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

►B ►M18 **DIRECTIVA DEL CONSEJO**

►M19 ——————— ◄

relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas

(64/433/CEE) ◄

(DO P 121 de 29.7.1964, p. 2012)

Modificada por:

		Diario Oficial nº	página	fecha
►M1	Directive 66/601/CEE du Conseil du 25 octobre 1966 (*)	P 192	3302	27.10.1966
►M2	Directive 69/349/CEE du Conseil du 6 octobre 1969 (*)	L 256	5	11.10.1969
►M3	Directiva 72/461/CEE del Consejo de 12 de diciembre de 1972	L 302	24	31.12.1972
►M4	Directiva 72/462/CEE del Consejo de 12 de diciembre de 1972	L 302	28	31.12.1972
►M5	Directive 74/387/CEE du Conseil du 15 juillet 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►M6	Directive 75/379/CEE du Conseil du 24 juin 1975 (*)	L 172	17	3.7.1975
►M7	Directiva 81/476/CEE del Consejo de 24 de junio de 1981	L 186	20	8.7.1981
►M8	Directiva 83/90/CEE del Consejo de 7 de febrero de 1983	L 59	10	5.3.1983
►M9	Directiva 85/323/CEE del Consejo de 12 de junio de 1985	L 168	43	28.6.1985
►M10	Directiva 85/325/CEE del Consejo de 12 de junio de 1985	L 168	47	28.6.1985
►M11	Reglamento (CEE) nº 3768/85 del Consejo de 20 de diciembre de 1985	L 362	8	31.12.1985
►M12	Directiva 85/586/CEE del Consejo de 20 de diciembre de 1985	L 372	44	31.12.1985
►M13	Directiva 86/587/CEE del Consejo de 18 de noviembre de 1986	L 339	26	2.12.1986
►M14	Reglamento (CEE) nº 3805/87 del Consejo de 15 de diciembre de 1987	L 357	1	19.12.1987
►M15	Directiva 88/288/CEE del Consejo de 3 de mayo de 1988	L 124	28	18.5.1988
►M16	Directiva 88/657/CEE del Consejo de 14 de diciembre de 1988	L 382	3	31.12.1988
►M17	Directiva 89/662/CEE del Consejo de 11 de diciembre de 1989	L 395	13	30.12.1989
►M18	Directiva 91/497/CEE del Consejo de 29 de julio de 1991	L 268	69	24.9.1991
►M19	modificada por la Directiva 92/5/CEE del Consejo de 10 de febrero de 1992	L 57	1	2.3.1992

Modificada por:

►A1	Acta de adhesión de Dinamarca, de Irlanda y del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	L 73	14	27.3.1972
	(adaptada por Decisión del Consejo de 1 de enero de 1973) (*)	L 2	1	1.1.1973
►A2	Acta de adhesión de Grecia	L 291	17	19.11.1979
►A3	Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia	C 241	21	29.8.1994
	(adaptada por Decisión 95/1/CE, Euratom, CECA del Consejo)	L 1	1	1.1.1995

(*) No existe versión en español de este acto.

Rectificada por:

►**C1** Rectificación, DO L 178 de 2.7.1987, p. 12 (86/587/CEE)

▼B
▼M18

DIRECTIVA 64/433/CEE DEL CONSEJO

►M19 ——————— ◄

relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas

(64/433/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 805/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de bovino ([1]), el Reglamento (CEE) nº 2759/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de porcino ([2]) y el Reglamento (CEE) nº 3013/89 del Consejo, de 25 de septiembre de 1989, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las carnes de ovino y de caprino ([3]) han establecido las bases para la libre circulación de las carnes de bovino, porcino, ovino y caprino;

Considerando que la aplicación de los Reglamentos antes citados no surtirá los efectos esperados mientras las prescripciones sanitarias existentes en los Estados miembros en materia de carnes constituyan, debido a su disparidad, un freno para los intercambios intracomunitarios;

Considerando que, para eliminar tales disparidades, es preciso proceder, paralelamente a los Reglamentos mencionados, a una aproximación de las disposiciones de los Estados miembros en materia sanitaria;

Considerando que tal aproximación debe tender a uniformar los requisitos sanitarios de la carne en mataderos y en salas de despiece, así como las normas que regulan el almacenamiento y el transporte de la carne; que se ha estimado oportuno establecer un procedimiento de autorización para los mataderos y las salas de despiece que satisfagan las condiciones sanitarias fijadas por la presente Directiva, así como un procedimiento de inspección comunitario para velar por el cumplimiento de las condiciones fijadas para la concesión de tales autorizaciones; que conviene prever, asimismo, la autorización para los almacenes frigoríficos;

Considerando que los establecimientos de poca capacidad deberán estar autorizados de acuerdo con unos criterios de estructura y de infraestructura simplificados, dentro del respeto de las normas de higiene establecidas por la presente Directiva;

Considerando que la marca de inspección sanitaria de las carnes y el visado del documento de transporte por parte del veterinario oficial del establecimiento de origen constituye el medio más adecuado de garantizar a las autoridades competentes del lugar de destino que un envío de carne responde a las disposiciones de la presente Directiva; que conviene mantener dicho certificado para controlar el lugar de destino de determinadas carnes;

([1]) DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 24. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 3577/90 (DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).
([2]) DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1249/89 (DO nº L 129 de 11. 5. 1989, p. 12).
([3]) DO nº L 289 de 7. 10. 1989, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CEE) nº 3577/90 (DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23).

▼**M18**

Considerando que las normas, principios y medidas de salvaguardia establecidos por la Directiva 90/675/CEE del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad ([1]), procedentes de países terceros, deben aplicarse en el presente caso;

Considerando que, en el marco de los intercambios intracomunitarios, deben asimismo aplicarse las normas establecidas por la Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior ([2]);

Considerando que debe confiarse a la Comisión la tarea de adoptar determinadas medidas de aplicación de la presente Directiva; que deben establecerse, para ello, procedimientos que permitan una colaboración estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas destinadas al consumo humano y procedentes de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

2. La presente Directiva no se aplicará al despiece y almacenamiento de carnes frescas realizados en comercios de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y el almacenamiento se realizan con el único fin de abastecer directamente *in situ* al consumidor.

3. La presente Directiva será aplicable sin perjuicio de las normas comunitarias específicas relativas a las carnes picadas.

4. La presente Directiva no afectará a las posibles restricciones que, respetando las disposiciones generales del Tratado, se impongan para la comercialización de carnes de solípedos en la fase de la venta al por menor.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

a) «carnes»: todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos;

b) «carnes frescas»: las carnes, incluidas las envasadas al vacío o en atmósfera controlada, que no hayan sufrido ningún tratamiento más que el del frío, con el fin de asegurar su conservación;

c) «carnes separadas mecánicamente»: carnes separadas mecánicamente de huesos carnosos, a excepción de los huesos de la cabeza, de las extremidades de los miembros por debajo de las articulaciones carpianas y tarsianas, así como de las vértebras coxidianas de porcinos y destinadas a establecimientos autorizados según el artículo 6 de la Directiva 77/99/CEE ([3]);

d) «canal»: el cuerpo entero de un animal de abasto después del sangrado, evisceración, ablación de las extremidades de los miembros al nivel del carpo y del tarso, de la cabeza, de la cola y de las

([1]) DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1.
([2]) DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva modificada por la Directiva 90/675/CEE.
([3]) DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 89/662/CEE (DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13).

▼**M18**

mamas y, además, para los bovinos, ovinos, caprinos y solípedos, después del desollado. No obstante, en el caso de los cerdos, puede no practicarse la ablación de las extremidades de los miembros a nivel del carpo, del tarso y de la cabeza cuando dichas carnes deban someterse al tratamiento conforme a la Directiva 77/99/CEE;

e) «despojos»: las carnes frescas que no sean aquéllas de la canal definida en la letra d), incluso si están anatómicamente unidas a la canal;

f) «vísceras»: los despojos que se encuentren en las cavidades torácica, abdominal y pélvica, incluyendo la tráquea y el esófago;

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

h) «país expedidor»: el Estado miembro desde el cual se expiden las carnes frescas;

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

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

k) «establecimiento»: un matadero autorizado, una sala de despiece autorizada, un almacén frigorífico autorizado o un conjunto que reúna varios de dichos establecimientos;

l) «envasado»: la operación destinada a realizar la protección de las carnes frescas mediante el empleo de una primera envoltura o dicho primer envase;

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

n) «sacrificio especial de urgencia»: todo sacrificio ordenado por un veterinario a raíz de un accidente o de trastornos fisiológicos y funcionales graves. El sacrificio especial de urgencia tendrá lugar fuera de un matadero cuando el veterinario considere que el transporte del animal resulta imposible o impondría al animal sufrimientos inútiles.

Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará por que:

A. Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o los cuartos:

a) se obtengan en un matadero que cumpla los requisitos enumerados en los capítulos I y II del Anexo I y que esté autorizado y controlado de conformidad con el artículo 10, o en un matadero autorizado de manera específica de conformidad con el artículo 4;

b) procedan de un animal de abasto que haya sido objeto de una inspección *ante mortem* certificada por un veterinario oficial, de conformidad con el capítulo VI del Anexo I y que, a consecuencia de dicha inspección, se haya juzgado que es adecuado para el sacrificio a efectos de la presente Directiva;

c) hayan sido tratadas en condiciones de higiene satisfactorias, con arreglo a los capítulos V y VII del Anexo I;

d) de conformidad con el capítulo VIII del Anexo I, hayan sido sometidas a una inspección *post mortem* certificada por un veterinario oficial y no presenten ninguna alteración, a excepción de las lesiones traumáticas ocurridas poco antes del sacrificio, de malformaciones o de alteraciones localizadas, siempre que se haya comprobado, de ser necesario mediante exámenes de laboratorio adecuados, que estas lesiones, malformaciones o alteraciones no convierten a la canal y a los despojos correspondientes en inapropiados para el consumo humano o peligrosos para la salud;

▼**M18**

e) lleven, de conformidad con el capítulo XI del Anexo I, un sello de inspección veterinaria;

f) vayan acompañadas, durante su transporte:

i) hasta el 30 de junio de 1993, del certificado de inspección veterinaria expedido por el veterinario oficial en el momento de la carga, que corresponda en su presentación y contenido al modelo que figura en el Anexo V. Deberá estar redactado al menos en la o las lenguas oficiales del lugar de destino. Deberá constar de una sola hoja;

ii) a partir del 1 de julio de 1993, de un documento de acompañamiento comercial, visado por el veterinario oficial, en el bien entendido de que dicho documento:

— además de las indicaciones previstas en el punto 50 del capítulo X del Anexo I, incluyendo, en el caso de las carnes congeladas, la mención en claro del mes y del año de congelación, deberá llevar el número de código que permita identificar al veterinario oficial,

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

▼**A3**

— para las carnes destinadas a Finlandia y Suecia, incluir una de las menciones previstas enel tercer guión de la parte IV del Anexo IV;

▼**M18**

iii) de un certificado de inspección veterinaria, de conformidad con el capítulo XI del Anexo I, cuando se trate de carnes procedentes de un matadero situado en una región o en una zona de restricción o de carnes destinadas a otro Estado miembro, tras haber transitado por un país tercero en camión precintado.

Las modalidades de aplicación del punto ii) y especialmente las relativas a la atribución de los números de código y a la elaboración de una o varias listas que permitan la identificación de los veterinarios oficiales, se elaborarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16;

g) de conformidad con el capítulo XIV del Anexo I, hayan sido almacenadas después de la inspección *post mortem* en condiciones de higiene satisfactorias, en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 10 y controlados de conformidad con el capítulo X del Anexo I;

h) de conformidad con el capítulo XV del Anexo I, sean transportadas en condiciones de higiene satisfactorias.

