoría 3, la autoridad competente podrá autorizar otros requisitos, en lugar de los establecidos en dichos incisos, con el fin de reducir los riesgos para la salud pública y animal, incluidos los riesgos derivados de la transformación de material de la categoría 3 procedente de otros establecimientos externos autorizados con arreglo al Reglamento (CE) nº 853/2004. Los Estados miembros informarán a la Comisión y a los demás Estados miembros en el marco del Comité contemplado en el artículo 33, apartado 1, sobre la utilización de esta excepción por parte de los Estados miembros;

▼B

b) la planta de transformación deberá disponer de un sector «limpio» y otro «sucio», convenientemente separados; el sector sucio deberá contar con un lugar cubierto para recibir los subproductos animales y estar construido de manera que resulte fácil de limpiar y desinfectar; los suelos estarán construidos de manera que facilite la evacuación de los líquidos; la planta de transformación deberá disponer de servicios, vestuarios y lavabos adecuados para el personal;

c) la planta de transformación deberá disponer de una capacidad de producción de agua caliente y vapor suficientes para la transformación de los subproductos animales;

d) el sector sucio deberá, en caso necesario, disponer de equipo para reducir el tamaño de los subproductos animales y para trasladar los subproductos animales triturados a la unidad de transformación;

e) todas las instalaciones en las que se transformen subproductos animales deberán ajustarse en cuanto a su funcionamiento a los requisitos del capítulo II; cuando sea necesario un tratamiento térmico, todas las instalaciones deberán disponer de:

i) equipo de medición para controlar la evolución de la temperatura a lo largo del tiempo y, si fuere necesario, la presión en los puntos críticos,

▼B

ii) aparatos que registren de forma continua los resultados de esas mediciones,

iii) un sistema de seguridad adecuado para evitar un calentamiento insuficiente;

f) para impedir la recontaminación del producto acabado por subproductos animales procedentes del exterior, deberá existir una clara separación entre la parte de la planta reservada a la descarga del material destinado a su transformación y las reservadas a la transformación de ese producto y al almacenamiento del producto ya transformado.

2. Las plantas de transformación deberán disponer de instalaciones adecuadas para limpiar y desinfectar los contenedores o recipientes en los que se reciban los subproductos animales y los vehículos en que se transporten, con excepción de los buques.

3. Deberán proveerse las instalaciones adecuadas para la desinfección de las ruedas de los vehículos una vez éstos hayan salido del sector sucio de la planta de transformación.

4. Todas las plantas de transformación deberán disponer de un sistema de evacuación de aguas residuales que cumpla las condiciones fijadas por la autoridad competente.

5. Las plantas de transformación deberán disponer de su propio laboratorio o recurrir a los servicios de un laboratorio externo. Ese laboratorio deberá disponer del equipo suficiente para realizar los análisis necesarios y estar autorizado por la autoridad competente.

## CAPÍTULO II

### Condiciones generales de higiene

1. Los subproductos animales deberán transformarse lo antes posible después de su llegada. Deberán almacenarse de modo adecuado hasta su transformación.

2. Los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de material sin transformar deberán limpiarse en una zona designada a tal efecto. Esa zona deberá estar situada o diseñada con vistas a prevenir el riesgo de contaminación de los productos transformados.

3. Las personas que trabajen en el sector sucio no deberán entrar en el sector limpio sin antes haberse cambiado de ropa y calzado de trabajo o sin haber procedido a la desinfección de este último. El equipo y las herramientas no deberán trasladarse del sector sucio al limpio, a menos que se limpien y desinfecten primero. Deberá establecerse un procedimiento para controlar el movimiento del personal entre las distintas zonas y determinar la correcta utilización de los baños de pies y de ruedas.

▼M15

4. Las aguas residuales procedentes del sector sucio deberán depurarse para asegurar, en la medida de lo razonablemente factible, la eliminación de agentes patógenos. La Comisión podrá establecer condiciones específicas para la depuración de las aguas residuales de las plantas de transformación Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

5. Se adoptarán sistemáticamente medidas preventivas contra los pájaros, roedores, insectos y otros parásitos. Para ello, se utilizará un programa de control de plagas documentado.

6. Deberán fijarse y documentarse los procedimientos de limpieza para todas las partes de las instalaciones. Deberán proveerse equipos de limpieza y agentes limpiadores adecuados.

7. El control de la higiene deberá incluir inspecciones periódicas del entorno y el equipo. Deberán documentarse los programas de inspección y sus resultados y mantenerse durante dos años como mínimo.

8. Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en buen estado de conservación; el equipo de medición deberá calibrarse periódicamente.

9. Los productos transformados deben manipularse y almacenarse en la planta de transformación de modo tal que se impida su recontaminación.

▼B

CAPÍTULO III

**Métodos de transformación**

*Método 1*

Reducción

1. Si la dimensión granulométrica de las partículas de los subproductos animales que deben transformarse es superior a 50 mm, deberá reducirse utilizando el equipo adecuado, calibrándolo de tal manera que la dimensión de las partículas después de la reducción no supere los 50 mm. Deberá controlarse diariamente la eficacia del equipo y llevarse un registro de sus condiciones. Si en los controles se detectase la existencia de partículas mayores de 50 mm, deberá detenerse el proceso y deberán realizarse las reparaciones necesarias antes de reanudarlo.

Tiempo, temperatura y presión

2. Tras la reducción, los subproductos animales deberán calentarse a una temperatura interna superior a 133 ºC a una presión (absoluta) de al menos 3 bares producida por vapor saturado ([1]) durante un período mínimo de 20 minutos; el método térmico puede aplicarse como proceso único o como una fase de esterilización anterior o posterior al proceso.

3. La transformación puede llevarse a cabo mediante un sistema de presión continua o discontinua.

*Método 2*

Reducción

1. Si la dimensión granulométrica de las partículas de los subproductos animales que deben transformarse es superior a 150 mm, ésta deberá reducirse utilizando el equipo adecuado, calibrándolo de tal manera que la dimensión de las partículas después de la reducción no supere los 150 mm. Deberá controlarse diariamente la eficacia del equipo y llevarse un registro de sus condiciones. Si en los controles se detectase la existencia de partículas mayores de 150 mm, deberá detenerse el proceso y deberán realizarse las reparaciones necesarias antes de reanudarlo.

Tiempo, temperatura y presión

2. Tras la reducción, los subproductos animales deberán calentarse a una temperatura interna superior a 100 ºC durante un período mínimo de 125 minutos, a una temperatura interna superior a 110 ºC durante un período mínimo de 120 minutos y a una temperatura interna superior a 120 ºC durante un período mínimo de 50 minutos.

3. La transformación deberá llevarse a cabo mediante un sistema discontinuo.

▼M1

4. Los subproductos animales podrán calentarse de manera que los requisitos de tiempo y temperatura se alcancen al mismo tiempo.

▼B

*Método 3*

Reducción

1. Si la dimensión granulométrica de las partículas de los subproductos animales que deben transformarse es superior a 30 mm, ésta deberá reducirse utilizando el equipo adecuado, calibrándolo de tal manera que la dimensión de las partículas después de la reducción no supere los 30 mm. Deberá controlarse diariamente la eficacia del equipo y deberá llevarse un registro de sus condiciones. Si en los controles se detectase la existencia de partículas mayores de 30 mm, deberá detenerse el proceso y deberán realizarse las reparaciones necesarias antes de reanudarlo.

Tiempo, temperatura y presión

2. Tras la reducción, los subproductos animales deberán calentarse a una temperatura interna superior a 100 ºC durante un período mínimo de 95 minutos, a una temperatura interna superior a 110 ºC durante un período mínimo de

([1]) Por «vapor saturado» se entiende que se ha evacuado todo el aire de la cámara de esterilización y se ha sustituido por vapor.

▼B

55 minutos y a una temperatura interna superior a 120 ºC durante un período mínimo de 13 minutos.

3. La transformación puede llevarse a cabo mediante un sistema continuo o discontinuo.

4. Los subproductos animales podrán calentarse de manera que los requisitos de tiempo y temperatura se alcancen al mismo tiempo.

*Método 4*

Reducción

1. Si la dimensión granulométrica de las partículas de los subproductos animales que deben transformarse es superior a 30 mm, ésta deberá reducirse utilizando el equipo adecuado, calibrándolo de tal manera que la dimensión de las partículas después de la reducción no supere los 30 mm. Deberá controlarse diariamente la eficacia del equipo y deberá llevarse un registro de sus condiciones. Si en los controles se detectase la existencia de partículas mayores de 30 mm, deberá detenerse el proceso y deberán realizarse las reparaciones necesarias antes de reanudarlo.

Tiempo, temperatura y presión

2. Tras la reducción, los subproductos animales deberán calentarse a una temperatura interna superior a 100 ºC durante un período mínimo de 16 minutos, a una temperatura interna superior a 110 ºC durante un período mínimo de 13 minutos y a una temperatura interna superior a 130 ºC durante un período mínimo de 3 minutos.

3. La transformación puede llevarse a cabo mediante un sistema continuo o discontinuo.

4. Los subproductos animales podrán calentarse de manera que los requisitos de tiempo y temperatura se alcancen al mismo tiempo.

*Método 5*

Reducción

1. Si la dimensión granulométrica de las partículas de los subproductos animales que deben transformarse es superior a 20 mm, ésta deberá reducirse utilizando el equipo adecuado, calibrándolo de tal manera que la dimensión de las partículas después de la reducción no supere los 20 mm. Deberá controlarse diariamente la eficacia del equipo y deberá llevarse un registro de sus condiciones. Si en los controles se detectase la existencia de partículas mayores de 20 mm, deberá detenerse el proceso y deberán realizarse las reparaciones necesarias antes de reanudarlo.

Tiempo, temperatura y presión

2. Tras la reducción, los subproductos animales deberán calentarse hasta su coagulación y después se procederá a su prensado para separar la grasa y el agua del material proteínico. El material proteínico deberá después ser calentado a una temperatura interna superior a 80 ºC durante un período mínimo de 120 minutos y a una temperatura interna superior a 100 ºC durante un período mínimo de 60 minutos.

3. La transformación puede llevarse a cabo mediante un sistema continuo o discontinuo.

4. Los subproductos animales podrán calentarse de manera que los requisitos de tiempo y temperatura se alcancen al mismo tiempo.

▼M4

*Método 6*

**(únicamente para la categoría 3, subproductos animales procedentes del pescado)**

Reducción

1. Los subproductos animales deberán reducirse, como mínimo, a:

   a) 50 mm en caso de tratamiento térmico según la letra a) del apartado 2, o

   b) 30 mm en caso de tratamiento térmico según la letra b) del apartado 2.

▼M4

Después deberán mezclarse con ácido fórmico para reducir y mantener su pH a 4,0 o menos. La mezcla deberá almacenarse durante un mínimo de 24 horas antes de su tratamiento posterior.

Tiempo y temperatura

2. Tras la reducción, la mezcla deberá calentarse a:

a) una temperatura interna de al menos 90 °C durante 60 minutos como mínimo, o

b) una temperatura interna de al menos 70 °C durante 60 minutos como mínimo.

Si se emplea un sistema de flujo continuo, la progresión del producto a través del conversor térmico deberá ser controlada mediante dispositivos mecánicos, limitando su desplazamiento de manera que al final de la operación de tratamiento térmico el producto haya sido sometido a un ciclo suficiente tanto de tiempo como de temperatura.

▼B

*Método 7*

1. Todo método de tratamiento aprobado por la autoridad competente para el que se haya demostrado a la autoridad competente que, durante el período de un mes, se han tomado muestras diarias del producto final de conformidad con las normas microbiológicas siguientes:

a) muestras de material tomadas directamente después del tratamiento térmico:

*Clostridium perfringens* ausente en 1 g de los productos;

b) muestras de material tomadas durante el almacenamiento o en el momento de la salida del almacén en la planta de tratamiento:

*Salmonella*: Ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

*Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 g

donde:

n = número de muestras que deben analizarse,

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m,

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias en una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo contenido bacteriano puede estar entre m y M; la muestra se seguirá considerando aceptable si el contenido bacteriano de otras muestras es igual o inferior a m.

2. Deberán registrarse y conservarse los datos sobre los puntos críticos de control en los que cada planta de tratamiento cumple satisfactoriamente las normas microbiológicas de modo que el propietario, el operador o su representante y la autoridad competente puedan seguir la operación de la planta de tratamiento. La información que debe registrarse y controlarse deberá incluir la dimensión de las partículas, la temperatura crítica y, si procede, el tiempo absoluto, el perfil de presión, la frecuencia de recarga de materia prima y el porcentaje de reciclaje de la grasa.

3. Esta información deberá facilitarse a la Comisión cuando la solicite.

## CAPÍTULO IV

## Supervisión de la producción

1. Las plantas de transformación serán supervisadas por la autoridad competente, la cual deberá cerciorarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, y, en particular,

a) controlar:

i) las condiciones generales de higiene aplicables a los locales, el equipo y el personal,

▼B

ii) la eficacia de la autosupervisión de la planta efectuada de conformidad con el artículo 25, particularmente mediante el examen de los resultados y la toma de muestras,

iii) las normas a las que responden los productos después de su tratamiento; los análisis y las pruebas deberán efectuarse con arreglo a métodos científicamente reconocidos, especialmente los establecidos en disposiciones comunitarias, o, en defecto de estos últimos, en normas internacionalmente reconocidas o, en su defecto, en normas nacionales,

iv) las condiciones de almacenamiento;

b) tomar las muestras necesarias para los exámenes de laboratorio;

c) proceder a cualquier otro control que estime necesario para el cumplimiento del presente Reglamento.

2. La autoridad competente deberá poder acceder en cualquier momento a todas las partes de la planta de transformación y a sus registros, documentos comerciales y certificados sanitarios, con el fin de poder ejercer las responsabilidades que le asigna el apartado 1.

## CAPÍTULO V

### Procedimientos de validación

1. La autoridad competente deberá validar la planta de tratamiento teniendo en cuenta los procedimientos e indicadores siguientes:

a) descripción del proceso (mediante un diagrama del flujo del procedimiento);

b) identificación de los puntos críticos de control, incluida la velocidad de transformación de la materia en el caso del sistema continuo;

c) cumplimiento de los requisitos de transformación específicos establecidos en el presente Reglamento, y

d) cumplimiento de los requisitos siguientes:

i) dimensión de las partículas en los procesos de presión discontinua y continua: la dimensión de las partículas se determina por la dimensión del orificio de la picadora o de los intersticios, y

ii) temperatura, presión, tiempo de transformación y velocidad de transformación de la materia (únicamente para el sistema continuo), tal como se establece en los apartados 2 y 3.

2. En caso de sistema de presión discontinua:

a) la temperatura debe controlarse con un termopar permanente y registrarse en tiempo real;

b) la fase de presión debe controlarse con un manómetro permanente. La presión debe registrarse en tiempo real;

c) el tiempo de transformación debe indicarse mediante diagramas tiempo/temperatura y tiempo/presión.

Al menos una vez al año deberán calibrarse el termopar y el manómetro.

3. En caso de sistema de presión continua:

a) la temperatura y la presión deben controlarse con termopares, o con una pistola de infrarrojos, y manómetros utilizados en posiciones precisas durante todo el sistema de transformación de tal manera que la temperatura y la presión cumplan las condiciones establecidas en el conjunto del sistema continuo o en una parte del mismo. La temperatura y la presión deben registrarse en tiempo real;

b) la medición del tiempo mínimo de tránsito en la parte completa relevante del sistema continuo cuando la temperatura y la presión cumplan las condiciones establecidas deberán facilitarse a las autoridades competentes, mediante el uso de marcadores insolubles (por ejemplo, dióxido de manganeso) o de un método que ofrezca garantías equivalentes. Es fundamental una medición exacta y un control de la velocidad de transformación de la materia y deberá efectuarse durante la prueba de validación

▼B

en función de un punto crítico de control que pueda controlarse continuamente de la siguiente manera:

i) número de revoluciones por minuto (rpm),

ii) potencia eléctrica (amperios con un determinado voltaje),

iii) porcentaje de evaporación o condensación, o

iv) número de golpes de bomba por unidad de tiempo.

Todo el material de medición y control deberá calibrarse al menos una vez al año.

4. Las autoridades competentes repetirán periódicamente los procedimientos de validación cuando lo consideren necesario y, en cualquier caso, cada vez que el proceso experimente una alteración importante (por ejemplo, cambio de maquinaria, o cambio de materias primas).

▼M15

5. La Comisión podrá establecer procedimientos de validación basados en métodos de prueba. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

*ANEXO VI*

▼M10

**NORMAS ESPECÍFICAS APLICABLES A LA TRANSFORMACIÓN DE MATERIAL DE LAS CATEGORÍAS 1 Y 2, AL BIOGÁS Y AL COMPOSTAJE, Y AL MARCADO DE DETERMINADOS PRODUCTOS TRANSFORMADOS**

▼B

CAPÍTULO I

▼M10

**Normas específicas aplicables a la transformación de material de las categorías 1 y 2 y al marcado de determinados productos transformados**

▼B

Además de las condiciones generales establecidas en el anexo V, se aplicarán los siguientes requisitos:

A. *Locales*

1. La disposición de los locales de transformación del material de la categoría 1 y de la categoría 2 deberá garantizar la total separación del material de la categoría 1 y del material de la categoría 2, desde el momento de la recepción de la materia prima hasta el despacho del producto transformado resultante.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, la autoridad competente podrá permitir que los locales de una planta de transformación de la categoría 2 sean temporalmente utilizados para la transformación de material de la categoría 1, cuando un brote de epizootia de amplia propagación u otra circunstancia extraordinaria e imprevista haga insuficiente la capacidad de la planta de transformación de la categoría 1.

   La autoridad competente deberá volver a autorizar el funcionamiento de la planta de transformación de la categoría 2, de conformidad con el artículo 13, antes de que ésta pueda transformar de nuevo material de la categoría 2.

B. *Normas de transformación*

3. Deberán identificarse para cada método de transformación, según se especifica en el capítulo III del anexo V, los puntos críticos de control que determinan el alcance de los tratamientos térmicos aplicados en la transformación. Entre los puntos críticos podrán incluirse los siguientes:

   a) dimensión granulométrica de las partículas de materia prima;

   b) temperatura alcanzada en el proceso de tratamiento térmico;

   c) presión aplicada a la materia prima, y

   d) duración del proceso de tratamiento térmico o velocidad de alimentación a un sistema continuo.

   Se especificarán las normas mínimas del proceso para cada punto de control crítico aplicable.

4. Deberán llevarse registros durante un mínimo de dos años que demuestren la aplicación de los valores mínimos del proceso para cada punto crítico de control.

5. Se utilizarán manómetros o termógrados calibrados con precisión para controlar continuamente las condiciones de transformación. Se llevarán registros en los que consten las fechas de calibrado de los manómetros o termógrados.

6. El material que no haya sido sometido al tratamiento térmico especificado (por ejemplo, el que se haya descartado antes del proceso o el que se escape de los recipientes) volverá a ser sometido al tratamiento térmico o se recogerá y volverá a transformar.

7. Los subproductos animales deberán ser transformados de acuerdo con las siguientes normas de transformación:

   a) deberá aplicarse el método 1 en los siguientes productos:

▼M1

      i) material de la categoría 2 (con la excepción del estiércol y los contenidos del tubo digestivo separados del tubo digestivo, la leche

▼M1

y el calostro), destinado a plantas de biogás o de compostaje, o destinado a ser usado como fertilizantes orgánicos o enmiendas del suelo, y

▼B

ii) material de las categorías 1 y 2 destinado a vertederos.

b) deberá aplicarse cualquiera de los métodos 1 a 5:

i) al material de la categoría 2 cuya proteína resultante se destine a incineración o coincineración,

ii) al material de la categoría 2 cuya grasa extraída se destine plantas oleoquímicas de la categoría 2,

iii) al material de las categorías 1 o 2 destinado a incineración o coincineración.

▼M1

_____

▼B

C. *Productos transformados*

▼M15

8. Los productos transformados derivados de materiales de las categorías 1 o 2, con excepción de los productos líquidos destinados a instalaciones de biogás o de compostaje, deberán en todo momento estar marcados, de ser técnicamente posible mediante olor, recurriendo a un sistema aprobado por la autoridad competente. La Comisión podrá establecer normas detalladas para dicho marcado. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

9. Las muestras de productos transformados que se destinen a instalaciones de biogás, de compostaje o a vertederos tomadas directamente tras un tratamiento térmico, no deberán contener esporas de bacterias patógenas termorresistentes (ausencia de *clostridium* en 1 g de producto).

▼M10

10. En las plantas de transformación autorizadas conforme al artículo 13, los productos transformados a los que se refieren el artículo 4, apartado 2, letras b) y c), y el artículo 5, apartado 2, letras b) y c), estarán marcados de forma permanente con:

a) olor, cuando sea técnicamente posible, y

b) triheptanoato de glicerol (GTH) de forma que:

i) el GTH se añada a los productos transformados que han sido sometidos previamente a un tratamiento térmico de sanitización a una temperatura interna mínima de 80 °C y que quedan protegidos posteriormente de una recontaminación, y

ii) todos los productos transformados contengan de forma homogénea en toda su masa una concentración mínima de 250 mg de GTH por kg de grasa.

11. Los operadores de las plantas de transformación autorizadas con arreglo al artículo 13 implantarán un sistema de control continuo y registro de parámetros que sea adecuado para demostrar a la autoridad competente que en los productos transformados mencionados en el punto 10 se consigue la concentración mínima homogénea de GTH exigida con arreglo al punto 10, letra b).

Dicho sistema de control y registro incluirá la determinación del contenido de GTH intacto como triglicérido en un extracto de GTH lavado con éter de petróleo 40-70 de las muestras tomadas periódicamente.

12. La autoridad competente realizará un control del funcionamiento del sistema de control y registro mencionado en el punto 11 para verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Reglamento y podrá, en su caso, solicitar el ensayo de más muestras con arreglo al método contemplado en el punto 11, segundo párrafo.

▼M10

13. El marcado con GTH no se exigirá para los productos transformados con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4, apartado 2, letras b) y c), y el artículo 5, apartado 2, letras b) y c), cuando dichos productos:

a) se trasladen desde la planta de transformación mediante un sistema transportador cerrado, en aquellos casos en que dicho sistema haya sido autorizado por la autoridad competente para:

i) su incineración directa o coincineración inmediatas, o

ii) su utilización inmediata según un método autorizado para los subproductos animales de las categorías 1 y 2 con arreglo a los artículo 1 y 2 del Reglamento (CE) nº 92/2005, o

b) se destinen a investigación o usos científicos autorizados por la autoridad competente.

▼B

CAPÍTULO II

**Condiciones específicas aplicables a la autorización de las plantas de biogás y compostaje**

A. *Locales*

▼M7

1. Una planta de biogás deberá estar equipada con:

a) una unidad de pasteurización/higienización de paso obligatorio con:

i) instalaciones para comprobar la evolución de la temperatura a lo largo del tiempo,

ii) dispositivos que registren de forma continua los resultados de las mediciones de control contempladas en el inciso i), y

iii) un sistema de seguridad adecuado para evitar un calentamiento insuficiente;

b) instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los vehículos y contenedores a la salida de la planta de biogás.

Sin embargo, no será obligatoria una unidad de pasteurización/higienización para las plantas de biogás que sólo transformen:

i) subproductos animales que hayan sido sometidos al proceso de transformación 1,

ii) materiales de la categoría 3 que hayan sido sometidos a un proceso de pasteurización/higienización en otro lugar, o

iii) subproductos animales que puedan ser utilizados como materia prima sin transformar.

Si la planta de biogás está situada en un lugar en el que se guarden animales de granja y no utiliza sólo estiércol que proceda de dichos animales, deberá estar a una distancia adecuada de la zona en la que se encuentran los animales y, en cualquier caso, deberá haber una separación física total entre la planta y los animales, su pienso y sus camas, con vallas si es necesario.

2. Una planta de compostaje deberá estar equipada con:

a) un reactor de compostaje cerrado de paso obligatorio con:

i) instalaciones para comprobar la evolución de la temperatura a lo largo del tiempo,

ii) dispositivos que registren, de forma continua cuando proceda, los resultados de las mediciones de control contempladas en el inciso i), y

iii) un sistema de seguridad adecuado para evitar un calentamiento insuficiente;

b) instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los vehículos y contenedores que transporten subproductos animales no tratados.

▼M7

No obstante, se permitirá el uso de otros tipos de sistemas de compostaje, siempre que:

i) garanticen medidas adecuadas para el control de los parásitos,

ii) se manejen de manera que todo el material del sistema alcance los parámetros de tiempo y temperatura exigidos, si es necesario mediante una supervisión continua de los parámetros,

iii) cumplan todos los demás requisitos del presente Reglamento.

Si la planta de compostaje está situada en un lugar en el que se guarden animales de granja y no utiliza sólo estiércol que proceda de dichos animales, deberá estar a una distancia adecuada de la zona en la que se encuentran los animales y, en cualquier caso, deberá haber una separación física total entre la planta y los animales, su pienso y sus camas, con vallas si es necesario.

▼B

3. Cada planta de biogás y de compostaje deberá disponer de su propio laboratorio o recurrir a un laboratorio externo. El laboratorio deberá estar equipado para efectuar los análisis necesarios y aprobado por las autoridades competentes.

B. *Condiciones de higiene*

4. Sólo los subproductos animales siguientes podrán ser objeto de transformación en una planta de biogás o compostaje:

a) material de la categoría 2 mediante la aplicación del método de transformación 1 en una planta de transformación de la categoría 2;

▼M1

b) estiércol y contenido del tubo digestivo separado del tubo digestivo, leche y calostro, y

▼B

c) material de la categoría 3.

▼M3

Sin embargo, los materiales resultantes del tratamiento del material de la categoría 1 podrán ser transformados en una planta de biogás siempre que la transformación se realice con arreglo a un método alternativo autorizado conforme a lo dispuesto en la letra e) del apartado 2 del artículo 4 y, salvo que se especifique otra cosa, la producción de biogás sea parte del método alternativo y el material resultante se elimine de acuerdo con las condiciones establecidas para dicho método.

▼B

5. Los subproductos animales mencionados en el apartado 4 deberán transformarse lo antes posible después de su llegada. Deberán almacenarse adecuadamente hasta su transformación.

6. Los contenedores, recipientes y vehículos utilizados para el transporte de material no tratado deberán limpiarse en una zona designada a tal efecto. Esa zona estará situada o diseñada para prevenir el riesgo de contaminación de los productos transformados.

7. Se tomarán sistemáticamente medidas preventivas contra pájaros, roedores, insectos y otros parásitos. Para ello, se aplicará un programa de control de plagas documentado.

8. Deberán fijarse y documentarse los procedimientos de limpieza para todas las zonas de las instalaciones. Deberán proveerse equipos de limpieza y agentes limpiadores adecuados.

9. El control de la higiene deberá incluir inspecciones periódicas del entorno y el equipo. Deberán documentarse los programas de inspección y sus resultados.

10. Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en buen estado de conservación; el equipo de medición deberá calibrarse periódicamente.

▼M7

11. Los residuos de fermentación y el compost deberán manipularse y almacenarse en la planta de biogás o de compostaje mediante procedimientos que excluyan su recontaminación.

▼B

C. *Normas de transformación*

▼M7

12. El material de la categoría 3 utilizado como materia prima en una planta de biogás equipada con una unidad de pasteurización/higienización deberá cumplir las siguientes condiciones mínimas:

a) dimensión granulométrica máxima antes de entrar en la unidad: 12 mm;

b) temperatura mínima de todo el material en la unidad: 70 °C, y

c) permanencia mínima en la unidad sin interrupción: 60 minutos.

Sin embargo, la leche, los calostros y productos lácteos de la categoría 3 podrán utilizarse sin pasteurización/higienización como materia prima en una planta de biogás si la autoridad competente considera que no plantean un riesgo de propagación de ninguna enfermedad transmisible grave.

13. El material de la categoría 3 utilizado como materia prima en las plantas de compostaje deberá cumplir las siguientes condiciones mínimas:

a) dimensión granulométrica máxima antes de entrar en el reactor de compostaje: 12 mm;

b) temperatura mínima de todo el material en el reactor: 70 °C, y

c) permanencia mínima en el reactor a 70 °C (todo el material): 60 minutos.

