375L0431

Nº L 192/6 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 24. 7. 75

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 10 de julio de 1975

por la que se modifica la Directiva 71/118/CEE, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral

(75/431/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea, y, en particular, sus artículos 43 y 100,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (1),

Visto el dictamen del Comité económico y social (2),

Considerando que el establecimiento de la organización común de mercados en el sector de la carne de aves de corral no tendrá los efectos esperados mientras que los intercambios se encuentren frenados por la disparidad existente en los Estados miembros en materia de disposiciones sanitarias en dicho sector; que dichas disparidades no han sido totalmente suprimidas por la Directiva 71/118/CEE del Consejo de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral (3), modificada en último lugar por la Directiva 74/387/CEE (4), que no contiene disposiciones referentes a las salas de despiece; que es necesario uniformar las normas en materia de higiene y de control que deben aplicarse en dichas salas de despiece;

Considerando que, tal como se ha hecho ya con los mataderos, conviene dejar a los Estados miembros la tarea de autorizar las salas de despiece así como de velar por el cumplimiento de las condiciones previstas para dicha autorización;

Considerando que, teniendo en cuenta la situacíon existente en lo referente a las modalidades de producción de determinadas carnes de aves de corral y para hacer posible que determinados establecimientos existentes se adapten a las disposiciones de la Directiva, es necesario autorizar a los Estados miembros a conceder plazos suplementarios para que puedan mantenerse dichas modalidades, en especial las referentes a las operaciones de extracción de las vísceras, y realizarse dichas adaptaciones; que, por otra parte, dado que la aplicacion de determinadas disposiciones lleva consigo adaptationes estructurales o administrativas importantes, conviene conceder a los Estados miembros la posibilidad de conceder excepciones;

Considerando que la aplicación de la regulación que resulta de la Directiva 71/118/CEE ha permitido comprobar la necesidad de modificar determinadas disposiciones de dicha Directiva de acuerdo con la experiencia adquirida;

Considerando que, para permitir la realización de estudios suplementarios en lo referente a los procedimientos de refrigeración de la carne de aves de corral, es necesario aplazar la fecha a partir de la cual quedará prohibida la utilización del procedimiento de refrigeración llamado «Spinchiller»;

Considerando que conviene prever el recurso a un procedimiento rápido y eficaz para introducir en determinadas disposiciones adaptaciones técnicas o para establecer normas de ejecución;

Considerando que conviene establecer un control comunitario para comprobar si las normas prescritas se han aplicado uniformemente en cada Estado miembro; que conviene prever que las modalidades de dichos controles deben precisarse de acuerdo con un procedimiento comunitario dentro del Comité veterinario permanente;

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 71/118/CEE queda modificada de acuerdo con los artículos siguientes.

Artículo 2

El texto del artículo 2 se sustituirá el texto siguiente:

«Artículo 2

Con arreglo a la presente Directiva, se entenderá por:

a) canal: el cuerpo entero de un ave de corral después del sangrado, desplumado y extracción de las

(1) DO nº C 127 de 18. 10. 1984, p. 29.
(2) DO nº C 116 de 30. 10. 1974, p. 31.
(3) DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.
(4) DO nº L 202 de 24. 7. 1974, p. 1.

vísceras; no obstante, serán facultativas la ablación de los riñones así como la sección de las patas a la altura del tarso y la ablación de la cabeza;

b) partes de la canal: las partes de la canal tal como se define en la letra a);

c) despojos: las carnes frescas distintas de las de la canal tal como se define en la letra a), aun cuando estén en contacto natural con la canal, así como la cabeza y las patas cuando se presenten separadas dela canal;

d) vísceras: los despojos que se encuentran en la caja torácica, en la abdominal y en la pelviana, incluyendo la tráquea y el esófago y, en su caso, el buche;

e) inspección sanitaria *ante mortem:* inspección de aves de corral vivas de acuerdo con el Capítulo IV del Anexo I,

f) inspección sanitaria *post mortem:* inspección de aves de corral sacrificadas en el matadero, inmediatamente después del sacrificio, de acuerdo con el Capítulo VI del Anexo I;

g) veterinario oficial: el veterinario designado por la autoridad central competente del Estado miembro;

h) auxiliar: técnico oficialmente designado por la autoridad central competente del Estado miembro para ayudar al veterinario oficial;

i) país exportador: el Estado miembro desde el cual se expiden a otro Estado miembro las carnes frescas de aves de corral;

j) país destinatario: el Estado miembro hacia el que se expiden carnes frescas de aves de corral procedentes de otro Estado miembro;

k) lote: cantidad de carne incluída en el mismo certificado;

l) establecimiento: matadero o sala de despiece autorizados en las condiciones previstas en el artículo 5.»

Artículo 3

Se sustituirá el texto del artículo 3 por el texto siguiente:

«Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará para que sólo se acepten para los intercambios las carnes frescas de aves de corral que, sin perjuicio de las disposiciones de los artículos 11, 15, 15 *bis* y 16, reúnan las condiciones siguientes.

A. Cuando se trate de canales o de despojos, deberán:

a) haberse obtenido en un matadero autorizado y controlado, de acuerdo con el apartado 1 del artículo 5;

b) proceder de un animal que haya sido sometido a una inspección sanitaria *ante mortem* realizada por un veterinario oficial o por auxiliares, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 y que haya sido considerado, después de dicho examen, apto para el sacrificio para los intercambios de carnes frescas de aves de corral;

c) haber sido tratados en condiciones de higiene satisfactorias, de acuerdo con las disposiciones del Capítulo V del Anexo I;

d) haber sido sometidos a una inspección sanitaria *post mortem* garantizada por un veterinario oficial o por auxiliares, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4, y reconocidos aptos para el consumo humano de acuerdo con las disposiciones del Capítulo VII del Anexo I;

e) llevar un marcado de inspección veterinaria, de acuerdo con las disposiciones del Capítulo X del Anexo I; en su caso, podrá tomarse la decisión de modificar o de completar las disposiciones de dicho Capítulo de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 12 *bis,* para tener en cuenta, en particular, las diferentes formas de presentación comercial, siempre que concuerden con las normas de higiene, en especial, y no obstante, lo dispuesto en el Capítulo X, se determinaran siguiendo dicho procedimiento — y por primera vez antes del 1 de julio de 1976 — las condiciones en que podrá autorizarse la comercialización, en grandes embalajes, de canales, partes de canales o despojos que no hayan sido marcados de acuerdo con la letra a) del nº 44.3 del Capítulo X;

f) de acuerdo con las disposiciones del Capítulo XII del Anexo I, ser almacenados, tras la inspección *post mortem* en condiciones de higiene satisfactorias dentro de establecimientos o de almacenes frigoríficos contemplados en el artículo 5 *ter;*

g) estar convenientemente embalados, de acuerdo con el Capítulo XIII del Anexo I; cuando se utilice una envoltura protectora, ésta deberá cumplir las indicaciones del mismo capítulo.

En su caso, podrá tomarse la decisión de modificar o completar las disposiciones de dicho capítulo de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 12 *bis*, para tener en cuenta, en particular, las diferentes formas de presentación comercial, siempre que concuerden con las normas de higiene; no obstante, las disposiciones relativas al grado de transparencia y de coloración las envolturas protectoras, adoptadas en el marco de dicho procedimiento, no podrán dar como resultado que se impida la aparición en dichas envolturas de las marcas o informaciones escritas exigidas o admitidas por la regulación comunitaria;

h) ser transportados de acuerdo con el Capítulo XIV del Anexo I.

