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

►**B**

DIRECTIVA 92/116/CEE DEL CONSEJO

de 17 de diciembre de 1992

por la que se modifica y actualiza la Directiva 71/118/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca de aves de corral

(DO L 62 de 15.3.1993, p. 1)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**A1**	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

▼B

DIRECTIVA 92/116/CEE DEL CONSEJO

de 17 de diciembre de 1992

por la que se modifica y actualiza la Directiva 71/118/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca de aves de corral

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vistas las propuestas de la Comisión ([1]),

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ([2]),

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

Considerando que las carnes de aves de corral están incluidas en la lista de productos que figura en el Anexo II del Tratado; que la producción y los intercambios de dichos productos constituyen una importante fuente de ingresos para la población agrícola;

Considerando que, para garantizar el desarrollo racional de dicho sector y aumentar su productividad, es importante adoptar, a nivel comunitario, disposiciones de carácter sanitario que regulen su producción y comercialización;

Considerando que la Directiva 71/118/CEE ([4]) estableció las condiciones sanitarias que deben respetarse en los intercambios de carne de aves de corral;

Considerando que la Comunidad debe adoptar las medidas destinadas al establecimiento progresivo del mercado interior con un espacio interior sin fronteras en el curso de un período que concluye el 31 de diciembre de 1992;

Considerando que la Directiva 89/662/CEE ([5]) estableció las normas de control aplicables ante la perspectiva del mercado interior, y en particular la supresión de los controles veterinarios en las fronteras entre Estados miembros, y que, por lo que se refiere a los intercambios, estas normas deberán aplicarse a la carne fresca de aves de corral;

Considerando que, para alcanzar dicho objetivo, conviene modificar las normas establecidas en la Directiva 71/118/CEE, con objeto de ajustarlas al nuevo enfoque adoptado a nivel comunitario;

Considerando que conviene confiar a los productores la responsabilidad primaria del cumplimiento de los requisitos de la presente Directiva y a la autoridad competente la obligación de controlar la aplicación de dicho principio de autocontrol;

Considerando que el objetivo de tal adaptación debe ser en particular uniformar los requisitos sanitarios aplicables a la producción, almacenamiento y transporte de la carne de aves de corral;

Considerando que se revela necesario excluir del ámbito de aplicación de la presente Directiva determinados tipos de venta directa;

Considerando que la presente Directiva no debería aplicarse a determinados productos vendidos directamente por el productor al consumidor;

Considerando que es posible que, debido a ciertas situaciones particulares, algunos establecimientos que hubieren empezado su actividad

---

([1]) DO nº C 84 de 2. 4. 1990, p. 71; DO nº C 276 de 23. 10. 1991, p. 10; DO nº C 262 de 14. 10. 1981, p. 3; DO nº C 36 de 14. 2. 1992, p. 9.

([2]) DO nº C 183 de 15. 7. 1991, p. 56; DO nº C 129 de 20. 5. 1991, p. 166.

([3]) DO nº C 332 de 31. 12. 1990, p. 56.

([4]) 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).

([5]) DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva modificada por la Directiva 91/496/CEE (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).

▼B

antes del 1 de enero de 1992 no se encuentren en condiciones de cumplir la totalidad de las normas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que se ha estimado oportuno prever un procedimiento de autorización para los establecimientos que satisfagan los requisitos sanitarios fijados en la presente Directiva, así como un procedimiento de inspección comunitario para velar por el cumplimiento de los requisitos establecidos para la concesión de tales autorizaciones;

Considerando que conviene autorizar a los establecimientos de estructura reducida de acuerdo con unos criterios de estructura y de infraestructura simplificados, dentro del respeto de las normas higiénicas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que la marca de inspección veterinaria de la carne de aves de corral constituye el medio más adecuado de garantizar a las autoridades competentes del lugar de destino que un envío responde a las disposiciones de la presente Directiva; que conviene mantener, no obstante, el certificado de inspección veterinaria para controlar el lugar de destino de determinadas carnes de aves de corral, en la medida en que se mantiene el certificado de inspección veterinaria para los aspectos relacionados con la sanidad animal;