13*bis*. Sin embargo, la autoridad competente podrá autorizar el uso de otros parámetros normalizados para los procesos siempre y cuando el solicitante demuestre que dichos parámetros reducen al mínimo los riesgos biológicos. La demostración incluirá una validación, que se llevará a cabo conforme a lo dispuesto en las letras a) a f):

a) dimensión granulométrica máxima antes de entrar en el reactor de compostaje: 12 mm;

b) una determinación del riesgo que evalúe cómo se alcanzan en la práctica, en situaciones normales y atípicas, las condiciones de transformación específicas contempladas en la letra a);

c) validación del proceso previsto, midiendo la reducción de la viabilidad/infecciosidad de:

i) los organismos indicadores endógenos durante el proceso, cuando el indicador:

— está constantemente presente en la materia prima, en altos niveles,

— no es menos termorresistente a los aspectos letales del proceso de tratamiento, pero tampoco significativamente más resistente que los patógenos para los que se usa como control,

— es relativamente fácil de cuantificar, identificar y confirmar,

o

ii) un organismo o virus de ensayo bien caracterizado, durante la exposición, introducido en la materia prima en un organismo de control adecuado;

d) la validación del proceso previsto contemplado en la letra c) debe demostrar que el proceso consigue la reducción global del riesgo siguiente:

i) por lo que se refiere a los procesos térmicos y químicos, mediante:

— una reducción de 5 log10 de *Enterococcus faecalis o Salmonella Senftenberg* (775W, H2S negativa),

— una reducción del título de infectividad de virus termorresistentes como los parvovirus de al menos 3 log10, cuando se identifiquen como un peligro pertinente,

y

ii) por lo que se refiere a los procesos químicos:

— una reducción de parásitos resistentes como los huevos de *Ascaris* spp. de al menos el 99,9 % (3 log10) de fases viables;

▼M7

e) concepción de un programa completo de control que incluya procedimientos para controlar el funcionamiento de los procesos contemplados en la letra c);

f) medidas que garanticen la vigilancia y supervisión continuas de los parámetros pertinentes del proceso fijados en el programa de control durante el funcionamiento de la planta.

Deberán recogerse y conservarse datos de los parámetros pertinentes del proceso utilizados en las plantas de biogás o de compostaje, así como otros puntos críticos de control, de forma que el propietario, el encargado o su representante y la autoridad competente puedan controlar el funcionamiento de la planta. Los registros deberán facilitarse a la autoridad competente cuando los solicite.

La información relativa a un proceso autorizado en virtud de este punto deberán entregarse a la Comisión cuando lo solicite.

▼M1

14. No obstante, hasta que se adopten normas de acuerdo con la letra g) del apartado 2 del artículo 6, la autoridad competente podrá, cuando el único subproducto animal utilizado como materia prima en una planta de biogás o compostaje sean residuos de cocina, autorizar la aplicación de requisitos específicos distintos de los establecidos en el presente capítulo siempre que garanticen un efecto equivalente de reducción de patógenos. Estos requisitos específicos podrán aplicarse también a los residuos de cocina que estén mezclados con estiércol, contenido del tracto digestivo separado del tracto digestivo, leche y calostro a condición de que el material resultante se considere como procedente de residuos de cocina.

Cuando el estiércol, el contenido del tubo digestivo, separado del tubo digestivo, la leche y el calostro sean los únicos materiales de origen animal tratados en una planta de biogás o de compostaje, la autoridad competente podrá autorizar la aplicación de requisitos específicos distintos de los establecidos en el presente capítulo, a condición de que:

a) no considere que dichos materiales puedan plantear un riesgo de propagación de ninguna enfermedad transmisible grave;

▼M7

b) considere que los residuos o el compost son materiales no transformados.

▼B

D. *Residuos de fermentación y el compost*

▼M7

15. Las muestras representativas de los residuos de fermentación o de compost tomadas durante o inmediatamente después del tratamiento en la planta de biogás o de compostaje para controlar el proceso deberán cumplir las normas siguientes:

*Escherichia coli*: n = 5, c = 1, m = 1 000, M = 5 000 en 1 g;

o

*Enterococcaceae*: n = 5, c = 1, m = 1 000, M = 5 000 en 1 g;

y

las muestras representativas de los residuos de fermentación o de compost tomadas durante el almacenamiento o en el momento de la salida del almacén en la planta de biogás o de compostaje deberán cumplir las normas siguientes:

*Salmonella*: ausencia en 25 g: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0

siendo:

n = número de muestras del ensayo,

m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m,

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

▼M7

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

Los residuos de fermentación y el compost que no cumplan las condiciones establecidas en este capítulo serán reprocesados, en caso de presencia de *Salmonella* serán tratados o eliminados conforme a las instrucciones de la autoridad competentes.

▼B

CAPÍTULO III

**Normas de tratamiento aplicables a las transformaciones posteriores de las grasas extraídas**

Podrán utilizarse los procesos siguientes para producir derivados grasos a partir de grasas procedentes de material de la categoría 2:

1. Transesterificación o hidrólisis a una temperatura mínima de 200 ºC, a la presión apropiada, durante 20 minutos (glicerol, ácidos grasos y ésteres); o

2. saponificación con NaOH 12M (glicerol y jabón):

   a) mediante un proceso discontinuo a 95 ºC durante 3 horas, o

▼M15

   b) mediante un proceso continuo a 140 °C y 2 bares (2 000 hPa) durante 8 minutos, o en condiciones equivalentes establecidas por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼M3

No obstante, para la transformación posterior de las grasas animales derivadas del material de la categoría 1 podrán utilizarse otros procesos, siempre que estén autorizados como método alternativo conforme a lo dispuesto en la letra e) del apartado 2 del artículo 4.

▼B

*ANEXO VII*

**CONDICIONES ESPECÍFICAS DE HIGIENE PARA LA TRANSFORMACIÓN Y PUESTA EN EL MERCADO DE PROTEÍNAS ANIMALES TRANSFORMADAS Y OTROS PRODUCTOS TRANSFORMADOS QUE PUEDAN SER UTILIZADOS COMO MATERIALES PARA PIENSOS**

CAPÍTULO I

**Condiciones específicas para la autorización de las plantas de transformación de la categoría 3**

Además de las condiciones generales establecidas en el anexo V, se aplicarán las siguientes:

A. *Instalaciones*

1. Los locales de transformación de material de la categoría 3 no deberán estar ubicados en el mismo lugar que los dedicados a la transformación de material de las categorías 1 o 2, a no ser que se encuentren en un edificio totalmente distinto.

2. Sin embargo, la autoridad competente podrá autorizar el uso, con carácter temporal, de una planta de transformación de la categoría 3 para la transformación de material de las categorías 1 o 2 cuando alguna epizootia de amplia propagación o cualesquiera otras circunstancias excepcionales e imprevisibles hagan insuficiente la capacidad de la planta de transformación de las categorías 1 o 2.

   Con arreglo al artículo 17, la autoridad competente deberá volver a autorizar el funcionamiento de la planta de transformación de la categoría 3 antes de que ésta vuelva a transformar material de dicha categoría.

3. Las plantas de transformación de la categoría 3 deberán disponer de:

   a) un dispositivo para comprobar la presencia de cuerpos extraños, como material de embalaje, piezas metálicas, etc., en los subproductos animales; y

   b) una sala adecuadamente equipada, que pueda cerrarse con llave, para uso exclusivo del servicio de inspección, cuando el volumen de productos tratados requiera la presencia regular o permanente de la autoridad competente.

B. *Materia prima*

▼M1

4. Sólo el material de la categoría 3 especificado en las letras a) a j) del apartado 1 del artículo 6 que haya sido manipulado, almacenado y transportado de conformidad con los artículos 7, 8 y 9 podrá utilizarse para la producción de proteínas animales trasformadas y otros materiales para piensos.

▼B

5. Antes de proceder a la transformación de los subproductos animales, se deberá comprobar la presencia en ellos de cuerpos extraños. Cuando se detecten, deberán extraerse inmediatamente.

C. *Normas de transformación*

6. Deberán identificarse para cada método de transformación, según se especifica en el capítulo III del anexo V, los puntos críticos de control que determinan el alcance de los tratamientos térmicos aplicados en la transformación. Entre los puntos críticos deberán al menos incluirse los siguientes:

   — dimensión granulométrica de las partículas de materia prima,

   — temperatura alcanzada en el proceso de tratamiento térmico,

   — presión aplicada a la materia prima, si es aplicable, y

   — duración del proceso de tratamiento térmico o velocidad de alimentación a un sistema continuo.

   Además, se especificarán las normas mínimas del proceso para cada punto de control crítico aplicable.

▼B

7. Deberán llevarse registros durante un mínimo de dos años que demuestren la aplicación de los valores mínimos del proceso para cada punto crítico de control.

8. Se utilizarán manómetros o indicadores calibrados con precisión para controlar continuamente las condiciones de transformación. Durante dos años como mínimo, se llevarán registros en los que consten las fechas de calibrado de los manómetros e indicadores.

9. El material que no haya sido sometido al tratamiento térmico especificado (por ejemplo, el que se haya descartado antes del proceso o el que se escape de los recipientes) volverá a ser sometido al tratamiento térmico o se recogerá y volverá a transformar.

D. *Productos transformados*

10. Las muestras de los productos finales tomadas durante el período de almacenamiento en la planta de transformación o al término del mismo deberán cumplir las normas siguientes:

*Salmonella*: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

*Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 g

donde:

n = número de muestras del ensayo,

m = valor de umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no supera m,

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

▼M1

11. Los productos transformados no utilizados o excedentarios, después de haber sido marcados de manera permanente, podrán:

a) ser eliminados como residuos mediante incineración o coincineración en una planta de incineración o coincineración autorizada con arreglo al artículo 12;

b) ser eliminados en un vertedero autorizado de conformidad con la Directiva 1999/31/CE; o

c) ser transformados en una planta de biogás o de compostaje autorizada con arreglo al artículo 15.

▼B

## CAPÍTULO II

### Requisitos específicos aplicables a las proteínas animales transformadas

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación*

▼M1

1. ►M14 Las proteínas de mamíferos transformadas deberán haberse sometido al método de transformación 1. No obstante, la sangre de porcinos o las fracciones de sangre de porcinos podrán someterse en cambio a cualquiera de los métodos de transformación 1 a 5 o, si se ha aplicado un tratamiento térmico en toda su masa a una temperatura mínima de 80 °C, al método de transformación 7. ◄

No obstante, si bien sigue vigente la prohibición relativa a la alimentación animal de la Decisión 2000/766/CE, las proteínas de mamíferos transformadas podrán someterse a cualquiera de los métodos de transformación 1 a 5 o al método 7, y se marcarán de manera permanente con una coloración o de otra manera inmediatamente después de la transformación, antes de su eliminación como desecho de acuerdo con la legislación comunitaria aplicable.

▼M1

Asimismo, si bien sigue vigente la prohibición relativa a la alimentación animal de la Decisión 2000/766/CE, podrán someterse a cualquiera de los métodos de transformación 1 a 5 o 7 las proteínas de mamíferos transformadas que se destinen exclusivamente a ser utilizadas en alimentos para animales de compañía, se transporten en contenedores reservados a tal fin que no se utilicen para el transporte de subproductos animales o piensos para animales de granja y se envíen directamente de la planta de transformación de material de la categoría 3 a las plantas de elaboración de alimentos para animales de compañía.

▼B

2. Las proteínas de animales no mamíferos transformadas, con exclusión de la harina de pescado, deberán someterse previamente a cualquiera de los métodos de transformación del 1 al 5 o al 7.

3. La harina de pescado deberá haber sido sometida a:

a) cualquiera de los métodos de transformación; o bien

b) un método y parámetros que garanticen que el producto cumple las normas microbiológicas fijadas en el apartado 10 del capítulo I del presente anexo.

B. *Almacenamiento*

4. Las proteínas animales transformadas se envasarán y almacenarán en bolsas nuevas o esterilizadas o se almacenarán en silos adecuadamente construidos.

5. Se adoptarán las medidas suficientes para reducir al máximo la condensación dentro de los silos, transportadores o ascensores.

6. Dentro de los transportadores, ascensores y silos, los productos se protegerán contra la contaminación accidental.

7. El equipo de manipulación de las proteínas animales trasformadas deberá mantenerse limpio y seco; deberán proveerse puntos de inspección adecuados para poder examinar la limpieza del equipo. Todas las instalaciones de almacenamiento deberán vaciarse y limpiarse con regularidad, según lo requieran las especificaciones de producción.

8. Las proteínas animales transformadas deberán mantenerse secas. Deberán evitarse las pérdidas y la condensación en la zona de almacenamiento.

C. *Importación*

9. Los Estados miembros sólo deberán autorizar la importación de las proteínas animales transformadas que:

a) procedan de terceros países que figuren en la lista de la parte II del anexo XI, o, en el caso de la harina de pescado, que figuren en la lista de la parte III de dicho anexo;

b) procedan de una planta de transformación que figure en la lista indicada en el apartado 4 del artículo 29;

c) hayan sido producidas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento; y

▼M2

d) vayan acompañadas de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 1 del anexo X.

▼B

10. Con anterioridad al despacho a libre circulación en la Comunidad de los lotes, la autoridad competente deberá efectuar controles por muestreo de las proteínas animales transformadas en el puesto de inspección fronterizo, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 10 del capítulo I. La autoridad competente deberá:

a) efectuar controles por muestreo de cada lote de productos transportados a granel; y

b) efectuar controles por muestreo aleatorio de los lotes de productos envasados en la planta de fabricación de origen.

11. Sin embargo, cuando seis controles consecutivos sobre lotes a granel originarios de un tercer país determinado resulten negativos, la autoridad competente podrá efectuar controles por muestreo aleatorio de los sucesivos lotes a granel originarios de ese mismo tercer país. Si uno de estos controles resultara positivo, la autoridad competente encargada del mismo deberá

▼B

informar al respecto a la autoridad competente del país de origen, de forma que ésta pueda tomar las medidas adecuadas para poner remedio a la situación. La autoridad competente del país de origen deberá comunicar dichas medidas a la autoridad competente responsable de los controles de importación. En caso de que vuelva a obtenerse un resultado positivo para productos de la misma procedencia, la autoridad competente deberá efectuar controles por muestreo sobre cada lote de la misma procedencia hasta que seis controles consecutivos resulten negativos.

12. Las autoridades competentes deberán llevar un registro de los resultados de los controles efectuados en todos los lotes de los que se hayan tomado muestras durante dos años como mínimo.

13. Cuando el resultado de las pruebas de detección de la *Salmonella* en un lote sea positivo, éste deberá:

a) ser tratado conforme al procedimiento establecido en la letra a) del apartado 2 del artículo 17 de la Directiva 97/78/CE ([1]); o bien

▼M15

b) volver a ser transformado en una planta de transformación autorizada con arreglo al presente Reglamento o ser descontaminado mediante un tratamiento autorizado por la autoridad competente; la Comisión podrá establecer una lista de tratamientos permitidos. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3; el lote no deberá despacharse hasta que haya sido tratado y sometido a pruebas de detección de la *Salmonella* por la autoridad competente, de conformidad con el capítulo 1, punto 10, del presente anexo, con resultados negativos.

▼B

CAPÍTULO III

**Requisitos específicos aplicables a los productos hemoderivados**

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Materia prima*

1. Sólo podrá utilizarse para la producción de hemoderivados la sangre prevista en las letras a) y b) del apartado 1 del artículo 6.

B. *Normas de transformación*

2. Los productos hemoderivados deberán haber sido sometidos a:

a) cualquiera de los métodos de transformación del 1 al 5 o al 7; o bien

b) un método y parámetros que garanticen que el producto cumple las normas microbiológicas fijadas en el apartado 10 del capítulo I del presente anexo.

C. *Importación*

3. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de los productos hemoderivados que:

▼M2

a) procedan de terceros países que figuren en la lista establecida en la parte V y la parte VI del anexo XI, según el caso;

▼B

b) procedan de una planta de transformación que figure en la lista indicada en el apartado 4 del artículo 29;

c) hayan sido producidas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento; y

([1]) Directiva 97/78/CE del Consejo, de 18 de diciembre de 1997, 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 L 24 de 30.1.1998, p. 9).

▼M2

d) vayan acompañados de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en la letra B del capítulo 4 del anexo X.

▼B

CAPÍTULO IV

**Requisitos específicos aplicables a las grasas extraídas y al aceite de pescado**

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación*

▼M1

1. Excepto si las grasas extraídas se producen de acuerdo con lo dispuesto el capítulo II del anexo C de la Directiva 77/99/CEE del Consejo ([1]), o lo dispuesto en el capítulo 9 del anexo I de la Directiva 92/118/CEE del Consejo ([2]), éstas deberán producirse siguiendo los métodos 1 a 5 o el método 7, y los aceites de pescado podrán producirse siguiendo el método 6, como se indica en el capítulo III del anexo V.

   Las grasas extraídas derivadas de rumiantes deberán purificarse de forma que los niveles máximos de impurezas insolubles totales restantes no superen un 0,15 % en peso.

▼B

B. *Importación de grasas extraídas*

2. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de las grasas extraídas que:

   a) procedan de terceros países que figuren en la lista de la parte IV del anexo XI;

   b) procedan de una planta de transformación que figure en la lista indicada en el apartado 4 del artículo 29;

   c) hayan sido producidas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento;

   d) o bien:

      i) se deriven total o parcialmente de materia prima de porcino y procedan de un país o parte de un territorio de un país que haya estado libre de fiebre aftosa en los veinticuatro meses anteriores y de peste porcina clásica y peste porcina africana en los doce meses anteriores,

      ii) se deriven total o parcialmente de materia prima de aves de corral y procedan de un país o parte de un territorio de un país que haya estado libre de la enfermedad de Newcastle y de influenza aviar durante los seis meses anteriores,

      iii) se deriven total o parcialmente de materia prima de rumiante y procedan de un país o parte de un territorio de un país que haya estado libre de fiebre aftosa en los veinticuatro meses anteriores y de peste bovina en los doce meses anteriores, o bien,

      iv) habiéndose producido un brote de las enfermedades mencionadas más arriba durante los períodos correspondientes, hayan sido sometidas a uno de los tratamientos térmicos siguientes:

         — al menos 70 ºC durante treinta minutos como mínimo, o

         — al menos 90 ºC durante quince minutos como mínimo,

         y se hayan recogido y conservado datos sobre los puntos críticos de control de forma que el propietario, el encargado o su representante y, en caso necesario, la autoridad competente, puedan proceder al control del funcionamiento de la planta; entre los datos que es preciso registrar y controlar se incluyen la dimensión granulométrica, la temperatura crítica y, cuando así proceda, el tiempo absoluto, el perfil de presión, la velocidad de alimentación de la materia prima y el coeficiente de reciclado de la grasa; y

▼M2

   e) vayan acompañadas de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en la letra A del capítulo 10 del anexo X.

([1]) DO L 26 de 31.1.1977, p. 85.
([2]) DO L 62 de 15.3.1993, p. 49.

▼B

C. *Importación de aceite de pescado*

3. Los Estados miembros deberán autorizar la importación del aceite de pescado que:

a) proceda de terceros países que figuren en la lista de la parte III del anexo XI;

b) proceda de una planta de transformación que figure en la lista indicada en el apartado 4 del artículo 29;

c) haya sido producido con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento; y

▼M2

d) vaya acompañado de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 9 del anexo X.

▼B

D. *Normas de higiene*

4. Cuando la grasa extraída o el aceite de pescado estén envasados, deberán estarlo en recipientes nuevos o limpios y respecto de los que deberán tomarse todas las precauciones necesarias para evitar su recontaminación. Cuando esté previsto transportar el producto a granel, los tubos, bombas y depósitos, así como cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna utilizado para transportar los productos desde la planta de fabricación, bien directamente al buque o a los depósitos de costa, bien directamente a las plantas, deberán haber sido inspeccionados y considerados limpios antes de ser utilizados.

▼M12

## CAPÍTULO V

**Requisitos específicos aplicables a la leche, los productos lácteos y el calostro**

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación*

1. La leche será objeto de uno de los tratamientos siguientes:

1.1. Esterilización a un valor $F_0$ ([1]) de tres o superior.

1.2. UHT ([2]) combinado con uno de los siguientes:

a) un tratamiento físico subsiguiente, a saber:

i) un procedimiento de desecado combinado con el calentamiento a un mínimo de 72 °C en el caso de la leche para pienso, o

ii) un descenso del pH por debajo de 6 durante un mínimo de una hora;

b) la condición de que la leche o el producto lácteo se ha producido un mínimo de 21 días antes del envío y que durante dicho período no se ha detectado caso alguno de fiebre aftosa en el Estado miembro de origen.

1.3. HTST ([3]) aplicado dos veces.

1.4. HTST ([3]) combinado con uno de los siguientes:

a) un tratamiento físico subsiguiente, a saber:

i) un procedimiento de desecado combinado con el calentamiento a un mínimo de 72 °C en el caso de la leche para pienso, o

ii) un descenso del pH por debajo de 6 durante un mínimo de una hora;

([1]) $F_0$ es el efecto letal calculado sobre las esporas bacterianas. Un valor $F_0$ igual a 3,00 significa que se ha calentado el punto más frío del producto lo suficiente para alcanzar un efecto letal equivalente al de 121 °C (250 °F) en 3 minutos con calentamiento y enfriamiento instantáneos.

([2]) UHT = Tratamiento de temperatura ultra-alta a 132 °C durante al menos un segundo.

([3]) HTST = Breve pasteurización a alta temperatura: pasteurización a 72 °C durante al menos 15 segundos o con efecto de pasteurización equivalente que dé una reacción negativa en la prueba de la fosfatasa.

▼M12

b) la condición de que la leche o el producto lácteo se ha producido un mínimo de 21 días antes del envío y que durante dicho período no se ha detectado caso alguno de fiebre aftosa en el Estado miembro de origen.

2. Los productos lácteos deberán someterse al menos a uno de los tratamientos previstos en el apartado 1 o ser producidos a partir de leche tratada de conformidad con dicho apartado.

3. El lactosuero que se vaya a suministrar a animales de las especies sensibles a la fiebre aftosa y se produzca a partir de leche tratada con arreglo al apartado 1 deberá recogerse cuando hayan pasado al menos 16 horas desde la coagulación de la leche y su pH registrado debe ser inferior a 6,0 antes de su transporte a las explotaciones.

4. Además de los requisitos establecidos en los apartados 1, 2 y 3, la leche y los productos lácteos deberán cumplir los siguientes:

4.1. Una vez concluido el tratamiento, se adoptarán todas las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los productos.

4.2. El producto final debe etiquetarse para indicar que contiene material de la categoría 3 y que no está destinado al consumo humano, y

a) debe envasarse en recipientes nuevos, o

b) debe transportarse a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados antes de su utilización con un desinfectante autorizado al efecto por la autoridad competente.

▼M15

5. La leche cruda y el calostro deberán producirse en condiciones que ofrezcan unas garantías zoosanitarias adecuadas. La Comisión podrá establecer esas condiciones. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼M12

B. *Importación*

1. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de la leche y los productos lácteos si reúnen las condiciones siguientes:

1.1. Proceden de terceros países que figuran en la lista de la parte I del anexo XI.

1.2. Proceden de una planta de transformación que figura en la lista indicada en el artículo 29, apartado 4.

1.3. Van acompañados de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 2 del anexo X.

1.4. Han sido sometidos al menos a uno de los tratamientos previstos en la parte A, puntos 1.1, 1.2, 1.3, y en el punto 1.4, letra a).

1.5. Se ajustan a lo dispuesto en los puntos 2 y 4 y, en el caso del lactosuero, en el punto 3 de la parte A.

2. No obstante lo dispuesto en el punto 1.4, los Estados miembros autorizarán las importaciones de leche y productos lácteos procedentes de terceros países autorizados al efecto que figuran en la columna A, del anexo I, de la Decisión 2004/438/CE ([1]) de la Comisión, si la leche o los productos lácteos han sido sometidos a un único tratamiento HTST y han sido producidos:

i) un mínimo de 21 días antes del envío y que durante dicho período no se ha detectado caso alguno de fiebre aftosa en el país exportador, o

ii) han sido presentados a un puesto de inspección fronterizo de la UE un mínimo de 21 días después de su producción y que durante dicho período no se ha detectado caso alguno de fiebre aftosa en el país exportador.

([1]) DO L 154 de 30.4.2004, p. 72; versión corregida en el DO L 189 de 27.5.2004, p. 57.

▼M15

3. Cuando exista algún riesgo de introducción de una enfermedad exótica o cualquier otra situación que pueda suponer un peligro zoosanitario, la Comisión podrá establecer condiciones de protección zoosanitaria suplementarias. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

CAPÍTULO VI

**Condiciones específicas aplicables a la gelatina y a las proteínas hidrolizadas**

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación de la gelatina*

1. a) La gelatina deberá producirse mediante un procedimiento que garantice que el material de la categoría 3 sin transformar se somete a un tratamiento con ácidos o bases, seguido de uno o más aclarados; el pH deberá ajustarse posteriormente; la gelatina deberá extraerse mediante uno o varios calentamientos sucesivos, seguidos de un proceso de purificación mediante filtración y esterilización;

b) una vez concluidos los procedimientos indicados en el apartado 1, la gelatina podrá ser sometida al proceso de desecado y, según corresponda, al de pulverización o laminación;

c) queda prohibido el uso de conservantes, con excepción del dióxido de azufre y el peróxido de hidrógeno.

2. La gelatina deberá ser envuelta, envasada, almacenada y transportada en condiciones de higiene satisfactorias. En particular:

a) deberá reservarse un local para almacenar los materiales de envasado y embalaje;

b) las operaciones de envasado y embalaje deberán efectuarse en un local o lugar destinado a tal efecto, y

c) los envoltorios y envases que contengan gelatina deberán llevar las palabras «gelatina apta para el consumo animal».

B. *Normas de transformación de las proteínas hidrolizadas*

▼M1

3. Las proteínas hidrolizadas deberán producirse mediante un proceso que incluya las medidas apropiadas para reducir al máximo la contaminación de la materia prima de la categoría 3. Las proteínas hidrolizadas tendrán un peso molecular inferior a 10 000 dalton.

Además, las proteínas hidrolizadas derivadas total o parcialmente de pieles de rumiantes se producirán en una planta de transformación dedicada únicamente a la producción de proteínas hidrolizadas mediante un proceso que suponga la preparación de la materia prima de la categoría 3 mediante encurtido, encalado y lavado intensivo, seguida de:

a) la exposición del material a un pH superior a 11 durante más de tres horas a una temperatura superior a 80 ºC, seguida de tratamiento térmico a más de 140 ºC durante 30 minutos a más de 3,6 bares;

b) la exposición del material a un pH comprendido entre 1 y 2, y, a continuación, a un pH superior a 11, seguida de un tratamiento térmico a 140 ºC durante 30 minutos a 3 bares; o

▼M15

c) un proceso de producción equivalente autorizado por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

C. *Importación*

▼M1

4. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de la gelatina y las proteínas hidrolizadas que:

a) procedan de terceros países que figuren en la lista de la parte XI del anexo XI;

b) procedan de una planta de transformación que figure en la lista indicada en el apartado 4 del artículo 29;

c) hayan sido producidas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, y

▼M2

d) vayan acompañadas de un certificado sanitario conforme a los modelos establecidos en el capítulo 11 y el capítulo 12 del anexo X, según el caso.

▼M1

## CAPÍTULO VII

### Condiciones específicas aplicables al fosfato dicálcico

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación*

▼M15

1. El fosfato dicálcico deberá producirse mediante un procedimiento que:

a) garantice que todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido hidroclorhídrico diluido (de una concentración mínima del 4 % y un pH inferior a 1,5) durante un período mínimo de dos días;

b) tras el procedimiento descrito en la letra a), someta el líquido fosfórico así obtenido a un tratamiento con cal, lo que producirá un precipitado de fosfato dicálcico con un pH comprendido entre 4 y 7, y

c) que, finalmente, deje secar al aire dicho precipitado de fosfato dicálcico con una temperatura de entrada comprendida entre 65 °C y 325 °C y una temperatura de salida comprendida entre 30 °C y 6 °C, o

mediante un proceso equivalente aprobado por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼M1

2. Cuando el fosfato dicálcico se derive de huesos desgrasados, deberá tratarse de huesos aptos para el consumo humano que hayan sido sometidos a una inspección *ante mortem* y *post mortem*.

B. *Importación*

3. Los Estados miembros deberán autorizar la importación del fosfato dicálcico que:

a) proceda de terceros países que figuren en la lista de la parte XI del anexo XI;

b) proceda de una planta de transformación que figure en la lista indicada en el apartado 4 del artículo 29;

c) haya sido producido con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, y

▼M2

d) vaya acompañado de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 12 del anexo X.

▼M1

CAPÍTULO VIII

**Condiciones específicas aplicables al fosfato tricálcico**

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación*

▼M15

1. El fosfato tricálcico deberá producirse mediante un procedimiento que garantice:

   a) que todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente y se desgrasa con flujo contrario de agua caliente (astillas de hueso inferiores a 14 mm);

   b) un calentamiento continuo con vapor a 145 °C durante 30 minutos a 4 bares;

   c) la separación del caldo de la proteína de la hidroxiapatita (fosfato tricálcico) mediante centrifugado, y

   d) la granulación del fosfato tricálcico después de secarlo en un lecho fluidificado con aire a 200 °C, o

   mediante un proceso de producción equivalente aprobado por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼M1

B. *Importación*

2. Los Estados miembros deberán autorizar la importación del fosfato tricálcico que:

   a) proceda de terceros países que figuren en la lista de la parte XI del anexo XI;

   b) proceda de una planta de transformación que figure en la lista indicada en el apartado 4 del artículo 29;

   c) haya sido producido con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, y

▼M2

   d) vaya acompañado de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 12 del anexo X.

CAPÍTULO IX

**Condiciones específicas aplicables al colágeno**

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación*

1. El colágeno deberá producirse mediante un procedimiento que garantice que los materiales de la categoría 3 sin transformar, se someten a un tratamiento que conste de lavado, ajuste del pH con ácidos o bases, seguido de uno o más aclarados, filtración y extrusión; después de este tratamiento, el colágeno podrá someterse a un procedimiento de desecado.