B. Los cortes o porciones más pequeños que aquéllos mencionados en el punto A, o las carnes deshuesadas:

a) sean despiezados o deshuesados en una sala de despiece que cumpla los requisitos enunciados en los capítulos I y III del Anexo I, autorizada y controlada de conformidad con el artículo 10;

b) sean despiezados o deshuesados y obtenidos de conformidad con el capítulo IX del Anexo I y procedan:

— de carnes frescas que satisfagan las condiciones mencionadas en el punto A, con excepción de aquéllas mencionadas en la letra h), y transportadas de conformidad con el capítulo XV del Anexo I, o

— de carnes frescas importadas de países terceros de conformidad con las disposiciones de la Directiva 90/675/CEE;

c) sean almacenados en condiciones conformes con el capítulo XIV del Anexo I, en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 10 y controlados de conformidad con el capítulo X del Anexo I;

d) sean controlados por un veterinario oficial de conformidad con el capítulo X del Anexo I;

▼**M18**

e) respondan a los requisitos de envasado y de embalaje mencionados en el capítulo XII del Anexo I;

f) satisfagan las condiciones citadas en las letras c), e), f) y h) del punto A.

C. Los despojos procedan de un matadero o sala de despiece autorizados. Los despojos enteros deberán cumplir los requisitos de los puntos A y B. Los despojos troceados deberán responder a las condiciones enunciadas en el punto B.

Los despojos no podrán trocearse en filetes, excepto los hígados de animales de la especie bovina si dichos hígados son troceados en filetes en una sala de despiece autorizada. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá decidir que se amplíe dicha excepción a los hígados de animales de otras especies.

D. Las carnes frescas que, de conformidad con las disposiciones de la presente Directiva, se hayan almacenado en un almacén frigorífico autorizado y desde entonces no se hayan sometido a ninguna manipulación, salvo para el almacenamiento:

a) satisfagan las condiciones citadas en las letras c), e), g) y h) del punto A y en los puntos B y C, o sean importadas de países terceros de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 90/675/CEE;

b) vayan acompañadas, durante su transporte al lugar de destino, del documento de acompañamiento comercial o del certificado contemplados en la letra f) del punto A.

En caso de que las carnes deban ir acompañadas de un certificado, éste será expedido por el veterinario oficial sobre la base de los certificados de inspección veterinaria adjuntos a los envíos de carnes frescas en el momento del almacenamiento y, en caso de importación, deberá precisar el origen de las carnes frescas.

E. Las carnes frescas, producidas de conformidad con las disposiciones de la presente Directiva, que se hubieren almacenado en un almacén frigorífico de un país tercero aprobado con arreglo a la Directiva 72/462/CEE ([1]), bajo control aduanero, y que desde entonces no hubieren sufrido manipulación alguna, salvo para el almacenamiento:

a) respondan a las condiciones citadas en los puntos A, B y C;

b) cumplan las garantías específicas sobre el control y la certificación del cumplimiento de las exigencias de almacenamiento y de transporte;

c) vayan acompañadas de un certificado conforme a un modelo que habrá de elaborarse según el procedimiento previsto en el artículo 16.

Las garantías particulares relativas al control y la declaración de las exigencias de almacenamiento y del transporte, así como las condiciones de expedición del certificado, se establecerán según el procedimiento previsto en el artículo 16.

2. No obstante, sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de policía sanitaria, el apartado 1 no se aplicará:

a) a las carnes frescas destinadas a otros usos que no sean el consumo humano;

b) a las carnes frescas destinadas a exposiciones, a estudios particulares o a análisis, en la medida en que un control oficial permita asegurar que dichas carnes no se utilizarán para el consumo humano y que, una vez terminadas las exposiciones o los estudios particulares y efectuados los análisis, dichas carnes se destruirán, a excepción de las cantidades utilizadas por necesidad de los análisis;

c) a las carnes frescas destinadas exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales.

([1]) DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/69/CEE (DO nº L 46 de 19. 2. 1991, p. 37).

▼**M18**

Artículo 4

A. Los Estados miembros velarán por que, a partir del 1 de enero de 1993, ►**A3** salvo para Austria, Finlandia y Suecia, para las que la fecha que deberá adoptarse es la de 1 deenero de 1995, ◄ los mataderos que ejerzan su actividad al 31 de diciembre de 1991 ►**A3** , salvo para Austria, Finlandia y Suecia, para las que la fecha que deberá adoptarse es la de 31 de diciembre de 1993, ◄ y que traten un máximo de 12 UGM [a] por semana, con un máximo de 600 UGM por año, en caso de que no respondan a las condiciones enunciadas en el Anexo I, se sometan a las condiciones siguientes:

1. Deberán estar inscritos en un registro veterinario especial y estar dotados de un número específico de autorización vinculado a la unidad local de control.

   Para que las autoridades nacionales competentes lo puedan autorizar:

   a) el establecimiento deberá cumplir las condiciones de autorización enumeradas en el Anexo II;

   b) el explotador del establecimiento, el propietario o su representante llevará un registro que permita controlar:

      — las entradas de animales y las salidas de los productos del sacrificio de animales,

      — los controles efectuados,

      — los resultados de dichos controles.

      Estos datos deberán comunicarse a la autoridad competente, cuando ésta lo solicite;

   c) el matadero deberá comunicar al servicio veterinario la hora del sacrificio y el número y origen de los animales, a fin de permitirle efectuar la inspección *ante mortem,* ya sea en la explotación o inmediatamente antes del sacrificio, con arreglo al capítulo VI del Anexo I;

   d) el veterinario oficial o un asistente deberá estar presente en el momento del sacrificio para verificar la observancia de las normas de higiene enunciadas en los capítulos V, VII y VIII del Anexo I.

      Si el veterinario oficial no pudiere estar presente en el momento del sacrificio, las carnes no podrán salir del establecimiento hasta que el veterinario oficial haya procedido a la inspección *post mortem,* que deberá realizarse el mismo día del sacrificio;

   e) la autoridad competente deberá controlar el circuito de distribución de las carnes procedentes del establecimiento y el marcado apropiado de los productos declarados no aptos para el consumo, así como su destino y utilización posteriores.

      El Estado miembro elaborará la lista de los establecimientos que se beneficien de estas excepciones y la comunicará a la Comisión, así como las posteriores modificaciones de dicha lista;

   f) la autoridad competente deberá velar por que las carnes frescas procedentes de los establecimientos a los que hace referencia la letra e) estén marcadas con los marchamos aprobados a dicho efecto de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16, en los que se haga mención de la circunscripción administrativa de la unidad sanitaria de la que depende el establecimiento.

2. Cuando se trate de salas de despiece que no estén situadas en un establecimiento autorizado y que no produzcan más de tres tone-

---

[a] Bovinos y solípedos: 1,0 UGM.
Cerdos: 0,33 UGM.
Ovinos: 0,15 UGM.

▼M18

ladas por semana, la autoridad competente podrá, además, conceder excepciones de conformidad con el Anexo II.

Las disposiciones de los capítulos VII, IX, y punto 48 del capítulo X del Anexo I no se aplicarán a las operaciones de almacenamiento y de despiece en los establecimientos contemplados en el primer párrafo.

3. Las carnes que hayan sido declaradas conformes a las condiciones de higiene y de inspección sanitaria previstas en la presente Directiva, deberán ir provistas de un marchamo que haga mención de la circunscripción administrativa de la unidad sanitaria responsable del establecimiento de origen. El modelo de dichos marchamos se determinará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16.

4. Las carnes procedentes de los establecimientos a los que se refiere el presente artículo deberán:

i) reservarse a la venta directa en el mercado local para la venta directa, bien en estado fresco o bien previa transformación, al por menor o al consumidor final, sin preembalaje o envasado previo;

ii) transportarse del establecimiento al destinatario en condiciones higiénicas de transporte.

B. En caso necesario, podrán autorizarse nuevos establecimientos, como excepción a los requisitos sobre estructura e infraestructura previstos en el Anexo I de la presente Directiva, de acuerdo con el procedimiento contemplado en el artículo 16, si se cumplen las condiciones contempladas en el apartado A.

C. Los expertos veterinarios de la Comisión, en colaboración con las autoridades nacionales competentes y en la medida en que sean necesarios para la aplicación uniforme del presente artículo, podrán efectuar controles *in situ* sobre un número representativo de establecimientos que se beneficien de las condiciones previstas en el presente artículo.

D. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 16.

E. Antes del 1 de enero de 1998 el Consejo procederá, a partir de un informe de la Comisión, a la revisión de las disposiciones del presente artículo.

Artículo 5

1. Los Estados miembros velarán por que el veterinario oficial declare inapropiadas para el consumo humano:

a) las carnes procedentes de animales:

i) en los que se hubiere detectado — sin perjuicio de las enfermedades contempladas en el Anexo C de la Directiva 90/425/CEE ([1]) — una de las siguientes enfermedades:

— actinobacilosis o actinomicosis generalizadas,
— carbunco bacteriano y carbunco sintomático,
— tuberculosis generalizada,
— linfadenitis generalizada,
— muermo,
— rabia,
— tétanos,
— salmonelosis aguda,
— brucelosis aguda,
— mal rojo (erisipela),
— botulismo,
— septicemia, piemia, toxemia y viremia;

([1]) DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 29. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/174/CEE (DO nº L 85 de 5. 4. 1991, p. 37).

▼**M18**

ii) que hubieren presentado lesiones agudas de bronconeumonía, pleuresía, peritonitis, metritis, mamitis, artritis, pericarditis, enteritis, o meningo-encefalomielitis, confirmadas por una inspección detallada, completada en su caso por un examen bacteriológico y por la búsqueda de residuos de sustancias que tengan una acción farmacológica.

No obstante, cuando los resultados de dichos exámenes sean favorables, las canales se declararán aptas para el consumo humano tras extirpación de las partes no aptas para el consumo;

iii) que estuvieren afectados de las siguientes enfermedades parasitarias: sarcosporidiosis y cisticercosis generalizadas y triquinosis;

iv) que se encontraren muertos, nacidos muertos o muertos *in utero;*

v) que hubieren sido sacrificados demasiado jóvenes y cuyas carnes sean edematosas;

vi) que hubieren presentado caquexia o una anemia pronunciada;

vii) que hubieren presentado múltiples tumores, abscesos o heridas graves en diferentes partes de la canal o en diferentes vísceras;

b) las carnes de los animales:

i) que hubieren presentado una reacción positiva o dudosa a la tuberculina y en las que un examen efectuado de conformidad con el punto 41 G del capítulo VIII del Anexo I hubiere permitido poner de manifiesto lesiones tuberculosas localizadas en varios órganos o varias partes de la canal.

No obstante, cuando se hubieren detectado lesiones tuberculosas en ganglios de un mismo órgano o de una misma parte de canal, sólo se declararán impropios para el consumo humano el órgano afectado o la parte de canal afectada y los ganglios linfáticos contiguos;

ii) que hubieren presentado una reacción positiva o dudosa a la brucelosis, confirmada por lesiones que indiquen una afección aguda.