Considerando que los productos comercializados en la Comunidad procedentes de países terceros deben permitir el mismo grado de protección desde el punto de vista de la salud humana; que, por consiguiente, conviene exigir de tales productos garantías equivalentes a las ofrecidas por los productos de origen comunitario y someterlos a los principios y normas de control incluidos en 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 controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros ([1]);

Considerando que, habida cuenta de los plazos necesarios para poner en marcha la inspección comunitaria destinada a garantizar el cumplimiento de las garantías previstas en la presente Directiva por parte de los países terceros, conviene mantener, con carácter transitorio, las normas nacionales de control con respecto a dichos países;

Considerando que conviene encomendar a la Comisión la tarea de adoptar determinadas medidas de desarrollo de la presente Directiva; que, con tal fin, deben establecerse procedimientos por los que se instituya una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité veterinario permanente;

Considerando que, dadas las particulares dificultades de abastecimiento de la República Helénica, debidas a su situación geográfica, conviene prever disposiciones especiales de excepción para dicho Estado miembro, y que, por las mismas razones, conviene conceder una ampliación de plazo a las regiones alejadas geográficamente para que puedan ajustarse a los requisitos de la presente Directiva;

Considerando que la adopción de normas específicas para los productos cubiertos por la presente Directiva no afecta a la adopción de normas sobre la higiene y la seguridad de los alimentos en general, a cuyo efecto la Comisión ha presentado una propuesta de Directiva marco;

Considerando que es importante que el plazo de incorporación de la presente Directiva no tenga repercusiones en la supresión de los controles veterinarios en las fronteras a partir del 1 de enero de 1993;

Considerando que, en aras de la claridad, conviene proceder a la actualización de la Directiva 71/118/CEE,

---

([1]) DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1. Directiva modificada por la Directiva 91/496/CEE (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).

▼B

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

El título, los artículos y los Anexos de la Directiva 71/118/CEE quedarán sustituidos por el texto que figura en el Anexo B de la presente Directiva.

Artículo 2

1. En el apartado A del artículo 3 A de la Directiva 77/99/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1976, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne [1], el punto 2 queda modificado de la manera siguiente:

a) El texto del párrafo primero se sustituirá por el siguiente:

«2) sean preparados a partir de carnes frescas, según la definición de la letra d) del artículo 2, entendiéndose que las carnes importadas de países terceros deberán cumplir los requisitos mínimos del capítulo III de la Directiva 71/118/CEE y haberse controlado de conformidad con la Directiva 90/675/CEE»;

b) en la parte introductoria del segundo párrafo, después de la mención «Directiva 64/433/CEE», se añadirá el texto siguiente:

«y del párrafo tercero del apartado 1 del artículo 4 y del capítulo IX del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE, y en general, toda carne declarada no apta para el consumo humano con arreglo a la normativa comunitaria».

2. La Directiva 80/879/CEE de la Comisión, de 3 de septiembre de 1980, referente al marcado de inspección veterinaria de los embalajes grandes de carnes frescas de aves de corral [2] queda derogada.

3. En el inciso i) del apartado 4 del artículo 3 de la Directiva 92/45/CEE del Consejo, de 16 de junio de 1992, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la caza de animales silvestres y a la comercialización de carne de caza silvestre [3], el párrafo segundo será sustituido por el siguiente texto:

«Las disposiciones del punto 68 del capítulo XII de la Directiva 71/118/CEE relativas al marcado de inspección veterinaria de los embalajes grandes se aplicarán mutatis mutandis a las carnes de caza menor silvestre.»

4. La Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1991, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carne fresca de aves de corral procedentes de países terceros [4] quedará modificada de la manera siguiente:

a) El punto 6) del apartado A del artículo 3, se sustituirá por el siguiente texto:

«6) que vayan acompañadas, si se destinan a un Estado miembro o a una región de un Estado miembro reconocido indemne de la enfermedad de Newcastle o a un Estado miembro previo tránsito a través de un país tercero, del certificado sanitario que figura en el Anexo.».

b) Se sustituirá el Anexo por el que figura en el Anexo A de la presente Directiva.