2. Estará prohibido el uso de conservantes que no estén autorizados con arreglo a la legislación comunitaria.

3. El colágeno deberá envasarse, embalarse, almacenarse y transportarse en condiciones de higiene satisfactorias. En particular:

   a) deberá reservarse un local para almacenar los materiales de envasado y embalaje;

   b) las operaciones de envasado y embalaje deberán efectuarse en un local o lugar destinado a tal fin, y

   c) los envases y embalajes que contengan colágeno deberán etiquetarse con la indicación «colágeno apto para el consumo animal».

▼M2

B. *Importación*

4. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de colágeno que:

a) proceda de los terceros países que figuran en la lista comunitaria establecida en la parte XI del anexo XI;

b) proceda de una planta que figure en la lista citada en el apartado 4 del artículo 29;

c) haya sido producido con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, y

d) vaya acompañado de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 11 del anexo X.

## CAPÍTULO X

### Requisitos específicos aplicables a los ovoproductos

Además de las condiciones generales establecidas en el capítulo I, se aplicarán las siguientes:

A. *Normas de transformación*

1. Los ovoproductos deberán:

a) someterse a cualquiera de los métodos de transformación 1 a 5 o 7, o bien

b) someterse a un método y parámetros que garanticen que el producto cumple las normas microbiológicas definidas en el apartado 10 del capítulo I, o bien

c) tratarse de acuerdo con las disposiciones del capítulo V del anexo de la Directiva 89/437/CEE del Consejo ([1]) sobre los problemas de orden higiénico y sanitario relativos a la producción y a la puesta en el mercado de los ovoproductos.

B. *Importación*

2. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de ovoproductos que:

a) procedan de los terceros países que figuran en la lista comunitaria establecida en la parte XVI del anexo XI;

b) procedan de una planta que figure en la lista citada en el apartado 4 del artículo 29;

c) hayan sido producidos con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, y

d) vayan acompañados de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 15 del anexo X.

([1]) DO L 212 de 22.7.1989, p. 87.

▼B

*ANEXO VIII*

**CONDICIONES PARA LA PUESTA EN EL MERCADO, EL COMERCIO Y LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA, ACCESORIOS MASTICABLES PARA PERROS Y PRODUCTOS TÉCNICOS**

CAPÍTULO I

**Condiciones para la autorización de las fábricas de alimentos para animales de compañía y las plantas técnicas**

Las fábricas que produzcan alimentos para animales de compañía, accesorios masticables para perros y productos técnicos, distintos de los fertilizantes orgánicos, las enmiendas del suelo y las grasas derivadas procedentes de material de la categoría 2, deberán cumplir las condiciones siguientes:

1) disponer de instalaciones adecuadas para almacenar y tratar el material entrante con total seguridad; y

2) disponer de las instalaciones adecuadas para eliminar, de conformidad con el presente Reglamento, los subproductos animales sin utilizar que queden tras la producción de los mencionados productos, o este material deberá enviarse a una planta de transformación, de incineración o de coincineración con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento.

CAPÍTULO II

**Condiciones aplicables a los alimentos para animales de compañía y accesorios masticables para perros**

A. *Materia prima*

▼M9

1. Los únicos subproductos animales que podrán utilizarse en la producción de alimentos para animales de compañía y accesorios masticables para perros son los que se recogen en el artículo 6, apartado 1, letras a) a j). No obstante, los alimentos crudos para animales de compañía solo podrán elaborarse con los subproductos animales indicados en el artículo 6, apartado 1, letras a) y b).

▼B

B. *Normas de transformación*

2. Los alimentos para animales de compañía en conserva deberán ser sometidos a un tratamiento térmico que alcance un valor $F_c$ mínimo de 3.

▼M11

3. Los alimentos transformados para animales de compañía que no estén en conserva deberán:

   a) ser sometidos a un tratamiento térmico de al menos 90 °C en toda la masa del producto final;

   b) ser sometidos a un tratamiento térmico de al menos 90 °C con respecto a los ingredientes de origen animal, o

   c) ser producidos, con respecto a los ingredientes de origen animal, utilizando exclusivamente:

      i) carne o productos cárnicos que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico de al menos 90 °C en toda su masa,

      ii) los siguientes subproductos animales o productos transformados que hayan sido transformados de conformidad con los requisitos del presente Reglamento: leche y productos lácteos, gelatina, proteínas hidrolizadas, ovoproductos, colágeno, productos sanguíneos, proteínas animales transformadas, incluida la harina de pescado, grasas fundidas, aceites de pescado, fosfato dicálcico, fosfato tricálcico o subproductos aromatizantes.

▼M9

4. Los accesorios masticables para perros deberán ser sometidos durante su transformación a un tratamiento suficiente para destruir los organismos patógenos, incluida la salmonela. Después de ese tratamiento, deberán to-

▼M9

marse todas las precauciones para no exponerlos a la contaminación y envasarlos en envases nuevos.

▼B

5. Los alimentos crudos para animales de compañía deberán ser envasados en envases nuevos a prueba de pérdidas. Deberán ser objeto de medidas efectivas dirigidas a garantizar que el producto no está expuesto a la contaminación en ninguna fase de la cadena de producción ni hasta llegar al punto de venta. En el envase deberán figurar, de forma visible y legible, las palabras «alimentos para animales de compañía».

▼M1

6. Durante la producción o el almacenamiento de los productos (antes de su expedición), deberán tomarse muestras de manera aleatoria con el fin de comprobar que cumplen las normas siguientes:

*Salmonella*: ausencia en 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

*Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 g

donde:

n = número de muestras del ensayo,

m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no supera m,

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

No obstante, en el caso de los alimentos en conserva para animales de compañía que hayan sido sometidos al tratamiento térmico mencionado en el apartado 2, los muestreos y los controles de *Salmonella* y *Enterobacteriaceae* podrán no ser necesarios.

▼B

C. *Importación*

7. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de los alimentos para animales de compañía y los accesorios masticables para perros que:

a) procedan de terceros países que figuren en la lista de la parte X del anexo XI;

b) procedan de fábricas de alimentos para animales de compañía autorizadas por la autoridad competente del tercer país, que cumplan las condiciones específicas establecidas en el presente Reglamento;

c) hayan sido producidas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento;

d) vayan acompañados:

i) en el caso de los alimentos para animales de compañía en conserva, de un certificado conforme al modelo establecido en la letra A del capítulo 3 del anexo X,

ii) en el caso de los alimentos transformados que no estén en conserva para animales de compañía, de un certificado conforme al modelo establecido en la letra B del capítulo 3 del anexo X,

iii) en el caso de los accesorios masticables para perros, de un certificado conforme al modelo establecido en la letra C del capítulo 3 del anexo X,

iv) en el caso de los alimentos crudos para animales de compañía, de un certificado conforme al modelo establecido en la letra D del capítulo 3 del anexo X.

▼B

CAPÍTULO III

**Condiciones aplicables al estiércol, el estiércol transformado y los productos a base de estiércol transformado**

I. *Estiércol sin transformar*

A. Comercio

1. a) queda prohibido el comercio de estiércol sin transformar de especies distintas de las aves de corral o los équidos, con excepción del estiércol:

i) originario de una zona que no esté sujeta a restricciones derivadas de la presencia de una enfermedad transmisible grave, y

ii) destinado a ser aplicado, bajo la supervisión de la autoridad competente, a las tierras de una única explotación situada a ambos lados de la frontera entre dos Estados miembros;

b) no obstante, la autoridad competente podrá conceder una autorización específica para la introducción en su territorio de:

i) estiércol destinado a su transformación en una planta técnica, de biogás o de compostaje autorizada por la autoridad competente de conformidad con el presente Reglamento para la fabricación de los productos que se mencionan en la sección II. Para conceder la autorización a dichas plantas, la autoridad competente deberá tener en cuenta el origen del estiércol, o bien

ii) estiércol destinado a ser aplicado a la tierra en una explotación; este tipo de comercio sólo podrá efectuarse previo acuerdo de las autoridades competentes de los Estados miembros de origen y de destino; al examinar la concesión de esta autorización, las autoridades competentes deberán tener en cuenta en particular el origen del estiércol, su destino y diversas otras consideraciones relativas a la protección de la salud y la seguridad de los animales.

En estos casos, el estiércol deberá ir acompañado de un certificado sanitario conforme al modelo establecido con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33.

2. El comercio de estiércol de aves de corral sin transformar deberá cumplir las condiciones siguientes:

a) el estiércol deberá ser originario de una zona que no esté sometida a restricciones derivadas de la enfermedad de Newcastle o la influenza aviar;

b) además, el estiércol sin transformar procedente de manadas de aves vacunadas contra la enfermedad de Newcastle no podrá expedirse a una región que haya obtenido la calificación sanitaria de «región que no practica la vacunación contra la enfermedad de Newcastle» conforme a lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 15 de la Directiva 90/539/CEE ([1]); y

c) el estiércol deberá ir acompañado de un certificado sanitario conforme al modelo fijado con arreglo al procedimiento indicado en el apartado 2 del artículo 33.

▼M9

3. Solo podrá comerciarse con estiércol de équidos sin transformar que no proceda de una explotación sujeta a restricciones sanitarias en relación con el muermo, la estomatitis vesicular, el carbunco bacteridiano y la rabia, de conformidad con el artículo 4, apartado 5, de la Directiva 90/426/CEE.

▼B

B. Importación

▼M9

4. Se prohíbe la importación de estiércol sin transformar.

([1]) Directiva 90/539/CEE del Consejo, de 15 de octubre de 1990, relativa a las condiciones de policía sanitaria que regulan los intercambios intracomunitarios y las importaciones de aves de corral y de huevos para incubar procedentes de terceros países (DO L 303 de 31.10.1990, p. 6). Directiva cuya última modificación la constituye la Decisión 2000/505/CE de la Comisión (DO L 201 de 9.8.2000, p. 8).

▼B

II. *Estiércol transformado y productos a base de estiércol transformado*

A. Puesta en el mercado

▼M7

5. Para su puesta en el mercado, el estiércol transformado y los productos a base de estiércol transformado deberán cumplir las condiciones que se establecen en las letras a) a e) siguientes:

a) deberán proceder de una planta técnica, de biogás o de compostaje autorizada por la autoridad competente con arreglo al presente Reglamento;

b) deberán haber sido sometidos a un tratamiento térmico de al menos 70 °C durante un mínimo de 60 minutos y a un tratamiento de reducción de las bacterias formadoras de esporas y de la toxinogénesis;

c) sin embargo, la autoridad competente podrá autorizar el uso de otros parámetros normalizados para los procesos distintos de los descritos en la letra b) siempre y cuando el solicitante demuestre que dichos parámetros reducen al mínimo los riesgos biológicos; la demostración incluirá una validación, que se llevará a cabo de la manera siguiente:

i) identificación y análisis de los posibles riesgos, incluido el impacto del material aportado, basándose en una definición completa de las condiciones de transformación, y una determinación del riesgo que evalúe cómo se alcanzan en la práctica, en situaciones normales y atípicas, las condiciones de transformación específicas;

ii) validación del proceso previsto:

ii-1) midiendo la reducción de la viabilidad/infecciosidad de los organismos indicadores endógenos durante el proceso, cuando el indicador:

— está constantemente presente en la materia prima, en altos niveles,

— no es menos termorresistente a los aspectos letales del proceso de tratamiento, pero tampoco más significativamente resistente que los patógenos para los que se usa como control,

— es relativamente fácil de cuantificar, identificar y confirmar,

o

ii-2) midiendo la reducción de la viabilidad/infecciosidad, durante la exposición, de un organismo o virus de ensayo bien caracterizado introducido en la materia prima en un organismo de control adecuado;

iii) la validación contemplada en el inciso ii) deberá demostrar que el proceso consigue reducir globalmente el riesgo de la manera siguiente:

— por lo que se refiere a los procesos térmicos y químicos, mediante una reducción de *Enterococcus faecalis* de al menos 5 log10 y una reducción del título de infectividad de virus termorresistentes como los parvovirus, cuando se identifiquen como un peligro pertinente, de al menos 3 log10,

— por lo que se refiere también a los procesos químicos, una reducción de parásitos resistentes como los huevos de *Ascaris* spp. de al menos el 99,9 % (3 log10) de fases viables;

iv) concepción de un programa completo de control que incluya procedimientos para controlar el proceso;

v) medidas que garanticen la vigilancia y supervisión continuas de los parámetros pertinentes del proceso fijados en el programa de control durante el funcionamiento de la planta.

Deberán recogerse y conservarse datos de los parámetros pertinentes del proceso utilizados en una planta, así como otros puntos críticos de control, de forma que el propietario, el encargado o su representante y

▼M7

la autoridad competente puedan controlar su funcionamiento; los registros deberán facilitarse a la autoridad competente cuando los solicite.

La información relativa a un proceso autorizado en virtud de este punto deberán entregarse a la Comisión cuando lo solicite;

d) las muestras representativas del estiércol tomadas durante o inmediatamente después del tratamiento en la planta para controlar el proceso deberán cumplir las normas siguientes:

*Escherichia coli*: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 en 1 g;

o

*Enterococcaceae*: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 en 1 g;

y

las muestras representativas del estiércol tomadas durante el almacenamiento o en el momento de la salida del almacén en la planta técnica, de biogás o de compostaje deberán cumplir las normas siguientes:

*Salmonella*: ausencia en 25 g: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0

siendo:

n = número de muestras del ensayo,

m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m,

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

El estiércol transformado y los productos a base de estiércol transformado que no cumplan las condiciones expuestas se considerarán como no transformados;

e) deberán almacenarse de forma que, una vez trasformados, se minimice su contaminación, infección secundaria o humedad; por lo tanto, deberán almacenarse en:

i) silos bien cerrados y aislados, o

ii) envases bien cerrados (bolsas de plástico o sacos).

▼B

B. Importación

6. Los Estados miembros deberán autorizar la importación del estiércol transformado y los productos a base de estiércol transformado que:

a) procedan de terceros países que figuren en la lista de la parte IX del anexo XI;

b) proceda de una planta autorizada por la autoridad competente del tercer país que reúna las condiciones específicas establecidas en el presente Reglamento;

c) cumplan las condiciones establecidas en el apartado 5 anterior, y

▼M9

d) vayan acompañados de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 17 del anexo X.

▼B

III. *Guano*

7. La puesta en el mercado del guano no estará sujeta a ninguna condición zoosanitaria.

▼M13

CAPÍTULO IV

**Condiciones aplicables a la sangre y los hemoderivados, con excepción de los procedentes de équidos, para la fabricación de productos técnicos**

A. *Importación*

1) La importación de sangre estará sujeta a las condiciones establecidas en el capítulo XI.

2) Los Estados miembros deberán autorizar las importaciones de hemoderivados para la fabricación de productos técnicos, incluidos materiales de animales a los que se hayan administrado sustancias prohibidas de conformidad con la Directiva 96/22/CE, que:

a) procedan de los terceros países que figuran en la lista establecida en la parte VI, letra A, del anexo XI, según corresponda;

b) procedan de una planta técnica que reúna las condiciones específicas establecidas en el presente Reglamento o del establecimiento de recogida;

c) vayan acompañadas de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 4, letras C o D, del anexo X, según proceda.

3) La sangre utilizada para la producción de hemoderivados para la fabricación de productos técnicos deberá recogerse:

a) en mataderos autorizados con arreglo a la legislación comunitaria;

b) en mataderos autorizados y supervisados por la autoridad competente del tercer país, o bien

c) de animales vivos en explotaciones autorizadas y supervisadas por la autoridad competente del tercer país.

4) En el caso de los hemoderivados para la fabricación de productos técnicos procedentes de animales pertenecientes a los órdenes de los *artiodáctilos*, los *perisodáctilos* y los *proboscídeos*, incluidos sus cruces, deberán cumplir bien las condiciones de la letra a), bien las de la letra b):

a) los productos se han sometido a uno de los tratamientos que se indican a continuación, garantizándose así la ausencia de agentes patógenos de las enfermedades a que se hace referencia en la letra b):

i) tratamiento térmico a una temperatura de 65 °C durante al menos tres horas, seguido de un control de eficacia,

ii) irradiación a 25 kGy mediante rayos gamma, seguida de un control de eficacia,

iii) tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80 °C en toda su masa, seguido de un control de eficacia,

iv) únicamente en el caso de los animales distintos de los suidos y los tayasuidos: modificación del pH a 5 durante dos horas, seguida de un control de eficacia;

b) en el caso de los hemoderivados no tratados de conformidad con la letra a), los productos proceden de un país o de una región:

i) en los que no se ha registrado ningún caso de peste bovina, peste de los pequeños rumiantes ni fiebre del Valle del Rift en los 12 meses previos y en los que no se han realizado vacunaciones contra esas enfermedades como mínimo durante el mismo período;

ii) en los que no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa durante los 12 meses previos y en los que no se han realizado vacunaciones contra esa enfermedad como mínimo durante el mismo período, o bien

en los que no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa durante los 12 meses previos y en los que se están llevando a cabo y se están controlando oficialmente programas de vacunación contra esa enfermedad en rumiantes domésticos al menos en los 12 meses previos; en este caso, tras el control fronterizo

▼M13

previsto en la Directiva 97/78/CE, y de conformidad con las condiciones fijadas en el artículo 8, apartado 4, de dicha Directiva, los productos deberán transportarse directamente a la planta técnica de destino y deberán adoptarse todas las precauciones, incluida la eliminación segura de los residuos y del material no utilizado o sobrante, para evitar todo riesgo de propagación de enfermedades a animales o seres humanos.

Además de los incisos i) y ii), en el caso de los animales distintos de los *suidos* y los *tayasuidos*, deberá cumplirse una de las condiciones siguientes:

— en el país o la región de origen no se ha registrado ningún caso de estomatitis vesicular ni de lengua azul (incluida la presencia de animales seropositivos) en los 12 meses previos y no se han realizado vacunaciones contra esas enfermedades en las especies sensibles como mínimo durante el mismo período,

— tras el control fronterizo previsto en la Directiva 97/78/CE, y de conformidad con las condiciones fijadas en el artículo 8, apartado 4, de dicha Directiva, los productos deberán transportarse directamente a la planta técnica de destino y deberán adoptarse todas las precauciones, incluida la eliminación segura de los residuos y del material no utilizado o sobrante, para evitar todo riesgo de propagación de enfermedades a animales o seres humanos.

Además de los incisos i) y ii), en el caso de los suidos y los tayasuidos, en el país o la región de origen no se ha registrado ningún caso de enfermedad vesicular porcina, peste porcina clásica ni peste equina africana en los 12 meses previos, no se han realizado vacunaciones contra esas enfermedades como mínimo durante el mismo período y se cumple una de las condiciones siguientes:

— en el país o la región de origen no se ha registrado ningún caso de estomatitis vesicular (incluida la presencia de animales seropositivos) en los 12 meses previos y no se han realizado vacunaciones contra esa enfermedad en las especies sensibles como mínimo durante el mismo período,

— tras el control fronterizo previsto en la Directiva 97/78/CE, y de conformidad con las condiciones fijadas en el artículo 8, apartado 4, de dicha Directiva, los productos deberán transportarse directamente a la planta técnica de destino y deberán adoptarse todas las precauciones, incluida la eliminación segura de los residuos y del material no utilizado o sobrante, para evitar todo riesgo de propagación de enfermedades a animales o seres humanos.

5) En el caso de los hemoderivados para la fabricación de productos técnicos derivados de aves de corral y otras especies aviares, deberán cumplir bien las condiciones de la letra a), bien las de la letra b):

a) los productos se han sometido a uno de los tratamientos que se indican a continuación, garantizándose así la ausencia de agentes patógenos de las enfermedades a que se hace referencia en la letra b):

i) tratamiento térmico a una temperatura de 65 °C durante al menos tres horas, seguido de un control de eficacia,

ii) irradiación a 25 kGy mediante rayos gamma, seguida de un control de eficacia,

iii) tratamiento térmico a una temperatura mínima de 70 °C en toda su masa, seguido de un control de eficacia;

b) en el caso de los hemoderivados no tratados de conformidad con la letra a), los productos proceden de un país o de una región:

i) que han estado libres de la enfermedad de Newcastle y de la influenza aviar altamente patógena, tal como se define en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE,

ii) que durante los últimos 12 meses no han realizado vacunaciones contra la influenza aviar,

▼M13

iii) en los que las aves de corral u otras especies aviares de las que derivan los productos no fueron vacunadas contra la enfermedad de Newcastle con vacunas preparadas a partir de una cepa madre del virus de la enfermedad de Newcastle con una patogenicidad superior a la de las cepas lentogénicas del virus.

▼B

CAPÍTULO V

**Condiciones aplicables al suero de équidos**

A. *Materia prima*

1. El suero:

a) deberá proceder de équidos que no presenten síntomas de ninguna de las enfermedades transmisibles graves mencionadas en la Directiva 90/426/CEE ([1]) ni de ninguna otra de las enfermedades transmisibles graves a la que son sensibles los équidos; y

b) deberá haberse obtenido en organismos o centros no sujetos a restricciones sanitarias en aplicación de dicha Directiva.

B. *Importación*

2. Los Estados miembros deberán autorizar la importación del suero de équidos que:

▼M2

a) proceda de équidos nacidos y criados en un tercer país que figure en la lista establecida en la parte XIII del anexo XI;

▼B

b) se haya obtenido, transformado y expedido con arreglo a las condiciones siguientes:

i) proceder de un país donde sean de declaración obligatoria las enfermedades siguientes: peste equina africana, durina, muermo, encefalomielitis equina (en todas sus variedades, incluida la EEV), anemia infecciosa equina, estomatitis vesicular, rabia y ántrax,

ii) haber sido obtenido, bajo la supervisión de un veterinario, de équidos que en el momento de la recogida del suero no presentaban signos clínicos de enfermedades infecciosas,

iii) haber sido obtenido de équidos que hayan permanecido desde su nacimiento en el territorio o, en caso de regionalización oficial con arreglo a la normativa comunitaria, en partes del territorio de un tercer país en el que:

— no se hayan declarado casos de encefalomielitis equina venezolana en los dos últimos años,

— últimos seis meses,

— no se hayan registrado casos de muermo durante los últimos seis meses;

iv) haber sido obtenido de équidos que nunca hayan estado en una explotación sometida a prohibiciones por motivos zoosanitarios o bien:

— en el caso de la encefalomielitis equina, cuando la fecha en que se sacrificaron todos los équidos enfermos anteceda al menos en seis meses a la fecha en que se obtuvo,

— en el caso de la anemia infecciosa, cuando se hayan sacrificado todos los animales afectados y los animales restantes hayan reaccionado negativamente a dos pruebas de Coggins efectuadas con un intervalo de tres meses,

([1]) Directiva 90/426/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1990, relativa a las condiciones de policía sanitaria que regulan los movimientos de équidos y las importaciones de équidos procedentes de países terceros (DO L 224 de 18.8.1990, p. 42). Directiva cuya última modificación la constituye la Decisión 2001/298/CE de la Comisión (DO L 102 de 12.4.2001, p. 63).

▼B

— en el caso de la estomatitis vesicular, cuando la prohibición se haya levantado al menos seis meses antes de la fecha de obtención,

— en el caso de la rabia, cuando el último caso se haya registrado al menos un mes antes de la fecha de obtención,

— en el caso del ántrax, cuando el último caso se haya registrado al menos 15 días antes de la fecha de obtención, o

— cuando todos los animales de las especies sensibles a la enfermedad presentes en la explotación hayan sido sacrificados y los locales desinfectados, al menos 30 días antes de la fecha de obtención (o en el caso del antrax, al menos 15 días antes),

v) haber sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación por agentes patógenos durante la producción, la manipulación y el envasado,

vi) haber sido envasado en contenedores impermeables y cerrados herméticamente, con una etiqueta que indique claramente «suero de équidos» y el número de registro del establecimiento de recogida;

c) proceda de una planta autorizada por la autoridad competente del tercer país que reúna las condiciones específicas establecidas en el presente Reglamento; y

▼M2

d) vaya acompañado de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en la letra A del capítulo 4 del anexo X.

▼B

CAPÍTULO VI

**Condiciones aplicables a las pieles de ungulados**

A. *Ámbito de aplicación*

1. Las disposiciones del presente capítulo no se aplicarán a:

▼M9

a) las pieles de ungulados que cumplan las condiciones establecidas en 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];

▼B

b) las pieles de ungulados que hayan sido sometidas al proceso completo de curtido;

c) las pieles en estado «wetblue»;

d) las pieles en tripa encurtidas o «pickled pelts»; y

e) las «pieles encaladas» (tratamiento con cal y en salmuera a un pH comprendido entre 12 y 13 durante al menos ocho horas).

2. Dentro del ámbito de aplicación definido en el apartado 1, las disposiciones del presente capítulo se aplicarán a las pieles frescas, refrigeradas y tratadas. A los efectos del presente capítulo, por «pieles tratadas» se entenderán las pieles que hayan sido:

a) secadas;

b) saladas en seco o en salmuera durante al menos catorce días antes de su expedición;

c) saladas con sal marina a la que se habrá añadido un 2 % de carbonato sódico, durante siete días;

d) secadas durante cuarenta y dos días a una temperatura mínima de 20 ºC; o bien

▼M15

e) preservadas mediante un método distinto del curtido, especificado por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esencia-

[1] DO L 139 de 30.4.2004, p. 55; versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

▼M15

les del presente Reglamento, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3.

▼B

B. *Comercio*

▼M9

3. El comercio de pieles frescas o refrigeradas estará sujeto a las condiciones sanitarias aplicables a la carne fresca de conformidad con la Directiva 2002/99/CE del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, por la que se establecen las normas zoosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano ([1]).

▼B

4. El comercio de pieles tratadas estará autorizado a condición de que cada envío vaya acompañado del documento comercial establecido en el anexo II, que acreditará los extremos siguientes:

a) que las pieles han sido tratadas con arreglo al apartado 2, y

b) el envío no ha estado en contacto con ningún otro producto de origen animal ni con animales vivos que presenten algún riesgo de propagación de una enfermedad transmisible grave.

C. *Importación*

5. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de pieles frescas o refrigeradas que:

a) procedan de los animales que se indican en las letras b) o c) del apartado 1 del artículo 6;

▼M9

b) sean originarias de un tercer país o, en caso de regionalización con arreglo a la normativa comunitaria, de una parte de un tercer país de la lista establecida en la parte XIV, letra A, del anexo XI y, en función de la especie en cuestión, que:

▼M2

i) en los doce meses anteriores a la expedición de los productos, como mínimo, hayan estado libres de las enfermedades siguientes:

— peste porcina clásica,

— peste porcina africana,

— peste bovina, y

ii) hayan estado libres de fiebre aftosa por lo menos durante los doce meses previos al envío, y en los que no se hayan realizado vacunaciones contra esta enfermedad durante dicho período;

▼B

c) hayan sido obtenidas a partir de:

i) animales que hayan permanecido en el territorio del país de origen al menos durante los tres meses anteriores a su sacrificio o desde su nacimiento, en el caso de los animales de menos de tres meses,

ii) en el caso de las pieles de biungulados, animales que procedan de explotaciones donde no se haya producido ningún brote de fiebre aftosa durante los treinta días anteriores y en un radio de 10 km en torno a la cual no se haya registrado ningún caso de fiebre aftosa en los treinta días anteriores,

iii) en el caso de las pieles de cerdo, animales que procedan de explotaciones en las que no se haya producido ningún brote de enfermedad vesicular porcina durante los treinta días anteriores ni de peste porcina clásica o africana durante los cuarenta días anteriores y en un radio de 10 km en torno a las cuales no se haya registrado ningún caso de estas enfermedades en los treinta días anteriores, o

iv) animales que hayan pasado la inspección sanitaria *ante mortem* en el matadero en las veinticuatro horas anteriores a su sacrificio sin

([1]) DO L 18 de 23.1.2003, p. 11.

▼B

presentar signo alguno de fiebre aftosa, peste ovina, peste porcina clásica, peste porcina africana o enfermedad vesicular porcina;

d) hayan sido sometidas a todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos; y

e) vayan acompañados de un certificado conforme al modelo establecido en la letra A del capítulo 5 del anexo X.

6. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de pieles tratadas que:

a) procedan de los animales que se indican en las letras b), c) o k) del apartado 1 del artículo 6;

▼M9

b) procedan:

i) bien de un tercer país o, en caso de regionalización con arreglo a la normativa comunitaria, de una parte de un tercer país de la lista establecida en la parte XIV, letra B, del anexo XI, de donde está autorizada la importación de carne fresca de las especies correspondientes, y hayan sido tratadas de acuerdo con lo establecido en la letra A, punto 2, letras a), b) y c);

ii) bien de un tercer país de la lista establecida en la parte XIV, letra B, del anexo XI y hayan sido tratadas de acuerdo con lo establecido en la letra A, punto 2, letras c) o d);

iii) bien de équidos o animales rumiantes de un tercer país de la lista establecida en la parte XIV, letra C, del anexo XI, hayan sido tratadas de acuerdo con lo establecido en la letra A, punto 2, letras a), b) y c), y, después del tratamiento, se hayan mantenido aisladas durante un mínimo de 21 días;

c) en el caso de las pieles saladas transportadas por barco, hayan sido tratadas de conformidad con lo dispuesto en la letra A, punto 2, letras b) o c), y, después del tratamiento, se hayan transportado aisladas durante al menos 14 días en el caso contemplado en la letra b) y durante 7 días en el caso contemplado en la letra c) antes de su importación, y el certificado sanitario que las acompaña acredite ese tratamiento y la duración del transporte, y

d) vayan acompañadas de un certificado sanitario conforme al modelo de certificado sanitario establecido en el capítulo 5, letra B, del anexo X o, en el caso de las pieles mencionadas en la letra C, punto 6, letra b), inciso iii), del presente anexo, de una declaración oficial conforme al modelo establecido en el capítulo 5, letra C, del anexo X.