B. Cuando se trate de partes de canales o de carnes deshuesadas, éstas deberán:

a) haber sido despiezadas en una sala de despiece autorizada y controlada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 5;

b) haber sido despiezadas y obtenidas cumpliendo las disposiciones del Capítulo VIII del Anexo I y proceder:

— bien de carnes frescas de animales scarificados en el Estado miembro y que cumplan las disposiciones de la presente Directiva;

— bien de carnes frescas introducidas desde otro Estado miembro y que cumplan las disposiciones de la presente Directiva,

— bien de carnes frescas importadas desde terceros países de acuerdo con las condiciones previstas por las disposiciones comunitarias para la importación de carnes frescas de aves de corral procedentes de terceros países;

c) almacenarse en condiciones que correspondan a las disposiciones del Capítulo XII del Anexo I;

d) haber sido sometidas, de acuerdo con las disposiciones del Capítulo IX del Anexo I, a un control garnatizado por un veterinario oficial;

e) reunir las condiciones contempladas en las letras c), e), g) y h) del punto A.

2. Cuando las salas de despiece utilicen carnes frescas distintas de las carnes de aves de corral, éstas deberán cumplir las normas comunitarias en la materia.

3. Deberán excluirse de los intercambios:

a) las carnes frescas de aves de corral tratadas con agua exigenada o con otras sustancias de acción decolorante o bien con colorantes naturales o artificiales;

b) las carnes frescas de aves de corral tratadas con antibióticos o con sustancias conservantes o con ablandadores.

4. No obstante, si el Estado miembro destinatario lo autorizare, las condiciones contempladas en los puntos A y B del apartado 1 no serán obligatorios para las carnes destinadas a un uso distinto del consumo humano directo; en tal caso, el Estado miembro destinatario adoptará todas las medidas que permitan evitar que las carnes puedan utilizarse con fines distintos a aquellos a los que están destinadas.

5. Las condiciones del punto A del apartado 1 no se aplicarán a la carne fresca de aves de corral de su producción, cedida directamente por el productor de aves de corral al consumidor final para su consumo propio, en casos aislados, con exclusión de la venta ambulante, por correspondencia o en un mercado.

Sin embargo, no obstante lo dispuesto en el párrafo primero y hasta el 15 de agosto de 1981, los Estados miembros podrán autorizar la cesión de carnes frescas de aves de corral, en pequeñas cantidades, por agricultores productores de aves de corral, en pequeña escala:

— o bien directamente al consumidor final en los mercados semanales más próximos a su explotación;

— ob bien a un minorista para la venta directa al consumidor final simpre que dicho minorista ejerza su actividad en la misma localidad que el productor o en una localidad próxima.

Quedan excluidas de tal excepción la venta ambulante, la venta por correspondencia y, en lo referente al minorista, la venta en un mercado. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para garantizar el control sanitario de dichas operaciones.

6. Las condiciones de almacenamiento previstas en la letra f) del punto A y en la letra c) del punto B del apartado 1 no serán aplicables a las operaciones de almacenamiento efectuadas en los locales, o sus anexos, donde se pongan a disposición directa del consumidor final las canales y las carnes de aves de corral despiezadas o deshuesadas.

Las condiciones de embalaje previstas en la letra g) del punto A del apartado 1 no serán aplicables a las canales no embaladas individualmente introducidas en los locales o en sus anexos, arriba contemplados,

cuando se hubiere efectuado en ellos un embalaje dirigido a — la puesta a disposición directa del consumidor final.

7. Las condiciones del punto B del apartado 1 no se aplicarán a la carne fresca de aves de corral, embalada o no, cuando las operaciones de despiece o de deshuesado se hayan efectuado en los locales de venta o de utilización, o en un local contiguo, para la puesta a disposición directa del consumidor final, con exclusión de la venta ambulante, por correspondencia o en un mercado.»

Artículo 4

El texto del artículo 4 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 4

1. En el momento de las inspecciones sanitarias *ante mortem* y *post mortem* del control sanitario de las carnes despiezadas previsto enel Capítulo IX del Anexo I y del control de las condiciones higiénicas que deben reunir los establecimientos, de acuerdo con las disposiciones de los Capítulos III y V del Anexo I, el veterinario oficial podrá estar asistido por auxiliares que actúen bajo su control y responsabilidad.

2. Sólo se admitirá como auxiliares a personas que reúnan las condiciones previstas en el Anexo II. A propuesta de la Comisión, el Consejo adoptará normas más detalladas relativas al nivel de formación indicado para los auxiliares en las letras b) y d) del nº 1 y en el nº 4 del Anexo II.

3. Los auxiliares sólo ayudarán al veterinario oficial en las tareas siguentes:

— el control de la aplicación de las disposiciones higiénicas previstas en los Capítulos III y V del Anexo I,

— la comprobación de la ausencia de las manifestaciones mencionadas en el nº 16 dsl Capítulo VII del Anexo I en el momento de la inspección sanitaria *ante mortem,*

— la comprobación de que no se presentan los casos mencionados en el nº 32 del Capítulo VII del Anexo I en el momento de la inspección sanitaria *post mortem,*

— el control sanitario de las carnes despiezadas previsto en el Capítulo IX del Anexo I,

— el control de los vehículos o medios de transporte así como de las condiciones de carga previsto en el nº 53 del Capítulo XIV.»

Artículo 5

El texto del artículo 5 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 5

1. Todos los mataderos y salas de despiece autorizados se inscribirán en listas separadas, llevando cada matadero y cada sala de despiece un número de registro sanitario. Cada Estado miembro comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión las listas de los establecimientos por él autorizados.

La Comisión se encargará de la publicación de dichas listas en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

Un Estado miembro no podrá autorizar un establecimiento a no ser que se garantice el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva en cada caso preciso y, en particular:

a) en lo referente a los mataderos, los Capítulos I y III del Anexo I;

b) en lo referente a las salas de despiece, los Capítulos II y III del Anexo I.

El Estado miembro retirará su autorización si no se cumplieren las condiciones contempladas en el párrafo tercero. Si se hubiere efectuado un control de acuerdo con el artículo 5 *bis,* el Estado miembro de que se trate tendrá en cuenta las conclusiones de él resultantes. Se comunicará la retirada de la autorización a los demás Estados miembros así como a la Comisión.

2. El control de los establecimientos se efectuará bajo la responsabilidad de un veterinario oficial; éste podrá hacer que le ayuden en la ejecución de las tareas puramente técnicas, por auxiliares especialmente formados con tal fin.

Las modalidades de dicha ayuda se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 12 *bis.*

3. Si un Estado miembro estimare que no se cumplen o han deja do de cumplirse las condiciones de autorización en relación con un establecimiento de obtro Estado miembro, informará de ello a la Comisión así como a la autoridad central competente de dicho Estado miembro.

4. La Comisión emprenderá también el procedimiento previsto en el artículo 5 *bis.* Si las conclusiones de la peritación lo justificaren, los Estados miembros podrán recibir autorización para, de acuerdo con el procidimiento previsto en el artículo 12, prohibir la introducción en su territorio de productos procedentes de dicho establecimiento.