5. En el artículo 2, segundo párrafo, punto 3, de la Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, relativa a los

(1) DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85. Directiva actualizada por la Directiva 92/5/CEE (DO nº L 57 de 2. 3. 1992, p. 1) y modificada en último lugar por la Directiva 92/45/CEE (DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 35).
(2) DO nº L 251 de 24. 9. 1980, p. 10. Directiva modificada por la Decisión 92/189/CEE (DO nº L 87 de 2. 4. 1992, p. 25).
(3) DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 35.
(4) DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 35.

▼B

problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de carne de conejo y de caza de cría [1], la referencia «en el artículo 1 de la Directiva 71/118/CEE» se sustituirá por la referencia «en el artículo 2 de la Directiva 71/118/CEE».

Artículo 3

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1994, salvo para los establecimientos situados:

— en las regiones alejadas geográficamente, reconocidas de conformidad con el artículo 17 de la Directiva 90/ 675/CEE [2], incluidas —por lo que respecta al Reino de España— las islas Canarias, y con el artículo 13 de la Directiva 91/496/CEE [3], y

— en los nuevos Länder de la República Federal de Alemania que se benefician de planes de reestructuración,

por lo que se refiere a los cuales, los Estados miembros deberán dar cumplimiento a la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1995; los productos obtenidos en dichos establecimientos deberán comercializarse en las regiones mencionadas.

Los Estados miembros informarán inmediatamente a la Comisión de las disposiciones que adopten.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas incluirán una referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de tal referencia en el momento de su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de dicha referencia.

▼A1

1 bis. Finlandia dispondrá de un plazo con vencimiento el 1 de enero de 1996 en lo que se refiere a determinados establecimientos situados en su territorio. Las carnes procedentes de dichos establecimientos podrán comercializarse únicamente en su territorio nacionale. Finlandia informará a la Comisión de las disposiciones adoptadas con respecto a dichos establecimientos. Comunicarán a la Comisión y a los demás Estados miembros la lista de dichos establecimientos.

1 ter. Austria dispondrá de un plazo con vencimiento el 1 de enero de 1996 en lo que se refiere a determinados establecimientos situados en su territorio. Las carnes procedentes de dichos establecimientos podrán comercializarse únicamente en su territorio nacional. Austria informará a la Comisión de las disposiciones adoptadas con respecto a dichos establecimientos. Austria podrá conceder un plazo complementario con vencimiento el 1 de enero de 1998 a determinados establecimientos siempre que estos últimos hayan presentado a la autoridad competente una solicitud a tal efecto antes del 1 de abril de 1995. Dicha solicitud deberá ir acompañada de un plan y de un programa de trabajos en los que se precisen los plazos en los que dichos establecimientos podrán ajustarse a los requisitos de la presente Directiva. Antes del 1 de julio de 1995, Austria someterá a la Comisión la lista de establecimientos a los que se considera conceder un plazo complementario. Dicha lista deberá precisar, establecimiento por establecimiento, el tipo y la duración de las excepciones consideradas. La Comisión procederá

[1] DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 41.

[2] Directiva del Consejo, de 10 de diciembre de 1990, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros (DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1). Directiva modificada por la Directiva 91/496/CEE (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).

[3] Directiva del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se establecen los principios relativos a la organización de controles veterinarios de los animales que se introduzcan en la Comunidad procedentes de países terceros y por la que se modifican las Directivas 89/662/CEE, 90/425/CEE y 90/675/CEE (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 56). Directiva modificada por la Directiva 91/628/CEE (DO nº L 340 de 12. 9. 1991, p. 17).

▼A1

a estudiar esta lista y, cuando sea apropiado tras modificación, adoptará dicha lista. La Comisión comunicará la lista a los Estados miembros.

▼B

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

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

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO A

«ANEXO

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a las carnes frescas de aves de corral (1)

N° (2): .....

Lugar de expedición: .....

Ministerio: .....

Servicio: .....

Ref. (2): .....

I. **Identificación de las carnes**

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

Tipo de 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 y número de autorización veterinaria del matadero o mataderos autorizados: .....
.....