▼B

7. Las pieles de ungulados frescas, refrigeradas o tratadas deberán importarse en contenedores, vehículos de carretera, vagones de tren o fardos precintados por la autoridad competente del tercer país expedidor.

## CAPÍTULO VII

### Requisitos para trofeos de caza

A. *Materia prima*

1. Sin perjuicio de las medidas adoptadas en virtud del Reglamento (CE) nº 338/97 del Consejo, de 9 de diciembre de 1996, relativo a la protección de especies de la fauna y flora silvestres mediante el control de su comercio ([1]), los trofeos de caza:

a) de ungulados y aves que hayan sufrido un tratamiento taxidérmico completo que asegure su conservación a temperatura ambiente; y

b) de especies distintas de los ungulados o las aves,

están exentos de toda prohibición o restricción por motivos zoosanitarios.

2. Sin perjuicio de las disposiciones adoptadas en virtud del Reglamento (CEE) nº 338/97 los trofeos de caza de ungulados y aves que no hayan

([1]) DO L 61 de 3.3.1997, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1579/2001 de la Comisión (DO L 209 de 2.8.2001, p. 14).

▼B

experimentado el tratamiento mencionado en la letra a) del apartado 1 deberán cumplir las condiciones siguientes. Deberán:

a) proceder de animales originarios de una zona que no esté sometida a restricciones derivadas de la aparición de enfermedades transmisibles graves a las que sean sensibles los animales de las especies en cuestión; o bien

b) cumplir las condiciones fijadas en los apartados 3 o 4 si proceden de animales originarios de una zona sometida a restricciones consiguientes a la aparición de enfermedades transmisibles graves a las que sean sensibles los animales de las especies en cuestión.

3. Los trofeos de caza compuestos únicamente de hueso, cuernos, pezuñas, garras, astas o dientes deberán cumplir las condiciones siguientes:

a) haber permanecido inmersos en agua hirviendo durante el tiempo necesario para que se desprenda de ellos todo material distinto de los huesos, cuernos, pezuñas, garras, astas o dientes;

b) haber sido desinfectados con un producto autorizado por la autoridad competente, especialmente peróxido de hidrógeno cuando se trate de partes óseas;

c) ser envasados inmediatamente después de su tratamiento, sin haber entrado en contacto con otros productos de origen animal con probabilidad de contaminarlos, en envases individuales, transparentes y cerrados para evitar toda contaminación posterior; y

d) ir acompañados de un documento o certificado en el que conste que se han cumplido las condiciones mencionadas.

4. Los trofeos de caza compuestos únicamente de pieles deberán cumplir las condiciones siguientes:

a) haber sido:

i) secados, o

ii) salados en seco o en salmuera durante al menos catorce días antes de su expedición, o

▼M15

iii) preservados mediante otro procedimiento que el curtido, aprobado por la Comisión. Estas medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 33, apartado 3;

▼B

b) ser envasados inmediatamente después de su tratamiento, sin haber entrado en contacto con otros productos de origen animal con probabilidad de contaminarlos, en envases individuales, transparentes y cerrados para evitar toda contaminación posterior; y

c) ir acompañados de un documento o certificado en el que conste que se han cumplido las condiciones mencionadas.

B. *Importación*

5. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de trofeos de caza tratados de aves y ungulados, compuestos únicamente de huesos, cuernos, pezuñas, garras, astas, dientes o pieles si:

a) van acompañados de un certificado conforme al modelo establecido en la letra A del capítulo 6 del anexo X; y

b) cumplen los requisitos de los apartados 3 y 4. No obstante, cuando se trate de pieles saladas en seco o en salmuera que se transporten en barco no hace falta que las pieles hayan sido saladas catorce días antes de su expedición siempre que hayan sido saladas durante al menos catorce días antes de su importación;

▼M2

c) proceden de un tercer país que figure en la lista establecida en el punto A de la parte XV del anexo XI.

▼B

6. Los Estados miembros deberán, de conformidad con los requisitos del apartado 7, autorizar la importación de trofeos de caza de aves y ungulados

▼B

compuestos de partes anatómicas enteras no sometidas a ningún tipo de tratamiento, procedentes de terceros países:

▼M2

a) que figuran en las listas establecidas en las letras A y B de la parte XV del anexo XI, según el caso; y

▼B

b) desde la que estén autorizadas las importaciones de todas las categorías de carne fresca de las especies correspondientes.

7. Los Estados miembros sólo podrán autorizar la importación de los trofeos de caza a que se refiere el apartado 6 si:

a) proceden de animales originarios de una zona que no esté sometida a restricciones derivadas de la aparición de enfermedades transmisibles graves a las que sean sensibles los animales de las especies en cuestión; o

b) han sido envasados, inmediatamente después de su tratamiento, sin haber entrado en contacto con otros productos de origen animal con probabilidad de contaminarlos, en envases individuales, transparentes y cerrados para evitar cualquier contaminación posterior; y

c) van acompañados de un certificado conforme al modelo establecido en la letra B del capítulo 6 del anexo X.

## CAPÍTULO VIII

### Requisitos para lana, pelo, cerdas, plumas y trozos de plumas

A. *Materia prima*

▼M1

1. a) La lana sin transformar, el pelo sin transformar, las cerdas sin transformar, las plumas y partes de plumas sin transformar deberán proceder de los animales a que se hace referencia en la letra c) o k) del apartado 1 del artículo 6. Deberán estar secas y en envases bien cerrados. No obstante, en el caso de plumas y partes de plumas sin transformar enviadas directamente del matadero a la planta de transformación, la autoridad competente podrá conceder una excepción al requisito de que estén secas, a condición de que:

i) se adopten las medidas necesarias para evitar toda posible propagación de enfermedades,

ii) el transporte se realice en contenedores estancos o en vehículos que se limpien y se desinfecten después de cada uso, y

iii) los Estados miembro informen a la Comisión cuando se conceda esta exención.

b) Estará prohibido el traslado de cerdas desde las regiones donde la peste porcina africana sea endémica, excepto si:

i) han sido hervidas, teñidas o blanqueadas, o

ii) han sido sometidas a algún otro tipo de tratamiento que pueda eliminar con absoluta seguridad los agentes patógenos, siempre que ello se demuestre mediante un certificado expedido por el veterinario responsable del lugar de origen; el lavado en fábrica no podrá considerarse tratamiento a los efectos de la presente disposición.

▼B

2. Lo dispuesto en el apartado 1 no se aplica a las plumas ornamentales ni a las plumas:

a) que lleven los viajeros para su uso particular; o bien

b) que se envíen a particulares con fines no industriales.

B. *Importación*

3. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de cerdas procedentes de terceros países o, en caso de regionalización con arreglo a la normativa comunitaria, de regiones de terceros países, si:

a) las cerdas descritas más arriba proceden de cerdos originarios del país de origen y sacrificados en un matadero del mismo; y

▼B

b) bien:

i) cuando no se haya producido ningún caso de peste porcina africana durante los doce meses anteriores, un certificado conforme al modelo establecido en la letra A del capítulo 7 del anexo X, o bien

ii) cuando se haya producido uno o varios casos de peste porcina africana durante los doce meses anteriores, van acompañadas de un certificado zoosanitario conforme al modelo establecido en la letra B del capítulo 7 del anexo X;

▼M2

c) proceden de un tercer país que figure en la lista establecida en la parte VIII del anexo XI, según el caso.

▼B

4. ►M9 Los Estados miembros deberán autorizar la importación de lana y pelo sin transformar que: ◄

a) se encuentren en envases bien cerrados y estén secos; y

b) se envíen directamente a la planta técnica o a una planta intermedia en las condiciones adecuadas para evitar toda propagación de agentes patógenos.

▼M9

5. Se prohíbe la importación de plumas y partes de plumas sin transformar.

Los Estados miembros deberán autorizar la importación de plumas y partes de plumas transformadas cuando:

a) consistan en plumas decorativas tratadas, plumas transformadas que lleven los viajeros para su uso personal o envíos de plumas transformadas destinadas a particulares y sin finalidad industrial, o bien

b) vayan acompañadas de un documento comercial que acredite que han sido tratadas con una corriente de vapor o por otro método que garantice la inactivación de patógenos y estén secas y en envases bien cerrados.

▼M2

## CAPÍTULO IX

### Requisitos para los productos de la apicultura

A. *Materia prima*

▼M9

1. Los productos de la apicultura destinados exclusivamente a utilizarse en la apicultura:

▼M2

a) no deberán proceder de una zona sujeta a prohibiciones relacionadas con la presencia de:

i) loque americana (*Paenibacillus larvae larvae*), salvo si la autoridad competente ha determinado que el riesgo es insignificante, ha emitido una autorización específica para el uso de los productos exclusivamente en el Estado miembro en cuestión, y ha adoptado las demás medidas necesarias para garantizar que no se propague dicha enfermedad;

ii) acariosis [*Acarapis woodi* (Rennie)], excepto si la zona de destino ha obtenido garantías adicionales de acuerdo con el apartado 2 del artículo 14 de la Directiva 92/65/CEE ([1]);

iii) pequeño escarabajo de la colmena (*Aethina tumida*), o

iv) ácaro Tropilaelaps (*Tropilaelaps spp*), y

b) deberán cumplir las condiciones establecidas en la letra a) del artículo 8 de la Directiva 92/65/CEE.

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

▼M2

B. *Importación*

2. Dado que no hay presencia del pequeño escarabajo de la colmena ni del ácaro Tropilaelaps en la Comunidad, deben establecerse las medidas de salvaguardia adicionales siguientes relativas a la importación de productos de apicultura.

▼M9

3. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de productos de la apicultura, salvo la cera en forma de panal, destinados a ser utilizados en apicultura si:

a) proceden de los terceros países que figuran en la lista establecida en la parte XII del anexo XI;

b) o bien:

i) han sido tratados a una temperatura de –12 °C, o inferior, durante al menos 24 horas, o

ii) en el caso de la cera, esta ha sido refinada o fundida antes de la importación, y

c) van acompañados de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el capítulo 13 del anexo X.

4. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de cera para usos técnicos, salvo la cera en forma de panal, si:

a) ha sido refinada o fundida antes de su importación, y

b) va acompañada de un documento comercial que acredite que ha sido refinada o fundida.

5. Se prohibirá la importación de la cera en forma de panal.

▼B

CAPÍTULO X

**Requisitos para huesos y productos a base de hueso (salvo la harina de hueso), cuernos y productos a base de cuerno (salvo la harina de cuerno) y pezuñas y productos a base de pezuña (salvo la harina de pezuña) destinados a usos distintos de la alimentación animal o la utilización como abonos o enmiendas para suelos**

1. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de huesos y productos a base de hueso (salvo la harina de hueso), cuernos y productos a base de cuerno (salvo la harina de cuerno), pezuñas y productos a base de pezuña (salvo la harina de pezuña), para producir productos técnicos siempre que:

a) los productos se sequen antes de la exportación y no se refrigeren ni congelen;

b) los productos se transporten, únicamente por tierra o mar, directamente desde su país de origen a un puesto de inspección fronterizo de la Comunidad, sin que medie transbordo alguno en cualquier puerto o lugar no perteneciente a la Comunidad;

c) los productos se envíen directamente a la planta técnica tras los controles documentales previstos en la Directiva 97/78/CE;

▼M2

d) los productos procedan de un tercer país que figure en la lista establecida en la parte XVII del anexo XI.

▼B

2. Cada envío deberá ir acompañado de:

a) un documento comercial sellado por la autoridad competente responsable de la supervisión del establecimiento de origen, que incluirá la información siguiente:

i) el país de origen,

ii) el nombre del establecimiento de producción,

iii) la naturaleza del producto (huesos secos/productos a base de huesos secos/cuernos secos/productos a base de cuernos secos/pezuñas secas/productos a base de pezuñas secas), y

▼B

iv) que los productos:

— procedan de animales sanos sacrificados en un matadero, o

— hayan sido sometidos a un proceso de desecado durante 42 días a una temperatura media mínima de 20 ºC, o

— hayan sido calentados durante una hora hasta alcanzar una temperatura central mínima de 80 ºC antes de su secado, o

▼M2

— hayan sido incinerados durante una hora hasta alcanzar una temperatura central mínima de 800 ºC antes de su secado, o

▼B

— hayan sido sometidos a un proceso de acidificación que permita mantener un pH central inferior a 6 durante al menos una hora antes de su secado, y

no se destinan a ser desviados en ninguna fase para la alimentación humana o animal o su utilización como abonos o enmiendas del suelo, y

▼M2

b) una declaración del importador conforme al modelo establecido en el capítulo 16 del anexo X y redactada en, al menos, una de las lenguas oficiales del Estado miembro por el que el producto entre por primera vez en la Comunidad y en, al menos, una de las lenguas oficiales del Estado miembro de destino.

▼B

3. En el momento de su expedición al territorio de la Comunidad, los productos UI deben colocarse en contenedores o camiones sellados o cargarse a granel en un buque. Cuando se transporten en contenedores, éstos y, en cualquier caso, todos los documentos que acompañen a los productos, deberán llevar el nombre y la dirección de la planta técnica.

▼M2

4. Tras el control fronterizo previsto en la Directiva 97/78/CE, el material deberá transportarse directamente a la planta técnica, de conformidad con las condiciones establecidas en el apartado 4 del artículo 8 de esa misma Directiva.

▼B

5. Se deberán mantener registros acerca de la cantidad y la naturaleza del material durante su transformación, con el fin de garantizar que dicho material se ha destinado efectivamente a los fines previstos.

▼M2

## CAPÍTULO XI

▼M8

**Condiciones aplicables a los subproductos animales destinados a la elaboración de alimentos para animales, incluidos los de compañía, y de productos técnicos, exceptuando los productos intermedios contemplados en el artículo 1 del Reglamento (CE) nº 2007/2006 de la Comisión.**

▼M2

Los Estados miembros deberán autorizar la importación de subproductos animales destinados a la elaboración de alimentos para animales, incluidos los de compañía, y de productos farmacéuticos y otros productos técnicos que:

1. procedan de los terceros países que figuran en las listas establecidas en la parte VI del anexo XI y las letras A y B de la parte VII, según el caso;

2. consistan únicamente en subproductos animales mencionados en las letras a) a j) del apartado 1 del artículo 6 y/o, si están destinados a la elaboración de alimentos para animales de compañía, en material derivado de animales tratados de acuerdo con lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 28;

▼M9

no obstante, los subproductos animales destinados a ser utilizados en piensos para animales de peletería de granja o en alimentos crudos para animales de compañía serán exclusivamente los indicados en el artículo 6, apartado 1, letras a) y b);

▼M2

3. hayan sido congelados en la planta de origen o conservados de acuerdo con la legislación comunitaria de manera que no se deterioren entre el momento de su expedición y el de su entrega en la planta de destino;

4. hayan sido objeto de las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos;

5. hayan sido envasados con material nuevo que no tenga pérdidas;

▼M9

6. vayan acompañados de un certificado conforme a los modelos establecidos en el capítulo 3, letras D y F, o el capítulo 8 del anexo X;

▼M2

7. tras los controles fronterizos previstos en la Directiva 97/78/CE y, de conformidad con las condiciones establecidas en el apartado 4 del artículo 8 de esa misma Directiva, se transporten directamente:

   a) bien a una fábrica de alimentos para animales de compañía o una planta técnica que hayan ofrecido garantías de que los subproductos animales sólo se utilizarán en la elaboración de alimentos para animales de compañía o de productos técnicos, según el caso, de acuerdo con las especificaciones de la autoridad competente, si procede, y sólo abandonarán la fábrica o planta sin tratamiento previo si van a ser eliminados directamente;

   b) bien a una planta intermedia;

   c) bien a los locales de un usuario o centro de recogida autorizados y registrados que hayan ofrecido garantías de que los subproductos animales sólo van a utilizarse con los fines permitidos, de acuerdo con las especificaciones de la autoridad competente, si procede;

   y

8.1. en el caso de materias primas destinadas a la elaboración de alimentos para animales de compañía derivadas de animales tratados con determinadas sustancias prohibidas de acuerdo con la Directiva 96/22/CE, tal como se contempla en el segundo párrafo del artículo 28 del presente Reglamento:

   a) se marquen en el tercer país antes de su entrada en el territorio de la Comunidad con una cruz de carbón vegetal licuado o carbono activado en todas las caras externas de cada bloque congelado, de forma que la marca cubra al menos el 70 % de la longitud diagonal del bloque congelado y tenga una anchura de al menos 10 cm;

   b) si no están congeladas, se marquen en el tercer país antes de su entrada en el territorio de la Comunidad pulverizando sobre ellas carbón vegetal licuado o aplicándoles polvo de carbón vegetal de tal manera que sea claramente visible;

   c) se transporten directamente:

      i) a la planta de alimentos para animales de compañía, de acuerdo con lo dispuesto en la letra a) del apartado 7,

      o

      ii) a una planta intermedia, de acuerdo con la letra b) del apartado 7 y, desde ella, directamente a la planta de alimentos para animales de compañía contemplada en el inciso i), a condición de que dicha planta intermedia:

         — sólo manipule material contemplado en el presente punto 8.1, o

         — sólo manipule material destinado a una planta de alimentos para animales de compañía contemplada en el inciso i),

      y

   d) se manipule para eliminar el marcado especificado en las letras a) y b) únicamente en la planta de alimentos para animales de compañía de destino, y sólo inmediatamente antes de utilizarlas en la elaboración de dichos alimentos;

8.2. en el caso de un envío compuesto de materias primas tratadas de acuerdo con lo dispuesto en el punto 8.1 y de otra materia prima no tratada, se marquen todas las materias primas del envío conforme a lo establecido en las letras a) y b) del punto 8.1;

▼M2

8.3. en el caso de materiales marcados de acuerdo con lo establecido en las letras a) y b) del punto 8.1 y en el punto 8.2, el marcado sea visible desde la expedición hasta su recepción en la planta de destino.

CAPÍTULO XII

**Grasas fundidas de materiales de la categoría 2 para usos oleoquímicos**

A. *Normas de transformación*

1. Las grasas fundidas derivadas de materiales de la categoría 2 para usos oleoquímicos deberán producirse según los métodos 1 a 5 descritos en el capítulo III del anexo V.

2. Las grasas fundidas de rumiantes deberán purificarse de forma que los niveles máximos de impurezas insolubles restantes no superen un 0,15 % en peso.

B. *Importación de grasas fundidas*

3. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de grasas fundidas derivadas de materiales de la categoría 2 que vayan a transformarse mediante un método que cumpla como mínimo las normas de uno de los procesos descritos en el capítulo III del anexo VI, si:

   a) proceden de los terceros países que figuran en la lista comunitaria establecida en la parte IV del anexo XI;

   b) han sido producidas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, y

   c) van acompañadas de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en la letra B del capítulo 10 del anexo X.

4. Las grasas fundidas deberán transportarse, por tierra y/o mar, directamente desde el país de origen hasta un puesto de inspección fronterizo de la Comunidad.

5. Tras los controles contemplados en la Directiva 97/78/CE las grasas fundidas deberán transportarse a una planta oleoquímica de categoría 2 de conformidad con lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 8 de dicha Directiva, donde se transformará en derivados de grasa.

6. El certificado sanitario a que se hace referencia en el apartado 3 deberá indicar que:

   i) las grasas fundidas se destinarán exclusivamente a ser transformadas mediante un método que cumpla como mínimo las normas de uno de los procesos descritos en el capítulo III del anexo VI, y

   ii) los derivados de grasas se utilizarán únicamente en abonos orgánicos o enmiendas del suelo, u otros usos técnicos, excepto en cosméticos, fármacos y productos médicos.

7. El certificado sanitario al que se hace referencia en el apartado 3 deberá presentarse a la autoridad competente del puesto de inspección fronterizo del primer punto de entrada de las mercancías en la Comunidad, y una copia del mismo deberá acompañar al envío hasta la planta de destino.

8. Tras los controles previstos en la Directiva 97/78/CE, las grasas fundidas deberán transportarse directamente a la planta de destino, de conformidad con las condiciones establecidas en el apartado 4 del artículo 8 de dicha Directiva.

CAPÍTULO XIII

**Derivados de grasas**

A. *Normas de transformación*

1. Si las grasas fundidas de materiales de la categoría 2 se utilizan para la producción de derivados de grasas, deberá utilizarse un método que cumpla como mínimo las normas de uno de los procesos descritos en el capítulo III del anexo VI.

▼M2

B. *Importación*

2. Los Estados miembros sólo autorizarán la importación de derivados de grasas si cada envío va acompañado de un certificado sanitario conforme a los modelos establecidos en las letras A o B del capítulo 14 del anexo X.

3. El certificado sanitario al que se hace referencia en el apartado 2 deberá indicar:

a) si los derivados de grasas proceden o no de materiales de las categorías 2 o 3;

b) en el caso de derivados de grasas de materiales de la categoría 2, si los productos:

i) han sido elaborados mediante un método que cumpla como mínimo las normas de uno de los procesos descritos en el capítulo III del anexo VI, y

ii) se utilizarán únicamente en abonos orgánicos o enmiendas del suelo, u otros usos técnicos, excepto en cosméticos, fármacos y productos sanitarios.

4. El certificado sanitario al que se hace referencia en el apartado 2, deberá presentarse a la autoridad competente del puesto de inspección fronterizo del primer punto de entrada de las mercancías en la Comunidad, y una copia del mismo deberá acompañar al envío hasta la planta de destino.

5. Tras los controles previstos en la Directiva 97/78/CE, y de conformidad con las condiciones establecidas en el apartado 4 del artículo 8 de dicha Directiva, los derivados de grasas deberán transportarse directamente a las plantas de destino.

## CAPÍTULO XIV

**Condiciones específicas para los subproductos aromatizantes destinados a la fabricación de alimentos para animales de compañía**

Además de los requisitos de autorización establecidos en el capítulo I, se aplicarán los siguientes:

A. *Materia prima*

1. Sólo podrán utilizarse los subproductos animales contemplados en las letras a) a j) del apartado 1 del artículo 6 en la elaboración de productos transformados líquidos/deshidratados de origen animal utilizados para mejorar el sabor de los alimentos para animales de compañía.

B. *Normas de transformación*

2. Los subproductos aromatizantes deberán haberse sometido a un método de tratamiento y a parámetros que garanticen el cumplimiento de las normas microbiológicas establecidas en el apartado 6 del capítulo II del anexo VIII. Tras este tratamiento, deberán ser objeto de todas las precauciones necesarias para garantizar que no se contaminan.

3. El producto final deberá:

a) envasarse en recipientes nuevos o esterilizados, o

b) transportarse a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados antes de su utilización, con un desinfectante aprobado por la autoridad competente.

C. *Importación*

4. Los Estados miembros deberán autorizar la importación de subproductos aromatizantes que:

a) procedan de terceros países que figuran en la lista establecida en la letra C de la parte VII del anexo XI;

b) procedan de fábricas de alimentos para animales de compañía autorizadas por la autoridad competente del tercer país, que cumplan las condiciones específicas establecidas en el artículo 18;

▼M2

c) hayan sido producidos con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento; y

d) vayan acompañados de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en la letra E del capítulo 3 del anexo X.

▼B

*ANEXO IX*

**NORMAS APLICABLES AL USO DE DETERMINADOS MATERIALES DE LAS CATEGORÍAS 2 Y 3 COMO PIENSOS PARA DETERMINADOS ANIMALES CON ARREGLO AL APARTADO 2 DEL ARTÍCULO 23**

1. El presente anexo será de aplicación únicamente a los usuarios y centros de recogida autorizados y registrados con arreglo a los incisos iv), vi) y vii) de la letra c) del apartado 2 del artículo 23. A efectos del presente Anexo, se entenderá por «material pertinente» los subproductos animales especificados en la letra b) del apartado 2 del artículo 23 y sus productos derivados.

2. El material pertinente deberá transportarse hasta los usuarios o los centros de recogida de conformidad con el anexo II.

▼M1

2 *bis*. Los cuerpos enteros de animales muertos se manipularán como material de la categoría 2 durante la recogida y el transporte, sin perjuicio del requisito de extraer el material especificado de riesgo para eliminarlo ulteriormente antes de que el resto del cuerpo pueda destinarse a la alimentación animal como se establece en el artículo 23.

▼B

3. Los centros de recogida deberán:

a) cumplir, como mínimo, las siguientes exigencias del anexo V:

i) las establecidas en las letras a), b), c), d) y f) del apartado 1 y en los apartados 2, 3 y 4 del capítulo I,

ii) Las establecidas en los apartados 1, 2, 4, 5 y 9 del capítulo II, y

b) disponer de las instalaciones adecuadas para la destrucción de material pertinente no utilizado sin transformar, o enviar ese material a una planta de transformación o a una planta de incineración o coincineración conforme a lo dispuesto en el presente Reglamento.

Los Estados miembros podrán permitir que una planta de transformación de la categoría 2 sea utilizada como centro de recogida.

4. Además de los registros requeridos por el anexo II, deberán llevarse registros de los datos siguientes en relación con el material pertinente:

a) en el caso de los usuarios finales, la cantidad utilizada, y su fecha de utilización, y

b) Para los centros de recogida:

i) la cantidad tratada conforme a lo dispuesto en el apartado 5,

ii) el nombre y la dirección de todos los usuarios finales que compren el material,

iii) las instalaciones a las que se transportará el material para ser utilizado,

iv) la cantidad enviada, y

v) la fecha de expedición del material.

5. Los operadores de centros de recogida que suministren material pertinente, con excepción de los despojos de pescado, a los usuarios finales deberán asegurarse de que dicho material:

a) es sometido a uno de los tratamientos siguientes (bien en el centro de recogida o en un matadero aprobado por la autoridad competente de conformidad con la reglamentación comunitaria):

i) desnaturalización con una solución de un agente colorante autorizado por la autoridad competente. La solución deberá tener una concentración tal que la coloración sea claramente visible en el material tratado, y toda la superficie de todos los trozos de material deberá haber sido cubierta por la solución definida anteriormente, bien por inmersión del material en la solución, bien por pulverización o cualquier otro modo de aplicación de la solución,

▼B

ii) esterilización, es decir, cocción mediante agua o vapor a presión hasta que todos los trozos de material estén totalmente cocidos, o bien

iii) cualquier otro tratamiento autorizado por la autoridad competente, y

b) envasado, tras el tratamiento y previamente a la distribución, por medio de envases en los que figuren de forma clara y legible el nombre y dirección del centro de recogida y la mención «no destinado al consumo humano».

▼M9

*ANEXO X*

**MODELOS DE CERTIFICADOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN A PARTIR DE TERCEROS PAÍSES Y EL TRÁNSITO POR LA COMUNIDADA EUROPEA DE DETERMINADOS SUBPRODUCTOS ANIMALES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE ELLOS**

*Notas*

a) El país exportador deberá elaborar los certificados sanitarios basándose en los modelos del presente anexo X correspondientes a los subproductos animales en cuestión. Estos deberán incluir, siguiendo el orden numerado del modelo, las certificaciones exigidas a todo tercer país y, según el caso, las garantías adicionales exigidas al tercer país exportador o parte del mismo.

b) El original de cada certificado constará de una sola hoja, recto verso, o, si es preciso añadir más texto, todas las hojas necesarias formarán parte de un conjunto integrado e indivisible.

c) Los certificados se redactarán en al menos una de las lenguas oficiales del Estado miembro en cuyo puesto de inspección fronterizo se lleve a cabo la inspección y del Estado miembro de destino. No obstante, estos Estados miembros podrán autorizar el uso de certificados redactados en otras lenguas, acompañados, en su caso, de una traducción oficial.

d) Si, por motivos de identificación de las mercancías del envío, se añaden páginas al certificado, estas deberán considerarse parte del original y el veterinario oficial que lleve a cabo la certificación deberá firmar y sellar cada una de ellas.

e) Cuando el certificado, incluidas las páginas adicionales a que se hace referencia en la letra d), conste de más de una página, cada una de ellas estará numerada en la parte inferior — (*página número*) de (*número total de páginas*) — y llevará el código del certificado que la autoridad competente haya indicado en la parte superior.

f) El veterinario oficial deberá cumplimentar y firmar el original del certificado. Para ello, las autoridades competentes del país exportador se asegurarán de que se han aplicado principios de certificación equivalentes a los establecidos en la Directiva 96/93/CE.

g) La firma deberá ser de un color distinto al del texto impreso. La misma norma se aplica a los sellos distintos de los sellos en relieve o en filigrana.

h) El original del certificado deberá acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo de la UE.

i) Si los certificados sanitarios se utilizan para envíos en tránsito, deberá rellenarse la casilla I.5 («Consignatario») del certificado sanitario correspondiente con el nombre y la dirección del puesto de inspección fronterizo por el que está previsto que el envío salga de la Comunidad Europea.