En virtud del procedimiento previsto en el artículo 12, podrá retirarse dicha autorización si las conclusiones de una nueva peritación efectuada en las condiciones previstas en el artículo 5 *bis* 10 justificaren.»

Artículo 6

Se añadirán los siguientes artículos:

«*Artículo 5* bis

Veterinarios especialistas de los Estados miembros y de la Comisión controlarán periódicamente sobre el terreno si los establecimientos autorizados observan efectivamente las disposiciones de la presente Directiva, en particular, las de los Capítulos I, II y III del Anexo I. Enviarán a la Comisión un informe sobre el resultado de los controles efectuados.

El Estado miembro en cuyo territorio se efcectúe un control prestará a los expertos toda la ayuda necesaria para el cumplimiento de su misión.

Los expertos de los Estados miembros encargados de proceder a dichas comprobaciones serán designados por la Comisión a propuesta de dichos Estados miembros; deberán tener la nacionalidad de un Estado miembro distinto de aquél en que se efectúe el control y, en el caso previsto en los apartados 3 y 4 del artículo 5, que no sea la de los Estados miembros en litigio.

Los controles se efectuarán en nombre de la Comunidad, que correrá con los gastos con ellos relacionados.

Las disposiciones generales de aplicación del presente artículo, en particular en lo referente a la frecuencia y a las modalidades de ejecución de los controles contemplados en el párrafo primero y las disposiciones de aplicación en lo referente a la designación de los veterinarios especialistas, así como el procedimiento que éstos deberán observar para establecer su informe, se fijarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 12 *bis.*

Artículo 5 ter

Los almacenes frigoríficos situados fuera de un matadero o de una sala de despiece quedarán, en lo referente al almacenamiento de las carnes frescas de aves de corral, bajo el control de un veterinario oficial.

La autoridad central competente del Estado miembro en cuyo territorio se encuentre el almacén frigorífico será responsable de la aceptación de dicho almacén frigorífico para el almacenamiento de carnes frescas de aves de corral así como de la retirada de dicha admisión.

Artículo 7

Se sustituirá el texto del artículo 6 por el texto siguiente:

«*Artículo 6*

Sin perjuicio de las disposiciones del apartado 3 del artículo 3 y hasta la entrada en vigor de las posibles disposiciones comunitarias, no se verán afectadas por la presente Directiva las disposiciones de los Estados miembros:

a) referentes a las condiciones relativas a la admisión de los almacenes frigoríficos mencionados en el artículo 5 *ter* y a la posible retirada de dicha admisión;

b) referentes al tratamiento de las aves de corral con sustancias que puedan hacer peligroso o nocivo para la salud humana el consumo de carnes frescas de aves de corral, así como a la absorción por las aves de corral de sustancias como: antibióticos, estrógenos, tireostáticos, ablandadores, pesticidas, herbicidas o sustancias arsenicales o antimoniales;

c) referentes a la adición a las carnes frescas de aves de corral de sustancias extrañas así como su tratamiento mediante radiaciones ionizantes o ultravioletas.»

Artículo 8

En el artículo 8, se sustituirán las palabras «Capítulo VIII» por las de «Capítulo XI».

Artículo 9

En el artículo 9, se sustituirán las palabras «segunda frase del párrafo segundo del apartado 3 del artículo 5» por las de «apartado 4 del artículo 5».

Artículo 10

Se añadirá el siquiente artículo:

«*Artículo 12* bis

1. En caso de que se haga referencia al precedimiento establecido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente, creado por la Decisión el Consejo de 15 de octubre de 1968, denominado en lo sucesivo el "Comité", será convocado sin demora por su Presidente, bien por iniciativa de éste o bien a petición de un Estado miembro.

2. Dentro del Comité, los votos de los Estados miembros se ponderarán de la forma prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El Presidente no tomará parte en la votación.

3. El representante de la Comisión presentará un proyecto sobre las medidas que se deban adoptar. El Comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en un plazo que el Presidente podrá fijar con arreglo a la urgencia de los problemas presentados a examen. Se pronunciará por mayoría de cuarenta y un votos.

4. La Comisión adoptará las medidas y las pondrá inmediatamente en aplicación cuando concuerden con el dictamen del Comité. Si no concordaren con el dictamen del Comité, o en ausencia de dictamen, la Comisión presentará inmediatamente al Consejo una propuesta relativa a las medidas que se deban adoptar. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualficada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha de su convocatoria, el Consejo no hubiera adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las pondrá inmediatamente en aplicación, salvo en el caso de que el Consejo se hubiera pronunciado por mayoría simple contra dichas medidas.»

Artículo 11

El texto del artículo 14 se sustituirá por el texto siguiente:

«*Artículo 14*

1. Los Estados miembros prohibirán la utilización del procedimiento de refrigeración de las aves de corral llamado "Spinchiller" empleado en la actualidad. Dicha prohibición sólo será obligatoria dieciocho meses después de la presentación del informe contemplado en el apartado 2 y, a más tardar, a partir del 1 de enero de 1978.

2. Previa consulta a los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente, la Comisión presentará al Consejo, antes del 1 de julio de 1976, un informe referente a los procedimientos de refrigeración que no estén incluidos en la prohibición del apartado 1.»

Artículo 12

El texto del artículo 15 se sustituirá por el texto siguiente:

«*Artículo 15*

Hasta la aplicación de las disposiciones comunitarias relativas a las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de terceros países, los Estados miembros aplicarán a dichas importaciones disposiciones cuando menos equivalentes a las resultantes de la presente Directiva.

Las carnes frescas de aves de corral importadas podrán ser objeto de intercambios dentro del Estado miembro importador. En ningún caso podrán llevar el marcado de inspección veterinaria previsto en el Capítulo X del Anexo I y, cuando estén despiezadas o. deshuesadas, deberán tratarse de acuerdo con las — disposiciones del punto B del apartado 1 del artículo 3.

Quedarán sometidas a las disposiciones nacionales de cada Estado miembro en lo referente a los intercambios intracomunitarios.»

Artículo 13

Se añadirán los artículos siguientes:

«*Artrículo 15* bis

El Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión, determinará, antes del 31 de diciembre de 1976, las disposiciones aplicables a las carnes frescas picadas, trituradas o troceadas de forma análoga; con tal fin, la Comisión le presentará una propuesta antes del 31 de julio de 1976. Hasta la entrada en vigor de las disposiciones así establecidas por el Consejo, las carnes contempladas en el presente artículo quedarán sometidas a las legislaciones nacionales.

Artículo 15 ter

El Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión, determinará, antes del 1 de enero de 1978, las temperaturas que se deberán observar durante las faenas de despiece, de deshuesado y de embalaje, tal como este último está previsto en los números 47 y 48 del Capítulo XIII del Anexo i y sin perjuicio de las disposiciones previstas en los párrafos segundo y tercero del nº 37 del Capítulo VIII del Anexo I.»

Artículo 14

El artículo 16 se modificará de la siguiente manera:

a) se añadirán las palabras «y del artículo 16 *bis*» después de las palabras «Sin perjuicio de las disposiciones del artículo 14»;

b) en la letra b), las palabras «en el plazo máximo de cinco años a partir de la notificación de la Directiva» se sustituirán por las de «el 1 de enero de 1977».