Dirección y número de autorización veterinaria de la sala o salas de despiece autorizadas:.....
.....

Dirección y número de autorización veterinaria del almacén o almacenes frigoríficos autorizados:
.....
.....

III. **Destino de las carnes**

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

a: .....
(país y lugar de destino)

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

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

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

(1) Son carnes frescas de aves de corral las carnes frescas procedentes de las especies siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos, gansos, codornices, palomas, faisanes y perdices que vivan en estado doméstico, que no hayan sufrido ningún tratamiento encaminado a garantizar su conservación; no obstante, se consideran frescas las carnes tratadas al frío.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y camiones, indíquese 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.

▼B

IV. **Certificado**

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que las carnes de aves de corral arriba indicadas cumplen los requisitos de la Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1991, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de países terceros, y, además, los requisitos del párrafo segundo del punto 1 del apartado A del artículo 3 de dicha Directiva, si estas carnes se destinan a un Estado miembro o una región de Estado miembro reconocido indemne de la enfermedad de Newcastle.

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

.....
(Firma del veterinario oficial)

»

▼B

ANEXO B

Directiva 71/118/CEE del Consejo relativa a problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de carne fresca de aves de corral

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1

La presente Directiva establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne fresca de aves de corral.

La presente Directiva no se aplicará al despiece y almacenamiento de carne fresca de aves de corral efectuados en comercios minoristas o en locales colindantes con los puntos de venta, en los que el despiece y almacenamiento se efectúan exclusivamente para la venta directa al consumidor; las operaciones seguirán estando sometidas a los controles sanitarios prescritos por las normativas nacionales para el comercio al por menor.

Artículo 2

A efectos de la presente Directiva serán de aplicación las definiciones que figuran en las letras l) a n) y q) a s) del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE [1].

Además, se entenderá por:

1) carne de aves de corral: todas las partes aptas para el consumo humano procedentes de aves domésticas de las siguientes especies: gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas;

2) carne fresca de aves de corral: la carne de aves de corral, incluida la carne envasada al vacío o en atmósfera controlada, que no haya sido sometida a ningún tratamiento, excepto un tratamiento frigorífico para garantizar su conservación;

3) canal: el cuerpo de un ave de corral mencionada en el punto 1 una vez sangrada, desplumada y eviscerada; no obstante, tanto la extracción del corazón, hígado, pulmones, molleja, buche y riñones, como el corte de las patas al nivel del tarso y el cercenamiento de la cabeza, del esófago y de la tráquea serán facultativos;

4) partes de canal: las partes de la canal, tal como se define en el punto 3;

5) despojos: las carnes frescas de aves de corral distintas de las de la canal a que se refiere el punto 3, incluso si permanecen unidas a ésta, así como la cabeza y las patas si están separadas de la canal;

6) vísceras: los despojos que se encuentran en las cavidades torácica, abdominal y pélvica, incluidos, en su caso, la tráquea, el esófago y el buche;

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

8) auxiliar: una persona oficialmente designada por la autoridad competente, de conformidad con el apartado 2 del artículo 4, a fin de ayudar al veterinario oficial;

9) inspección sanitaria antes del sacrificio: la inspección de aves de corral vivas, efectuada de conformidad con el capítulo VI del Anexo I;

10) inspección sanitaria *post mortem*: la inspección de aves de corral sacrificadas en el matadero, efectuada de conformidad con el capítulo VIII del Anexo I;

11) medios de transporte: las partes de los vehículos de motor, trenes y aviones destinadas a contener la carga, así como las bodegas de los barcos o los contenedores para el transporte por tierra, mar o aire;

12) establecimiento: un matadero autorizado, una sala de despiece autorizada, un almacén frigorífico o un centro de reenvasado autorizados, o un complejo que reúna varios establecimientos de este tipo.

---

[1] DO nº L 26 de 31. 1. 1977, p. 85. Directiva actualizada por la Directiva 92/5/CEE (DO nº L 57 de 2. 3. 1992, p. 1) y modificada en último lugar por la Directiva 92/45/CEE (DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 35).