▼**M9**

## CAPÍTULO 1

**Certificado sanitario**

*de proteínas animales transformadas no destinadas al consumo humano, incluidas las mezclas y los productos distintos de los alimentos para animales de compañía que las contengan, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella (2)*

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10. Región de destino — Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M9

**PAÍS**

**Proteínas animales transformadas no destinadas al consumo humano, incluidas las mezclas y los productos distintos de los alimentos para animales de compañía que las contengan**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1), en particular su artículo 6 y el capítulo II de su anexo VII, y certifica que:

II.1. las proteínas o los productos animales transformados descritos más arriba contienen exclusivamente proteínas animales no destinadas al consumo humano que:

a) se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, y

b) se han preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

(2) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

(2) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— sangre de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

(2) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina, que ya no se destinan al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

(2) *y/o* [— peces u otros animales marinos, salvo los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

(2) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

(2) *y/o* [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de esos productos a los seres humanos o los animales;]

y

c) se han sometido a uno de los tratamientos siguientes:

(2) *bien* [calentamiento ininterrumpido durante al menos 20 minutos a una temperatura interna superior a 133 °C, a una presión (absoluta) de al menos 3 bares producida por vapor saturado, con una dimensión granulométrica previa al tratamiento no superior a 50 milímetros;]

(2) *o bien* [en el caso de las proteínas de animales no mamíferos diferentes de la harina de pescado, el método de transformación ..... descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

(2) *o bien* [en el caso de la harina de pescado, el método de transformación ..... descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

(2) *o bien* [en el caso de la sangre de porcinos, el método de transformación ..... descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002, si en lugar del método 7 se ha aplicado un tratamiento térmico de al menos 80 °C en toda su masa;]

II.2. la autoridad competente ha examinado una muestra tomada al azar inmediatamente antes del envío y ha comprobado que esta cumplía las normas siguientes (3):

*Salmonela:* ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

*Enterobacteriaceae:* n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 gramo;

II.3. el producto final:

(2) *bien* [está envasado en envases nuevos o esterilizados]

(2) *o bien* [se ha transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados con un desinfectante aprobado por la autoridad competente antes de su utilización]

y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO»;

II.4. el producto final se ha almacenado en un lugar cerrado;

II.5. el producto ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

▼M9

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.05; 05.06; 05.07 o 23.01.

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Donde:

n = número de muestras que se someterán a ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼M12

CAPÍTULO 2

**Certificado sanitario**

*de leche y productos lácteos no destinados al consumo humano que se enviarán a la Comunidad o transitarán por ella*

**PAÍS:** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles relativos a la partida expedida**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| I.1. Expedidor<br>Nombre<br>Dirección<br>Tel. Nº | | | I.2. Nº de referencia del certificado | I.2.a | |
| | | | I.3. Autoridad central competente | | |
| | | | I.4. Autoridad local competente | | |
| I.5. Destinatario<br>Nombre<br>Dirección<br>Código postal<br>Tel. Nº | | | I.6. Persona responsable del envío en la UE<br>Nombre<br>Dirección<br>Código postal<br>Tel. Nº | | |
| I.7. País de origen | Cód. ISO | I.8. Región de origen Código | I.9. País de destino | Cód. ISO | I.10. Región de destino Código |
| I.11. Lugar de origen<br>Nombre<br>Dirección | | Número de autorización | I.12. Lugar de destino<br>Depósito Aduanero ☐<br>Nombre<br>Dirección<br>Código postal | | Número de autorización |
| I.13. Lugar de carga | | | I.14. Fecha de salida | | |
| I.15. Medio de transportet<br>Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐<br>Vehículo de carretera ☐ Otros ☐<br>Identificación<br>Referencia documental: | | | I.16. PIF de entrada en la UE | | |
| | | | I.17. Números CITES | | |
| I.18. Descripción de la mercancía | | | I.19. Código del producto (Código NC) | | |
| | | | I.20. Cantidad | | |
| I.21. Temperatura de los productos<br>Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐ | | | I.22. Número de bultos | | |
| I.23. Nº del precinto y nº del contenedor | | | I.24. Tipo de embalaje | | |
| I.25. Mercancías certificadas para<br>Alimentación animal ☐ Proceso adicional ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐ | | | | | |
| I.26. Para tránsito a un país tercero exterior a la UE ☐<br>País tercero Cód. ISO | | | I.27. Para importación o admisión en la UE ☐ | | |
| I.28. Identificación de las mercancías<br>Especies | Número de aprobación de los establecimientos Fábrica | | Peso neto | | Número de lote |

▼M12

**PAÍS** **Leche y productos lácteos no destinados al consumo humano**

**Parte II: Certificación**

| II. Información sanitaria | II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|---|

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 [1] y certifica que la leche [2] o los productos lácteos [2] mencionados en la casilla I.28 cumplen las condiciones siguientes:

1. han sido producidos y derivados en ..... *(indíquese el país exportador)* ..... , *(indíquese la región)* [3], que figura en el anexo de la Decisión 2004/438/CE, y que ha estado libre de fiebre aftosa y peste bovina al menos durante los 12 meses previos a la fecha de exportación, y durante ese período no ha practicado vacunación alguna contra la peste bovina;

2. han sido producidos a partir de leche cruda de animales que, cuando se produjo el ordeño, no presentaban signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de la leche a los seres humanos o los animales, y que han permanecido un mínimo de 30 días antes de la producción en explotaciones que no eran objeto de ninguna restricción oficial por fiebre aftosa o peste bovina;

3. se trata:

   [2] bien [de leche o productos lácteos, excluido el lactosuero, que han sido sometidos a uno de los tratamientos o combinaciones de éstos descritos en el punto 4]

   [2] *o bien* [constan íntegramente de lactosuero con un pH inferior a 6, que fue recogido como mínimo 16 horas después de la coagulación de la leche sometida a uno de los tratamientos descritos en el punto 4]

4. han sido sometidos a uno de los tratamientos siguientes:

   [2] *bien* [breve pasteurización a alta temperatura a 72 °C durante al menos 15 segundos o con efecto de pasteurización equivalente que dé una reacción negativa en la prueba de la fosfatasa, en combinación con:

      [2] *bien* una ulterior segunda breve pasteurización a alta temperatura a 72 °C durante al menos 15 segundos o una pasteurización equivalente que dé una reacción negativa en la prueba de la fosfatasa]

      [2] *o bien* un procedimiento de desecado posterior combinado con calentamiento adicional a un mínimo de 72 °C en el caso de la leche para pienso,]

      [2] *o bien* un proceso posterior que permita reducir el pH a un nivel inferior a 6 y mantener ese nivel durante al menos una hora;]

      [2] [4] *o bien* la condición de que la leche o el producto lácteo se ha producido un mínimo de 21 días antes del envío y que durante dicho período no se ha detectado caso alguno de fiebre aftosa en el país exportador;]

      [2] [4] *o bien* la leche o el producto lácteo ha sido producido el ../../.... y que esta fecha, teniendo en cuenta la duración prevista del transporte, es un mínimo de 21 días anterior a la presentación del envío en un puesto de inspección fronterizo de la Unión Europea]

      [2] *o bien* [esterilización a un nivel mínimo de $F_0 3$]

   [2] *o bien* [tratamiento de temperatura ultra-alta a 132 °C durante al menos un segundo, en combinación con:

      [2] *bien* un procedimiento de desecado posterior combinado con calentamiento adicional a un mínimo de 72 °C en el caso de la leche para pienso,]

      [2] *bien* un proceso posterior que permita reducir el pH a un nivel inferior a 6 y mantener ese nivel durante al menos una hora.

      [2] [4] *o bien* la condición de que la leche o el producto lácteo se ha producido un mínimo de 21 días antes del envío y que durante dicho período no se ha detectado caso alguno de fiebre aftosa en el país exportador;]

      [2] [4] *o bien* la leche o el producto lácteo ha sido producido el ../../.... y que esta fecha, teniendo en cuenta la duración prevista del transporte, es un mínimo de 21 días anterior a la presentación del envío en un puesto de inspección fronterizo de la Unión Europea]

5. se han tomado todas las precauciones necesarias para evitar que la leche o los productos lácteos se contaminen después del tratamiento;

6. la leche o los productos lácteos se han envasado:

   [2] *bien* [en recipientes nuevos,]

   [2] o bien [en vehículos o contenedores a granel desinfectados antes de proceder a la carga con un producto autorizado por las autoridades competentes,]

   *y* los recipientes o contenedores están marcados para indicar la naturaleza de la leche o los productos lácteos y llevan etiquetas que indican que el producto es de la categoría 3 y que no está destinado al consumo humano.

▼M12

**PAÍS** **Leche y productos lácteos no destinados al consumo humano**

**Notas**

**Parte I:**

— Casilla I.6: Interesado en la carga en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito.

— Casilla I.15: Se indicará el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque. En caso de que la mercancía se descargue y se vuelva a cargar, el expedidor deberá informar al PIF de entrada a la UE.

— Casilla I.19: Utilícese el código correspondiente del Sistema Armonizado (SA) de la Organización Mundial de Aduanas: 23.09.10, 23.09.90, 35.01, 35.02 o 35.04.

— Casilla I.23: Para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: Cumpliméntense según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: "Planta de fabricación": indíquese el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

**Parte II:**

([1]) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

([2]) Táchese lo que no proceda.

([3]) Cumpliméntese este espacio si la autorización de importación en la Comunidad se limita a algunas regiones del tercer país en cuestión.

([4]) Esta condición sólo se aplica a terceros países que figuran en la columna "A" del anexo I de la Decisión 2004/438/CE.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota al importador: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar a la partida hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:»

▼**M9**

## CAPÍTULO 3, LETRA A

**Certificado sanitario**

*de alimentos en conserva para animales de compañía, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO — I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO — I.10. Región de destino — Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**23.09.10**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Número de aprobación de los establecimientos

Especie (Nombre científico) — Fábrica — Peso neto — Número de lote

▼**M9**

**PAÍS** **Alimentos en conserva para animales de compañía**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo ([1]), en particular su artículo 6 y el capítulo II de su anexo VIII, y certifica que los alimentos para animales de compañía descritos más arriba:

II.1. se han preparado y almacenado en una planta autorizada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 18 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

II.2. se han preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

([2]) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

([2]) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— sangre de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

([2]) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina, que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

([2]) *y/o* [— leche cruda de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales;]

([2]) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

([2]) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

([2]) *y/o* [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;]

([2]) *y/o* [— material de animales que han sido tratados con sustancias prohibidas de conformidad con la Directiva 96/22/CE, y cuya importación está permitida de conformidad con el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

II.3. se han sometido a un tratamiento térmico que alcance un valor Fc mínimo de 3 en contenedores herméticos;

II.4. se han analizado por métodos de diagnóstico de laboratorio, tomando muestras al azar en al menos cinco contenedores de cada lote transformado, para asegurarse de que se ha aplicado un tratamiento térmico adecuado a todo el envío, tal como se indica en el punto II.3;

II.5. han sido objeto de las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

▼**M9**

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 3, LETRA B

**Certificado sanitario**

*de alimentos transformados para animales de compañía, distintos de los alimentos en conserva, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código

I.9. País de destino Cód. ISO | I.10. Región de destino Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**23.09.10**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Número de aprobación de los establecimientos | Especie | Fábrica | Peso neto | Número de lote
(Nombre científico)

▼**M9**

**PAÍS** **Alimentos transformados para animales de compañía distintos de los alimentos en conserva**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo ([1]), en particular su artículo 6 y el capítulo II de su anexo VIII, y certifica que los alimentos para animales de compañía descritos más arriba:

II.1. se han preparado y almacenado en una planta autorizada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 18 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

II.2. se han preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

([2]) *bien* [— partes de animales sacrificados, aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

([2]) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— sangre de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

([2]) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina, que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

([2]) *y/o* [— leche cruda de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales;]

([2]) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

([2]) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

([2]) *y/o* [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;]

([2]) *y/o* [— material de animales que han sido tratados con sustancias prohibidas de conformidad con la Directiva 96/22/CE, y cuya importación está permitida de conformidad con el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

II.3.

([2]) *bien* [se han sometido a un tratamiento térmico a una temperatura de al menos 90 °C en toda su masa;]

([2]) *o bien* [se han elaborado exclusivamente, por lo que respecta a los ingredientes de origen animal, con productos que:

a) en el caso de la carne o los productos cárnicos, se sometieron a un tratamiento térmico de al menos 90 °C en toda su masa;

b) en el caso de la leche y de los productos lácteos,

i) si proceden de los terceros países o las partes de terceros países que figuran en la columna B del anexo I de la Decisión 2004/438/CE de la Comisión ([3]), han sido sometidos a un tratamiento de pasteurización suficiente para producir una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa,

ii) tienen un pH reducido a un valor inferior a 6, proceden de los terceros países o las partes de terceros países que figuran en la columna C del anexo I de la Decisión 2004/438/CE y han sido sometidos a un tratamiento de pasteurización suficiente para producir una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa,

iii) si proceden de los terceros países o las partes de terceros países que figuran en la columna C del anexo I de la Decisión 2004/438/CE, han sido sometidos a un tratamiento de esterilización o a un tratamiento térmico doble, y cada uno de esos tratamientos es suficiente para producir por sí solo una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa,

▼M9

iv) si proceden de los terceros países o las partes de terceros países que figuran en la columna C del anexo I de la Decisión 2004/438/CE y se ha producido un brote de fiebre aftosa en los últimos 12 meses o se ha llevado a cabo una vacunación contra la fiebre aftosa en los 12 últimos meses, se han sometido

bien

— a un proceso de esterilización que haya permitido alcanzar un valor Fc igual o superior a 3,

o bien

— a un tratamiento térmico inicial con efecto de calentamiento mínimo de 72 °C durante al menos 15 segundos, suficiente para producir una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa, seguido de:

bien

— un segundo tratamiento térmico con un efecto de calentamiento por lo menos igual al alcanzado con el primero, que sea suficiente para producir una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa, seguido, en el caso de la leche en polvo o de los productos lácteos en polvo, de un procedimiento de desecado,

o bien

— un procedimiento de acidificación que permita que el pH se mantenga por debajo de 6 durante al menos una hora;

c) en el caso de la gelatina, se ha producido mediante un procedimiento que garantiza que el material de la categoría 3 sin transformar se somete a un tratamiento con ácidos o bases, seguido de uno o más aclarados y el consiguiente ajuste del pH y, a continuación, una o varias extracciones mediante calentamiento, seguidas de un proceso de purificación mediante filtración y esterilización;

d) en el caso de proteínas hidrolizadas obtenidas mediante un procedimiento de producción que incluya medidas apropiadas para minimizar la contaminación del material crudo de la categoría 3, se han utilizado únicamente materiales con un peso molecular inferior a 10 000 dalton y, en el caso de las proteínas hidrolizadas derivadas total o parcialmente de pieles de rumiantes producidas en una planta de transformación dedicada exclusivamente a la producción de proteínas hidrolizadas, se ha utilizado un proceso que implica la preparación de materiales crudos de la categoría 3 mediante encurtido, encalado y lavado intensivo, seguido de:

i) la exposición del material a un pH superior a 11 durante más de tres horas a una temperatura superior a 80 °C, seguida de un tratamiento térmico a más de 140 °C durante 30 minutos a más de 3,6 bares, o bien

ii) la exposición del material a un pH comprendido entre 1 y 2 y, a continuación, a un pH superior a 11, seguida de un tratamiento térmico a 140 °C durante 30 minutos a 3 bares;

e) en el caso de los ovoproductos, han sido sometidos a cualquiera de los métodos de tratamiento 1 a 5 o 7, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002; o han sido tratados de conformidad con lo dispuesto en la sección X, capítulo II, del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo, del Consejo ([4]);

f) en el caso del colágeno, se ha sometido a un procedimiento que garantiza que el material de la categoría 3 sin transformar se somete a un tratamiento con lavado, ajuste del pH con ácidos y bases, seguido de uno o más aclarados, filtración y extrusión, al estar prohibido el uso de conservantes que no estén autorizados con arreglo a la legislación comunitaria;

g) en el caso de los hemoderivados, han sido elaborados mediante cualquiera de los métodos de tratamiento 1 a 5 o 7, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

h) en el caso de las proteínas transformadas de mamíferos, se han sometido a cualquiera de los métodos de tratamiento 1 a 5 o 7 y, para la sangre de porcinos, a cualquiera de los métodos de tratamiento 1 a 5 o 7; el tratamiento 7 se aplicará a condición de que se haya aplicado un tratamiento térmico en toda la masa a una temperatura mínima de 80 °C;

i) en el caso de las proteínas transformadas de animales no mamíferos, salvo la harina de pescado, han sido sometidas a cualquiera de los métodos 1 a 5 o 7, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

k) en el caso de la harina de pescado, se ha sometido a cualquier método de tratamiento o a un método y parámetros que garanticen que los productos cumplen las normas microbiológicas establecidas en el capítulo I, punto 10, del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

l) en el caso de las grasas extraídas, incluidos los aceites de pescado, se han sometido a los métodos de transformación 1 a 5 o 7 (y al método 6 en el caso del aceite de pescado), tal como se indican en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002, o se han elaborado de conformidad con la sección XII, capítulo II, del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004; las grasas extraídas de rumiantes deberán purificarse de forma que los niveles máximos de impurezas insolubles restantes no superen un 0,15 % en peso;

m) en el caso del fosfato dicálcico, se ha producido mediante un proceso que:

i) garantice que todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido hidroclorhídrico diluido (de una concentración mínima del 4 % y un pH inferior a 1,5) durante un período mínimo de dos días,

ii) tras el procedimiento descrito en el inciso i), someta el líquido fosfórico así obtenido a un tratamiento con cal, lo que producirá un precipitado de fosfato dicálcico con un pH comprendido entre 4 y 7, y

iii) por último, deje secar al aire dicho precipitado de fosfato dicálcico con una temperatura de entrada comprendida entre 65 y 325 °C y una temperatura final de entre 30 y 65 °C;

▼M9

n) en el caso del fosfato tricálcico, se ha producido mediante un proceso que garantice que:

i) todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente, se desgrasa con flujo contrario de agua caliente (esquirlas inferiores a 14 mm),

ii) se aplica un calentamiento continuo con vapor a 145 °C durante 30 minutos a 4 bares,

iii) el caldo de las proteínas se separa de la hidroxiapatita (fosfato tricálcico) mediante centrifugado, y

iv) el fosfato tricálcico se granula después de secarlo en un lecho fluidificado con aire a 200 °C;]

II.4. se han analizado, tomando al menos cinco muestras al azar de cada lote transformado durante el almacenamiento en la planta de transformación o después de él, y cumplen las normas siguientes ([5]):

Salmonela: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 gramo;

II.5. han sido objeto de las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento;

II.6. se han envasado en envases nuevos que, de no tratarse de envases destinados a la venta directa en los que se indique claramente que su contenido se destina exclusivamente a la alimentación de animales de compañía, van etiquetados con la advertencia "NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO".

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

**Parte II:**

([1]) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

([2]) Táchese lo que no proceda.

([3]) DO L 139 de 30.4.2004, p. 55; versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

([4]) DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

([5]) Donde:

n = número de muestras que se someterán a ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 3, LETRA C

**Certificado sanitario**

*de accesorios masticables para perros, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código

I.9. País de destino Cód. ISO | I.10. Región de destino Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**42.05.00**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|
| | | | |

▼M9

**PAÍS** **Accesorios masticables para perros**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo ([1]), en particular su artículo 6 y el capítulo II de su anexo VIII, y certifica que los accesorios masticables para perros descritos más arriba:

II.1. se han preparado y almacenado en una planta autorizada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 18 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

II.2. se han preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

([2]) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

([2]) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— pieles de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

([2]) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

([2]) *y/o* [— material de animales que han sido tratados con sustancias prohibidas de conformidad con la Directiva 96/22/CE, y cuya importación está permitida de conformidad con el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

II.3. se han sometido:

([2]) *bien* [en el caso de accesorios masticables elaborados a partir de pieles de ungulados, a un tratamiento térmico suficiente para destruir los organismos patógenos (incluida la salmonela); y los accesorios masticables para perros están secos];

([2]) *o bien* [en el caso de accesorios masticables elaborados a partir de subproductos animales diferentes de las pieles de ungulados o a partir de pescado, a un tratamiento térmico a una temperatura de al menos 90 °C en toda su masa;]

II.4. se han analizado, tomando al menos cinco muestras al azar de cada lote transformado durante el almacenamiento en la planta de transformación o después de él, y cumplen las normas siguientes ([3]):

Salmonela: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 gramo;

II.5. se han tomado todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento;

II.6. se han envasado en envases nuevos.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

▼**M9**

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Donde:

n = número de muestras que se someterán a ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼M9

## CAPÍTULO 3, LETRA D

**Certificado sanitario**

*de alimentos crudos para animales compañía destinados a la venta directa o de subproductos animales para la alimentación de animales de peletería de granja, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (*)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código

I.9. País de destino Cód. ISO | I.10. Región de destino Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼**M9**

**PAÍS**

**Alimentos crudos para animales de compañía destinados a la venta directa o subproductos animales para la alimentación de animales de peletería de granja**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1), en particular su artículo 6 y el capítulo II de su anexo VIII, y certifica que los alimentos crudos para animales de compañía o los subproductos animales descritos más arriba:

II.1. consisten en subproductos animales que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consisten en subproductos animales:

a) derivados de carne que satisface los requisitos de salud animal y de salud pública establecidos en:

— la Decisión 79/542/CEE del Consejo (2), y los animales de los que se deriva la carne proceden de un territorio o parte de un territorio ..... (código ISO) de la lista establecida en dicha Decisión, que ha estado libre de fiebre aftosa, peste bovina, peste porcina clásica, peste porcina africana y enfermedad vesicular porcina en los 12 meses previos y en el que no se ha practicado ninguna vacunación durante ese período (solo en la medida en que sea pertinente para las especies sensibles a estas enfermedades),

— y/o la Decisión 2006/696/CE de la Comisión (3), y los animales de los que se deriva la carne proceden de un territorio o parte de un territorio ..... (código ISO) de la lista establecida en dicha Decisión, que ha estado libre de la enfermedad de Newcastle y la influenza aviar en los 12 meses previos,

— y/o la Decisión 2000/585/CE de la Comisión (4), y los animales de los que se deriva la carne proceden de un territorio o parte de un territorio ..... (código ISO) de la lista establecida en dicha Decisión, que ha estado libre de fiebre aftosa, peste bovina, peste porcina clásica, peste porcina africana, enfermedad vesicular porcina, enfermedad de Newcastle e influenza aviar en los 12 meses previos y en el que no se ha practicado ninguna vacunación durante ese período (solo en la medida en que sea pertinente para las especies sensibles a estas enfermedades);

b) derivados de animales sometidos a la inspección sanitaria *ante mortem* en el matadero en las 24 horas previas a su sacrificio y no presentaban ningún signo de las enfermedades a las que sean sensibles estos animales contempladas en las Decisiones citadas anteriormente, y

c) derivados de animales tratados en el matadero antes del sacrificio o la matanza, y durante los mismos, de acuerdo con las disposiciones pertinentes de la Directiva 93/119/CE del Consejo (5), relativa a la protección de los animales;

II.3. consisten solo en los subproductos animales siguientes:

a) partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;

b) partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

y

II.4. se han obtenido y preparado sin que entren en contacto con otros materiales que no cumplan las condiciones establecidas en las Decisiones citadas anteriormente y se han manipulado evitando su contaminación por agentes patógenos;

II.5. se han envasado en un envase final etiquetado con la indicación «ALIMENTO CRUDO PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA — NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO» o «SUBPRODUCTOS ANIMALES DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES DE PELETERÍA — NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO» y, a continuación, en cajas o envases que no tengan pérdidas, precintados oficialmente y etiquetados con la indicación «ALIMENTO CRUDO PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA — NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO» o «SUBPRODUCTOS ANIMALES DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES DE PELETERÍA — NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO», así como el nombre y la dirección del establecimiento de destino;

II.6. en el caso de alimentos crudos para animales de compañía:

a) se han preparado y almacenado en una planta autorizada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 18 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, y

b) se han analizado tomando al menos cinco muestras al azar de cada lote durante el almacenamiento (antes del envío) y cumplen las normas siguientes (6):

| | |
|---|---|
| Salmonela: | ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 |
| Enterobacteriaceae: | n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 gramo. |

▼M9

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.11.91; 05.11.99 o 23.09.90.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Naturaleza de la mercancía: seleccione «alimentos crudos para animales de compañía» o «subproducto animal».

**Parte II:**

(*) Táchese lo que no proceda.

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Decisión 79/542/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1976, por la que se confecciona una lista de terceros países o partes de terceros países, y se establecen las condiciones de certificación veterinaria, sanitaria y zoosanitaria, para la importación a la Comunidad de determinados animales vivos y de su carne fresca.

(3) DO L 295 de 25.10.2006, p. 1.

(4) Decisión 2000/585/CE de la Comisión, de 7 de septiembre de 2000, por la que se establecen las condiciones zoosanitarias y de sanidad pública, así como la certificación veterinaria aplicables a la importación de carne de caza silvestre, carne de caza de cría y carne de conejo procedente de terceros países y por la que se derogan las Decisiones 97/217/CE, 97/218/CE, 97/219/CE y 97/220/CE (DO L 251 de 6.10.2000, p. 1).

(5) Directiva 93/119/CE del Consejo, de 22 de diciembre de 1993, relativa a la protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza (DO L 340 de 31.12.1993, p. 21).

(6) Donde:

n = número de muestras que se someterán a ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼M9

## CAPÍTULO 3, LETRA E

**Certificado sanitario**

*de subproductos aromatizantes, para su uso en la fabricación de alimentos de animales de compañía, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO | I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO | I.10. Región de destino — Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Subproductos aromatizantes para su uso en la fabricación de alimentos de animales de compañía**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo ([1]), en particular su artículo 6 y el capítulo XIV de su anexo VIII, y certifica que los subproductos aromatizantes descritos más arriba:

II.1. consisten en subproductos animales que cumplen los requisitos de sanidad animal indicados más abajo;

II.2. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 18 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

II.3. se han preparado con subproductos animales consistentes exclusivamente en:

([2]) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

([2]) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— sangre de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria;]

([2]) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

([2]) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina, que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

([2]) *y/o* [— leche cruda de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales;]

([2]) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

([2]) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

([2]) *y/o* [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;]

([2]) *y/o* [— material de animales que han sido tratados con sustancias prohibidas de conformidad con la Directiva 96/22/CE, y cuya importación está permitida de conformidad con el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

II.4. se han transformado de acuerdo con lo establecido en el capítulo XIV del anexo VIII del Reglamento (CE) nº 1774/2002 para eliminar todos los agentes patógenos;

II.5. han sido examinados por la autoridad competente, tomando una muestra al azar inmediatamente antes del envío, y esta ha comprobado que cumplían las normas siguientes ([3]):

Salmonela: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 gramo;

II.6. el producto final:

([2]) *bien* [está envasado en envases nuevos o esterilizados]

([2]) *o bien* [se ha transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados con un desinfectante aprobado por la autoridad competente antes de su utilización]

y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO»;

II.7. el producto final se ha almacenado en un lugar cerrado;

II.8. el producto ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.04 o 05.11.91.