Incluso si no se hubiere detectado ninguna de dichas lesiones, las mamas, el aparato genital y la sangre se declararán impropios para el consumo humano;

c) — las partes de canales que presenten infiltraciones serosas o hemorrágicas serias, abscesos localizados o manchas localizadas,

— los despojos y vísceras que presenten lesiones patológicas de origen infeccioso, parasitario o traumático;

d) las carnes:

— febriles,

— que presenten anomalías graves en lo referente al color, al olor, a la consistencia y al sabor;

e) cuando el veterinario oficial observe que una canal o un despojo está afectado de linfadenitis caseosa o de cualquier otra afección supurada, sin que esta afección esté generalizada o vaya acompañada de caquexia:

i) todo órgano y el ganglio linfático correspondiente, si la afección precedentemente descrita está presente en la superficie o en el interior de dicho órgano o de dicho ganglio linfático;

ii) en todos los casos a los que no se aplique la letra i), la lesión y todas las partes de los contornos que el veterinario oficial juzgue necesario retener, habida cuenta de la edad y del grado de actividad de la lesión, quedando entendido que una lesión antigua y sólidamente encapsulada podrá considerarse como inactiva;

f) las carnes procedentes de las zonas donde se realiza el sangrado;

g) cuando el veterinario oficial compruebe que una canal entera o una parte de canal o un despojo está afectado de una enfermedad o de una afección distinta de las mencionadas en los puntos precedentes,

▼M18

la totalidad de la canal y los despojos, o la parte de la canal o el despojo que considere necesario declarar impropio para el consumo humano;

h) las canales cuyos despojos no hayan sido sometidos a la inspección *post mortem;*

i) la sangre de un animal cuya carne haya sido considerada no apta para el consumo de acuerdo con los puntos precedentes, así como la sangre contaminada por el contenido del estómago o por cualquier otra sustancia;

j) las carnes que provengan de animales a los que se les haya administrado:

  i) sustancias prohibidas con arreglo a las Directivas 81/602/CEE y 88/146/CEE ([1]);

  ii) productos que pudieran hacer dichas carnes peligrosas o nocivas para la salud humana y sobre los que se deberá adoptar una decisión según el procedimiento previsto en el artículo 16, previo dictamen del Comité científico veterinario;

  iii) ablandadores;

k) las carnes que contengan residuos de las sustancias autorizadas de conformidad con las excepciones previstas en el artículo 4 de la Directiva 81/602/CEE y en los artículos 2 y 7 de la Directiva 88/146/CEE; residuos de medicamentos, de antibióticos, de plaguicidas o de otras sustancias nocivas o que pudieran hacer, eventualmente, peligroso b nocivo para la salud humana el consumo de carnes frescas, en la medida en que dichos residuos sobrepasen los límites de tolerancia fijados por la normativa comunitaria;

l) las carnes que hayan sido contaminadas o alteradas en proporciones que se determinarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16 y previo dictamen del Comité científico veterinario;

m) los hígados y los riñones de animales de más de dos años originarios de las regiones en las que la ejecución de los planes aprobados de conformidad con el artículo 4 de la Directiva 86/469/CEE ([2]) haya permitido comprobar la presencia generalizada de metales pesados en el entorno;

n) las carnes que, sin perjuicio de una eventual reglamentación comunitaria aplicable en materia de ionización, hayan sido tratadas con radiaciones ionizantes o ultravioletas;

o) las carnes que presenten olor sexual fuerte.

2. De acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16 y previo declamen del Comité científico veterinario, podrán adoptarse posibles complementos o modificaciones para el apartado 1, especialmente en lo que se refiere a la tuberculosis, la brucelosis y la salmonelosis.

▼A3

3. En materia de salmonelas y a la espera de la adopción de las disposiciones comunitarias previstas en el apartado 2, para las carnes destinadas a Finlandia y Suecia serán de aplicación las siguientes normas:

a) los envíos de carne se habrán sometido en el establecimiento de origen a una prueba microbiológica por muestreo según las normas que deberá fijar el Consejo, pronunciándose a propuesta de la Comisión, antes de la entrada en vigor del Tratado de adhesión;

b) i) la prueba prevista en la letra a) no se efectuará para los envíos de carnes destinadas a un establecimiento a efectos de pasteurización, esterilización o para un tratamiento de efecto equivalente;

([1]) DO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.
([2]) DO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36.

▼A3

ii) no obstante, durante un período de tres años a partir de la fecha de entrada en vigor del Tratado de adhesión, las carnes mencionadas en el inciso i) estarán sujetas a las normas previstas en el programa operativo aplicado por Finlandia y Suecia. En ese sentido, dichas carnes estarán sujetas a las mismas medidas las aplicables a las carnes originarias de Finlandia y Suecia. Antes de que finalice dicho período de tres años, se revisará y, en su caso, se modificará esta disposición con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16;

c) la prueba prevista en la letra a) no se efectuará para las carnes originarias de un establecimiento sujeto a un programa reconocido como equivalente al que se hace referencia en el apartado 4, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16.

4. Las garantías previstas en el apartado 3 sólo se aplicarán previa aprobación, por parte de la Comisión, de un programa operativo que deberán presentar Finlandia y Suecia. Las decisiones de la Comisión deberán adoptarse antes de la entrada en vigor del Tratado de adhesión con objeto de que los programas operativos y las garantías previstas en el el apartado 3 sean aplicables a partir de la fecha de entrada en vigor del Tratado de adhesión.

▼M18

Artículo 6

1. Los Estados miembros velarán por que:

a) sin perjuicio de los casos previstos en el apartado 1, a), iii) del artículo 5 y en el apartado 2 de dicho artículo, las carnes frescas de origen porcino y equino contempladas en el artículo 3 que no hayan sido sometidas a un examen de triquinas de conformidad con el Anexo I de la Directiva 77/96/CEE ([1]), sean sometidas a un tratamiento por frío, de conformidad con el Anexo IV de la citada Directiva;

b) las carnes:

i) de cerdos machos utilizados para la reproducción,

ii) de cerdos criptórquidos y hermafroditas,

iii) sin perjuicio de los casos previstos en el apartado 1, letra o) del artículo 5, los cerdos machos no castrados de un peso expresado en canal superior a 80 kilos, salvo si el establecimiento pudiere garantizar, por un método reconocido según el procedimiento previsto en el artículo 16, o, en ausencia de tal método, por un método reconocido por la autoridad competente de que se trate, que pueden detectarse las canales que presenten un olor sexual fuerte,

estén provistas de la marca especial establecida en la Decisión 84/371/CEE ([2]) y se sometan a un tratamiento previsto en la Directiva 77/99/CEE;

c) las carnes separadas mecánicamente se sometan a un tratamiento térmico de conformidad con la Directiva 77/99/CEE;

d) tras la extracción de las partes no aptas para el consumo, las carnes frescas y despojos procedentes de animales que presentaren una infestación de *Cysticercus bovis* o *Cysticercus cellulosae* no generalizada sean sometidas a un tratamiento por frío con arreglo a un método reconocido de conformidad con el procedimiento del artículo 16;

e) las carnes que procedan de animales que hayan sido sacrificados por el procedimiento especial de urgencia sólo puedan considerarse

([1]) DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 67. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 89/321/CEE de la Comisión (DO nº L 133 de 17. 5. 1989, p. 33).

([2]) DO nº L 196 de 26. 7. 1984, p. 46.

▼**M18**

aptas para el consumo humano en el mercado local, y sólo en caso de que se hayan respetado las siguientes condiciones:

— que la explotación de origen no haya sido objeto de restricciones de policía sanitaria;

— que el animal, antes del sacrificio, haya sido sometido por un veterinario a una inspección *ante mortem* con arreglo al apartado 1, A, b) del artículo 3;

— que el animal haya sido sacrificado después del aturdido, haya sido sangrado y, en su caso, eviscerado *in situ;* el veterinario podrá prescindir del aturdido y autorizar el sacrificio con disparo de bala en casos particulares;

— el animal sacrificado y sangrado se transportará, en condiciones higiénicas satisfactorias, a un matadero autorizado de conformidad con la presente Directiva y ello lo más rápidamente posible después del sacrificio. Si el animal sacrificado no pudiere ser transportado en el plazo de una hora a dicho matadero, deberá ser transportado en un contenedor o en un medio de transporte en el que reine una temperatura comprendida entre 0 ºC y 4 ºC. La evisceración, en caso de no haberse practicado en el momento del sacrificio, deberá efectuarse a más tardar tres horas después de éste; en caso de que la evisceración se hubiere practidado *in situ,* las vísceras deberán llevarse junto con las canales hasta el matadero;

— para el transporte al matadero, los animales sacrificados irán acompañados de un certificado del veterinario que hubiere ordenado el sacrificio, en el que se mencione el resultado de la inspección *ante mortem,* la práctica correcta del sangrado, la hora del sacrificio, la naturaleza, en su caso, del tratamiento administrado al animal y, en su caso, el resultado de la inspección de las vísceras; este certificado deberá ajustarse a un modelo que habrá que elaborar de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16;

— mientras la inspección *post mortem* efectuada de conformidad con el apartado 1, A, d) del artículo 3, en su caso completada con un examen bacteriológico, no permita considerar toda o parte de la canal del animal sacrificado como apta para el consumo humano, ésta deberá ser manipulada de tal modo que no entre en contacto con canales, carnes y despojos destinados al consumo humano;

f) las carnes procedentes de una zona sometida a restricciones de policía sanitaria se ajusten a las normas específicas decididas caso por caso con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16;

g) los tratamientos previstos en los puntos anteriores se efectúen en el establecimiento de origen o en cualquier otro establecimiento designado por el veterinario oficial;

h) las carnes vayan provistas del marchamo previsto en el punto 3 del apartado A del artículo 4.

2. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, determinará antes del 1 de julio de 1992 las partes del territorio de la Comunidad que podrán establecer una excepción al requisito previsto en la letra a) del apartado 1, siempre que:

— estudios epidemiológicos prueben la ausencia de triquina,

— los animales vivos y los animales sacrificados sean sometidos a un método eficaz de detección y control.

Artículo 7

1. Los Estados miembros velarán por que:

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

▼**M18**

b) las carnes declaradas impropias para el consumo humano sean sometidas a un tratamiento, con arreglo a la Directiva 90/667/CEE ([1]).

2. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán, en casos necesario, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16.

Artículo 8

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 86/469/CEE, deberán examinarse los animales o su carne para determinar si existen residuos si el veterinario oficial sospechare su presencia a raíz de los resultados de la inspección sanitaria.

Dicho examen deberá dirigirse a la búsqueda de residuos de sustancias de acción farmacológica, de sus productos de transformación y de otras sustancias que se transmitan a la carne y que puedan ser nocivas para la salud humana.

Si las carnes examinadas presentaren indicios de residuos que superen las tolerancias admitidas, deberán declararse no aptas para el consumo humano.

Los exámenes de residuos deberán efectuarse según métodos científicamente reconocidos y comprobados en la práctica, en particular aquéllos establecidos en disposiciones comunitarias o en otras normas internacionales.

Los resultados de los exámenes de residuos deberán poder evaluarse según métodos de referencia adoptados con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16.

Según el procedimiento previsto en el artículo 16, en cada Estado miembro se designará, por lo menos, un laboratorio de referencia encargado de efectuar el examen de residuos.

2. A propuesta de la Comisión, el Consejo fijará las tolerancias para las sustancias que se transmitan a las carnes y que puedan ser nocivas para la salud humana, a excepción de las contempladas por la Directiva 86/363/CEE ([2]) y el Reglamento (CEE) nº 2377/90 ([3]).

Artículo 9

Los Estados miembros se asegurarán de:

i) la presencia permanente durante todo el período de las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* de por lo menos un veterinario oficial en un matadero autorizado con arreglo al artículo 10;

ii) la presencia de por lo menos una vez al día, mientras se efectúan los trabajos en las carnes, de un veterinario oficial en una sala de despiece autorizada de conformidad con el artículo 10, con vistas al control de la higiene general de la sala de despiece y del registro de entrada y salida de las carnes frescas;

iii) la presencia periódica de un veterinario oficial en los almacenes frigoríficos.

El veterinario oficial podrá recibir ayuda de asistentes, que estarán bajo su autoridad y responsabilidad, para:

a) la inspección *ante mortem;* el papel del asistente consistirá en una primera observación de los animales y en ayudar en tareas puramente prácticas;

b) la inspección *post mortem,* siempre y cuando el veterinario oficial esté en condiciones de ejercer una vigilancia real, *in situ,* del trabajo de los asistentes;

c) el control sanitario de las carnes despiezadas y almacenadas;

([1]) DO nº L 363 de 27. 12. 1990, p. 51.
([2]) DO nº L 221 de 7. 8. 1986, p. 43.
([3]) DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 1.

▼M18

d) la inspección y el control de los establecimientos autorizados a que se refiere el artículo 10.

El Consejo, a propuesta de la Comisión, fijará antes del 1 de enero de 1992 el número máximo de asistentes que puedan ayudar al veterinario en su tarea. Ese número deberá ser lo suficientemente limitado para permitir a un veterinario oficial que garantice un control efectivo de la inspección *post mortem*.

Sólo las personas que reúnan las condiciones enumeradas en el Anexo III podrán ser nombradas asistentes, tras superar las pruebas organizadas por la autoridad central competente del Estado miembro o por la autoridad nombrada por dicha autoridad central.