Artículo 15

Se añadirá el artículo siguiente:

«*Artículo 16* bis

No obstante, en lo referente a las carnes frescas de aves de corral obtenidas y puestas en circulación en su territorio, y no obstante lo dispuesto en la letra b) del artículo 16:

a) los Estados miembros podrán, antes de que transcurra el plazo contemplado en la letra b) del artículo 16, conceder a los mataderos o salas de despiece, situados en sus territorios y que ejerzan dicha actividad antes del 15 de febrero de 1975, cuando lo soliciten expresamente:

— un plazo suplementario, que podrá llegar hasta el 15 de agosto de 1977, a más tardar, para cumplir las disposiciones de los Capítulos I y II del Anexo I,

— un plazo suplementario, que podrá llegar, a más tardar, hasta el 15 de agosto de 1979, para cumplir las disposiciones relativas al control de los establecimientos así como a las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* previstas por la presente Directiva,

— un plazo suplementario, que podrá llegar, a más tardar, hasta el 15 de agosto de 1981, para cumplir las disposiciones relativas al sacrificio y a la extracción de las vísceras previstos en el Capítulo V del Anexo I.

Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión la lista de mataderos y salas de despiece a las que se haya concedido una excepción así como toda modificación del estatuto de dichos mataderos o salas de despiece;

b) — el examen médico anual previsto en el nº 12 del Capítulo III del Anexo I sólo será obligatorio a partir de una fecha que deberá determinar el Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión, antes del 15 de febrero de 1980,

— la intervención del veterinario oficial, tal como se prevé en la presente Directiva, sólo será obligatoria, en lo referente al control de las salas de despiece y del almacenamiento, a partir de una fecha que deberá determinar el Consejo, por unanimidad y a propuesta de la Comisión.

Cuando se recurra a una de las excepciones previstas en el presente apartado, estará prohibido el empleo del marcado de inspección veterinaria previsto en el Capítulo X del Anexo I.»

Artículo 16

Se sustituirá el texto del Anexo I por el texto siguiente:

«*ANEXO I*

CAPÍTULO I

CONDICIONES DE HIGIENE RELATIVAS A LOS MATADEROS

1. Los mataderos deberán contar al menos con:

a) un local o un emplazamiento cubierto lo bastante amplio y fácil de limpiar y desinfectar para la inspección *ante mortem* de las aves de corral;

b) un local o un emplazamiento cubierto especial fácil de limpiar y de desinfectar, reservado para las aves de corral enfermas o sospechosas;

c) un local de sacrificio de dimensiones tales que las operaciones de aturdido y de sangrado, por una parte, y de desplume, asociado en algunos casos al calentamiento, por otra, se efectúen en emplazamientos especiales cada una de ellas. Toda comunicación entre el local de sacrificio y el local o el emplazamiento contemplado en la letra a), distinta de la abertura reducida destinada solamente al paso de las aves que se van a sacrificar, deberá contar con una puerta de cierre automático;

d) un local de extracción de vísceras y de envasado de dimensiones tales que las operaciones de extracción de vísceras se efectúen en un emplazamiento lo bastanta alejado de los otros lugares de trabajo o separado de éstos últimos por un tabique que impida que se manche. Toda comunicación entre el local de extracción de vísceras y de envasado y el local de sacrificio, que no sea la reducida abertura destinada solamente al paso de los animales sacrificados, deberá contar con una puerta de cierre automático;

e) en caso de necesidad, un local de expedición;

f) uno o varios locales frigoríficos suficientemente amplios;

g) un local o una instalación para la recuperación de las plumas, a no ser que éstas sean tratadas como desperdicios;

h) locales especiales que cierren con llave, reservados respectivamente para el almacenamiento de las carnes consignadas, por una parte, y, por otra para el de las carnes insalubres y declaradas no aptas para el consumo humano así como de los desperdicios, siempre que dichas carnes y desperdicios no sean evacuados diariamente del matadero;

i) un local especial reservado para el tratamiento técnico o a la destrucción de las carnes declaradas no aptas para el consumo humano de acuerdo con el nº 32 y de las que, de acuerdo con el nº 33, quedan excluidas del consumo humano, de los desperdicios y de los subproductos del sacrificio de uso industrial cuando dicho tratamiento técnico o dicha destrucción se realicen en el establecimiento;

j) vestuarios, lavabos y duchas, así como retretes con descarga de agua, no pudiendo estos últimos dar directamente a los locales de trabajo; los lavabos deberán tener agua corriente caliente y fría, dispositivos para la limpieza y la desinfección de las manos así como toallas de un solo uso; deberá haber lavabos junto a los retretes. A partir del 15 de febrero de 1980, los retretes deberán tener grifos que no puedan accionarse a mano;

k) un emplazamiento especialmente acondicionado para lasbasuras, a no ser que éstas sèan evacuadas inmediatamente de forma higiénica;

l) un emplazamiento y dispositivos suficientes para la limpieza y la desinfección de los jaulones y de los vehículos;

m) un local lo bastante acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario;

n) en los locales de trabajo, dispositivos suficientes para la limpieza y la desinfección de las manos y del material de trabajo; dichos dispositivos deberán encontrarse lo más cerca posible de los lugares de trabajo; los grifos no podrán accionarse a mano; dichas instalaciones deberán contar con agua corriente fría y caliente, con productos de limpieza y de desinfección, así como con toallas de un solo uso para la limpieza de las herramientas, el agua deberá tener un temperatura no inferior a + 82° C;

o) instalaciones tales que permitan efectuar en todo momento y de manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria prescritas en la presente Directiva;

p) un cercado suficiente del matadero;

q) sin perjuicio de las disposiciones de las letras a), b), c) y d), una separación suficiente entre el sector limpio y el sector manchado;

r) en los locales mencionados de a) a j):

— suelo de material impermeable, fácil de limpiar y de desinfectar e imputrescible, dispuesto de tal manera que haga posible que el agua corra fácilmente,

— paredes lisas cubiertas, hasta una altura de al menos 2 metros, de un revestimiento o de una pintura lavable y clara y con ángulos y esquinas redondeados;

s) ventilación suficiente y, si fuere necesario, una buena evacuación de los vahos;

t) iluminación suficiente, natural o artificial, que no modifique los colores en los locales reservados a las aves de corral vivas o sacrificadas;

u) una instalación que garantice el suministro de agua potable, a presión exclusivamente, en cantidad suficiente; no obstante, para la producción de vapor, la lucha contra incendios, la refrigeración de

las máquinas frigoríficas, así como para la evacuación hidráulica de las plumas, siempre que se adopten las disposiciones adecuadas para evitar toda contaminación, podrá autorizarse, con carácter excepcional siempre que los conductos instalados a tal fin no permitan la utilización de dicha agua para otros fines, una instalación suministradora de agua no potable;

Las cañerías de agua no potable deberán diferenciarse de las utilizadas para el agua potable y no deberán pasar a través de los locales donde se encuentren las carnes.

No obstante, hasta el 15 de febrero de 1980, el paso de las cañerías de agua no potable a través de los locales donde se encuentren las carnes se podrá autorizar, con carácter excepcional, en los mataderos que estuvieran en actividad antes del 15 de febrero de 1975, siempre que, en las partes que atraviesan dichos locales, dichas cañerías carezcan de grifos o de tomas de agua;

v) una instalación que suministre a presión una cantidad suficiente de agua potable caliente;

w) un dispositivo de evacuación de las aguas residuales que reúna condiciones higiénicas;

x) los dispositivos apropiados de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, etc.;

y) herramientas e instrumental de trabajo, así como instrumental que entre en contacto con las aves de corral durante la conservación, de material inalterable, fácil de limpiar y de desinfectar; en especial, queda prohibido el uso de la madera;

z) recipientes especiales, estancos, inalterables e inviolables para la recogida de carnes declaradas inadecuadas para el consumo humano tal como se definen en el n° 32.