▼**M9**

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: define el subproducto aromatizante.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Donde:

n = número de muestras que se someterán a ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es superior a m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼M9

## CAPÍTULO 3, LETRA F

**Certificado sanitario**

*de subproductos animales (*) para la fabricación de alimentos de animales de compañía, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (3)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código | I.9. País de destino Cód. ISO | I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Proceso adicional ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Subproductos animales para la fabricación de alimentos de animales de compañía**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II.1. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que los subproductos animales descritos anteriormente:

II.1.1. consisten en subproductos animales que cumplen los requisitos de sanidad animal indicados más abajo;

II.1.2. se han obtenido en el territorio de ..... (2) de animales que:

(3) *bien* [a] han permanecido en este territorio desde su nacimiento o durante al menos los tres meses previos al sacrificio;]

(3) *o bien* [b] han sido matados en libertad en dicho territorio (4);]

II.1.3. se han obtenido de animales:

(3) *bien* [a] que proceden de explotaciones que:

i) no han tenido casos ni brotes de peste bovina, enfermedad vesicular porcina, enfermedad de Newcastle o influenza aviar altamente patógena en los 30 días previos, ni peste porcina clásica o africana en los 40 días previos, entre los animales sensibles a estas enfermedades, y se han cumplido las mismas condiciones en explotaciones situadas en un radio de 10 kilómetros en los 30 días previos, y

ii) no han tenido ningún caso ni brote de fiebre aftosa en los 60 días previos, y se han cumplido las mismas condiciones en las explotaciones situadas en un radio de 25 kilómetros en los 30 días previos, y

b) que:

i) no han sido sacrificados para erradicar epizootias,

ii) han permanecido en sus explotaciones de origen al menos los 40 días previos a su marcha y han sido transportados directamente al matadero sin estar en contacto con otros animales que no cumplían las mismas condiciones sanitarias,

iii) han sido sometidos a una inspección sanitaria *ante mortem* en el matadero en las 24 horas previas a su sacrificio y no presentaban ningún signo de las enfermedades citadas anteriormente a las que sean sensibles los animales en cuestión, y

iv) han sido tratados en el matadero antes del sacrificio o matanza, y durante los mismos, de acuerdo con las disposiciones pertinentes de la Directiva 93/119/CE del Consejo, relativa a la protección de los animales;

(3) *o bien* [a] que han sido capturados y matados en libertad en una zona:

i) en la que, en un radio de 25 kilómetros, no se ha producido entre los animales sensibles ningún caso ni brote de las enfermedades siguientes: fiebre aftosa, peste bovina, enfermedad de Newcastle o influenza aviar altamente patógena en los 30 días previos, ni peste porcina clásica o africana en los 40 días previos, y

ii) que está situada a más de 20 kilómetros de la frontera de otro territorio de un país o parte del mismo que no esté autorizado en estas fechas a exportar a la Comunidad Europea el material en cuestión, y

b) tras su sacrificio han sido transportados en un plazo de 12 horas a un centro de recogida para su refrigeración, e inmediatamente después a un establecimiento de carne de caza, o directamente a este último;]

II.1.4. se han obtenido en un establecimiento en torno al cual, en un radio de 10 kilómetros, no se ha producido en los 30 días previos ningún caso o brote de las enfermedades contempladas en el punto II.1.3 entre los animales sensibles a ellas o donde, en caso de enfermedad, la preparación de las materias primas que vayan a exportarse a la Comunidad Europea han sido autorizadas solo después de eliminar toda la carne y de lavar y desinfectar totalmente el establecimiento bajo el control de un veterinario oficial;

II.1.5. se han obtenido y preparado sin que entren en contacto con otros materiales que no cumplan las condiciones especificadas anteriormente, y se han manipulado evitando su contaminación por agentes patógenos;

II.1.6. se han envasado en envases nuevos que no tengan pérdidas y en contenedores precintados oficialmente y etiquetados con la indicación "MATERIA PRIMA DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA", así como el nombre y la dirección del establecimiento de destino en la UE;

II.1.7. consisten solo en los subproductos animales siguientes:

(3) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

(3) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(3) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

▼M9

| | | |
|---|---|---|
| (3) *y/o* | [— | antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina (5), que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;] |
| (3) *y/o* | [— | peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;] |
| (3) *y/o* | [— | subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;] |
| (3) *y/o* | [— | conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;] |
| (3) *y/o* | [— | materias primas derivadas de animales tratados con determinadas sustancias prohibidas en virtud de la Directiva 96/22/CE, destinadas a la elaboración de alimentos para animales de compañía, tal como se contempla en el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;] |
| II.1.8. | | han sido congelados en la planta de origen o han sido conservados de acuerdo con la legislación comunitaria de manera que se evite su deterioro entre el momento de su expedición y el de su entrega en la planta de destino; |
| II.1.9. | | en el caso de materias primas derivadas de animales tratados con determinadas sustancias prohibidas en virtud de la Directiva 96/22/CE, destinadas a la elaboración de alimentos para animales de compañía, tal como se contempla en el artículo 28 del Reglamento (CE) nº 1774/2002: |
| | a) | se han marcado en el tercer país antes de su entrada en el territorio de la Comunidad con una cruz de carbón vegetal licuado o carbono activado en todas las caras externas de cada bloque congelado, de forma que la marca cubra al menos el 70 % de la longitud diagonal del bloque y tenga una anchura de al menos 10 centímetros; |
| | b) | en el caso de material no congelado, se ha marcado en el tercer país antes de su entrada en el territorio de la Comunidad pulverizando sobre él carbón vegetal licuado o aplicándole polvo de carbón vegetal de tal manera que sea claramente visible en él, y |
| | c) | en el caso de subproductos animales compuestos de materias primas tratadas como se indica más arriba y de materias primas no tratadas, se han marcado todas las materias de acuerdo con lo establecido en las letras a) y b). |
| (3) (6) [II.2. | **Requisitos específicos** | |
| (3) (7) II.2.1. | | Los subproductos de este envío proceden de animales que han permanecido en el territorio mencionado en el punto II.1.2, en el que se aplican regularmente programas de vacunación contra la fiebre aftosa y se ejerce un control oficial del ganado bovino doméstico. |
| (3) (8) II.2.2. | | Los subproductos de este envío consisten solo en subproductos animales derivados de despojos acondicionados de rumiantes domésticos, madurados a una temperatura ambiente superior a 2 °C durante al menos tres horas, y en el caso de los músculos maseteros de bovinos y de carne deshuesada de animales domésticos, durante al menos 24 horas.] |

*Notas*

**Parte I:**

| | |
|---|---|
| — | Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada. |
| — | Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros. |
| — | Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto. |
| — | Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.11.91 o 05.11.99. |
| — | Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede). |
| — | Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación. |
| — | Casilla I.28: Fábrica: indique el número de control veterinario del establecimiento autorizado. |

▼M9

**Parte II:**

(*) Con exclusión de la sangre cruda, la leche cruda, las pieles, las pezuñas, los cuernos, las cerdas y las plumas (véanse los certificados específicos para la importación de estos productos).

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Nombre y código ISO del país de exportación tal como figuran en:

— la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo,

— el anexo de la Decisión 94/984/CE de la Comisión, y

— el anexo de la Decisión 2000/585/CE de la Comisión.

Deberá incluirse también el código ISO regional que figura en dicho anexo (cuando proceda para las especies sensibles).

(3) Táchese lo que no proceda.

(4) Solo para los países desde los que se autoriza la importación en la Comunidad Europea de carne de caza de las mismas especies animales destinada al consumo humano.

(5) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.

(6) Garantías adicionales cuando el material de rumiantes domésticos es originario de una zona de un país sudamericano o sudafricano, o parte del mismo, del que solo se permite la exportación a la Comunidad Europea de carne fresca madurada y deshuesada de rumiantes domésticos para el consumo humano. En el caso de despojos, solo se autorizan los despojos acondicionados de rumiantes domésticos, de los que se hayan retirado completamente los huesos, los cartílagos, la tráquea y los grandes bronquios, los ganglios linfáticos, el tejido conjuntivo adherido, la grasa y las mucosidades. Se autorizan también los músculos maseteros enteros de animales bovinos, con las incisiones realizadas de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VIII, punto 41, letra a), del anexo I de la Directiva 64/433/CEE del Consejo.

(7) Solo para algunos países sudamericanos.

(8) Solo para algunos países sudamericanos y sudafricanos.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 4, LETRA A

**Certificado sanitario**

*de suero de équidos para usos técnicos, con inclusión de los productos farmacéuticos, los reactivos de diagnóstico in vitro y los reactivos de laboratorio, que se enviará a la Comunidad Europea o transitará por ella* ([2])

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**30.02**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Especie
(Nombre científico)

Número de aprobación de los establecimientos
Fábrica

▼M9

**PAÍS**

**Suero de équidos para usos técnicos, con inclusión de los productos farmacéuticos, los reactivos de diagnóstico *in vitro* y los reactivos de laboratorio**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que el suero de équidos descrito anteriormente:

II.1. consiste en suero de équidos que cumple los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consiste exclusivamente en suero de équidos que no se destina al consumo humano o animal;

II.3. procede de un país en el que son de declaración obligatoria las enfermedades siguientes: peste equina africana, durina, muermo, encefalomielitis equina (en todas sus variedades, incluida la EEV), anemia infecciosa equina, estomatitis vesicular, rabia y ántrax;

II.4. ha sido obtenido, bajo la supervisión de un veterinario, de équidos que no presentaban signos clínicos de enfermedades infecciosas en el momento de la recogida del suero o de équidos que han sido sometidos a una inspección *ante mortem* en el momento del sacrificio;

II.5. ha sido obtenido de équidos que han permanecido desde su nacimiento en el territorio o, en caso de regionalización oficial con arreglo a la normativa comunitaria, en partes del territorio de un tercer país donde:

a) no se han registrado casos de encefalomielitis equina venezolana en los dos años previos,

b) no se han registrado casos de durina durante los seis meses previos, y

c) no se han registrado casos de muermo durante los seis meses previos;

II.6. ha sido obtenido de équidos que nunca han estado en una explotación sometida a prohibiciones por motivos zoosanitarios:

(2) *bien* [a) en el caso de la encefalomielitis equina, la fecha en que se sacrificaron todos los équidos enfermos antecede al menos en seis meses a la fecha en que se obtuvo,

b) en el caso de la anemia infecciosa, todos los animales afectados han sido sacrificados y los animales restantes han reaccionado negativamente a dos pruebas de Coggins efectuadas con un intervalo de tres meses,

c) en el caso de la estomatitis vesicular, se puso fin a la prohibición al menos seis meses antes de la fecha de obtención,

d) en el caso de la rabia, el último caso se registró al menos un mes antes de la fecha de obtención, y

e) en el caso del ántrax, el último caso se registró al menos 15 días antes de la fecha de obtención;

(2) *o bien* [todos los animales de las especies sensibles a la enfermedad presentes en la explotación han sido sacrificados y los locales desinfectados, al menos 30 días antes de la fecha de obtención (o en el caso del ántrax, al menos 15 días antes);]

II.7. ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación por agentes patógenos durante la producción, la manipulación y el envasado;

II.8. ha sido envasado en envases impermeables, cerrados herméticamente y etiquetados claramente con la indicación «suero de équidos» y el número de registro del establecimiento de recogida.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de control veterinario del establecimiento de recogida registrado.

▼**M9**

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 4, LETRA B

**Certificado sanitario**

*de hemoderivados no destinados al consumo humano, que podrían utilizarse como ingredientes para piensos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de lote |
|---|---|---|---|
| | | | |

▼M9

**PAÍS** **Hemoderivados que podrían utilizarse como ingredientes para piensos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que los hemoderivados descritos anteriormente:

II.1. consisten en hemoderivados que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consisten exclusivamente en hemoderivados que no se destinan al consumo humano;

II.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, y

II.4. se han preparado exclusivamente con (derivan exclusivamente de) los subproductos animales siguientes:

(2) *bien* [sangre de animales sacrificados, considerada apta para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destina a este fin por motivos comerciales;]

(2) *y/o* [sangre de animales sacrificados, declarada no apta para el consumo humano, pero que no presenta ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y procede de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

II.5. se han sometido:

(2) *bien* [a un tratamiento siguiendo el método ……. (3) descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002,]

(2) *o bien* [a un tratamiento y parámetros que garanticen que el producto cumple las normas microbiológicas fijadas en el capítulo I, punto 10, del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002,]

para eliminar los agentes patógenos;

II.6. han sido examinados por la autoridad competente, tomando una muestra al azar inmediatamente antes del envío, y esta ha comprobado que cumplían las normas siguientes (4):

Salmonela: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 gramo;

II.7. el producto final:

(2) *bien* [está envasado en envases nuevos o esterilizados]

(2) *o bien* [se ha transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados con un desinfectante aprobado por la autoridad competente antes de su utilización]

y etiquetados con la inscripción "NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO";

II.8. el producto final se ha almacenado en un lugar cerrado;

II.9. el producto final ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.11.91 o 05.11.99.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

▼**M9**

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Insertar el método 1 a 5 o 7, según proceda.

(4) Donde:

n = número de muestras que se someterán a ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no supera m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M13**

## CAPÍTULO 4 - LETRA C

**Certificado sanitario**

*de hemoderivados no tratatos, exceptuando los de los équidos, para la fabricación de productos técnicos, destinados al envío o al tránsito en (2) la Comunidad Europea*

PAÍS — Certificado veterinario para la UE

**Parte I: Detalles del envío**

| | | | |
|---|---|---|---|
| I.1. Expedidor<br>Nombre<br>Dirección<br>Tel.Nº | | I.2. Nº de referencia del certificado | I.2.a. |
| | | I.3. Autoridad central competente | |
| | | I.4. Autoridad local competente | |
| I.5. Destinatario<br>Nombre<br>Dirección<br>Código postal<br>Tel.Nº | | I.6. Persona responsable del envío en la UE<br>Nombre<br>Dirección<br>Código postal<br>Tel.Nº | |
| I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código | I.9. País de destino Cód. ISO | I.10. |
| I.11. Lugar de origen/lugar de captura<br>Nombre Número de autorización<br>Dirección | | I.12. Lugar de destino<br>Depósito Aduanero ☐<br>Nombre Número de autorización<br>Dirección<br>Código postal | |
| I.13. Lugar de carga | | I.14. Fecha de salida | |
| I.15. Medio de transporte<br>Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐<br>Vehículo de carretera ☐ Otros ☐<br>Identificación<br>Referencia documental: | | I.16. PIF de entrada a la UE | |
| | | I.17. | |
| I.18. Descripción de la mercancía | | I.19. Código del producto (Código NC)<br>**30.02** | |
| | | I.20. Número/Cantidad | |
| I.21. Temperatura de los productos<br>Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐ | | | I.22. Número de bultos |
| I.23. Nº del precinto y nº del contenedor | | | I.24. Tipo de embalaje |
| I.25. Mercancías certificadas para<br>Uso técnico ☐ | | | |
| I.26. Para tránsito a un país tercero exterior a la UE ☐<br>País tercero Cód. ISO | | I.27. Para importación o admisión en la UE ☐ | |

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos Fábrica | Número de lote |
|---|---|---|---|
| | | | |

▼**M13**

PAÍS

Hemoderivados no tratados, exceptuando los de los équidos, para productos técnicos

**Parte II: Certificatión**

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

| | |
|---|---|
| II. | Declaración sanitaria<br>El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 [1] y, en particular, su artículo 4, apartado 1, letra c), su artículo 6, y el capítulo IV de su anexo VIII, y certifica que los hemoderivados descritos anteriormente: |
| II.1. | consisten en hemoderivados que cumplen los requisitos sanitarios que se indican más abajo; |
| II.2. | consisten exclusivamente en hemoderivados que no se destinan al consumo humano o animal; |
| II.3. | se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de conformidad con el artículo 18 o en el establecimiento de recogida, y, si procede, con el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002 [2], exclusivamente con los subproductos animales siguientes: |
| [2] *bien* | [ — sangre de animales sacrificados, considerada apta para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destina a este fin por motivos comerciales; ] |
| [2] *y/o* | [ — sangre de animales sacrificados, declarada no apta para el consumo humano, pero que no presenta ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y procede de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria; ] |
| [2] *y/o* | [ — sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero, tras haber sido sometidos a una inspección ante mortem y, a resultas de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria; ] |
| [2] *y/o* | [ — sangre y hemoderivados procedentes de animales vivos que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales; ] |
| II.4. | la sangre a partir de la cual se fabrican tales productos ha sido recogida: |
| [2] *bien* | [ en mataderos autorizados con arreglo a la legislación comunitaria; ] |
| [2] *o* | [ en mataderos autorizados y supervisados por la autoridad competente del tercer país; ] |
| [2] *o* | [ de animales vivos en instalaciones autorizadas y supervisadas por la autoridad competente del tercer país; ] |
| [2] [II.5. | en el caso de los hemoderivados de animales pertenecientes a los órdenes de los *artiodáctilos, perisodáctilos* y *proboscídeos,* incluidos sus cruces, los productos proceden: |
| II.5.1. | de un país en el que no se ha registrado ningún caso de peste bovina, peste de los pequeños rumiantes ni fiebre del Valle del Rift en los 12 meses previos y en el que no se han realizado vacunaciones contra esas enfermedades como mínimo durante el mismo período. |
| [2] [II.5.2. *bien* | [ del territorio de un país o una región con el código … [3] en los que no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa en los 12 meses previos y en los que no se han realizado vacunaciones contra esa enfermedad como mínimo durante el mismo período ] |
| [2] [II.5.2. *o* | [ del territorio de un país o una región con el código … [3] en los que no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa en los 12 meses previos y en los que se están llevando a cabo y se están controlando oficialmente programas de vacunación contra esa enfermedad en rumiantes domésticos como mínimo durante el mismo período [4] ] ] |
| [2] [II.5.3. | Además, en el caso de los animales distintos de los *suidos* y los *tayasuidos:* |
| [2] *bien* | [ en el país o la región de origen no se ha registrado ningún caso de estomatitis vesicular ni fiebre aftosa [2] (incluida la presencia de animales seropositivos) en los 12 meses previos y no se han realizado vacunaciones contra esas enfermedades como mínimo durante el mismo período, ] |
| [2] *o* | [ en el país o la región de origen están presentes animales seropositivos a la estomatitis vesicular y a la lengua azul [2] [4] ] |
| [2] [II.5.4. | además, en el caso de los *suidos* y los *tayasuidos:* |
| [II.5.4.1. | [ en el país o la región de origen no se ha registrado ningún caso de enfermedad vesicular de los cerdos, peste porcina clásica y peste porcina africana al menos en los 12 meses previos y no se han realizado vacunaciones contra esas enfermedades en las especies sensibles como mínimo durante el mismo período ] |
| [2] [II.5.4.2. *bien* | [ en el país o la región de origen no se ha registrado ningún caso de estomatitis vesicular (incluida la presencia de animales seropositivos) en los 12 meses previos y no se han realizado vacunaciones contra esa enfermedad como mínimo durante el mismo período, ] |

▼M13

PAÍS

Hemoderivados no tratados, exceptuando los de los équidos, para productos técnicos

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

(2) [II.5.4.2. *o* [ en el país o la región de origen están presentes animales seropositivos a la estomatitis vesicular (4), ] ]

(2) [II.6. en el caso de los hemoderivados de aves de corral u otras especies aviares, los animales y los productos proceden del territorio de un país o de una región con el código … (5)]

que han estado libres de la enfermedad de Newcastle y de la influenza aviar altamente patógena, tal como se define en el Código sanitario para los animales terrestres de la OIE

que al menos en los 12 meses previos no han realizado vacunaciones contra la influenza aviar

en los que los animales de los que derivan los productos no fueron vacunados contra la enfermedad de Newcastle con vacunas preparadas a partir de una cepa madre del virus de la enfermedad de Newcastle con una patogenicidad superior a la de las cepas lentogénicas del virus. ]

II.7. el producto ha sido:

(2) *bien* [ envasado en bolsas o botellas nuevas o esterilizadas, ]

(2) *o* [ transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados antes de su utilización con un desinfectante aprobado por la autoridad competente, ]

el embalaje exterior o los contenedores llevan etiquetas con la indicación "NO DESTINADO AL CONSUMO HUMANO O ANIMAL";

II.8. el producto se ha almacenado en un almacenamiento cerrado;

II.9. se ha sometido al producto a todas las precauciones para evitar la contaminación con agentes patógenos durante el transporte.

**Notas**

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la Comunidad Europea: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito. Los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: el número de registro (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), el número de vuelo (aviones) o el nombre (barcos); si la mercancía se descarga y se vuelve a cargar debe informarse al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indíquese su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénense según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Código del territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, de la Decisión 79/542/CEE.

(4) En este caso, tras el control fronterizo previsto en la Directiva 97/78/CE, los productos deberán transportarse directamente a la planta técnica de destino, de conformidad con las condiciones establecidas en el artículo 8, apartado 4, de dicha Directiva.

(5) Código del territorio tal como figura en el anexo II, parte 1, de la Decisión 2006/696/CE.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota a la persona responsable del envío en la Comunidad Europea: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en letras de imprenta): Cargo y título:

Fecha: Firma:

Sello:»

▼**M13**

## CAPÍTULO 4 - LETRA D

**Certificado sanitario**

*de hemoderivados tratatos, exceptuando los de los équidos, para la fabricación de productos técnicos, destinados al envío o al tránsito en (2) la Comunidad Europea*

PAÍS — Certificado veterinario para la UE

**Parte I: Detalles del envío**

| | | | |
|---|---|---|---|
| I.1. Expedidor<br>Nombre<br>Dirección<br>Tel.Nº | | I.2. Nº de referencia del certificado | I.2.a. |
| | | I.3. Autoridad central competente | |
| | | I.4. Autoridad local competente | |
| I.5. Destinatario<br>Nombre<br>Dirección<br>Código postal<br>Tel.Nº | | I.6. Persona responsable del envío en la UE<br>Nombre<br>Dirección<br>Código postal<br>Tel.Nº | |
| I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código | I.9. País de destino Cód. ISO | I.10. |
| I.11. Lugar de origen/lugar de captura<br>Nombre Número de autorización<br>Dirección | | I.12. Lugar de destino<br>Depósito Aduanero ☐<br>Nombre Número de autorización<br>Dirección<br>Código postal | |
| I.13. Lugar de carga | | I.14. Fecha de salida | |
| I.15. Medio de transporte<br>Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐<br>Vehículo de carretera ☐ Otros ☐<br>Identificación<br>Referencia documental: | | I.16. PIF de entrada a la UE | |
| | | I.17. | |
| I.18. Descripción de la mercancía | | I.19. Código del producto (Código NC)<br>**30.02** | |
| | | I.20. Número/Cantidad | |
| I.21. Temperatura de los productos<br>Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐ | | | I.22. Número de bultos |
| I.23. Nº del precinto y nº del contenedor | | | I.24. Tipo de embalaje |
| I.25. Mercancías certificadas para<br>Uso técnico ☐ | | | |
| I.26. Para tránsito a un país tercero exterior a la UE ☐<br>País tercero Cód. ISO | | I.27. Para importación o admisión en la UE ☐ | |

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos Fábrica | Número de lote |
|---|---|---|---|
| | | | |

▼**M13**

PAÍS

Hemoderivados no tratados, exceptuando los de los équidos, para productos técnicos

**Parte II: Certificatión**

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

| | |
|---|---|
| II. | **Declaración sanitaria**<br>El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 ([1]) y, en particular, su artículo 4, apartado 1, letra c), su artículo 6, y el capítulo IV de su anexo VIII, y certifica que los hemoderivados descritos anteriormente: |
| II.1. | consisten en hemoderivados que cumplen los requisitos sanitarios que se indican más abajo; |
| II.2. | consisten exclusivamente en hemoderivados que no se destinan al consumo humano o animal; |
| II.3. | se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de conformidad con el artículo 18 o en el establecimiento de recogida, y, si procede, con el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002 ([2]), exclusivamente con los subproductos animales siguientes: |
| ([2]) *bien* | [ — sangre de animales sacrificados, considerada apta para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destina a este fin por motivos comerciales; ] |
| ([2]) *y/o* | [ — sangre de animales sacrificados, declarada no apta para el consumo humano, pero que no presenta ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y procede de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria; ] |
| ([2]) *y/o* | [ — sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero, tras haber sido sometidos a una inspección ante mortem y, a resultas de dicha inspección declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria; ] |
| ([2]) *y/o* | [ — sangre y hemoderivados procedentes de animales vivos que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales; ] |
| II.4. | la sangre a partir de la cual se fabrican tales productos ha sido recogida: |
| ([2]) *bien* | [ en mataderos autorizados con arreglo a la normativa comunitaria; ] |
| ([2]) *o* | [ en mataderos autorizados y supervisados por la autoridad competente del tercer país; ] |
| ([2]) *o* | [ de animales vivos en instalaciones aprobadas y supervisadas por la autoridad competente del tercer país. ] |
| ([2]) [II.5. | En el caso de los hemoderivados de *artiodáctilos, perisodáctilos* y *proboscídeos,* incluidos sus cruces, con excepción de los *suidos* y los *tayasuidos*, los productos se han sometido a uno de los tratamientos que se indican a continuación, garantizándose así la ausencia de agentes patógenos de la fiebre aftosa, la estomatitis vesicular, la peste bovina, la peste de los pequeños rumiantes, la fiebre del Valle del Rift y la lengua azul: |
| ([2]) *bien* | [ tratamiento térmico a una temperatura de 65 °C durante al menos tres horas, seguido de un control de eficacia, ] |
| ([2]) *o* | [ irradiación a 25 kGy mediante rayos gamma, seguida de un control de eficacia, ] |
| ([2]) *o* | [ modificación del pH a 5 durante dos horas, seguida de un control de eficacia, ] |
| ([2]) *o* | [ tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80 °C en toda su masa, seguido de un control de eficacia]] |
| ([2]) [II.6. | en el caso de los hemoderivados derivados de *suidos, tayasuidos,* aves de corral y otras especies aviares, los productos se han sometido a uno de los tratamientos que se indican a continuación, garantizándose así la ausencia de agentes patógenos de las siguientes enfermedades: fiebre aftosa, estomatitis vesicular, enfermedad vesicular de los cerdos, peste porcina clásica, peste porcina africana, enfermedad de Newcastle e influenza aviar altamente patógena, según proceda en función de las especies; |
| ([2]) *bien* | [ tratamiento térmico a una temperatura de 65 °C durante al menos tres horas, seguido de un control de eficacia, ] |
| ([2]) *o* | [ irradiación a 25 kGy mediante rayos gamma, seguida de un control de eficacia, ] |
| ([2]) *o* | [ tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80 °C, para *suidos/tayasuidos* ([2]), y de 70 °C, para aves de corral y otras especies aviares ([2] en toda su masa, seguido de un control de eficacia ] ] |
| ([2]) [II.7. | en el caso de los hemoderivados de especies distintas de las enumeradas en los puntos II.5. o II.6., los productos se han sometido al siguiente tratamiento (especifíquese): …] |
| II.8. | el producto ha sido: |
| ([2]) *bien* | [ embalado en bolsas o botellas nuevas o esterilizadas, ] |
| ([2]) *o* | [ transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados antes de su utilización con un desinfectante aprobado por la autoridad competente ] |
| | el embalaje exterior o los contenedores llevan etiquetas con la indicación "NO DESTINADO AL CONSUMO HUMANO O ANIMAL"; |

▼M13

PAÍS

Hemoderivados no tratados, exceptuando los de los équidos, para productos técnicos

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

II.9. el producto se ha almacenado en un almacenamiento cerrado;

II.10. se ha sometido al producto a todas las precauciones para evitar la contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

**Notas**

**Parte I:**

— Casilla I.6: persona responsable del envío en la Comunidad Europea: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito. Los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: el número de registro (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), el número de vuelo (aviones) o el nombre (barcos); si la mercancía se descarga y se vuelve a cargar debe informarse al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indíquese su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénense según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

**Parte II:**

([1]) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

([2]) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota a la persona responsable del envío en la Comunidad Europea: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en letras de imprenta): Cargo y título:

Fecha: Firma:

Sello:»

▼**M9**

## CAPÍTULO 5, LETRA A

**Certificado sanitario**

*de pieles frescas o refrigeradas de ungulados, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* ([2])

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

| | |
|---|---|
| I.1. Expedidor<br>Nombre<br>Dirección<br><br>Tel. | I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.<br>I.3. Autoridad central competente<br>I.4. Autoridad local competente |
| I.5. Destinatario<br>Nombre<br>Dirección<br><br>Código postal<br>Tel. | I.6. Persona responsable del envío en la UE<br>Nombre<br>Dirección<br><br>Código postal<br>Tel. |
| I.7. País de origen Cód. ISO — I.8. Región de origen Código | I.9. País de destino Cód. ISO — I.10. Región de destino Código |
| I.11. Lugar de origen/lugar de captura<br>Nombre — Número de autorización<br>Dirección | I.12. Lugar de destino<br>Depósito aduanero ☐<br>Nombre — Número de autorización<br>Dirección<br><br>Código postal |
| I.13. Lugar de carga | I.14. Fecha de salida |
| I.15. Medio de transporte<br>Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐<br>Vehículo de carretera ☐ Otros ☐<br>Identificación:<br>Referencia documental: | I.16. PIF de entrada a la UE<br>I.17. Números CITES |
| I.18. Descripción de la mercancía | I.19. Código del producto (Código SA)<br>I.20. Número/Cantidad |
| I.21. Temperatura de los productos<br>Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐ | I.22. Número de bultos |
| I.23. N° del precinto y nº del contenedor | I.24. Tipo de embalaje |
| I.25. Mercancías certificadas para<br>Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐ | |
| I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐<br>Tercer país — Cód. ISO | I.27. Para importación o admisión en la UE ☐ |

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Número de aprobación de los Fábrica | Peso neto |
|---|---|---|
| | | |

▼M9

**PAÍS** **Pieles frescas o refrigeradas de ungulados**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1), en particular su artículo 6 y el capítulo VI de su anexo VIII, y certifica que las pieles descritas más arriba:

II.1. se han obtenido a partir de animales (2):

a) sacrificados y cuyas canales son aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, o

b) sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

II.2. se han obtenido en un tercer país, o una parte de un tercer país en caso de regionalización con arreglo a la normativa comunitaria, del cual están autorizadas las importaciones de todas las categorías de carne fresca de las especies correspondientes, y que:

a) en los 12 meses previos al envío de los productos, ha estado libre de las enfermedades siguientes (3):

[— peste porcina clásica y peste porcina africana,]

[— peste bovina,]

y

b) ha estado libre de fiebre aftosa por lo menos durante los 12 meses previos al envío, y no ha realizado vacunaciones contra esta enfermedad durante dicho período (3);

II.3. se han obtenido:

[a partir de animales que han permanecido en el territorio del país de origen al menos durante los tres meses anteriores a su sacrificio o desde su nacimiento, en el caso de los animales de menos de tres meses;]

[en el caso de pieles de biungulados, a partir de animales que proceden de explotaciones donde no se ha producido ningún brote de fiebre aftosa durante los 30 días anteriores, y en un radio de 10 kilómetros no se ha registrado ningún caso de fiebre aftosa durante el mismo período;]