Para realizar las citadas tareas de asistencia, los asistentes formarán parte de un equipo de inspección que estará bajo el control y la responsabilidad del veterinario oficial. No deberán depender del establecimiento en cuestión. La autoridad competente del Estado miembro de que se trate dispondrá, para cada establecimiento, la composición del equipo de inspección, de modo que permita que el veterinario oficial controle el desarrollo de las operaciones arriba mencionadas.

Las normas detalladas que regulen las tareas de asistencia mencionadas en el presente artículo se adoptarán, siempre que sea necesario, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 16.

Artículo 10

1. Cada Estado miembro establecerá una lista de los establecimientos autorizados, distintos de los mencionados en el artículo 4, teniendo cada uno de ellos un número de registro sanitario. El Estado miembro transmitirá dicha lista a los otros Estados miembros y a la Comisión.

Las salas de despiece mencionadas en el segundo guión del segundo párrafo del punto 19 del capítulo V del Anexo I deberán también ser objeto de una autorización con arreglo a la Directiva 71/118/CEE [1]. La Comisión publicará la mención de dicha autorización especial en la lista de salas de despiece.

Un Estado miembro sólo autorizará un establecimiento si está seguro de que éste cumple con las disposiciones de la presente Directiva.

En caso de comprobarse una ausencia constante de higiene y cuando las medidas previstas en el punto 41 F del capítulo VIII del Anexo I resulten insuficientes para remediarlo, la autoridad nacional competente suspenderá temporalmente la autorización.

Si el explotador del establecimiento, el propietario o su representante no ponen remedio a las infracciones comprobadas en el plazo fijado por la autoridad nacional competente, ésta retirará la autorización.

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

2. El explotador del establecimiento, el propietario o su representante dispondrán que se proceda, con arreglo al segundo párrafo del apartado 4, a un control regular de la higiene general en lo que se refiere a las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos.

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

El explotador del establecimiento, el propietario o su representante deberá hallarse en condiciones, a instancia del servicio oficial, de dar

(1) DO nº L 55 de 8. 3. 1971, p. 23. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 90/654/CEE (DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 48).

▼M18

a conocer al veterinario oficial o a los expertos veterinarios de la Comisión la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados a tal fin, así como, si fuere necesario, el nombre del laboratorio de control.

La naturaleza de los controles, su frecuencia y los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se fijarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 16.

3. El explotador del establecimiento, el propietario o su representante deberán establecer un programa de formación de personal para que este último pueda cumplir las condiciones de producción higiénica, adaptadas a la estructura de producción.

El veterinario oficial responsable del establecimiento deberá estar asociado a la concepción y a la puesta en práctica de dicho programa.

4. La inspección y el control de los establecimientos se efectuarán bajo la responsabilidad del veterinario oficial, quien, de conformidad con el artículo 9, podrá recibir asistencia del personal auxiliar en la ejecución de tareas puramente materiales. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de los establecimientos, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva y, en caso de duda sobre el origen de las carnes o de los animales sacrificados, a los documentos contables que le permitan remontar a la explotación de origen del animal sacrificado.

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

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe y las conclusiones o recomendaciones del mismo se darán a conocer al explotador del establecimiento, al propietario o a su representante, quien velará por remediar las carencias observadas, para mejorar la higiene.

Artículo 11

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

Cuando se diagnosticare alguna enfermedad de tal naturaleza, los resultados del caso específico se remitirán en el más breve plazo a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control sanitario el rebaño de origen de los animales.

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

La Comisión, actuando con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16, aprobará las normas de desarrollo del presente artículo, y en particular:

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

— la naturaleza de las informaciones,

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

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

Artículo 12

1. Los veterinarios especialistas de la Comisión, en la medida necesaria para la aplicación uniforme de la presente Directiva y en colaboración con las autoridades nacionales competentes, podrán efectuar controles *in situ*. En particular, podrán comprobar si los

▼M18

establecimientos autorizados observan, en efecto, las disposiciones de la presente Directiva. La Comisión informará a los Estados miembros del resultado de los controles efectuados.

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

Las disposiciones generales de aplicación del presente artículo se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 16.

La Comisión, tras haber recabado el dictamen de los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente, establecerá una recomendación sobre las normas que deberán seguirse durante los controles previstos en el presente apartado.

2. Antes del 1 de enero de 1995, el Consejo procederá a la revisión del presente artículo sobre la base de un informe de la Comisión acompañado de eventuales propuestas.

Artículo 13

1. Según el procedimiento previsto en el artículo 16, los Estados miembros pueden estar autorizados para hacer beneficiar de las disposiciones previstas en el artículo 4 a mataderos que traten hasta un máximo de 20 UGM por semana y de 1 000 UGM por año:

a) si están situados en regiones con dificultades geográficas particulares o que tienen dificultades de abastecimiento;

b) si, el 1 de julio de 1991, estuvieren adheridos a un programa de reestructuración en el marco de un programa nacional en curso en dicha fecha.

Según el mismo procedimiento, y como excepción a los tipos de conversión de los límites fijados por UGM en el primer párrafo del apartado A del artículo 4, la autorización prevista en el primer párrafo del presente apartado podrá ampliarse a establecimientos que traten un máximo de 60 cerdos por semana cuando se cumplan las siguientes condiciones:

a) que el propietario del establecimiento haya tenido, en materia de higiene de la producción, una formación particular reconocida por la autoridad competente;

b) que los animales destinados al sacrificio pertenezcan al propietario del establecimiento o hayan sido comprados por éste para cubrir las necesidades previstas en el punto d);

c) que la producción de las carnes tenga lugar en locales que respondan a los requisitos del Anexo II y que estén situados en el establecimiento;

d) que la producción de carne se limite al abastecimiento del establecimiento o a la venta directa *in situ* al consumidor.

Cuando se adopten dichas excepciones, podrán preverse requisitos particulares, y, en particular, una definición del mercado local.

Los establecimientos que se beneficien de dichas excepciones se someterán a la inspección comunitaria prevista para los establecimientos autorizados.

2. Según el procedimiento previsto en el artículo 16:

— podrán otorgarse excepciones al segundo, tercero y cuarto guiones del punto 14 c) del capítulo II del Anexo I y a los puntos 42, A, 2 del capítulo VIII y 46, d) del capítulo IX, a instancia de cada Estado miembro que proporcione garantías similares. Dichas excepciones establecerán condiciones sanitarias equivalentes, por lo menos, a las del Anexo I;

— podrán decidirse garantías suplementarias adaptadas a la situación específica de los Estados miembros de que se trate en lo referente a determinadas enfermedades que pudieren comprometer la salud humana;

▼M18

— podrán decidirse condiciones particulares de autorización para los establecimientos situados en mercados mayoristas.

Artículo 14

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

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

Artículo 15

A propuesta de la Comisión, el Consejo, por mayoría cualificada, modificará los Anexos de la presente Directiva, con el fin, en particular, de adaptarlos a la evolución tecnológica.

Artículo 16

1. En el caso de que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente será convocado inmediatamente por su presidente, bien por iniciativa de este último o bien a instancia del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión presentará un proyecto de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen acerca de dicho proyecto en un plazo que fijará su presidente en función de la urgencia de la cuestión. Requerirá una mayoría de cincuenta y cuatro votos para pronunciarse. Los votos de los Estados miembros se ponderarán de la forma prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no participará en la votación.

3. La Comisión adoptará las medidas y las pondrá en aplicación inmediatamente si éstas concordaren con el dictamen del Comité. Si no concordaren con el dictamen del Comité, o en ausencia de dictamen, la Comisión someterá de inmediato al Consejo una propuesta de medidas para su adopción. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se hubiere recurrido al Consejo, éste no hubiere adoptado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas, que serán de aplicación inmediata, salvo en el caso de que el Consejo se hubiere pronunciado por mayoría simple contra las mencionadas medidas.

Artículo 17

La Comisión presentará al Consejo, antes del 1 de julio de 1994, un informe, acompañado de posibles propuestas sobre las que el Consejo se pronunciará de acuerdo con el procedimiento de voto previsto en el artículo 43 del Tratado, sobre los métodos de inspección que garanticen un nivel sanitario equivalente a los garantizados por los métodos de inspección *ante mortem* y *post mortem* descritos en los capítulos VI y VIII del Anexo I.

Artículo 18

Las normas previstas por la Directiva 89/662/CEE se aplicarán, en particular, en lo relativo a los controles en origen, la organización y el curso que haya que dar a los controles que deba realizar el Estado miembro de destino, así como a las medidas de salvaguardia que deban aplicarse.

▼**M18**

Artículo 19

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

▼**M18**

ANEXO I

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos deberán estar provistos, como mínimo:

1. en los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de las carnes, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas:

   a) de un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas. No obstante:

      — en los locales mencionados en las letras d) y f) del punto 14 del capítulo II, en la letra a) del punto 15 del capítulo III y en la letra a) del punto 16 del capítulo IV, no se exige la salida del agua hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas, y, en los locales mencionados en la letra a) del punto 16, basta con que estén provistos de un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua;

      — en los locales mencionados en la letra a) del punto 17 del capítulo IV, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas, basta con que el suelo sea de materiales impermeables e imputrescibles;

   b) de paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, pero de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio y de por lo menos la altura del almacenamiento en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de las paredes y del suelo debe ser redondeada o estar dotada de un terminado similar, salvo en lo que se refiere a los locales mencionados en la letra a) del punto 17 del capítulo IV.

      No obstante, la utilización de paredes de madera en los locales mencionados en el punto 17 del capítulo IV construidos antes del 1 de enero de 1983 no serán motivo de retirada de la autorización;

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

   d) de materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;

   e) de suficiente ventilación y una buena evacuación de vapores;

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

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

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

   b) de dispositivos para la desinfección de los útiles, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 ºC;

3. de dispositivos adecuados de protección contra los animals indeseables tales como insectos o roedores;

4. a) de dispositivos y útiles de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las superficies que entren o puedan entrar en contacto con las carnes, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán ser lisas. Estará prohibido el empleo de la madera, salvo en los locales donde se encuentren únicamente las carnes frescas embaladas de forma higiénica;

▼**M18**

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

— la manutención de las carnes,

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

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

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

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

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

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

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

8. de un dispositivo de evacuación de residuos líquidos y sólidos que responda a las exigencias de la higiene;

9. de un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los almacenes mencionados en el punto 17 del capítulo IV, de instalaciones adecuadas;

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

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

Dichos evacuatorios no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. La instalación de duchas no será necesaria en los almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen carnes frescas higiénicamente embaladas. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua temperada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para secarse las manos. Los grifos de los lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los evacuatorios;

12. de un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte de carnes, salvo en el caso de almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen, para su expedición, carnes frescas higiénicamente embaladas. Los mataderos deberán disponer de un emplazamiento e instalaciones distintos para los medios de transporte de animales de abasto. No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obli-

([1]) DO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 81/858/CEE (DO nº L 319 de 7. 11. 1981, p. 19).

▼M18

guen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados;

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

CAPÍTULO II

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS MATADEROS

14. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos deberán estar provistos, por lo menos:

a) de locales adecuados e higiénicos de estabulación o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales de espera para albergar a los animales. Los muros y los suelos deberán ser resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y de desinfectar. Dichos locales y corrales deberán estar equipados para el abrevado de los animales y, si fuere necesario, para su alimentación; en su caso, deberán tener redes de evacuación para la salida de los líquidos;

b) de locales de sacrificio, de dimensiones tales que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria. Cuando, en un local de sacrificio, se procediere a la vez al sacrificio de puercos y al de otras especies de animales, deberá estar previsto un emplazamiento especial para el sacrificio de los puercos; no obstante, dicho emplazamiento especial no será indispensable si el sacrificio de los puercos y el de los otros animales se hiciere en momentos diferentes, pero, en dicho caso, las operaciones de escaldado, depilado, raspado y quemado se deberán efectuar en emplazamientos especiales claramente separados de la cadena de sacrificio, bien por un espacio libre de al menos cinco metros, o bien por un tabique de por lo menos tres metros de altura;

c) de locales separados, suficientemente amplios y exclusivamente destinados:

— al vaciado, lavado y limpieza de los estómagos e intestinos.