CAPÍTULO II

CONDICIONES DE HIGIENE RELATIVAS A LAS SALAS DE DESPIECE

2. Las salas de despiece deberán contar al menos con:

a) un local frigorífico suficientemente amplio para la conservación de las carnes;

b) un local para las operaciones de despiece y de deshuesado así como para las operaciones de envasado previstas en el n° 48;

c) un local para las operaciones de embalaje previstas en el n° 47 y para la expedición de las carnes;

d) un local lo bastante acondicionado, que cierre con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario;

e) vestuarios, lavabos, duchas así como retretes con descarga de agua, no pudiendo éstos últimos dar directamente a los lugares de trabajo; los lavabos deberán tener agua corriente caliente y fría, dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos, así como toalla de un solo uso. Deberán colocarse lavabos junto a los retretes. A partir del 15 de febrero, éstos deberán tener grifos que no se puedan accionar a mano;

f) recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables, con tapadera y un sistema de cierre que impida a las personas no autorizadas acceder a su interior, destinados a recibir carnes o desperdicios de carnes procedentes del despiece y no destinados al consumo humano, o un local que cierre con llave destinado a recibir dichas carnes y desperdicios si su abundancia lo hiciere necesario o si no se retiraren o destruyeren al finalizar cada jornada laboral;

g) en los locales previstos en la letra a):

— suelo de material impermeable, fácil de limpiar y de desinfectar e imputrescible, dispuesto de tal manera que el agua corra fácilmente,

— paredes lisas recubiertas, hasta una altura de al menos 2 metros, de un revestimiento o de una pintura lavable y clara, y con ángulos y esquinas redondeados;

h) en los locales previstos en la letra b):

— suelo de material impermeable, fácil de limpiar y de desinfectar e imputrescible, dispuesto de tal manera que el agua pueda correr fácilmente; la conducción de dicha agua hacia pozos negros con sifón y enrejado deberá hacerse al abrigo del aire libre,

— paredes lisas, cubiertas, hasta la altura de almacenamiento y al menos hasta una altura de 2 metros de un revestimiento o de una pintura lavable y clara, y con ángulos y esquinas redondeados;

i) un dispositivo de refrigeración que permita, en los locales previstos en la letra a), mantener las carnes permanentemente a una temperatura interna inferior o igual a + 4 °C;

j) un termómetro o un teletermómetro registrador en el local de despiece;

k) instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de manera eficaz las operaciones de inspección y de control veterinario prescritas en la presente Directiva;

l) instalaciones que garanticen una aireación suficiente en los locales en que se proceda al faenado de las carnes;

m) en los locales en que se proceda al faenado de las carnes, iluminación natural o artificial que no modifique los colores;

n) una instalación que garantice el suministro de agua potable, con presión exclusivamente, en cantidad suficiente; no obstante, para la producción de vapor y para combatir los incendios, así como para la refrigeración de las máquinas frigoríficas, se autorizará, con carácter excepcional, siempre que las cañerías instaladas con tal fin no permitan la utilización de dicha agua con otros fines, una instalación suministradora de agua no potable.

Las cañerías de agua no potable deberán diferenciarse de las utilizadas para el agua potable y no deberán pasar a través de los locales de trabajo y de almacenamiento de las carnes.

No obstante, hasta el 15 de febrero de 1980, el paso de las tuberías de agua no potable a través de los locales en que se encuentran las carnes podrá autorizarse, con carácter excepcional, en las salas de despiece que estuvieran en actividad antes del 15 de febrero de 1975, siempre que, en las partes que atraviesan dichos locales, dichas cañerías estén desprovistas de grifos o de tomas de agua;

o) una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente a presión;

p) un dispositivo de evacuación de las aguas residuales que reúna condiciones higiénicas;

q) en los locales en que se proceda al faenado de las carnes, dispositivos suficientes que permitan la limpieza y la desinfección de las manos y del material de trabajo, que deberán encontrarse lo más cerca posible de los puestos de trabajo. Los grifos no deberán poder accionarse a la mano. Dichas instalaciones deberán contar con agua corriente fría y caliente, con productos de limpieza y de desinfección así como de toallas de un solo uso. Para la limpieza de las herramientas, el agua deberá tener una temperatura no inferior a + 82 °C;

r) un equipo que responda a las exigencias de la higiene para la manipulación de las carnes y el almacenamiento de los recipientes utilizados para la carne, de forma que ni las carnes, ni los recipientes entren en contacto directo con el suelo;

s) dispositivos adecuados de protección contra los animales indeseables, como insectos, roedores, etc.;

t) dispositivos y herramientas de trabajo, como por ejemplo las mesas de despiece, las bandejas de despiece amovibles, los recipientes, las cintas transportadoras y las sierras, de materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar; en particular, queda prohibido el empleo de la madera.

CAPÍTULO III

HIGIENE DEL PERSONAL, DE LOS LOCALES, DEL MATERIAL Y DE LAS HERRAMIENTAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

3. Se exigirá la mayor limpieza posible por parte del personal así como de los locales, del material y de las herramientas.

a) El personal deberá, en particular, llevar ropa de trabajo y gorro limpios, de color claro y fáciles de lavar. El personal destinado al sacrificio de los animales, al faenado y a la manipulación de las carnes, deberá lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo así como cada vez que se reanude el trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carne infectada deberán lavarse inmediatamente con todo cuidado las manos y los brazos con agua caliente, y luego desinfectarlos. No se podrá fumar en los lugares de trabajo y de almacenamiento;

b) No deberá haber ningún animal en los establecimientos. En lo referente a los mataderos, dicha prohibición no se aplicará a los animales de tiro, a las aves de corral destinadas al sacrificio, a los conejos y a los pájaros que no sean los contemplados en el apartado 1 del artículo 1 y destinados al sacrificio inmediato, con tal que no hayan sido alojados, sacrificados, preparados ni almacenados al mismo tiempo que dichas aves de corral ni en los mismos locales.

No obstante, en los Estados miembros que dispongan que los pájaros deben ser sacrificados de acuerdo con las disposiciones de la presente Directiva, las carnes frescas procedentes de dichos pájaros podrán almacenarse en el mismo local que las carnes frescas procedentes de animales domésticos pertenecientes a las especies contempladas en el apartado 1 del artículo 1.

La destrucción de los roedores, de los insectos y de toda clase de parásitos deberá realizarse de forma sistemática;

c) Los locales enumerados en las letras a), b), c) y d) del nº 1 y en las letras b) y c) del nº 2 deberán limpiarse y desinfectarse de acuerdo con las necesidades y, en cualquier caso, al finalizar las operaciones de la jornada;

d) Las jaulas que sirvan para la entrega de las aves de corral deberán estar construídas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y de desinfectar. Deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que se vacíe su contenido;

e) El material y las herramientas utilizadas para el sacrificio, el faenado de las carnes y su almacenamiento deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces durante una misma jornada de trabajo así como al finalizar las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarse cuando se hayan manchado, en particular, por contacto con gérmenes de una enfermedad;

f) Los recipientes destinados a guardar la carne de aves de corral insalubre e inadecuada para el consumo humano así como los despojos deberá vaciarse, limpiarse y desinfectarse, después de su utilización, siempre que sean vaciados.