[en el caso de pieles de porcinos, a partir de animales que proceden de explotaciones en las que no se ha producido ningún brote de enfermedad vesicular porcina durante los 30 días anteriores ni de peste porcina clásica o africana durante los 40 días anteriores, y en un radio de 10 kilómetros no se ha registrado ningún caso de estas enfermedades en los 30 días anteriores;

[a partir de animales que han sido sometidos a una inspección sanitaria *ante mortem* en el matadero en las 24 horas anteriores a su sacrificio y no presentaban signo alguno de [fiebre aftosa], [peste bovina], [peste porcina clásica], [peste porcina africana] o [enfermedad vesicular porcina] (3);]

II.4. han sido objeto de las precauciones necesarias para evitar su recontaminación por agentes patógenos.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 41.01; 41.02 o 41.03.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

▼**M9**

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Suprima las enfermedades que no se aplican a las especies en cuestión.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 5, LETRA B

**Certificado sanitario**

*de pieles tratadas de ungulados que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* ([2])

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10. Región de destino — Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17. Números CITES

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Número de aprobación de los establecimientos

Especie (Nombre científico) — Fábrica — Peso neto

▼M9

**PAÍS** **Pieles tratadas de ungulados**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo ([1]), en particular su artículo 6 y el capítulo VI de su anexo VIII, y certifica que las pieles descritas más arriba:

II.1. se han obtenido a partir de animales ([2]):

a) sacrificados y cuyas canales son aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, o bien

b) sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, o bien

c) que no presentaban signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales ni fueron sacrificados para erradicar una enfermedad epizoótica;

([2]) *bien* [II.2. proceden de animales originarios de un tercer país, o de una parte de un tercer país en caso de regionalización con arreglo a la normativa comunitaria, de la lista establecida en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo ([3]), del cual está autorizada la importación de carne fresca de las especies correspondientes, y han sido:

([2]) *bien* [secadas;]

([2]) *o bien* [saladas en seco o en salmuera durante al menos 14 días antes de su expedición;]

([2]) *o bien* [saladas en seco o en salmuera en fecha de ..... y, de acuerdo con la declaración del transportista, se transportarán por barco y, debido a la duración de la travesía, se salarán durante al menos 14 días antes de llegar al puesto de inspección fronterizo de la CE;]

([2]) *o bien* [saladas durante 7 días con sal marina a la que se habrá añadido un 2 % de carbonato sódico;]

([2]) *o bien* [saladas con sal marina a la que se habrá añadido un 2 % de carbonato sódico en fecha de ..... y, de acuerdo con la declaración del transportista, se transportarán por barco y, debido a la duración de la travesía, se salarán durante al menos 7 días antes de llegar al puesto de inspección fronterizo de la CE;]]

([2]) *o bien* [II.2. proceden de animales originarios de un tercer país, o de una parte de un tercer país en caso de regionalización con arreglo a la normativa comunitaria, de la lista establecida en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, del cual **NO** está autorizada la importación de carne fresca de las especies correspondientes, y han sido:

([2]) *bien* [saladas durante 7 días con sal marina a la que se habrá añadido un 2 % de carbonato sódico;]

([2]) *o bien* [saladas con sal marina a la que se habrá añadido un 2 % de carbonato sódico en fecha de ..... y, de acuerdo con la declaración del transportista, se transportarán por barco y, debido a la duración de la travesía, se salarán durante al menos 7 días antes de llegar al puesto de inspección fronterizo de la CE;]

([2]) *o bien* [secadas durante 42 días a una temperatura mínima de 20 °C;]

II.3. el lote no ha estado en contacto con otros productos de origen animal ni con animales vivos que presenten riesgos de propagación de una enfermedad transmisible grave.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 41.01; 41.02 o 41.03.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

▼M9

| | |
|---|---|
| **Parte II:** | |
| (1) | DO L 273 de 10.10.2002, p. 1. |
| (2) | Táchese lo que no proceda. |
| (3) | DO L 146 de 14.6.1979, p. 15. |
| — | El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos. |
| — | Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo. |

Veterinario oficial

| | |
|---|---|
| Nombre y apellidos (en mayúsculas): | Cualificación y cargo: |
| Fecha: | Firma: |
| Sello: | |

▼M9

## CAPÍTULO 5, LETRA C

**Declaración oficial**

*sobre pieles tratadas de rumiantes y équidos que se han mantenido aislados durante 21 días o se transportarán ininterrumpidamente durante 21 días antes de su importación, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (1)

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10. Región de destino — Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17. Números CITES

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Especie (Nombre científico) — Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica — Peso neto

▼M9

**PAÍS**

**Pieles tratadas de rumiantes y équidos que se han mantenido aisladas durante 21 días o se transportarán ininterrumpidamente durante 21 días antes de su importación**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Declaración**

El abajo firmante declara que las pieles descritas más arriba:

II.1. se han obtenido de animales (1):

a) sacrificados y cuyas canales son aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, o bien

b) sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, o bien

c) que no presentaban signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales ni fueron sacrificados para erradicar una enfermedad epizoótica;

II.2. han sido:

(1) *bien* [secadas;]

(1) *o bien* [saladas en seco o en salmuera durante al menos 14 días antes de su expedición;]

(1) *o bien* [saladas durante 7 días con sal marina a la que se habrá añadido un 2 % de carbonato sódico;]

II.3. no han estado en contacto con otros productos de origen animal ni con animales vivos que supongan un riesgo de propagación de una enfermedad transmisible grave;

(1) *bien* [II.4. han estado aisladas durante los 21 días previos al envío bajo supervisión oficial después del tratamiento descrito en punto II.2.]

(1) *o bien* [II.4. de acuerdo con la declaración del transportista, se prevé que el transporte dure al menos 21 días.]

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 41.01; 41.02 o 41.03.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

**Parte II:**

(1) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: la presente declaración se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 6, LETRA A

**Certificado sanitario**

*de trofeos de caza tratados de aves y ungulados, consistentes únicamente en huesos, cuernos, pezuñas, garras, astas, dientes o pieles, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* ([2])

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación:
Referencia documental:

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17. Números CITES

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21.

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de bultos |
|---|---|---|
| | | |

▼**M9**

**PAÍS**

**Trofeos de caza tratados de aves y ungulados consistentes únicamente en huesos, cuernos, pezuñas, garras, astas, dientes o pieles**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que los trofeos de caza descritos anteriormente:

II.1. se han envasado inmediatamente después de su tratamiento, sin haber estado en contacto con otros productos de origen animal que pudieran contaminarlos, en envases individuales, transparentes y cerrados para evitar toda contaminación posterior;

(2) *bien* [II.2. en el caso de los trofeos de caza consistentes únicamente en pieles, estas:

(2) *bien* [han sido secadas;]

(2) *o bien* [han sido saladas en seco o en salmuera durante al menos 14 días antes de su expedición;]

(2) *o bien* [han sido saladas en seco o en salmuera en fecha de ..... y, de acuerdo con la declaración del transportista, se transportarán por barco y, debido a la duración de la travesía, se salarán durante al menos 14 días antes de llegar al puesto de inspección fronterizo de la CE;]

(2) *o bien* [II.2. en el caso de trofeos consistentes exclusivamente en huesos, cuernos, pezuñas, garras, astas o dientes, estos:

a) han permanecido inmersos en agua hirviendo durante el tiempo necesario para que se desprenda de ellos todo material distinto de los huesos, cuernos, pezuñas, garras, astas o dientes, y

b) se han desinfectado con un producto autorizado por la autoridad competente, especialmente con peróxido de hidrógeno cuando se trate de partes óseas.]

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.05; 05.06; 05.07 o 97.05.

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: para el tipo de mercancía, elija una o varias de las posibilidades siguientes: [huesos], [cuernos], [pezuñas], [garras], [astas], [dientes] o [pieles].

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

| Nombre y apellidos (en mayúsculas): | Cualificación y cargo: |
|---|---|
| Fecha: | Firma: |
| Sello: | |

▼**M9**

## CAPÍTULO 6, LETRA B

**Certificado sanitario**

*de trofeos de caza de aves y ungulados consistentes en partes enteras no tratadas, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* ([2])

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código | I.9. País de destino Cód. ISO | I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación:
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17. Números CITES

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21.

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Especie (Nombre científico) Número de bultos

▼M9

**PAÍS** **Trofeos de caza de aves y ungulados consistentes en partes enteras no tratadas**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que los trofeos de caza descritos anteriormente:

(2) *bien* [II.1. por lo que respecta a los trofeos de caza de animales de pezuña hendida, salvo los porcinos:

a) ..... (región) ha estado libre de fiebre aftosa y peste bovina al menos durante los 12 meses anteriores, período durante el que no ha practicado vacunación alguna contra estas enfermedades, y

b) los trofeos descritos anteriormente:

i) se han obtenido de animales cazados en el territorio de dicha región, que está autorizada a exportar carne fresca de las especies domésticas sensibles correspondientes y, en los 60 últimos días, no ha estado sujeta a restricciones de sanidad animal consecutivas a brotes de enfermedades a las que sean sensibles estos animales, y

ii) proceden de animales cazados a una distancia de al menos 20 kilómetros de la frontera de otro tercer país, o parte de un tercer país, que no esté autorizado a exportar a la Comunidad trofeos de caza no tratados de animales de pezuña hendida diferentes de los porcinos;]

(2) *o bien* [II.1. por lo que respecta a los jabalíes:

a) ..... (región) ha estado libre de peste porcina clásica, peste porcina africana, enfermedad vesicular porcina, fiebre aftosa y encefalomielitis enteroviral porcina (enfermedad de Teschen) durante al menos los últimos 12 meses, período durante el que no ha practicado vacunación alguna contra ninguna de estas enfermedades, y

b) los trofeos de caza descritos anteriormente:

i) se han obtenido de animales cazados en dicha región, que está autorizada a exportar carne fresca de las especies domésticas sensibles correspondientes y que, en los 60 últimos días, no ha estado sujeta a restricciones de sanidad animal consecutivas a brotes de enfermedades a las que sean sensibles estos animales, y

ii) proceden de animales cazados a una distancia de al menos 20 kilómetros de la frontera de otro tercer país, o parte de un tercer país, que no esté autorizado a exportar a la Comunidad trofeos de caza no tratados de jabalíes;]

(2) *o bien* [II.1. por lo que respecta a los trofeos de solípedos, los trofeos de caza descritos anteriormente se han obtenido de solípedos salvajes cazados en el territorio del país exportador especificado más arriba;]

(2) *o bien* [II.1. por lo que respecta a los trofeos de aves de caza:

a) ..... (región) está libre de influenza aviar altamente patógena y enfermedad de Newcastle, y

b) los trofeos de caza descritos anteriormente han sido obtenidos de aves de caza salvajes cazadas en esta región, que en los últimos 30 días no ha estado sujeta a restricciones de sanidad animal consecutivas a brotes de enfermedades a las que sean sensibles estas aves;]

II.2. han sido envasados, inmediatamente después de su tratamiento, sin haber estado en contacto con otros productos de origen animal que pudieran contaminarlos, en envases individuales, transparentes y cerrados para evitar cualquier contaminación posterior.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.05; 05.06 o 05.07.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

▼**M9**

| | |
|---|---|
| **Parte II:** | |
| (1) | DO L 273 de 10.10.2002, p. 1. |
| (2) | Táchese lo que no proceda. |
| — | El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos. |
| — | Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo. |

Veterinario oficial

| | |
|---|---|
| Nombre y apellidos (en mayúsculas): | Cualificación y cargo: |
| Fecha: | Firma: |
| Sello: | |

▼**M9**

## CAPÍTULO 7, LETRA A

**Certificado sanitario**

*de cerdas procedentes de terceros países o regiones de terceros países libres de peste porcina africana, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO — I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO — I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**05.02**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías
Número de aprobación de los establecimientos
Fábrica — Número de bultos — Peso neto

▼M9

**PAÍS**

**Cerdas procedentes de terceros países o regiones de terceros países libres de peste porcina africana**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo ([1]) y certifica que:

II.1. las cerdas descritas más arriba proceden de cerdos del país de origen, sacrificados en un matadero de dicho país;

II.2. los cerdos de los que se han obtenido las cerdas no han dado signos de enfermedades transmisibles a los seres humanos o los animales en la inspección realizada durante la matanza y no se han sacrificado para erradicar epizootias;

II.3. el país o la región de origen, en caso de regionalización con arreglo a la normativa comunitaria, han estado libres de peste africana durante al menos los 12 últimos meses;

II.4. las cerdas están secas y en envases bien cerrados.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de control veterinario del establecimiento registrado.

**Parte II:**

([1]) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

([2]) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

| Nombre y apellidos (en mayúsculas): | Cualificación y cargo: |
|---|---|
| Fecha: | Firma: |
| Sello: | |

▼**M9**

## CAPÍTULO 7, LETRA B

**Certificado sanitario**

*de cerdas, procedentes de terceros países o regiones de terceros países no indemnes de peste porcina africana, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* ([2])

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**05.02**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías
Número de aprobación de los establecimientos
Fábrica — Número de bultos — Peso neto

▼M9

**PAÍS**

**Cerdas procedentes de terceros países o regiones de terceros países no indemnes de peste porcina africana**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que:

II.1. las cerdas descritas más arriba proceden de cerdos del país de origen, sacrificados en un matadero de dicho país;

II.2. los cerdos de los que se han obtenido las cerdas no han dado signos de enfermedades transmisibles a los seres humanos o los animales en la inspección realizada durante la matanza y no se han sacrificado para erradicar epizootias;

II.3. las cerdas indicadas más arriba se han:

(2) *bien* [hervido;]

(2) *o bien* [teñido;]

(2) *o bien* [blanqueado;]

II.4. las cerdas están secas y en envases bien cerrados.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de control veterinario del establecimiento registrado.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 8

**Certificado sanitario**

*de subproductos animales (*) para usos técnicos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (3)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO — I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO — I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Dirección
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Número de aprobación de los establecimientos

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Subproductos animales para usos técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II.1. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que los subproductos animales descritos anteriormente:

II.1.1. consisten en subproductos animales que cumplen los requisitos de sanidad animal indicados más abajo;

II.1.2. se han obtenido en el territorio de ..... (2) de animales que:

(3) *bien* [a) han permanecido en este territorio desde su nacimiento o durante al menos los tres meses previos al sacrificio;]

(3) *o bien* [b) han sido matados en libertad en dicho territorio (4);]

II.1.3. se han obtenido de animales:

(3) *bien* [a) que proceden de explotaciones que:

i) no han tenido casos ni brotes de peste bovina, enfermedad vesicular porcina, enfermedad de Newcastle o influenza aviar altamente patógena en los 30 días previos, ni peste porcina clásica o africana en los 40 días previos, entre los animales sensibles a estas enfermedades, y se han cumplido las mismas condiciones en explotaciones situadas en un radio de 10 kilómetros en los 30 días previos, y

ii) no han tenido ningún caso ni brote de fiebre aftosa en los 60 días previos, y se han cumplido las mismas condiciones en las explotaciones situadas en un radio de 25 kilómetros en los 30 días previos, y

b) que:

i) no han sido sacrificados para erradicar epizootias,

ii) han permanecido en sus explotaciones de origen al menos los 40 días previos a su marcha y han sido transportados directamente al matadero sin estar en contacto con otros animales que no cumplían las mismas condiciones sanitarias,

iii) han sido sometidos a una inspección sanitaria *ante mortem* en el matadero en las 24 horas previas a su sacrificio y no presentaban ningún signo de las enfermedades citadas anteriormente a las que sean sensibles los animales en cuestión, y

iv) han sido tratados en el matadero antes del sacrificio o matanza, y durante los mismos, de acuerdo con las disposiciones pertinentes de la Directiva 93/119/CE del Consejo, relativa a la protección de los animales;]

(3) *o bien* [a) que han sido capturados y matados en libertad en una zona:

i) en la que, en un radio de 25 kilómetros, no se ha producido entre los animales sensibles ningún caso ni brote de las enfermedades siguientes: fiebre aftosa, peste bovina, enfermedad de Newcastle o influenza aviar altamente patógena en los 30 días previos, ni peste porcina clásica o africana en los 40 días previos, y

ii) que está situada a más de 20 kilómetros de la frontera de otro territorio de un país, o parte del mismo, que no esté autorizado en estas fechas a exportar a la Comunidad Europea el material en cuestión, y

b) que tras su sacrificio han sido transportados en un plazo de 12 horas a un centro de recogida para su refrigeración, e inmediatamente después a un establecimiento de carne de caza, o directamente a este último;]

II.1.4. se han obtenido en un establecimiento en torno al cual, en un radio de 10 kilómetros, no se ha producido en los 30 días previos ningún caso o brote de las enfermedades contempladas en el punto II.1.3 entre los animales sensibles a ellas o donde, en caso de enfermedad, la preparación de las materias primas que vayan a exportarse a la Comunidad Europea ha sido autorizada solo después de eliminar toda la carne y de lavar y desinfectar totalmente el establecimiento bajo el control de un veterinario oficial;

II.1.5. se han obtenido y preparado sin que entren en contacto con otros materiales que no cumplan las condiciones especificadas anteriormente, y se han manipulado evitando su contaminación por agentes patógenos;

II.1.6. se han envasado en envases nuevos que no tengan pérdidas y en contenedores precintados oficialmente y etiquetados con la indicación "MATERIA PRIMA DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A USOS TÉCNICOS", así como el nombre y la dirección del establecimiento de destino en la UE;

II.1.7. consisten solo en los subproductos animales siguientes:

(3) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

(3) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(3) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

(3) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina (5), que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

(3) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

▼M9

| | |
|---|---|
| (3) *y/o* | [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;] |
| (3) *y/o* | [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;] |
| (3) *y/o* | [— peletería de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a los seres humanos o los animales;] |
| II.1.8. | han sido congelados en la planta de origen o han sido conservados de acuerdo con la legislación comunitaria de manera que se evite su deterioro entre el momento de su expedición y el de su entrega en la planta de destino. |
| (3) (6) [II.2. | **Requisitos específicos** |
| (3) (7) II.2.1. | Los subproductos de este envío proceden de animales que se han obtenido en el territorio mencionado en el punto II.1.2, en el que se aplican regularmente programas de vacunación contra la fiebre aftosa y se ejerce un control oficial del ganado bovino doméstico. |
| (3) (8) II.2.2. | Los subproductos de este envío consisten en subproductos animales derivados de despojos o carne deshuesada.] |

*Notas*

**Parte I:**

| | |
|---|---|
| — | Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada. |
| — | Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros. |
| — | Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto. |
| — | Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.11.91; 05.11.99 o 30.01. |
| — | Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede). |
| — | Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación. |
| — | Casilla I.28: Fábrica: indique el número de control veterinario del establecimiento autorizado. |

**Parte II:**

| | |
|---|---|
| (*) | Con exclusión de la sangre cruda, la leche cruda, las pieles, las cerdas y las plumas (véanse los certificados específicos para la importación de estos productos). |
| (1) | DO L 273 de 10.10.2002, p. 1. |
| (2) | Nombre y código ISO del país de exportación tal como figuran en:<br>— la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo,<br>— el anexo de la Decisión 94/984/CE de la Comisión, y<br>— el anexo de la Decisión 2000/585/CE de la Comisión.<br>Deberá incluirse también el código ISO regional que figura en dicho anexo (cuando proceda para las especies sensibles). |
| (3) | Táchese lo que no proceda. |
| (4) | Solo para los países desde los que se autoriza la importación en la Comunidad Europea de carne de caza de las mismas especies animales destinada al consumo humano. |
| (5) | Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas. |
| (6) | Garantías adicionales cuando el material de rumiantes domésticos es originario de una zona de un país sudamericano o sudafricano, o parte del mismo, del que solo se permite la exportación a la Comunidad Europea de carne fresca madurada y deshuesada de rumiantes domésticos para el consumo humano. En el caso de despojos, solo se autorizan los despojos acondicionados de rumiantes domésticos, de los que se hayan retirado completamente los huesos, los cartílagos, la tráquea y los grandes bronquios, los ganglios linfáticos, el tejido conjuntivo adherido, la grasa y las mucosidades. Se autorizan también los músculos maseteros enteros de animales bovinos, con las incisiones realizadas de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VIII, punto 41, letra a), del anexo I de la Directiva 64/433/CEE del Consejo. |
| (7) | Solo para algunos países sudamericanos. |
| (8) | Solo para algunos países sudamericanos y sudafricanos. |
| — | El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos. |
| — | Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo. |

Veterinario oficial

| | |
|---|---|
| Nombre y apellidos (en mayúsculas): | Cualificación y cargo: |
| Fecha: | Firma: |
| Sello: | |

▼**M9**

## CAPÍTULO 9

### Certificado sanitario

*de aceite de pescado no destinado al consumo humano, para uso como ingrediente para piensos o con fines técnicos, que se enviará a la Comunidad Europea o transitará por ella* ([2])

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO — I.8.

I.9. País de destino — Cód. ISO — I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼**M9**

**PAÍS** **Aceite de pescado para uso como ingrediente para piensos o con fines técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que el aceite de pescado descrito anteriormente:

II.1. consiste en aceite de pescado que cumple los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. contiene exclusivamente aceite de pescado que no se destina al consumo humano;

II.3. se ha preparado y almacenado en una planta específica aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002;

II.4. se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

(2) *bien* [— antiguos alimentos derivados de pescado, diferentes de los residuos de cocina (3), que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero no entrañan riesgo alguno para el ser humano ni los animales;]

(2) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

(2) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

II.5. y:

a) se ha transformado de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo IV del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002 para eliminar todos los agentes patógenos;

b) no ha estado en contacto con otros tipos de aceite, incluidas las grasas extraídas de otras especies animales, y

(2) *bien* [c) se ha envasado en envases nuevos o limpios y se han tomado las precauciones necesarias para evitar su contaminación,]

(2) *o bien* [c) se ha transportado desde la planta de fabricación —si se transporta a granel, directamente al buque o los depósitos de costa o directamente a las plantas— en depósitos o cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna inspeccionados y considerados limpios antes de su utilización, con inclusión de los tubos y las bombas,]

y etiquetados con la indicación "NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO".

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 15.04 o 15.18.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 10, LETRA A

**Certificado sanitario**

*de grasas extraídas no destinadas al consumo humano, para uso como ingredientes para piensos o con fines técnicos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (4)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO I.8.

I.9. País de destino Cód. ISO I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación:
Referencia documental:

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para:
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Grasas extraídas no destinadas al consumo humano, para uso como ingredientes para piensos o con fines técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que las grasas extraídas descritas anteriormente:

II.1. consisten en grasas extraídas que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consisten en grasas extraídas que no se destinan al consumo humano;

II.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, el capítulo II del anexo C de la Directiva 77/99/CEE del Consejo (2) o el capítulo IX del anexo 1 de la Directiva 92/118/CEE del Consejo (3), con objeto de eliminar los agentes patógenos;

II.4. se han preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

(4) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

(4) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(4) *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(4) *y/o* [— sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(4) *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

(4) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina (5), que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

(4) *y/o* [— leche de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a los seres humanos o los animales;]

(4) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

(4) *y/o* [— subproductos de pescado procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

(4) *y/o* [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;]

II.5. si proceden de animales rumiantes, se han purificado de forma que los niveles máximos de impurezas insolubles totales restantes no superen el 0,15 % en peso;

II.6. y:

a) se han transformado de acuerdo con el capítulo IV del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002, o se han tratado de acuerdo con las Directivas 77/99/CEE o 92/118/CEE, para eliminar los agentes patógenos, y

(4) *bien* [b) se han envasado en envases nuevos o limpios y se han tomado las precauciones necesarias para evitar su contaminación,]

(4) *o bien* [b) se han transportado desde la planta de fabricación — si se transportan a granel, directamente al buque o los depósitos de costa o directamente a las plantas — en depósitos o cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna inspeccionados y considerados limpios antes de su utilización, con inclusión de los tubos y las bombas,]

y etiquetados con la indicación "NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO".

▼**M9**

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 15.02; 15.03; 15.04; 15.05; 15.06; 15.16.10; 15.17 o 15.18.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) DO L 26 de 31.1.1977, p. 85.

(3) DO L 62 de 15.3.1993, p. 49.

(4) Táchese lo que no proceda.

(5) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 10, LETRA B

**Certificado sanitario**

*de grasas extraídas no destinadas al consumo humano, para uso con fines técnicos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO I.8.

I.9. País de destino Cód. ISO I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación:
Referencia documental:

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Número de aprobación de los establecimientos

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Grasas extraídas para uso con fines técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que las grasas extraídas descritas anteriormente:

II.1. consisten en grasas extraídas que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consiste en grasas extraídas que no se destinan al consumo humano o animal;

II.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 13 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, para eliminar los agentes patógenos;

II.4. se han preparado con los subproductos animales siguientes:

(2) *bien* [materiales de la categoría 2 (3);]

(2) *o bien* [una mezcla de materiales de la categoría 2 y de la categoría 3 (4);]

II.5. si proceden de animales rumiantes, se han purificado de forma que los niveles máximos de impurezas insolubles totales restantes no superen el 0,15 % en peso;

II.6. y:

a) se han transformado de acuerdo con el capítulo XII del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002 para eliminar todos los agentes patógenos, y

(2) *bien* [b) se han envasado en envases nuevos o limpios y se han tomado las precauciones necesarias para evitar su contaminación,]

(2) *o bien* [b) se han transportado desde la planta de fabricación — si se transportan a granel, directamente al buque o los depósitos de costa o directamente a las plantas — en depósitos o cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna inspeccionados y considerados limpios antes de su utilización, con inclusión de los tubos y las bombas,]

y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO O ANIMAL».

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 15.01; 15.02; 15.03; 15.04; 15.05; 15.06; 15.16.10; 15.17 o 15.18.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Lista de materiales de la categoría 2:

a) todos los materiales de origen animal recogidos al depurar las aguas residuales de mataderos distintos de los mataderos a los que se aplica el artículo 4, apartado 1, letra d), o de plantas de transformación de la categoría 2, incluidos los residuos de cribado, los materiales de desarenado, la mezcla de grasa y aceite y los lodos, así como los materiales extraídos de las tuberías de desagüe de las citadas instalaciones;

b) productos de origen animal que contengan residuos de los medicamentos veterinarios y contaminantes enumerados en el grupo B, puntos 1 y 2, del anexo I de la Directiva 96/23/CE, si tales residuos superan el nivel permitido por la legislación comunitaria;

c) productos de origen animal distintos del material de la categoría 1 importados de terceros países y que en las inspecciones que prevé la legislación comunitaria no cumplan los requisitos veterinarios para su importación en la Comunidad, a menos que se devuelvan o que se acepte su importación con las restricciones que establece la legislación comunitaria;

▼M9

d) animales o partes de animales, distintos de los mencionados en el artículo 4, cuya muerte no se deba al sacrificio para el consumo humano, con inclusión de los animales sacrificados para erradicar una enfermedad epizoótica;

e) mezclas de material de la categoría 2 con material de la categoría 3, incluido cualquier material destinado a la transformación en una planta de transformación de la categoría 2, y

f) subproductos animales distintos del material de las categorías 1 o 3.

([4]) Lista de materiales de la categoría 3:

a) partes de animales sacrificados, aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;

b) partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

c) pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

d) sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

e) subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;

f) antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina, que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;

g) leche de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a los seres humanos o los animales;

h) peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;

i) subproductos de pescado procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano;

j) conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presenten signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 11

### Certificado sanitario

*de gelatina y colágeno no destinados al consumo humano, para uso como ingredientes para piensos o con fines técnicos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* ([2])

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO — I.8.

I.9. País de destino — Cód. ISO — I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Gelatina y colágeno no destinados al consumo humano, para uso como ingredientes para piensos o con fines técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que la gelatina/el colágeno (2) que se describe más arriba:

II.1. consiste en gelatina/colágeno (2) que cumple los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consiste exclusivamente en gelatina/colágeno (2) que no se destina al consumo humano;

II.3. se ha preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, para eliminar los agentes patógenos;

II.4. se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

(2) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

(2) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— subproductos animales procedentes de la elaboración de productos destinados al consumo humano;]

(2) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina (3), que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

(2) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

(2) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

II.5. la gelatina/el colágeno (2):

a) se ha envasado, embalado, almacenado y transportado en condiciones de higiene satisfactorias y, en particular, las operaciones de envasado y embalaje se han realizado en un local específico y solo se han utilizado conservantes autorizados de acuerdo con la legislación comunitaria.

Los embalajes y envases de gelatina/colágeno (2) llevan la indicación "GELATINA/COLÁGENO (2) APTA/O (2) PARA EL CONSUMO ANIMAL", y

(2) *bien* [b) en el caso de la gelatina, se ha producido mediante un procedimiento que garantiza que el material de la categoría 3 sin transformar se somete a un tratamiento con ácidos o bases, seguido de uno o más aclarados, para ajustar el pH, extracción mediante uno o varios calentamientos sucesivos, seguidos de un proceso de purificación mediante filtración y esterilización, para eliminar los agentes patógenos.]

(2) *o bien* [b) en el caso del colágeno, se ha producido mediante un procedimiento que garantiza que el material de la categoría 3 sin transformar se somete a un tratamiento con lavado, ajuste del pH con ácidos y bases, seguido de uno o más aclarados, filtración y extrusión, para eliminar los agentes patógenos.]