No obstante, dichos locales separados no serán necesarios si las operaciones de vaciado de tripas se realizan con un equipo mecánico, de circuito cerrado, provisto de un sistema de ventilación adecuado, que satisfaga los requisitos siguientes:

i) el equipo deberá estar instalado y colocado de tal manera que se efectúen de manera higiénica las operaciones de separación de los intestinos del estómago, y de vaciado y de limpieza de tripas. Dicho equipo deberá estar colocado en un lugar especial, claramente separado de la carne fresca expuesta, mediante un tabique que se eleve desde el suelo hasta una altura de tres metros como mínimo alrededor del área en la que se efectúen las operaciones;

ii) el diseño y el funcionamiento de la máquina deberá prevenir, de forma efectiva, cualquier contaminación de la carne fresca;

iii) un dispositivo de extracción de aire deberá estar instalado y funcionar en condiciones idóneas para eliminar los olores así como el riesgo de contaminación por aerosol;

iv) la máquina deberá estar equipada con un dispositivo que permita la evacuación, en circuito cerrado, de las aguas residuales y del contenido de las tripas hacia el sistema de drenaje;

v) el circuito seguido por las tripas en dirección del aparato y procedente de éste deberá a la vez estar claramente separado y alejado del circuito de las demás carnes frescas. Inmediatamente después del vaciado y la limpieza de las tripas, éstas deberán ser retiradas de forma higiénica;

vi) las tripas no deberán ser manipuladas por el personal que manipule las demás carnes frescas. El personal que manipule las tripas no deberá tener acceso a las demás carnes frescas;

— a la transformación de tripas, si dichos trabajos se efectúan en el matadero. No obstante, podrán efectuarse en el local contemplado en el primer guión, a condición de que se evite que los productos se manchen entre sí;

— a la preparación y a la limpieza de otros despojos que no sean aquellos mencionados en los guiones precedentes, incluyendo un emplazamiento separado que permita guardar las cabezas lo bastante aparte de los otros despojos, si dichas tareas se efectúan en el matadero aunque sin ser realizadas en la cadena del sacrificio;

— al almacenamiento de los cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de los cerdos, en los casos en que éstos no sean evacuados directamente del matadero el mismo día del sacrificio, en contenedores cerrados y herméticos a la espera de su evacuación;

▼M18

d) de un emplazamiento separado para el embalaje de los despojos, si el trabajo se efectúa en el matadero;

e) de locales cerrados con llave o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales, reservados para albergar a los animales enfermos o sospechosos, situados en un emplazamiento adecuado y provistos de un dispositivo de evacuación distinto; de locales cerrados con llave reservados al sacrificio de dichos animales, al almacenamiento de las carnes consignadas y al de las carnes declaradas no aptas para el consumo humano. Los locales reservados al sacrificio de dichos animales no serán indispensables en los establecimientos no autorizados por la autoridad competente para el sacrificio de dichos animales, o cuando dicho sacrificio se realice al término de los sacrificios normales y si se toman medidas para evitar la contaminación de las carnes declaradas aptas para el consumo humano. En este caso, deberán limpiarse y desinfectarse especialmente los locales bajo control oficial antes de volver a utilizarlos para el sacrificio de animales no enfermos ni sospechosos de estarlo;

f) de locales frigoríficos suficientemente amplios que cuenten con dispositivos resistentes a la corrosión y destinados a impedir que las carnes frescas entren en contacto con el suelo o los muros durante su transporte y su almacenamiento;

g) de medios que permitan controlar cualquier entrada y salida del matadero;

h) de una clara separación entre la zona manchada y la zona limpia a fin de proteger a esta última de cualquier contaminación;

i) de un dispositivo tal que, después del aturdido, se practique el faenado tanto como sea posible con el animal suspendido; en ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado;

j) de una red de rieles aéreos para la manutención ulterior de las carnes;

k) en la medida en que el estiércol estuviese almacenado en el recinto del matadero, de un emplazamiento especialmente acondicionado para dicho estiércol;

l) de un local suficientemente equipado para la detección de triquinas, siempre que dicho examen tenga lugar en el establecimiento.

CAPÍTULO III

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LAS SALAS DE DESPIECE

15. Independientemente de las condiciones generales, las salas de despiece deberán disponer, como mínimo, de:

a) locales frigoríficos suficientemente amplios para la conservación de las carnes y, cuando dichas carnes embaladas estuvieren almacenadas en el establecimiento, un local frigorífico para dichas carnes embaladas. Las carnes sin embalar sólo podrán almacenarse en dicho local frigorífico una vez se halle éste limpio y desinfectado;

b) un local para las operaciones de despiece, de deshuesado y de envasado, provisto de un termómetro o un teletermómetro registradores;

c) un local para las operaciones de embalaje cuando dichas operaciones se efectúen en la sala de despiece, a menos que se reúnan las condiciones previstas en el punto 63 del capítulo XII;

d) un local para el almacenamiento de los materiales de embalaje y envasado cuando dichas operaciones se efectúen en la sala de despiece.

CAPÍTULO IV

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS

16. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenan las carnes frescas según las disposiciones del primer párrafo del punto 66 del capítulo XIV deberán estar provistos por lo menos de:

a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca a las temperaturas previstas en el mencionado primer párrafo del punto 66;

b) un termómetro o un teletermómetro registradores en o para cada local de almacenamiento.

17. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenen las carnes frescas según lo dispuesto en el cuarto

▼M18

párrafo del punto 66 del capítulo XIV deberán estar provistos por lo menos de:

a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca a las temperaturas previstas en el mencionado cuarto párrafo del punto 66;

b) un termómetro o un teletermómetro registradores en o para cada local de almacenamiento.

CAPÍTULO V

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

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

a) el personal que manipule carnes frescas, envasadas o no, o que trabaje en locales o zonas en los que se manipulen, embalen o transporten dichas carnes, deberá llevar, en particular, un tocado y un calzado limpios y fáciles de limpiar, una vestimenta de trabajo de color claro y, en su caso, cubrenucas u otras prendas de protección. El personal asignado al sacrificio de los animales, al faenado o a la manipulación de carnes frescas estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuese necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas deberán inmediatamente lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento, en las zonas de carga, de recepción, de clasificación y de descarga, así como en las demás zonas y pasillos por los que se transporten carnes frescas;

b) Ningún animal deberá entrar en los establecimientos, a excepción, para los mataderos, de los animales destinados al sacrificio y, para lo que es el recinto de los mencionados mataderos, de los animales necesarios para su funcionamiento. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro parásito deberá garantizarse sistemáticamente;

c) el material y los instrumentos utilizados para el faenado de las carnes frescas deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlos cuando se hayan manchado.

19. Los locales, los útiles y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de las carnes frescas y de las carnes de animales de caza de cría, autorizadas de conformidad con la Directiva 91/495/CEE ([1]).

Esta restricción no se aplicará:

— al material de transporte utilizado en los locales a los que hace referencia la letra a) del punto 17, cuando las carnes estén embaladas,

— al despiece de carnes de aves de corral o de otras carnes de animales de caza o de conejo o a la elaboración de preparados a base de carne, siempre que dichas operaciones se efectúen en un momento distinto que el despiece de las carnes frescas o de las carnes de animales de caza de cría citadas en el párrafo primero y que la sala de despiece haya sido meticulosamente lavada y desinfectada antes de poderla dedicar de nuevo al despiece de carnes frescas o de carnes de animales de caza de cría.

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

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

21. Será obligatoria la utilización de agua potable para todos los usos; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas.

([1]) Véase la página 41 del presente Diario Oficial.

▼M18

Por otro lado, se podrá autorizar, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable.

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

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

24. El faenado y la manipulación de las carnes deberá prohibirse a las personas que puedan contaminarlas.

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

CAPÍTULO VI

INSPECCIÓN SANITARIA «ANTE MORTEM»

25. Deberá someterse a los animales a la inspección *ante mortem* el día de su llegada al matadero o antes del inicio del sacrificio diario. Dicho examen deberá renovarse inmediatamente antes del sacrificio si el animal hubiere quedado en estabulación durante la noche.

    El explotador del establecimiento, el propietario o su representante tendrán la obligación de facilitar las operaciones de inspección sanitaria *ante mortem* y, en particular, cualquier manipulación que se considere útil.

    Cada animal que vaya a ser sacrificado deberá estar provisto de una marca de identificación que permita a la autoridad competente determinar su origen.

26. a) El veterinario oficial deberá proceder a la inspección *ante mortem* según las reglas de la profesión, en condiciones adecuadas de iluminación;

    b) el veterinario oficial verificará, por lo que respecta a los animales que se reciban en el matadero, que las disposiciones comunitarias en materia de bienestar de los animales han sido respetadas.

27. La inspección deberá permitir precisar:

    a) si los animales están atacados de una enfermedad transmisible al hombre y a los animales o si presentan síntomas o se encuentran en un estado general que permita temer la aparición de dicha enfermedad;

    b) si presentan síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general que pueda motivar que sus carnes sean inadecuadas para el consumo humano; en el transcurso de la inspección, deberá igualmente prestarse atención a cualquier signo que indique que han sido administradas sustancias de efectos farmacológicos a los animales o que los animales han consumido otras sustancias cuyo efecto puede hacer que sus carnes sean nocivas para la salud humana;

    c) si están fatigados, excitados o heridos.

28. a) A menos que el veterinario oficial disponga lo contrario, los animales fatigados o excitados deberán descansar durante un período de al menos 24 horas;

    b) los animales a los que se haya diagnosticado una de las enfermedades mencionadas en las letras a) y b) del punto 27 no podrán ser sacrificados con vistas al consumo humano;

    c) el sacrificio de los animales de los que se sospeche que pueden sufrir una de las enfermedades enumeradas en las letras a) y b) del punto 27 deberá aplazarse; deberá someterse a los animales a un examen detenido para establecer un diagnóstico.

    Cuando sea necesario realizar la inspección *post mortem* para poder efectuar un diagnóstico, el veterinario oficial exigirá que los animales en cuestión sean sacrificados de forma separada o al acabar las operaciones de sacrificio normal.

    Dichos animales se someterán a una cuidadosa inspección *post mortem,* completada, si el veterinario lo estimare necesario para confirmación, con un examen bacteriológico adecuado y con la búsqueda de residuos de sustancias que tengan una acción farmacológica y cuya administración se sospeche, habida cuenta del estado patológico observado.

▼**M18**

CAPÍTULO VII

HIGIENE DEL SACRIFICIO DE ANIMALES, DEL DESPIECE Y DE LA MANIPULACIÓN DE CARNES FRESCAS

29. Los animales de abasto introducidos en los locales de sacrificio se deberán sacrificar inmediatamente y las operaciones de sangrado, desollado o retirada de las cerdas, de faenado y de evisceración deberán efectuarse de forma que se evite cualquier contaminación de la carne.

30. El sangrado deberá ser completo. La sangre destinada al consumo humano deberá recogerse en recipientes perfectamente limpios. No deberá agitarse a mano, sino únicamente con la ayuda de instrumentos que se ajusten a las exigencias de la higiene.

31. A excepción de los cerdos y sin perjuicio de la excepción prevista en la segunda frase del punto 41 D a) del capítulo VIII, será obligatorio el desollado inmediato y completo. Los cerdos, si no son desollados, deberán ser inmediatamente despojados de sus cerdas. Para dicha operación, se podrán utilizar adyuvantes a condición de que a continuación los cerdos sean duchados completamente con agua potable.

    El desollado de las cabezas de terneras y de ovinos no será necesario si dichas cabezas se manipulan de tal modo que se impida cualquier tipo de contaminación de la carne fresca.

32. La evisceración deberá efectuarse sin demora y deberá terminarse a más tardar 45 minutos después del aturdido o, en caso de sacrificio impuesto por un rito religioso, media hora después del sangrado. El pulmón, el corazón, el hígado, el riñón, el bazo y el mediastino podrán o bien separarse, o bien dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas.