4. Los locales, las herramientas, el material de trabajo y los equipos empleados en el sacrificio, en el faenado de las carnes y en su almacenamiento sólo deberán utilizarse para dichos fines.

5. Las carnes de aves de corral, así como los recipientes que las contengan, no deberán entrar en contacto directo con el suelo.

6. Las plumas deberán evacuarse a medida que se proceda al desplumado.

7. El empleo de detergentes, de desinfectantes y de medios de lucha contra los animales nocivos no deberá afectar a la salubridad de las carnes.

8. La utilización de agua potable será obligatoria para todos los usos.

   No obstante, sin perjuicio de las condiciones previstas en la letra u) del nº 1 y en la letra n) del nº 2, estará autorizada la utilización de agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios, la refrigeración de las máquinas frigoríficas así como para la evacuación de las plumas.

9. Estará prohibido extender serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de trabajo y de almacenamiento de las carnes.

10. El despiece se realizará de tal manera que se evite cualquier mancha en las carnes. Se eliminarán las esquirlas de huesos y los coáqulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán poco a poco en los recipientes previstos en la letra f) del nº 2.

11. Las faenas de sacrificio y la manipulación de las carnes deberán estar prohibidos a las personas capaces de contaminarlas, en particular a las personas:

    a) aquejadas o de las que se sospeche que están aquejadas de tifus abdominal, de paratifus A y B, de enteritis infecciosa (salmonelosis), de disentería, de hepatitis infecciosa, de escarlatina, o sean transmisoras de los agentes de dichas enfermedades;

    b) aquejadas o de las que se sospeche que están aquejadas de tuberculosis contagiosa;

    c) aquejadas o de las que se sospeche que están aquejadas de una enfermedad de la piel contagiosa;

    d) que ejerzan simultáneamente una actividad por la que se puedan transmitir microbios a las carnes;

    e) que lleven un apósito en las manos, a no ser que se trate de un apósito estanco que proteja una herida no purulenta.

12. Deberá exigirse un certificado médico a toda persona destinada al faenado de las carnes de aves de corral. Certificará que nada se opone a dicha actividad; deberá renovarse cada año y cada vez que el veterinario oficial lo solicite; deberá estar a disposición de este último.

CAPÍTULO IV

INSPECCIÓN SANITARIA ANTE MORTEM

13. Las aves de corral destinadas al sacrificio deberán someterse a la inspección *ante mortem* dentro de las 24 horas siguientes a su llegada al matadero. Dicho examen deberá renovarse inmediatamente antes del sacrificio si hubieren transcurrido más de 24 horas desde la inspección *ante mortem.*

14. La inspección *ante mortem* podrá limitarse a la investigación de los daños causados por el transporte, siempre que las aves de corral hayan sido examinadas en la explotación de origen en las 24 horas anteriores y hayan sido consideradas sanas. Por otra parte, deberá demostrarse su identidad al llegar al matadero.

Cuando el examen *ante mortem* en la explotación de origen y en el matadero no sea efectuado por el mismo veterinario oficial, los animales deberán ir acompañados de un certificado sanitario que contenga las indicaciones previstas en el Anexo III.

15. La inspección *ante mortem* deberá efectuarse en las debidas condiciones de iluminación.

16. La inspección deberá permitir precisar:

a) si las aves de corral están aquejadas de una enfermedad transmisible al hombre o a los animales, o si presentan síntomas o se encuentran en un estado general que permita temer la aparición de tal enfermedad;

b) si presentan síntomas de una enfermedad o de un trastorno de su estado general que pueda hacer las carnes no aptas para el consumo humano.

17. Se declararán no aptas para el consumo humano las aves de corral aquejadas de peste aviar, de la enfermedad de New Castle, de rabia, de salmonelosis, de cólera o de ornitosis.

18. No podrán sacrificarse para el consumo humano en estado natural de carnes frescas los animales de los que se haya comprobado:

— por la presencia de aves de corral enfermas en el matadero,

— por informaciones sanitarias referentes a su procedencia,

que han tenido contacto con pájaros aquejados de peste aviar, de la enfermedad de New Castle, de rabia, de salmonelosis, de cólera o de ornitosis, de tal manera que pueda transmitirse la enfermedad.

19. Las aves de corral contempladas en los números 16, 17 y 18 deberán ser sacrificadas por separado y en último lugar.

CAPÍTULO V

HIGIENE DEL SACRIFICIO

20. Las aves de corral introducidas en los locales de sacrificio deberán ser sacrificadas inmediatamente después de haber sido aturdidas.

No obstante, podrá no aplicarse el aturdimiento cuando esté prohibido por un rito religioso.

21. El sangrado deberá ser completo y realizado de tal manera que la sangre no pueda manchar fuera del lugar de sacrificio.

22. El desplumado deberá ser inmediato y completo.

23. La extracción de las vísceras deberá evectuarse sin demora. La canal deberá abrirse de manera que se puedan inspeccionar las cavidades y todas las vísceras. Con tal fin, el hígado, el bazo y el tubo digestivo deberán extraerse del canal de manera que no se manche ésta y que las conexiones naturales de dichas vísceras se mantengan hasta el momento de la inspección.

24. Después de la inspección, las vísceras extraidas deberán separarse inmediatamente de la canal y se deberán quitar inmediatamente las partes no aptas para el consumo humano.

Las vísceras o partes de vísceras que hayan quedado en la canal, con excepción de los riñones, deberán extraerse en seguida a ser posible en su totalidad, en condiciones de higiene satisfactorias.

25. Quedará prohibido: insuflar carnes de aves de corral y limpiarlas con paños, así como rellenar las canales, a no ser con un lote de despojos comestibles correspondientes a una de las aves de corral sacrificadas en el establecimiento.

26. Estará prohibido proceder al descuartizamiento de la canal, a toda retirada o tratamiento de las carnes de aves de corral antes de finalizar la inspección. El veterinario oficial podrá imponer cualquier otra manipulación exigida por la inspección.

27. Las carnes consignadas y las carnes declaradas no aptas para el consumo humano de acuerdo con el nº 32 o excluidas del consumo humano de acuerdo con el nº 33, las plumas y los desperdicios deberán transportarse siempre que sea posible en los locales, instalaciones o recipientes previstos en las letras g), h) e i) del nº 1 y deberán manipularse de manera que se limite lo más posible la contaminación.

28. Después de la inspección y de la retirada de las vísceras, las carnes frescas de aves de corral deberán limpiarse y refrigerarse inmediatamente de acuerdo con las normas de higiene.

CAPÍTULO VI

INSPECCIÓN SANITARIA POST MORTEM

29. Todas las partes del animal deberán someterse a inspección inmediatamente después del sacrificio.

30. La inspección *post mortem* deberá efectuarse en condiciones adecuadas de iluminación.

31. La inspección *post mortem* deberá constar de:

a) el examen visual del animal sacrificado;

b) siempre que sea necesario, la palpación y la incisión del animal sacrificado;

c) la investigación de las anomalías de consistencia, de olor y, en su caso, de sabor;

d) en caso necesario, exámenes de laboratorio.