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 35.03 o 35.04.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Naturaleza de la mercancía: seleccione la gelatina o el colágeno.
Fábrica: indique el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

▼**M9**

| | |
|---|---|
| **Parte II:** | |
| (1) | DO L 273 de 10.10.2002, p. 1. |
| (2) | Táchese lo que no proceda. |
| (3) | Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas. |
| — | El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos. |
| — | Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo. |

Veterinario oficial

| | |
|---|---|
| Nombre y apellidos (en mayúsculas): | Cualificación y cargo: |
| Fecha: | Firma: |
| Sello: | |

▼**M9**

## CAPÍTULO 12

**Certificado sanitario**

*de proteína hidrolizada, fosfato dicálcico y fosfato tricálcico no destinados al consumo humano, para su uso como ingredientes para piensos o con fines técnicos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO — I.8.

I.9. País de destino — Cód. ISO — I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼**M9**

**PAÍS**

**Proteína hidrolizada, fosfato dicálcico y fosfato tricálcico para uso como ingredientes parapiensos o con fines técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que la proteína hidrolizada/el fosfato dicálcico/el fosfato tricálcico (2) que se describe más arriba:

II.1. consiste en proteína hidrolizada/fosfato dicálcico/fosfato tricálcico (2) que cumple los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consiste exclusivamente en proteína hidrolizada/fosfato dicálcico/fosfato tricálcico (2) que no se destina al consumo humano;

II.3. se ha preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, para eliminar los agentes patógenos;

II.4. se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

(2) *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

(2) *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

(2) *y/o* [— subproductos animales procedentes de la elaboración de productos destinados al consumo humano;]

(2) *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina (3), que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

(2) *y/o* [— leche cruda de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de ese producto a los seres humanos o los animales;]

(2) *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

(2) *y/o* [— subproductos frescos de pescado procedentes de instalaciones industriales que fabrican productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

(2) *y/o* [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;]

II.5. la proteína hidrolizada/el fosfato dicálcico/el fosfato tricálcico (2):

a) se ha envasado y embalado en envases etiquetados con la indicación "NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO", se ha almacenado y transportado en condiciones de higiene satisfactorias y, en particular, las operaciones de envasado y embalaje se han realizado en un local específico y solo se han utilizado conservantes autorizados de acuerdo con la legislación comunitaria, y

(2) *bien* [b) en el caso de la proteína hidrolizada, se ha producido mediante un proceso que incluye las medidas apropiadas para reducir al mínimo la contaminación de la materia prima de la categoría 3.

En el caso de proteína hidrolizada procedente total o parcialmente de pieles de rumiantes, se ha producido en una planta de transformación destinada únicamente a la producción de proteínas hidrolizadas, por un procedimiento que incluye la preparación de las materias primas de la categoría 3 mediante encurtido, encalado y lavado intensivo, seguido de:

i) la exposición del material a un pH superior a 11 durante más de tres horas a una temperatura superior a 80 °C, seguida de un tratamiento térmico a más de 140 °C durante 30 minutos a más de 3,6 bares, y

ii) la exposición del material a un pH comprendido entre 1 y 2 y, a continuación, a un pH superior a 11, seguida de un tratamiento térmico a 140 °C durante 30 minutos a 3 bares.]

▼M9

(2) *o bien* [b] en el caso del fosfato dicálcico, se ha producido mediante un proceso que garantice que:

i) todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido hidroclorhídrico diluido (de una concentración mínima del 4 % y un pH inferior a 1,5) durante un período mínimo de dos días,

ii) a continuación, el líquido fosfórico obtenido se somete a un tratamiento con cal, del cual resulta un precipitado de fosfato dicálcico con un pH comprendido entre 4 y 7, y

iii) por último, el precipitado se deja secar al aire durante 15 minutos con una temperatura de entrada comprendida entre 270 °C y 325 °C y una temperatura de salida comprendida entre 60 °C y 65 °C.]

(2) *o bien* [b] en el caso del fosfato tricálcico, se ha producido mediante un proceso que garantice que:

i) todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente, se desgrasa con flujo contrario de agua caliente (esquirlas inferiores a 14 mm),

ii) se calienta de manera continua con vapor a una temperatura de 145 °C durante 30 minutos a 4 bares,

iii) el caldo de la proteína se separa de la hidroxiapatita (fosfato tricálcico) mediante centrifugado, y

iv) el fosfato tricálcico se granula después de secarlo en un lecho fluidificado con aire a 200 °C.]

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 28.35 o 35.04.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Naturaleza de la mercancía: especifique si se trata de fosfato proteínico, fosfato dicálcico o fosfato tricálcico.
Fábrica: indique el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 13

**Certificado sanitario**

*de subproductos de la apicultura que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código

I.9. País de destino Cód. ISO | I.10. Región de destino Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Peso neto |
|---|---|---|---|
| | | | |

▼M9

**PAÍS** **Subproductos de la apicultura**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1), en particular su artículo 6 y el capítulo IX de su anexo VIII, y certifica que los subproductos de la apicultura descritos más arriba:

II.1. proceden de una zona en la que deben notificarse oficialmente las enfermedades indicadas a continuación y que no está sujeta a prohibiciones asociadas con la presencia de dichas enfermedades:

a) loque americana *(Paenibacillus larvae larvae),*

b) acariosis *[Acarapis woodi (Rennie)],*

c) pequeño escarabajo de la colmena *(Aethina tumida),* y

d) ácaro *Tropilaelaps (Tropilaelaps spp);*

II.2. han sido:

(2) *bien* [sometidos a una temperatura de – 12 °C o inferior durante un mínimo de 24 horas.]

(2) *o bien* [en el caso de la cera, ha sido refinada o derretida.]

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.19: indique el código SA apropiado: 05.11.99 y especifique la mercancía según lo indicado en la casilla I.28.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Naturaleza de la mercancía: es decir, miel, cera, jalea real, propóleo o polen utilizados en la apicultura.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 14, LETRA A

### Certificado sanitario

*de derivados de grasas no destinados al consumo humano, para usos con fines técnicos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO — I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO — I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito Aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**15.16.10**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

Número de aprobación de los establecimientos

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Derivados de grasas para usos con fines técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que los derivados de grasas que se describen más arriba:

II.1. consisten en derivados de grasas que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consisten exclusivamente en derivados de grasas no destinados al consumo humano ni animal;

II.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 14 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, para eliminar los agentes patógenos;

II.4. se han obtenido de grasas extraídas procedentes exclusivamente de material de la categoría 2 y/o de la categoría 3 (3);

II.5. si proceden de materiales de la categoría 2:

a) se han obtenido por los métodos siguientes:

(2) *bien* [transesterificación o hidrólisis a una temperatura mínima de 200 °C durante 20 minutos, a la presión apropiada (glicerol, ácidos grasos y ésteres), y]

(2) *o bien* [saponificación con NaOH 12 M (glicerol y jabón):

(2) *bien* [mediante un proceso discontinuo a 95 °C durante tres horas, y]

(2) *o bien* [mediante un proceso continuo a 140 °C, a 2 bares (2 000 hPa) durante ocho minutos, y]]

b) se han envasado en envases nuevos o limpios, tomando todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación, y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO O ANIMAL».

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Lista de materiales de la categoría 2:

a) todos los materiales de origen animal recogidos al depurar las aguas residuales de mataderos distintos de los mataderos a los que se aplica el artículo 4, apartado 1, letra d), o de plantas de transformación de la categoría 2, incluidos los residuos de cribado, los materiales de desarenado, la mezcla de grasa y aceite y los lodos, así como los materiales extraídos de las tuberías de desagüe de las citadas instalaciones;

b) productos de origen animal que contengan residuos de los medicamentos veterinarios y contaminantes enumerados en el grupo B, puntos 1 y 2, del anexo I de la Directiva 96/23/CE, si tales residuos superan el nivel permitido por la legislación comunitaria;

c) productos de origen animal distintos del material de la categoría 1 importados de terceros países y que en las inspecciones que prevé la legislación comunitaria no cumplan los requisitos veterinarios para su importación en la Comunidad, a menos que se devuelvan o que se acepte su importación con las restricciones que establece la legislación comunitaria;

d) animales o partes de animales, distintos de los mencionados en el artículo 4, cuya muerte no se deba al sacrificio para el consumo humano, con inclusión de los animales sacrificados para erradicar una enfermedad epizoótica;

e) mezclas de material de la categoría 2 con material de la categoría 3, incluido cualquier material destinado a la transformación en una planta de la categoría 2, y

f) subproductos animales distintos del material de las categorías 1 o 3.

▼**M9**

| | |
|---|---|
| — | El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos. |
| — | Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo. |

Veterinario oficial

| | |
|---|---|
| Nombre y apellidos (en mayúsculas): | Cualificación y cargo: |
| Fecha: | Firma: |
| Sello: | |

▼**M9**

## CAPÍTULO 14, LETRA B

**Certificado sanitario**

*de derivados de grasas no destinados al consumo humano, para la alimentación animal o con fines técnicos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (2)

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**15.16.10**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Cód. ISO — Tercer país

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Derivados de grasas para la alimentación animal o con fines técnicos**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo [1] y certifica que los derivados de grasas que se describen más arriba:

II.1. consisten en derivados de grasas que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consisten exclusivamente en derivados de grasas no destinados al consumo humano;

II.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 14 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, para eliminar los agentes patógenos;

II.4. se han preparado a partir de grasas extraídas procedentes exclusivamente de los materiales de la categoría 3 siguientes:

[2] *bien* [— partes de animales sacrificados aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a ese fin por motivos comerciales;]

[2] *y/o* [— partes de animales sacrificados declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y que proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

[2] *y/o* [— pieles, pezuñas, cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;

[2] *y/o* [— sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a raíz de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

[2] *y/o* [— subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]

[2] *y/o* [— antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina [3], que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero que no entrañan riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;]

[2] *y/o* [— leche de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a los seres humanos o los animales;]

[2] *y/o* [— peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

[2] *y/o* [— subproductos de pescado procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

[2] *y/o* [— conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;]

II.5. se han envasado en envases nuevos o etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO».

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Fábrica: indique el número de registro del establecimiento de tratamiento o transformación.

▼**M9**

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

(3) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 15

### Certificado sanitario

*de ovoproductos no destinados al consumo humano que podrían utilizarse como ingredientes para piensos, que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* (3)

**PAÍS** — **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado — I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen — Cód. ISO

I.8. Región de origen — Código

I.9. País de destino — Cód. ISO

I.10.

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre — Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre — Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación:
Referencia documental:

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)
**35.02**

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país — Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Número de bultos | Peso neto | Número de lote |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M9

**PAÍS** **Ovoproductos no destinados al consumo humano que podrían utilizarse como ingredientes para piensos**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Parte II: Certificación** | | II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1) y certifica que los ovoproductos descritos anteriormente:

II.1. consisten en ovoproductos que cumplen los requisitos sanitarios indicados más abajo;

II.2. consisten exclusivamente en ovoproductos que no se destinan al consumo humano;

II.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, en su caso, el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, o con la Directiva 89/437/CEE del Consejo (2), para eliminar los agentes patógenos;

II.4. se han preparado exclusivamente con (derivan exclusivamente de) los subproductos animales siguientes:

— huevos de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;

II.5. han sido sometidos a un tratamiento:

(3) *bien* [siguiendo el método …….. (4) establecido en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

(3) *o bien* [siguiendo un método y parámetros que garanticen que el producto cumple las normas microbiológicas fijadas en el capítulo I, punto 10, del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002;]

(3) *o bien* [de acuerdo con lo establecido en el capítulo V del anexo de la Directiva 89/437/CEE del Consejo;]

II.6. han sido examinados por la autoridad competente, tomando una muestra al azar inmediatamente antes del envío, y esta ha comprobado que cumplían las normas siguientes (5):

Salmonela: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 gramo;

II.7. cumplen las normas comunitarias sobre residuos de sustancias que son nocivos o pudieran alterar las características organolépticas del producto, o cuyo uso en la alimentación animal pudiera resultar peligroso o nocivo para la salud de los animales;

II.8. el producto final:

(3) *bien* [está envasado en envases nuevos o esterilizados]

(3) *o bien* [se ha transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados con un desinfectante aprobado por la autoridad competente antes de su utilización]

y etiquetados con la indicación "NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO";

II.9. el producto final se ha almacenado en un lugar cerrado;

II.10. el producto final ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

▼**M9**

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) DO L 212 de 22.7.1989, p. 89.

(3) Táchese lo que no proceda.

(4) Insertar el método 1 a 5 o 7, según proceda.

(5) Donde:

n = número de muestras que se someterán a ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no supera m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:

Sello:

▼**M9**

## CAPÍTULO 16

**Modelo de declaración**

*Declaración del importador en la Comunidad Europea de huesos y productos a base de huesos (salvo la harina de hueso), cuernos y productos a base de cuernos (salvo la harina de cuerno) y pezuñas y productos a base de pezuñas (salvo la harina de pezuña) que no se utilizarán para la alimentación animal o como abonos orgánicos o enmiendas para suelos*

*Nota al importador: la presente declaración se expide exclusivamente con fines veterinarios y deberá acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.*

El abajo firmante declara que tiene intención de importar en la Comunidad los productos siguientes (1):

a) huesos y productos a base de huesos (salvo la harina de hueso);

b) cuernos y productos a base de cuernos (salvo la harina de cuerno);

c) pezuñas y productos a base de pezuñas (salvo la harina de pezuña);

y que dichos productos no se destinarán en ningún momento a ningún uso en la alimentación humana o animal, abonos orgánicos ni enmiendas del suelo, y se transportarán directamente al establecimiento siguiente para ser transformados:

Nombre: ..... Dirección: .....

Importador:

Nombre: ..... Dirección: .....

Hecho en ..... el .....
*(lugar)* *(fecha)*

Firma

*Número de referencia indicado en el Documento Veterinario Común de Entrada (DVCE) previsto en el anexo III del Reglamento (CE) nº 136/2004 de la Comisión:*

.....

Sello oficial del puesto de inspección fronterizo de entrada en la CE (2):

Firma: .....
*(Firma del veterinario oficial del puesto de inspección fronterizo)* (2)

Nombre y apellidos: .....
*(En letras mayúsculas)*

(1) Táchese lo que no proceda.
(2) El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

▼**M9**

## CAPÍTULO 17

### Certificado sanitario

*de estiércol transformado y productos a base de estiércol transformado que se enviarán a la Comunidad Europea o transitarán por ella* ([2])

**PAÍS** **Certificado veterinario para la UE**

**Parte I: Detalles del envío**

I.1. Expedidor
Nombre
Dirección
Tel.

I.2. Nº de referencia del certificado I.2.a.

I.3. Autoridad central competente

I.4. Autoridad local competente

I.5. Destinatario
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.6. Persona responsable del envío en la UE
Nombre
Dirección
Código postal
Tel.

I.7. País de origen Cód. ISO | I.8. Región de origen Código

I.9. País de destino Cód. ISO | I.10. Región de destino Código

I.11. Lugar de origen/lugar de captura
Nombre Número de autorización
Dirección

I.12. Lugar de destino
Depósito aduanero ☐
Nombre Número de autorización
Dirección
Código postal

I.13. Lugar de carga

I.14. Fecha de salida

I.15. Medio de transporte
Aeronave ☐ Buque ☐ Vagón de ferrocarril ☐
Vehículo de carretera ☐ Otros ☐
Identificación
Referencia documental

I.16. PIF de entrada a la UE

I.17.

I.18. Descripción de la mercancía

I.19. Código del producto (Código SA)

I.20. Número/Cantidad

I.21. Temperatura de los productos
Ambiente ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐

I.22. Número de bultos

I.23. N° del precinto y nº del contenedor

I.24. Tipo de embalaje

I.25. Mercancías certificadas para
Alimentación animal ☐ Uso técnico ☐ Otros ☐

I.26. Para tránsito a un tercer país exterior a la UE ☐
Tercer país Cód. ISO

I.27. Para importación o admisión en la UE ☐

I.28. Identificación de las mercancías

| Especie (Nombre científico) | Naturaleza de la mercancía | Número de aprobación de los establecimientos: Fábrica | Peso neto |
|---|---|---|---|
| | | | |

▼M9

**PAÍS** **Estiércol transformado y productos a base de estiércol transformado**

**Parte II: Certificación**

| II.a. Nº de referencia del certificado | II.b. |
|---|---|
| | |

II. **Certificación sanitaria**

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo, del Consejo (1), en particular su artículo 5 y el capítulo VI de su anexo VIII, y certifica que el estiércol transformado y los productos a base de estiércol transformado descritos más arriba:

II.1. proceden de una instalación técnica, una planta de biogás o una planta de compostaje autorizada por la autoridad competente del tercer país, que reúne las condiciones específicas establecidas en el Reglamento (CE) nº 1774/2002;

II.2. (2) se han sometido:

[a un tratamiento térmico de al menos 70 °C durante un mínimo de 60 minutos] o

[a un tratamiento equivalente validado y autorizado por el Estado miembro de importación de conformidad con las condiciones específicas establecidas en el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del modo siguiente

.....

.....

.....;]

II.3. cumplen las condiciones siguientes:

a) están libres de salmonela (ausencia de salmonela en 25 g de producto tratado);

b) están libres de *Escherichia coli* o de *enterobacteriacea* (sobre la base del recuento aeróbico siguiente: menos de 1 000 ufc por gramo de producto tratado), y

c) se han sometido a un tratamiento de reducción de la presencia de bacterias formadoras de esporas y de la toxinogénesis, y

II.4. se encuentran:

a) en contenedores precintados y aislados, o

b) en envases precintados (bolsas de plástico o sacos).

*Notas*

**Parte I:**

— Casilla I.6: Persona responsable del envío en la UE: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; puede rellenarse si el certificado se destina a mercancía importada.

— Casilla I.12: Lugar de destino: esta casilla debe rellenarse únicamente si se trata de un certificado para mercancía en tránsito; los productos en tránsito solo pueden almacenarse en zonas francas, depósitos francos y depósitos aduaneros.

— Casilla I.15: indique el número de registro de los vagones o contenedores y camiones, el número de vuelo o el nombre del buque; si la mercancía se descarga y vuelve a cargarse debe informar al respecto.

— Casilla I.23: para los contenedores a granel, indique su número y el número del precinto (si procede).

— Casillas I.26 y I.27: rellénelas según se trate de un certificado de tránsito o de importación.

— Casilla I.28: Naturaleza de la mercancía: indique si se trata de estiércol tratado o de productos a base de estiércol tratado.

**Parte II:**

(1) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(2) Táchese lo que no proceda.

— El color de la firma y del sello deberá ser diferente al de los caracteres impresos.

— Nota para la persona responsable del envío en la UE: el presente certificado se expide únicamente a efectos veterinarios y debe acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo.

Veterinario oficial

Nombre y apellidos (en mayúsculas): Cualificación y cargo:

Fecha: Firma:»

Sello:

▼M2

*ANEXO XI*

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de subproductos animales no destinados al consumo humano**

La inclusión de un país en una de las listas siguientes es condición necesaria, pero no suficiente, para la importación de los productos pertinentes desde el país en cuestión. Los productos importados deberán asimismo cumplir las condiciones aplicables en materia de salud pública y de salud animal.

▼M12

PARTE I

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de leche y productos lácteos (certificado sanitario del capítulo 2)**

Los terceros países que figuran en el anexo I de la Decisión 2004/438/CE.

▼M2

PARTE II

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de proteínas animales transformadas (salvo la harina de pescado) (certificado sanitario del capítulo 1)**

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo ([1]).

PARTE III

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de harina y aceite de pescado (certificados sanitarios de los capítulos 1 y 9)**

Los terceros países que figuran en el anexo de la Decisión 97/296/CE de la Comisión ([2]).

PARTE IV

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de grasas fundidas (salvo el aceite de pescado) (certificados sanitarios de las letras A y B del capítulo 10)**

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo.

PARTE V

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de productos hemoderivados como material para la alimentación animal (certificado sanitario de la letra B del capítulo 4)**

A. Productos hemoderivados de ungulados:

Todos los terceros países o partes de terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, desde los que estén autorizadas las importaciones de todas las categorías de carne fresca de las especies respectivas.

B. Productos hemoderivados de otras especies:

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE.

([1]) DO L 146 de 14.6.1979, p. 15.
([2]) DO L 196 de 24.7.1997, p. 82.

▼M9

PARTE VI

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de subproductos animales y de hemoderivados (salvo los procedentes de équidos) destinados a usos técnicos, incluidos los farmacéuticos (certificados sanitarios del capítulo 4, letra C, y del capítulo 8)**

▼M13

A. Hemoderivados

1) Hemoderivados de ungulados, sin tratar:

Los terceros países o partes de terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, desde los que estén autorizadas las importaciones de carne fresca de cualquier especie de ungulado doméstico y únicamente durante el período que se indica en las columnas 7 y 8 de dicha parte,

Japón

2) Hemoderivados de aves de corral y otras especies aviares, sin tratar:

Los terceros países o partes de terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 2006/696/CE

Japón

3) Hemoderivados de otros animales, sin tratar:

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, en la parte 1 del anexo II de la Decisión 2006/696/CE o en el anexo I de la Decisión 2000/585/CE

Japón

4) Hemoderivados tratados de cualquier especie:

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, en la parte 1 del anexo II de la Decisión 2006/696/CE o en el anexo I de la Decisión 2000/585/CE

Japón.

▼M5

B. Subproductos animales para uso farmacéutico

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo, en el anexo de la Decisión 94/85/CE de la Comisión ([1]) o en el anexo I de la Decisión 2000/585/CE de la Comisión ([2]), y los países siguientes:

— (JP) Japón

— (PH) Filipinas y

— (TW) Taiwán.

C. Subproductos animales para usos técnicos diferentes de los farmacéuticos

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo desde los que esté autorizada la importación de esta categoría de carne fresca de las especies respectivas, en el anexo de la Decisión 94/85/CE de la Comisión, o en el anexo I de la Decisión 2000/585/CE de la Comisión.

▼M9

PARTE VII — LETRA A

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de subproductos animales destinados a la fabricación de alimentos transformados para animales de compañía (certificados sanitarios del capítulo 3, letras B y F)**

A. Subproductos de animales de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y equina, tanto de granja como silvestres:

([1]) DO L 44 de 17.2.1994, p. 31.
([2]) DO L 251 de 6.10.2000, p. 1.

▼M9

los terceros países o partes de terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, desde los que estén autorizadas las importaciones de esta categoría de carne fresca de las especies respectivas, y de los países siguientes para los subproductos especificados:

— los países de los continentes sudamericano y sudafricano, o partes de los mismos, en los que esté autorizada la carne madurada y deshuesada de las especies correspondientes, por lo que respecta a la carne madurada (incluido el diafragma) y deshuesada y/o los despojos madurados acondicionados de animales de la especie bovina, caprina y ovina, y animales de caza (silvestres o de granja).

▼M2

B. Materias primas procedentes de aves de corral, incluidas las rátidas:

Los terceros países o partes de los mismos desde los que los Estados miembros autorizan la importación de carne fresca de aves de corral que figuran en el anexo I de la Decisión 94/984/CE de la Comisión ([1]) y/o en el anexo I de la Decisión 2000/609/CE de la Comisión ([2]).

C. Materias primas de pescado:

Los terceros países que figuran en el anexo de la Decisión 97/296/CE.

D. Materias primas de otras especies, incluidos los animales de caza de pluma, otros mamíferos terrestres silvestres y los lepóridos:

Los terceros países que figuran en la Parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, o en el anexo I de la Decisión 2000/585/CE, desde los que los Estados miembros autorizan la importación de carne fresca de las mismas especies.

PARTE VII — LETRA B

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación en la Comunidad Europea de alimentos crudos destinados a su venta directa para animales de compañía o subproductos animales para la alimentación de animales de peletería de granja (certificado sanitario de la letra D del capítulo 3)**

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, en el anexo I de la Decisión 94/984/CE, o en el anexo I de la Decisión 2000/609/CE, desde los que los Estados miembros autorizan la importación de carne fresca de las mismas especies y en los que sólo se autoriza la presencia de hueso en la carne.En el caso de los materiales de pescado, los terceros países que figuran en el anexo de la Decisión 97/296/CE.

PARTE VII — LETRA C

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación en la Comunidad Europea de subproductos aromatizantes destinados a la fabricación de alimentos para animales de compañía (certificado sanitario de la letra E del capítulo 3)**

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, en el anexo I de la Decisión 94/984/CE o en el anexo I de la Decisión 2000/609/CE, desde los que los Estados miembros autorizan la importación de carne fresca de las mismas especies y en los que sólo se autoriza la presencia de hueso en la carne.En el caso de los subproductos aromatizantes de pescado, los terceros países que figuran en el anexo de la Decisión 97/296/CE de la Comisión.

PARTE VIII

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de cerdas (certificados sanitarios de las letras A y B del capítulo 7)**

A. Para las cerdas no tratadas, los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, que no hayan tenido casos de peste porcina africana en los doce meses previos.

([1]) DO L 378 de 31.12.1994, p. 11.
([2]) DO L 258 de 12.10.2000, p. 49.

▼M2

B. Para las cerdas tratadas, los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, que no hayan tenido casos de peste porcina africana en los doce meses previos.

▼M9

PARTE IX

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de estiércol transformado y de productos a base de estiércol transformado para el tratamiento del suelo (certificado sanitario del capítulo 17)**

En el caso del estiércol transformado y de los productos a base de estiércol transformado, los terceros países que figuran en:

a) la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE;

b) el anexo I de la Decisión 2004/211/CE, o

c) el anexo II de la Decisión 2006/696/CE de la Comisión (DO L 295 de 25.10.2006, p. 1);

▼M2

PARTE X

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de alimentos para animales de compañía y accesorios masticables para perros (certificados sanitarios de las letras A, B y C del capítulo 3)**

Los terceros países que figuran en la Parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE del Consejo, y los países siguientes:

«(LK) Sri Lanka ([1])

(JP) Japón ([2])

(TW) Taiwán ([2])».

PARTE XI

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de gelatina, proteínas hidrolizadas, colágeno, fosfato dicálcico y fosfato tricálcico (certificados sanitarios de los capítulos 11 y 12)**

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, y los países siguientes:

«(KR) República de Corea ([3])

(MY) Malasia ([3])

(PK) Pakistán ([3])

(TW) Taiwán ([3])».

PARTE XII

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de productos de apicultura (certificado sanitario del capítulo 13)**

Los terceros países que figuran en la Parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE.

([1]) Únicamente los accesorios masticables para perros fabricados a partir de pieles y cueros de ungulados.
([2]) Únicamente los alimentos para peces ornamentales.
([3]) Únicamente gelatina.

▼M9

PARTE XIII

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de suero de équidos (certificado sanitario del capítulo 4, letra A)**

Los terceros países o partes de terceros países que figuran en el anexo I de la Decisión 2004/211/CE de la Comisión (8), desde los que se autoriza la importación de équidos para la cría y la producción.

▼M2

PARTE XIV

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de pieles y cueros de ungulados (certificados sanitarios de las letras A, B y C del capítulo 5)**

A. Para pieles o cueros frescos o refrigerados de ungulados, los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, desde los que los Estados miembros autorizan la importación de carne fresca de las mismas especies.

B. Para pieles y cueros tratados de ungulados, los terceros países o Partes de terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE.

C. Para pieles y cueros tratados de rumiantes destinados a la Comunidad Europea que se han mantenido separados durante veintiún días o se transportarán ininterrumpidamente durante veintiún días antes de la importación, cualquier tercer país.

PARTE XV

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de trofeos de caza (certificados sanitarios de las letras A y B del capítulo 6)**

A. Para trofeos de caza tratados de aves y ungulados que consistan únicamente en huesos, cuernos, pezuñas, garras, astas, dientes, pieles o cueros, cualquier tercer país.

B. Para los trofeos de caza de aves que consistan en partes enteras que no se hayan tratado, los terceros países que figuran en el anexo de la Decisión 94/85/CE, desde los que los Estados miembros autorizan la importación de carne fresca de aves de corral, y los países siguientes:

«(GL) Groenlandia

(TN) Túnez».

C. Para los trofeos de caza de ungulados que consistan en partes enteras no tratadas, los terceros países que figuran en las columnas correspondientes de carne fresca de ungulados de la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, con inclusión de las restricciones establecidas en la columna sobre observaciones especiales relativas a la carne fresca.

PARTE XVI

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de ovoproductos no destinados al consumo humano que pudieran utilizarse como material para la alimentación animal (certificado sanitario del capítulo 15)**

Los terceros países que figuran en la parte 1 del anexo II de la Decisión 79/542/CEE, y los terceros países o partes de los terceros países desde los que los Estados miembros autorizan la importación de carne fresca de aves de corral que figuran en el anexo I de la Decisión 94/984/CE y/o el anexo I de la Decisión 2000/609/CE.

▼M2

PARTE XVII

**Lista de terceros países desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de huesos y productos a base de huesos (salvo la harina de hueso), cuernos y productos a base de cuernos (salvo la harina de cuerno) y pezuñas y productos a base de pezuñas (salvo la harina de pezuña) no destinados a la alimentación animal ni a su utilización como abonos orgánicos o enmiendas para suelos (declaración del capítulo 16)**

Cualquier tercer país.