    Si se les separare, deberá dotárseles de un número o de cualquier otro medio de identificación que permita reconocer su pertenencia a la canal; esto será válido igualmente para la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para la inspección o eventualmente necesaria para la ejecución de los controles previstos por la Directiva 86/469/CEE. Las partes antes mencionadas deberán quedar próximas a la canal hasta el final de la inspección. Sin embargo, siempre que no presente ningún signo patológico ni ninguna lesión, el pene podrá ser evacuado inmediatamente. En todas las especies, los riñones deberán despegarse de su envoltura grasa y, en lo que se refiere a los animales de las especies bovina y porcina y a los solípedos, de su cápsula perirrenal.

33. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material y proceder a insuflarlas. No obstante, podrá autorizarse el insuflado de un órgano cuando lo imponga un rito religioso, pero en tal caso el órgano insuflado deberá prohibirse para el consumo humano.

34. Las canales de los solípedos, de los cerdos de más de cuatro semanas y de los bovinos de más de seis meses deberán presentarse a la inspección cortados en medias canales por incisión longitudinal de la columna vertebral. Si las necesidades de la inspección lo exigieren, el veterinario oficial podrá imponer el corte longitudinal de la cabeza y de la canal de todo el animal.

    Sin embargo, para tener en cuenta los imperativos tecnológicos o las costumbres locales de consumo, la autoridad competente podrá autorizar que se presenten a la inspección canales de cerdo, no cortadas en medias canales.

35. Hasta el final de la inspección, las canales y los despojos no inspeccionados no deberán poder entrar en contacto con las canales y los despojos ya inspeccionados, y se prohíbe que se proceda a la retirada, despiece o tratamiento posterior de la canal.

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

37. Si la sangre o los despojos de varios animales se recogieran en un mismo recipiente antes del final de la inspección *post mortem,* todo el contenido de éste deberá ser declarado no apto para el consumo humano cuando la canal de uno de dichos animales se considere no apta para dicho consumo.

38. El faenado, la manipulación, el tratamiento ulterior y el transporte de carne, incluidos los despojos, se deberán realizar cumpliendo todos los requisitos de higiene. Cuando dichas carnes se embalen, se deberán respetar las disposiciones de la letra d) del punto 14 del capítulo II y las condiciones

▼M18

establecidas en el capítulo XI. La carne embalada deberá almacenarse en un local separado del de las carnes frescas sin envasar.

CAPÍTULO VIII

INSPECCIÓN SANITARIA «POST MORTEM»

39. Todas las partes del animal, incluida la sangre, deberán someterse a la inspección inmediatamente después del sacrificio para permitir verificar si la carne es adecuada para el consumo humano.

40. La inspección *post mortem* deberá comprender:

a) el examen visual del animal sacrificado y de sus órganos;

b) la palpación de los órganos mencionados en el punto 41 y, si el veterinario oficial lo estimare necesario, del útero;

c) la incisión de determinados órganos y ganglios linfáticos y, habida cuenta de las conclusiones a las que llegue el veterinario oficial, del útero. Si la inspección visual o la palpación de determinados órganos pusiere de manifiesto que el animal está afectado de lesiones que pudieren contaminar las canales, los equipos, el personal o los locales, dichos órganos no se podrán incidir en el local de sacrificio ni en ninguna otra parte del establecimiento en el que las carnes frescas podrían contaminarse;

d) la búsqueda de anomalías de consistencia, de color, de olor y, en su caso, de sabor;

e) en caso necesario, exámenes de laboratorio, en particular, sobre las sustancias mencionadas en las letras j) y k) del apartado 1 del artículo 5.

41. El veterinario oficial deberá proceder en particular del modo siguiente:

A) **Bovinos de más de seis semanas**

a) examen visual de la cabeza y de la garganta. Los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parotídeos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* y *parotides*) deberán ser incididos y examinados. Se examinarán los maseteros externos, en los que conviene realizar dos incisiones paralelamente a la mandíbula, así como los maseteros internos (músculos pterigoides internos) en los que se realizará una incisión siguiendo un plano.

La lengua, previamente desprendida para conseguir una exploración visual detallada de la cavidad bucal y retrobucal, será examinada visualmente y palpada. Se extirparán las amígdalas;

b) inspección de la tráquea; examen visual y palpación de los pulmones y del esófago; se examinarán y se realizarán incisiones en los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* y *mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal; los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias para los pulmones que estén excluidos del consumo humano;

c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;

d) examen visual del diafragma;

e) examen visual y palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos, retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); una incisión en la superficie gástrica del hígado, y una incisión en la base del lóbulo cuadrado, para examinar los conductos biliares; inspección y palpación de los ganglios pancreáticos;

f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* y *caudales*); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos, y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios;

g) examen visual y, de ser necesario, palpación del bazo;

h) examen visual de los riñones e incisión, si fuese necesario, de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);

i) examen visual de la pleura y del peritoneo;

j) examen visual de los órganos genitales;

k) examen visual y, si fuese necesario, palpación e incisión de las ubres y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*). En las vacas, se abrirá cada mitad de la ubre mediante una larga y profunda incisión

▼M18

hasta los senos galactóforos (*sinus lactiferes*) y se incidirán los ganglios linfáticos mamarios, salvo si las ubres están excluidas del consumo humano.

B. **Bovinos de menos de seis semanas**

a) examen visual de la cabeza y de la garganta. Deberán incidirse los ganglios linfáticos retrofaríngeos (*Lnn. retropharyngiales*) y examinarse. Se examinará la cavidad bucal y retrobucal, y se palpará la lengua. Se extirparán las amígdalas;

b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones. Se incidirán y examinarán los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* y *mediastinales*).

La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal, y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos del consumo humano;

c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;

d) examen visual del diafragma;

e) examen visual del hígado y de los ganglios linfáticos, retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación y, si fuese necesario, incisión del hígado y de sus ganglios linfáticos;

f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* y *caudales*); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos;

g) examen visual y, si fuese necesario, palpación del bazo;

h) examen visual de los riñones e incisión, si fuese necesario, de los riñones y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. renales*);

i) examen visual de la pleura y del peritoneo;

j) examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones. En caso de duda, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas. Se examinará el líquido sinovial.

C. **Porcinos**

a) examen visual de la cabeza y de la garganta. Se incidirán y examinarán los ganglios linfáticos submaxilares (*Lnn. mandibulares*). Se examinará visualmente la cavidad bucal y retrobucal así como la lengua. Se extirparán las amígdalas;

b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* y *mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal, y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior transversalmente a través de las principales ramificaciones de la tráquea; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos del consumo humano;

c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;

d) examen visual del diafragma;

e) examen visual del hígado y de los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos;

f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* y *caudales*); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos;

g) examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo;

h) examen visual de los riñones; incisión, si fuese necesario, de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);

i) examen visual de la pleura y del peritoneo;

▼**M18**

j) examen visual de los órganos genitales;

k) examen visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*); incisión de dichos ganglios linfáticos en las cerdas;

l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones de los animales jóvenes. En caso de duda, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas.

D. **Ovinos y caprinos**

a) examen visual de la cabeza previo desollado y, en caso de duda, examen de la garganta, la cavidad bucal, la lengua y los ganglios linfáticos retrofaríngeos y parotideos. Sin perjuicio de los requisitos de policía sanitaria, dichos exámenes no serán necesarios si la autoridad competente puede garantizar que la cabeza, incluyendo la lengua y los sesos, estará excluida del consumo humano;

b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* y *mediastinales*). En caso de duda, se incidirán y examinarán dichos órganos y ganglios linfáticos;

c) examen visual del pericardio y del corazón. En caso de duda, se incidirá y examinará el corazón;

d) examen visual del diafragma;

e) examen visual del hígado y los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie interior del hígado para examinar los conductos biliares;

f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* y *caudales*);

g) examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo;

h) examen visual de los riñones; incisión, si fuese necesario, de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (*Lnn. renales*);

i) examen visual de la pleura y del peritoneo;

j) examen visual de los órganos genitales;

k) examen visual de las ubres y de sus ganglios linfáticos;

l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones en los animales jóvenes. En caso de duda, se incidirá la región umbilical y se abrirán las articulaciones.

E. **Solípedos domésticos**

a) examen visual de la cabeza y, previo desprendimiento de la lengua, de la garganta; se palparán y, si fuese preciso, se incidirán los ganglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares y parotideos (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* y *parotidei*). La lengua, previamente desprendida a fin de permitir una exploración detallada de la cavidad bucal y retrobucal, se examinará visualmente y se palpará. Se extirparán las amígdalas;

b) examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones. Se palparán y, en casos necesario, se incidirán los ganglios bronquiales y mediastínicos (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* y *mediastinales*). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal, y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor; no obstante, dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos del consumo humano;

c) examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;

d) examen visual del diafragma;

e) examen visual del hígado, de los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (*Lnn. portales*); palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos; si fuese necesario, incisión del hígado y de los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos;

f) examen visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* y *caudales*); incisión, si fuese necesario, de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;

g) examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo;

▼**M18**

h) examen visual y palpación de los riñones; incisión, si fuese necesario, de los riñones y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. renales*);

i) examen visual de la pleura y del peritoneo;

j) examen visual de los órganos genitales de los sementales y de las yeguas;

k) examen visual de las ubres y de sus ganglios linfáticos (*Lnn. supramammarii*), y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos;

l) examen visual y palpación de la región umbilical y de las articulaciones en los animales jóvenes. En caso de duda, se incidirá la región umbilical y se abrirán las articulaciones;

m) prueba para la detección de la melanosis y de la melanomata en todos los caballos grisáceos o blancos, efectuada, por lo que respecta a los músculos y a los ganglios linfáticos (*Lnn. Lymphonodi subrhomboidei*) de las paletillas, bajo el cartílago escapular, separando la ligazón de una paletilla. Los riñones deberán desprenderse y se examinarán por medio de una incisión practicada a través de todo el órgano.

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

Cuando el veterinario oficial observe un incumplimiento caracterizado de las normas de higiene previstas por el presente capítulo o un obstáculo para una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir sobre la utilización de equipos o de locales y a tomar cualquier medida, que puede llegar hasta reducir el ritmo de producción o suspender momentáneamente el proceso de producción.

G. Los ganglios linfáticos arriba mencionados cuya incisión sea necesaria deberán someterse sistemáticamente a incisiones múltiples y a un examen visual.

42. A. El veterinario oficial deberá, además, proceder sistemáticamente a:

1) la búsqueda de la cisticercosis en los porcinos. Dicha búsqueda deberá incluir un examen de las superficies musculares directamente visibles, especialmente de los músculos abductores del muslo, de los pilares del diafragma, de los músculos intercostales, del corazón, de la lengua y de la laringe, y, si fuese necesario, de la pared abdominal y de los psoas desprendidos del tejido adiposo;

2) la búsqueda del muermo en los solípedos mediante un atento examen de las mucosas de la tráquea, de la laringe, de las cavidades nasales, de los sinus y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y ablación del tabique nasal;

3) la búsqueda de triquinas en las carnes frescas que procedan de animales de las especies porcina y equina y que comprendan músculos estriados.

Dicho examen se efectuará según los métodos científicamente reconocidos y probados en la práctica, en particular los definidos por las directivas comunitarias u otras normas internacionales.

Los resultados deberán evaluarse siguiendo un método de referencia que se fijará según el procedimiento previsto en el artículo 16 de la presente Directiva, previo dictamen del Comité científico veterinario y cuya fiabilidad será por lo menos equivalente al examen triquinoscópico previsto en el punto 1 del Anexo I de la Directiva 77/96/CEE.

La Comisión publicará dicho método de referencia en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

B. El veterinario oficial registrará los resultados de las inspecciones sanitarias *ante mortem* y *post mortem* y, en caso de diagnóstico de una enfermedad transmisible al hombre contemplada en el artículo 6, se los comunicará a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control el ganado de origen de los animales, así como al responsable de dicho ganado.