CAPÍTULO VII

DECISIÓN DEL VETERINARIO OFICIAL EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM

32.1. Se declararán no aptas para el consumo humano, en su totalidad, las aves de corral cuya inspección *post mortem* revele uno de los siguientes casos:

— muerte resultante de una causa distinta del sacrificio,

— manchas generalizadas,

— importantes lesiones y equimosis,

— olor, color, sabor anormales,

— putrefacción,

— anomalías de consistencia,

— caquexia,

— hidrohemia,

— ascitis,

— ictericia,

— enfermedades infecciosas,

— aspergilosis,

— toxoplasmosis,

— parasitismo extendido subcutáneo o muscular,

— tumores malignos o múltiples,

— leucosis,

— intoxicación.

2. Se declararán no aptas para el consumo humano las partes del animal sacrificado que presenten lesiones o contaminaciones localizadas que no afecten a la salubridad del resto de la carne.

33. Quedarán excluidas del consumo humano la cabeza separada de la canal, con excepción de la lengua y las vísceras arriba enumeradas: tráquea, pulmones separados de la canal de acuerdo con las disposiciones del n° 24, esófago, buche, intestino y vesícula biliar.

CAPÍTULO VIII

DISPOSICIONES REFERENTES A LAS CARNES DESTINADAS A SER DESPIEZADAS

34. El despiece de la canal en partes de canal o el deshuesado sólo se efectuarán en las salas de despiece.

35. El empresario del establecimiento, o su representante, deberá facilitar las operaciones de control de la empresa, en particular, efectuar toda manipulación que se considere útil y poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias; en particular, deberá poder indicar al veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en el establecimiento.

36. Las carnes que no reúnan las condiciones de la letra b) del punto B del apartado 1 del artículo 3 no podrán estar en las salas de despiece autorizadas a no ser que estén almacenadas en emplazamientos especiales; deberán despiezarse en otros lugares o en otros momentos que las carnes que reúnan dichas condiciones. El veterinario oficial deberá tener libre acceso en todo momento a los almacenes frigoríficos y a todos los locales de faenado para garantizar el cumplimiento estricto de las anteriores disposiciones.

37. Las carnes frescas destinadas a ser despiezadas deberán colocarse, desde su introducción en la sala de despiece y hasta el momento de su utilización, en el local previsto en la letra a) del n° 2; dicho local deberá permitir garantizar de forma permanente la conservación a una temperatura inferior o igual a + 4 °C.

Sin embargo, no obstante lo dispuesto en el n° 28, las carnes se podrán trasladar directamente del local de sacrificio al de despiece.

En este caso, el local de sacrificio y el local de despiece deberán estar lo suficientemente próximos entre sí y situados en un mismo grupo de construcciones, pues las carnes deberán trasladarse sin ruptura de la cadena de uno a otro local gracias a la extensión de la red mecánica de manipulación del local de sacrificio, y el despiece deberá realizarse sin demora. Una vez realizados el despiece y embalaje previsto, las carnes deberán transportarse inmediatamente al local frigorífico previsto en la letra a) del n° 2.

38. Las carnes deberán introducirse en los locales contemplados en la letra b del nº 2 con arreglo a las necesidades. Una vez efectuados el despiece y el embalaje previsto, deberán transportarse al local frigorífico previsto en la letra a) del nº 2.

39. Salvo en caso de despiece en caliente, el despiece no deberá tener lugar más que cuando la carne haya alcanzado una temperatura inferior o igual a + 4 °C.

40. Queda prohibida la limpieza de las carnes frescas con paños.

CAPÍTULO IX

CONTROL SANITARIO DE LAS CARNES DESPIEZADAS

41. Las salas de despiece se someterán a un controlejercido por un veterinario oficial.

42. El control del veterinario oficial incluirá las tareas siguientes:

a) control del registro de entrada de las carnes frescas y de salida de las carnes despiezadas;

b) inspección sanitaria de las carnes frescas que se encuentren en la sala de despiece;

c) control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de la herramienta, así como de la higiene del personal;

d) ejecución de toda toma de muestras necesaria para efectuar los exámenes de laboratorio encaminados a detectar, por ejemplo, la presencia de gérmenes nocivos, de aditivos o de otras sustancias químicas no autorizadas. Los resultados de dichos exámenes se harán constar en un registro;

e) cualquier otro control que considere útil para el cumplimiento de las disposiciones de la Directiva.

CAPÍTULO X

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

43. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial que, con tal fin, tendrá y conservará:

a) los instrumentos destinados al marcado de inspección veterinaria de las carnes, que sólo podrá entregar al personal auxiliar en el momento del marcado y durante el tiempo necesario para éste;

b) las etiquetas y las envolturas, en la medida en que estén ya provistos de las señales previstas en el nº 44, así como los marchamos en forma de placa, mencionados en el nº 44. Dichas etiquetas, envolturas y marchamos en forma de placa se entregarán al personal auxiliar en el momento preciso en que deban utilizarse y en número proporcionado a las necesidades.

44.1. El sello oficial incluirá:

a) — en la parte superior, las dos primeras letras, en caracteres latinos y en mayúsculas, del nombre del país exportador;

— en el centro, el número de registro sanitario del matadero o, en su caso, de la sala de despiece;

— en la parte inferior, una de las siglas CEE, EEG, EWG, EØF o EEC.

Los caracteres deberán tener una altura de 0,2 centímentros tanto en las letras como en los números;

b) un óvalo de 6,5 por 4,5 centímetros en el que figuren las indicaciones enumeradas en la letra a), teniendo en cuenta que las letras deberán tener una altura de 0,8 centímetros y los números de 1,1 centímetros.

2. El material de marcado deberá estar formado por un material que reúna todas las exigencias de higiene y en el que sean perfectamente legibles las indicaciones contempladas en el apartado 1.

3. a) El marcado de inspección veterinaria contemplado en la letra a) del apartado 1 deberá hacerse:

— sobre o, de forma legible, bajo las envolturas u otros embalajes de las canales embaladas individualmente,

— sobre las canales no embaladas individualmente, mediante aplicación de un marchamo en forma de placa o de cualquier otra señal aprobada de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 12 *bis*,

— sobre o, de forma visible, bajo las envolturas u otros embalajes de partes de canales o de despojos envasados en pequeñas cantidades;

b) El marcado de inspección veterinaria contemplado en la letra b) del apartado 1 deberá efectuarse en los embalajes globales que contegan canales, partes de canales o despojos señalados de acuerdo con la letra a).

4. Cuando un marcado de inspección veterinaria se efectúe un una envoltura o en un embalaje de acuerdo con el apartado 3:

— dicho marcado deberá aplicarse de tal manera que se destruya en el momento de abrir la envoltura o el embalaje,

o

— la envoltura o el embalaje deberán estar sellados de tal manera que no puedan volver a utilizarse una vez abiertos.

CAPÍTULO XI

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

45. El ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, que deberá acompañar a las carnes frescas de aves de corral durante su transporte al país destinatario, deberá ser expedido por un veterinario oficial en el momento del embarque. El certificado de inspección veterinaria deberá corresponder, en su presentación y contenido, al modelo del Anexo IV; deberá redactarse al menos en la lengua del país destintario y deberá incluir las informaciones previstas en el modelo del Anexo IV.