CAPÍTULO IX

DISPOSICIONES REFERENTES A LAS CARNES DESTINADAS AL DESPIECE

43. El despiece en trozos más pequeños que los indicados en el punto A del apartado 1 del artículo 3, el deshuesado o el troceado en filetes de los

▼M18

despojos de animales de la especie bovina únicamente podrán efectuarse en las salas de despiece autorizadas.

44. El explotador del establecimiento, el propietario o su representante estará obligado a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgare útil y a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias. En particular, deberá estar capacitado, ante cualquier requisición, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento y el origen de los animales sacrificados.

45. Sin perjuicio de lo dispuesto en el segundo párrafo del punto 19 del capítulo V, las carnes que no reúnan las condiciones de la letra b) del punto B del apartado 1 del artículo 3 de la presente Directiva no podrán encontrarse en las salas de despiece autorizadas sino a condición de que estén allí almacenadas en emplazamientos especiales; deberán despiezarse en otro lugar o en otro momento que las carnes que cumplan las mencionadas condiciones. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todos los locales de almacenamiento y de faenado para asegurarse del riguroso cumplimiento de las disposiciones que preceden.

46. a) Las carnes frescas deberán introducirse en los locales mencionados en la letra b) del punto 15 del capítulo III a medida que se vayan necesitando. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, deberán transportarse al local frigorífico adecuado al que hace mención la letra a) del punto 15 del mismo capítulo.

b) Las carnes que entren en un local de despiece deberán verificarse y, en caso de necesidad, limpiarse. El puesto de trabajo en el que se efectúe esta tarea deberá estar equipado con instalaciones adecuadas e iluminación suficiente.

c) Durante el trabajo de despiece, deshuesado, envasado y embalaje, las carnes deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 ºC. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser igual o inferior a + 12 ºC. Durante el despiece, envasado y embalaje, los hígados de los animales deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 3 ºC.

Durante el trabajo de despiece, deshuesado, troceado, despiece en dados, envasado y embalaje, los hígados, los riñones y la carne de cabeza deberán mantenerse permanentemente a una temperatura igual o inferior a + 3 ºC.

d) No obstante lo dispuesto en los puntos a) y c), las carnes podrán despiezarse en caliente. En ese caso deberán transportarse directamente del local de sacrificio al local de despiece. El local de sacrificio y el local de despiece deberán, por lo tanto, estar situados en un mismo grupo de edificios y suficientemente próximos uno al otro, puesto que las carnes por despiezar deberán trasladarse sin ruptura de la cadena de uno a otro local debiendo efectuarse el despiece sin demora. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, las carnes deberán transportarse a un local frigorífico adecuado.

e) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán a medida que vayan juntándose en los equipos, recipientes o locales previstos en la letra d) del punto 4.

CAPÍTULO X

CONTROL SANITARIO DE LAS CARNES DESPIEZADAS Y DE LAS CARNES ALMACENADAS

47. Las salas de despiece autorizadas y los almacenes frigoríficos autorizados estarán sujetos al control ejercido por el veterinario oficial.

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

— control de entradas y salidas de las carnes frescas,

— inspección sanitaria de las carnes frescas presentes en los establecimientos mencionados en el punto 47,

— inspección sanitaria de las carnes frescas antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de los establecimientos mencionados en el punto 47,

— control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de la maquinaria, previsto en el capítulo V, así como de la higiene del personal, incluidas las vestimentas,

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

▼M18

CAPÍTULO XI

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

49. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial. Con dicho fin, éste tendrá en su poder y guardará bajo su responsabilidad:

    a) los instrumentos destinados al marcado de inspección veterinaria de las carnes, que no podrá entregar al personal auxiliar sino en el momento mismo del marcado y por el tiempo necesario para ello;

    b) las etiquetas y el material de envasado, una vez que estén revestidos del marchamo previsto en el presente capítulo. Dichas etiquetas y dicho material de envasado serán entregados al personal auxiliar en el momento mismo en que deban colocarse, y en una cantidad que corresponda a las necesidades.

50. El sello de inspección veterinaria deberá ser:

    a) bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de anchura y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:

    — en la parte superior, las siglas que identifiquen al país exportador, puestas en letras mayúsculas, es decir:

    ►A3 AT — ◄ B — DK — D — EL — E — ►A3 FI — ◄ F — IRL — I — L — NL — P ►A3 — SE ◄ — UK

    seguidas del número de autorización veterinaria del establecimiento,

    — en la parte inferior, una de las siglas CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 o ETY ◄;

    b) o bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de anchura y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:

    — en la parte superior, el nombre del país exportador, en mayúsculas,

    — en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento,

    — en la parte inferior, una de las siglas CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 o ETY ◄.

    Los caracteres deberán tener como mínimo una altura de 0,8 cm para las letras y 1 cm para las cifras.

    Además, el sello de inspección veterinaria podrá incluir una indicación que permita identificar al veterinario que haya procedido a la inspección sanitaria de las carnes.

51. Las canales se marcarán con tinta o al fuego con ayuda de un marchamo de conformidad con el punto 50:

    — las que pesaren más de 65 kilogramos deberán llevar la señal del marchamo en cada media canal, en los siguientes lugares por lo menos: cara externa de la nalga, lomos, dorso, pecho y espalda,

    — las otras deberán llevar cuatro marcas de marchamo como mínimo, colocadas sobre las espaldas y sobre la cara externa de las nalgas.

52. El hígado de los bovinos, porcinos y solípedos se marcará al fuego con ayuda de un marchamo, de conformidad con el punto 50.

    Los despojos de todas las especies se marcarán con tinta o al fuego, con un marchamo, de conformidad con el punto 50, a menos que estuvieren envasados o embalados y marcados de conformidad con los puntos 55 y 56.

53. Los trozos obtenidos en las salas de despiece a partir de canales marcadas regularmente deberán marcarse, con tinta o al fuego, con un sello de inspección veterinaria de conformidad con el punto 50, a menos que estuvieren envasados o embalados y, si se tratare de costillares, que ostentaren un sello que permita identificar el matadero de origen.

54. Los embalajes deberán marcarse siempre de conformidad con el punto 55.

55. Los trozos cortados y los despojos embalados mencionados en el párrafo segundo del punto 52 y en el punto 53, incluidos los hígados troceados de los animales de la especie bovina, deberán llevar un marchamo de conformidad con las prescripciones del punto 50, que comprenda el número de autorización veterinaria de la sala de despiece, en lugar del número del matadero, y que figurará en una etiqueta adherida al embalaje o impresa sobre el embalaje, de forma que quede destruida al abrir el mismo. Dicha etiqueta llevará igualmente un número de serie. Sin embargo, cuando los trozos cortados y los despojos estuvieren envasados de conformidad con el punto 62 del capítulo XII, la etiqueta arriba mencionada se podrá fijar al envase. Cuando se embalen los despojos en un matadero, el marchamo

▼**M18**

deberá incluir, además, el número de autorización veterinaria de dicho matadero.

56. Además de lo dispuesto en el punto 55, cuando las carnes frescas estuvieren envasadas en porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, una reproducción impresa del marchamo previsto en la letra a) del punto 50 deberá figurar encima del envase o en una etiqueta aplicada sobre el envase. El marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de la sala de despiece. Las dimensiones indicadas en el punto 50 no se aplicarán al marcado contemplado por el presente punto. No obstante, cuando los despojos se hubieren envasado en un matadero, el marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de dicho matadero.

57. Las carnes de solípedos y su embalaje deberán estar provistos de una marca especial que se determinará según el procedimiento previsto en el artículo 16 de la presente Directiva.

58. Los colorantes que se utilicen para el marchamo deberán estar autorizados de conformidad con la Directiva del Consejo relativa a la aproximación de las reglamentaciones de los Estados miembros sobre las materias colorantes que pueden emplearse en los productos destinados a la alimentación humana ([1]).

CAPÍTULO XII

ENVASADO Y EMBALAJE DE CARNES FRESCAS

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

— no podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne,

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

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

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

60. Cuando, en su caso, se envasaren las carnes frescas despiezadas o los despojos, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de la higiene.

Con excepción de los trozos de tocino y de pecho, las carnes despiezadas y los despojos deberán estar provistos, en todos los casos, de un envase protector, salvo si se transportan suspendidas.

Dichos envases deberán ser transparentes e incoloros y satisfacer además las condiciones indicadas en el primer y segundo guiones de la letra a) del punto 59; no se podrán utilizar una segunda vez para el envasado de carnes. ►**M19** Podrá hacerse excepción a dicho requisito en el caso de las carnes congeladas destinadas a ser utilizadas, tal como están, como materia prima para los productos contemplados en la Directiva 77/99/CEE o en la Directiva 88/675/CEE. ◄

Los hígados troceados de los animales de la especie bovina deberán envasarse individualmente. Cada envase sólo deberá contener una víscera completa, cortada en filetes y presentada en su forma original.

61. Deberán embalarse las carnes envasadas.

62. No obstante, si reúne todas las condiciones de protección del embalaje, el envasado no deberá ser transparente e incoloro y no será indispensable colocarlo en un segundo envase, siempre y cuando reúna las otras condiciones del punto 59.

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

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

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

([1]) DO nº 115 de 11. 11. 1962, p. 2645/62. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 85/7/CEE (DO nº L 2 de 3. 1. 1985, p. 22).

▼M18

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

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

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

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

64. Los embalajes mencionados en el presente capítulo no podrán contener sino las carnes despiezadas pertenecientes a la misma especie animal.

CAPÍTULO XIII

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

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

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

CAPÍTULO XIV

ALMACENAMIENTO

66. Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección *post mortem* y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 ºC para las canales y sus trozos y a + 3 ºC para los despojos.

Las autoridades competentes podrán establecer, caso por caso, excepciones a este requisito con vistas al transporte de las carnes hacia las salas de despiece o las carnicerías situadas en las inmediaciones del matadero, siempre y cuando dicho transporte no dure más de una hora y por razones de técnica de maduración de las carnes.

Las carnes frescas destinadas a la congelación deberán proceder directamente de un matadero o de una sala de despiece autorizados.

La congelación de las carnes frescas sólo podrá llevarse a cabo por medio del equipo apropiado en los locales del establecimiento en el que se hayan obtenido o troceado las carnes o en almacenes refrigerados autorizados.

Los trozos contemplados en el punto A del apartado 1 del artículo 3 de la presente Directiva, los trozos contemplados en el punto 53 del capítulo XI del presente Anexo y los despojos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora, excepto si se requiere maduración por motivos sanitarios. En este último caso, deberán congelarse inmediatamente después de su maduración.

Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas y los cuartos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora después del período de estabilización.

Las carnes troceadas destinadas a la congelación deberán ser congeladas sin demora después del corte.

Las carnes congeladas deberán alcanzar una temperatura interna igual o inferior a − 12 ºC y no podrán almacenarse a continuación a una temperatura superior a ésta.

Las carnes frescas sujetas a un proceso de congelación deberán llevar la indicación del mes y el año en que fueron congeladas.

67. Ningún otro producto que pudiere afectar las condiciones de higiene de las carnes o que pudiere contaminarlas podrá almacenarse en los locales mencionados en los puntos 16 y 17 del capítulo IV, salvo si las carnes se embalan y almacenan separadamente.

68. La temperatura de almacenamiento de los locales mencionados en los puntos 16 y 17 del capítulo IV deberá anotarse en un registro.

▼M18

CAPÍTULO XV

TRANSPORTE

69. Las carnes frescas deberán ser transportadas por medios de transporte provistos de un sistema de cierre hermético o, en el caso de carnes frescas importadas de conformidad con la Directiva 90/675/CEE o de carnes frescas que pasen por el territorio de un país tercero, por medios de transporte precintados, concebidos y equipados de tal modo que se garanticen las temperaturas indicadas en el capítulo XIV durante todo el transcurso del transporte.

    No obstante lo dispuesto en el primer párrafo, las canales, las medias canales o las medias canales cortadas en un máximo de tres piezas o los cuartos podrán ser transportados a temperaturas más elevadas que las previstas en el capítulo XIV en condiciones que se fijarán tras el dictamen del Comité científico con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 16 de la presente Directiva.

70. Los medios de transporte de dichas carnes deberán cumplir los siguientes requisitos:

    a) sus paredes interiores o cualquier otra parte que pudiere encontrarse en contacto con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión y que no puedan ni alterar los caracteres organolépticos de las carnes, ni hacerlas nocivas para la salud humana; las paredes deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar;

    b) deberán estar provistos de dispositivos eficaces que aseguren la protección de las carnes contra los insectos y el polvo y deberán ser estancos de forma que se evite cualquier salida de líquidos;

    c) para el transporte de canales, de medias canales, de medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o de cuartos, así como para la carne despiezada no embalada, deberán estar provistos de dispositivos de suspensión en materiales resistentes a la corrosión, colocados a una altura tal que las carnes no puedan tocar el piso. Dicha disposición no se aplicará a las carnes congeladas y provistas de un embalaje higiénico. No obstante, en caso de transporte aéreo, no se exigirán los dispositivos de suspensión, a condición de que se tenga previstos equipos resistentes a la corrosión para el embarque, permanencia y desembarque de las carnes.

71. Los medios de transporte de las carnes no podrán, en ningún caso, utilizarse para transportar animales vivos o cualquier producto que pudiere alterar o contaminar las carnes.

72. Ningún otro producto que pudiere afectar a las condiciones de higiene de las carnes o contaminarlas podrá ser transportado al mismo tiempo que las carnes en un mismo medio de transporte, a menos que se tomen precauciones apropiadas. Las carnes embaladas y las carnes sin embalar deberán transportarse en medios de transporte de uso específico, a no ser que en el mismo medio de transporte exista una separación física adecuada que proteja la carne sin embalar de la carne embalada. Más aún, las tripas sólo podrán ser transportadas en él si están escaldadas o lavadas, y las cabezas y las patas si están desolladas o escaldadas y depiladas.

73. Las carnes frescas no se podrán transportar en medios de transporte que no estuvieren limpios y no se hubieren desinfectado.

74. Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas y los cuartos, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes a las exigencias de la higiene, deberán siempre transportarse suspendidos, salvo en el caso del transporte aéreo mencionado en la letra c) del punto 70.

    Los otros trozos así como los despojos deberán estar suspendidos o colocados en soportes si éstos no estuvieren incluidos en embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, embalajes o recipientes deberán cumplir las exigencias de la higiene y, en particular, en lo que se refiere a los embalajes, las disposiciones de la presente Directiva. Las vísceras deberán transportarse siempre en embalajes resistentes y estancos a los líquidos y a los cuerpos grasos. No podrán volver a utilizarse sino después de lavarlos y desinfectarlos.

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

▼**M18**

ANEXO II

CAPÍTULO I

CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE POCA CAPACIDAD

Los establecimientos de poca capacidad deberán estar provistos, como mínimo:

1. En los locales donde se procede a la obtención y al tratamiento de carnes:

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

   b) de paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, y de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio.

      No obstante, la utilización de paredes de madera en los locales mencionados en el punto 16 del capítulo III del Anexo I construidos antes del 1 de julio de 1991 no serán motivo de retirada de la autorización;

   c) de puertas en materiales imputrescibles e inodoros, fáciles de limpiar.

      Cuando se almacenen carnes en el establecimiento, éste deberá disponer de un local de almacenamiento que cumpla los requisitos antes mencionados;

   d) de materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;

   e) de suficiente ventilación y, en su caso, de una buena evacuación de vapores;

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

2. a) Lo más cerca posible de los puestos de trabajo, de un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos;

   b) de un dispositivo *in situ* o en un local adyacente para la desinfección de los útiles, provisto de agua a una temperatura mínima de 82 ºC.

3. De dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables tales como insectos o roedores.

4. a) De dispositivos y útiles de trabajo tales como mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Estará prohibido el empleo de la madera;

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

      — la manutención de las carnes,

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

   c) de recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida que las pesonas no autorizadas puedan sacar su contenido, destinados a recibir las carnes no destinadas al consumo humano; que deberán retirarse o destruirse al final de cada jornada de trabajo.

5. De equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por la presente Directiva. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación conectado a la canalización de las aguas residuales y que no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes.

6. De una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos que se utilicen para el agua potable.

▼**M18**

7. De una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE.

8. De un dispositivo que permita la evacuación de aguas residuales de forma higiénica.

9. De al menos un lavabo y evacuatorios con agua corriente. Estos últimos no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua temperada a una temperatura apropiada, de materiales higiénicos para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para el secado de las manos. Los lavabos deberán encontrarse próximos a los evacuatorios.

CAPÍTULO II

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS MATADEROS DE POCA CAPACIDAD

10. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos de poca capacidad deberán estar provistos, como mínimo:

    a) para los animales que pasen la noche en el recinto del matadero, de locales de estabulación con una capacidad suficiente;

    b) de un local de sacrificio y, habida cuenta de las operaciones que se efectúen durante el sacrificio, de los locales correspondientes a dichas actividades, de dimensiones que permitan que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria desde el punto de vista higiénico;

    c) de espacios claramente separados dentro del local de sacrificio para el aturdimiento y la sangría;

    d) en el local de sacrificio, de paredes que puedan ser lavadas hasta una altura mínima de tres metros o hasta el techo. En el momento del sacrificio, deberá poderse eliminar suficientemente el vapor;

    e) de un dispositivo tal que, después del aturdido, se practique el faenado tanto como sea posible con el animal suspendido. En ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado;

    f) de un local de refrigeración de una capacidad suficiente según la importancia y el tipo de sacrificio, pero en cualquier caso con un espacio mínimo, aislado y que se cierre con llave, reservado para la observación de las canales sometidas a análisis.

    Las autoridades competentes podrán establecer, caso por caso, excepciones a este requisito cuando las carnes sean retiradas inmediatamente de dichos mataderos para el abastecimiento de salas de despiece o de carnicerías situadas en las inmediaciones del matadero, siempre y cuando la duración del transporte no sea superior a una hora.

11. En el local de sacrificio, queda prohibido vaciar o limpiar los estómagos e intestinos y almacenar cueros, pezuñas, uñas o cerdas de cerdo.

12. En caso de que no se pueda evacuar diariamente el estiércol del local de sacrificio, se deberá almacenar en un espacio claramente separado.

13. Los animales introducidos en el local de sacrificio deberán ser aturdidos y sacrificados inmediatamente.

14. Los animales enfermos o de salud dudosa no deberán ser sacrificados en el establecmiento, salvo excepción autorizada por la autoridad competente.

    En el caso de dicha excepción, se procederá al sacrificio bajo el control de la autoridad competente y se deberán tomar medidas para evitar la contaminación; se deberán limpiar y desinfectar especialmente los locales bajo control oficial antes de volverlos a utilizar.

▼**M18**

ANEXO III

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE LOS ASISTENTES

1. A la prueba de que habla el cuarto párrafo del artículo 9 de la presente Directiva sólo podrán presentarse los candidatos que puedan acreditar haber seguido, durante un mínimo de 400 horas, un curso teórico, con inclusión de demostraciones de laboratorio, homologado por las autoridades competentes de los Estados miembros y que abarque los puntos contemplados en la letra a) del apartado 3 del presente Anexo, y haber recibido, durante un mínimo de 200 horas, una formación práctica bajo el control de un veterinario oficial. La formación práctica se llevará acabo en mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos y puestos de inspección de carnes frescas.

2. Ello no obstante, los asistentes que cumplan los requisitos enunciados en el Anexo II de la Directiva 71/118/CEE podrán seguir un curso de formación cuya parte teórica esté reducida a 200 horas.

3. La prueba a que se refiere el cuarto párrafo del artículo 9 de la presente Directiva abarcará una parte teórica y otra práctica, y versará sobre los puntos siguientes:

   a) parte teórica:

      — nociones de anatomía y de fisiología de los animales sacrificados,
      — nociones de patología de los animales sacrificados,
      — nociones de anatomía patológica de los animales sacrificados,
      — nociones de higiene, en particular de higiene industrial, de higiene del sacrificio, del despiece y del almacenamiento y de higiene en el trabajo,
      — conocimiento de los métodos y de los procedimientos de sacrificio, de inspección, de preparación, de envasado, de embalaje y de transporte de carnes frescas,
      — conocimiento de las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas que rigen el ejercicio de su actividad,
      — procedimiento de toma de muestras;

   b) parte práctica:

      — inspección y evaluación de los animales sacrificados,
      — identificación de especies animales por medio del estudio de partes típicas del animal,
      — identificación de determinado número de partes de animales sacrificados afectadas por alteraciones, y comentarios relativos a dichas partes,
      — inspección *post mortem* en un matadero,
      — control de la higiene,
      — toma de muestras.

▼M18

ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a las carnes frescas (1) mencionadas en el artículo 3, 1, A, f), iii) de la Directiva 64/433/CEE

N° (2): .....

Lugar de expedición: .....

Ministerio: .....

Servicio: .....

Ref. (2): .....

I. **Identificación de las carnes**

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

Tipo de las piezas: .....

Tipo de embalaje: .....

Número de piezas o de unidades de embalaje: .....

Mes(es) y año(s) de congelación: .....

Peso neto: .....

II. **Procídencia de las carnes**

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

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

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s):
.....
.....

III. **Destino de las carnes**

Las carnes se expiden

de .....
(lugar de expedición)

a .....
(país y lugar de destino)

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

Nombre y dirección del expedidor: .....
.....

Nombre y dirección del destinatario: .....
.....

(1) Carnes frescas: según la Directiva mencionada en el punto IV del presente certificado, todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos pertenecientes a las especies bovina, porcina, ovina y caprina, así como de solípedos, y que no hayan sufrido tratamiento de ningún tipo que asegure su conservación; no obstante, las carnes tratadas al frío se considerarán frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula; para los aviones el número de vuelo y, para los barcos, el nombre y, si fuera necesario, el número del contenedor.

▼M18

IV. **Certificación de inspección veterinaria**

El abajo firmante, veterinario oficial, CERTIFICA que las carnes arriba indicadas se han obtenido en las condiciones de producción y de control previstas por la Directiva 64/433/CEE:

— en un matadero situado en una región o zona de restricción (4),

— están destinadas a un Estado miembro después de haber transitado por un país tercero (4),

►(1) **— destinadas a Finlandia o Suecia (4):**

i) se haya efectuado (4) la prueba contemplada en la letra a) del apartado 3 del artículo 5,

ii) las carnes estén destinadas a la transformación (4),

iii) las carnes procedan de un establecimiento sujeto a un programa como el contemplado en la letra c) del apartado 3 del artículo 5 (4). ◄

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

.....
(nombre y firma del veterinario oficial)

(4) Táchese lo que no proceda.

►(1) A3

▼M18

ANEXO V

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

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

N° (2): .....

País expedidor: .....

Ministerio: .....

Servicio: .....

Ref. (2): .....

I. Identificatión de las carnes

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

Tipo e las piezas: .....

Tipo de embalaje: .....

Número de piezas o de unidades de embalaje: .....

Mes(es) y año(s) de congelación: .....

Peso neto: .....

II. Procedencia de las carnes

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

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

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del (de los) almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s):
.....
.....

III. Destino de las carnes

Las carnes se expiden de .....
(lugar de expedición)

a .....
(país y lugar de destino)

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

Nombre y dirección del expedidor: .....
.....

Nombre y dirección del destinatario: .....
.....

(1) Carnes frescas: según la Directiva mencionada en el punto IV del presente certificado, todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos pertenecientes a las especies bovina, porcina, ovina, caprina, así como de solípedos, que no hayan sufrido tratamiento de ningún tipo que asegure su conservación; no obstante, las carnes tratadas al frío se considerarán frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula; para los aviones el número de vuelo y, para los barcos, el nombre, así como, si fuera necesario, el número del contenedor.

▼M18

IV. **Certificación de inspección veterinaria**

El abajo firmante, veterinario oficial, CERTIFICA que las carnes arriba indicadas se han obtenido en las condiciones de producción y de control previstas por la Directiva 64/433/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas y que por ello se reconocen en estado adecuado para el consumo humano.

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

.....
(firma del veterinario oficial)