CAPÍTULO XII

ALMACENAMIENTO

46. Las carnes frescas de aves de corral, tras la refrigeración prevista en el nº 28, deberán mantenerse a una temperatura que no podrá pasar en ningún momento de + 4 °C.

CAPÍTULO XIII

EMBALAJE

47. a) Los embalajes (por ejemplo, cajas de madera, de cartón) deberán responder a todas las mormas de higiene, en particular:

— no podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne,

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

— tener la solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones;

b) Los embalajes no podrán volver a utilizarse para embalar las carnes, a no ser que sean de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y hayan sido previamente limpiados y desinfectados.

48. Cuando las carnes frescas de aves de corral vayan recubiertas en el embalaje de una envoltura (por ejemplo, hjojas de plástico) en contacto directo con ellas, dicha operación deberá efectuarse de una manera que responda a las normas de la higiene.

Dichos embalajes deberán ser transparentes, incoloros y reunir, además, las condiciones indicadas en la letra a) del nº 47; no podrán utilizarse por segunda vez para el embalaje de la carne.

Las partes de aves de corral o despojos separados de la canal deberán ir siempre rodeados de una envoltura protectora que responda a dichos criterios y esté sólidamente cerrada.

CAPÍTULO XIV

TRANSPORTE

49. Las carnes frescas de aves de corral deberán transportarse en vehículos o artefactos concebidos y equipados de tal forma que se garantice durante todo el tiempo del transporte la temperatura prevista en el Capítulo XII.

50. Los medios de transporte de las carnes de aves de corral no podrán utilizarse para el desplazamiento de animales vivos ni de ningún producto que pueda alterar o contaminar las carnes, a nor ser que hayan sido sometidos, después de la descarga de los productos citados más arriba, a una limpieza, a una desinfección y, en su caso, a una desodorización eficaces.

51. Las carnes frescas de aves de corral no podrán transportarse al mismo tiempo que materias que puedan, durante el transporte, alterarlas o transmitirles un olor cualquiera, a no ser que se tomen precauciones para evitar dichas eventualidades.

52. Las carnes frescas no podrán transportarse en un vehículo que no esté limpio y desinfectado.

53. El veterinario oficial deberá comprobar, antes de la expedición, que los vehículos o artefactos de transporte y las condiciones de carga concuerdan con las condiciones de higiene determinadas en el presente Capítulo.»

Artículo 17

El texto del Anexo II se sustituirá por el texto siguiente:

«*ANEXO II*

CONDICIONES EXIGIDAS PARA LOS AUXILIARES

1. Sólo podrán admitirse como auxiliares las personas que:

a) demuestren, mediante certificación de una autoridad competente en la materia, su certificado de buena conducta.

Cuando en un Estado miembro no se expida dicha certificación, podrá ser sustituida por una declaración jurada o una declaración solemne hecha por la persona interesada ante una autoridad judicial o administrativa, un notario o un organismo professional cualificado de dicho Estado miembro;

b) dispongan de una instrucción básica suficiente;

c) sean físicamente aptos para el ejercicio de dicha función;

d) demuestren, tras una prueba de capacidad, poseer los conocimientos técnicos suficientes.

2. Sin perjuicio de las disposiciones de los números 11 y 12 del Capítulo III del Anexo I, no podrán emplearse como auxiliares las personas que:

a) ejerzan una actividad que pudiera presentar un peligro de infección de las carnes frescas de aves de corral;

b) ejerzan el oficio de carnicero, exploten un matadero de aves de corral o trabajen en él en cualquier otro concepto, se dediquen al comercio de las aves de corral o de alimentos destinados a las aves de corral, realicen funciones de asesoramiento en materia de alimentación de las aves de corral, practiquen la avicultura con fines profesionales o estén empleados en explotaciones agrícolas con las que las una un vínculo de parentesco o de estrecho interés que pueda afectar a la imparcialidad de su juicio.

3. La autoridad central competente del Estado miembro o la autoridad designada por ésta organizará la prueba de capacidad mencionada en la letra d) del nº 1. Sólo se admitirá para dicha prueba a los candidatos que justifiquen haber realizado un período de prácticas preparatorio de tres meses de duración bajo la dirección de un veterinario oficial.

4. El examen mencionado en el nº 3 constará de una parte teórica y de una parte práctica y tratará de las siguientes materias:

a) parte teórica:

— nociones fundamentales de anatomía y de fisiología de las aves de corral,

— nociones fundamentales de patología de las aves de corral,

— nociones fundamentales de anatomo-patología de las aves de corral,

— nociones fundamentales de higiene y, en particular, de higiene de la empresa,

— métodos y procedimientos de sacrificio de las aves de corral, de su preparación, de su envasado y de su transporte,

— conocimiento de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para el ejercicio de sus funciones;

b) parte práctica:

— examen y evaluación de las aves de corral destinadas al sacrificio,

— examen y evaluación de las aves de corral sacrificadas,

— determinación de la especie animal tras un examen de las partes típicas de un animal,

— determinación de varias partes de aves de corral sacrificadas que presenten alteraciones, y comentario,

— práctica habitual de la inspección *post mortem* en cadena.»

Artículo 18

El texto del Anexo IV se sustituirá por el texto siguiente:

«ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a carnes frescas de aves de corral (1) destinadas a un Estado miembro de la CEE

País exportador: ..... N° (2) .....

Ministerio: .....

Servicio competente: .....

Ref. (2): .....

I. **Identificación de las carnes**

Carnes de: .....
(especie animal)

Naturaleza de las piezas: .....

Naturaleza del embalaje: .....

Número de las unidades de embalaje: .....

Peso neto: .....

II. **Procedencia de las carnes**

Dirección(es) y número(s) de registro sanitario del (de los) matadero(s) (4): .....

.....

Dirección(es) y número(s) de registro sanitario de la(s) sala(s) de despiece debidamente autorizada(s) (4): .....

.....

III. **Destino de las carnes**

Las carnes se expiden

de .....
(lugar de expedición)

a .....
(país y lugar de destino)

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

Nombre y dirección del expedidor: .....

.....

Nombre y dirección del destinatario: .....

.....

IV. **Certificación de inspección veterinaria**

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

a) — que las carnes de aves de corral arriba designadas (4)

— que los embalajes de las carnes arriba designadas (4)

llevan un señal que prueba que

— las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos debidamente autorizados (4);

— las carnes han sido despiezadas en una sala de despiece debidamente autorizada (4);

b) que dichas carnes se reconocen como aptas para el consumo humano tras una inspección veterinaria efectuada de acuerdo con la Directiva del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambio de carnes frescas de aves de corral;

c) que los vehículos o artefactos de transporte y las condiciones de carga de dicha expedición concuerdan con las exigencias de higiene establecidas en la citada Directiva.

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

(.....)
(Firma del veterinario oficial)

(1) Carnes frescas de aves de corral: las carnes frescas procedentes de las siguientes especies: gallinas, pavas, pintadas, patos y gansos domésticos, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento encaminado a garantizar su conservación; no obstante se considerarán frescas las carnes tratadas mediate frío.

(2) Facultativo.

(3) En los vagones y camiones, indicar el número de matrícula; en los aviones, el número de vuelo; en los barcos, su nombre.

(4) Táchese lo que no proceda.»

Artículo 19

Los Estados miembros aplicarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva, a más tardar, el 1 de enero de 1977.

Artículo 20

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 10 de julio de 1975.

Por el Consejo

El Presidente

E. COLOMBO