▼B

CAPÍTULO II

Disposiciones para la producción comunitaria

Artículo 3

I. La carne fresca de aves de corral deberá cumplir las condiciones siguientes:

A. Las canales y despojos deberán:

a) proceder de un animal que haya sido sometido a una inspección sanitaria antes del sacrificio, de conformidad con el capítulo VI del Anexo I, y que, tras dicha inspección, haya sido declarado apto para el sacrificio con vistas a la comercialización de carne fresca de aves de corral;

b) haberse obtenido en un matadero autorizado sometido a un autocontrol, de conformidad con el apartado 2 del artículo 6, y a un control de la autoridad competente de conformidad con el artículo 8;

c) haber sido tratados en condiciones higiénicas satisfactorias, de conformidad con el capítulo VII del Anexo I;

d) haber sido sometidos a una inspección sanitaria *post mortem*, de conformidad con el capítulo VIII del Anexo I, y no haber sido declarados no aptos para el consumo humano de conformidad con el capítulo IX del Anexo I;

e) ser objeto de un marcado de inspección veterinaria conforme al capítulo XII del Anexo I, entendiéndose que dicho marcado no será necesario para las canales destinadas al despiece en el mismo establecimiento;

f) ser manipulados, tras la inspección *post mortem*, de conformidad con el punto 46 del capítulo VII del Anexo I, y almacenados, de conformidad con el capítulo XIII del Anexo I, en condiciones higiénicas satisfactorias;

g) haber sido embalados convenientemente de conformidad con el capítulo XIV del Anexo I; cuando se utilice una envoltura protectora, ésta deberá cumplir los requisitos del mismo capítulo.

Podrá tomarse, en su caso, la decisión de completar las disposiciones de dicho capítulo de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 21, de modo que se contemplen, en particular, las diferentes formas de presentación comercial, siempre que éstas se ajusten a las normas de higiene;

h) haber sido transportados de acuerdo con el capítulo XV del Anexo I;

i) ir acompañados, durante su transporte:

— o bien de un documento de acompañamiento comercial que deberá:

— llevar además de las indicaciones previstas en el punto 66 del capítulo XII del Anexo I, el número de código que permita identificar a la autoridad competente encargada del control del establecimiento de origen y al veterinario oficial responsable de la inspección sanitaria el día de producción de las carnes,

— ser conservado por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poderlo presentar a petición de la autoridad competente;

— o bien del certificado de inspección veterinaria que figura en el Anexo VI, cuando se trate de carne fresca de aves de corral contemplada en el artículo 2 y obtenida en un matadero situado en una región o en una zona sometidas a restricción por motivos de policía sanitaria, o de carne fresca de aves de corral destinada a otro Estado miembro después de haber transitado por un país tercero en un medio de transporte precintado.

Las normas de desarrollo del presente punto, y en particular las relativas a la atribución de los números de código y a la elaboración de una o varias listas que permitan la identificación de la autoridad competente, se adoptarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 21.

B. 1) Las partes de canales o las carnes deshuesadas deberán:

a) haber sido troceadas y/o deshuesadas en una sala de despiece autorizada y controlada de acuerdo con el artículo 6;

▼B

b) haber sido troceadas y obtenidas de acuerdo con las prescripciones del capítulo VII del Anexo I y proceder:

— bien de animales sacrificados en la Comunidad y que cumplan los requisitos del apartado A del presente artículo;

— bien de canales de aves de corral importadas de países terceros, de acuerdo con el capítulo III y que hayan sido sometidas a los controles establecidos en la Directiva 90/675/CEE [1];

c) haber sido sometidas al control establecido en el artículo 8, apartado 1, letra b), inciso ii);

d) reunir las condiciones contempladas en las letras c), h) e i) del apartado A del presente artículo;

e) haber sido envasadas, embaladas o etiquetadas, de conformidad con las letras e) y g) del apartado A del presente artículo, *in situ* o en centros de reenvasado especialmente autorizados para ello por la autoridad competente;

f) haber sido almacenadas en condiciones de higiene satisfactorias que se ajusten a las disposiciones del capítulo XIII del Anexo I.

2) Cuando las salas de despiece traten carne fresca distinta de la carne de aves de corral, ésta deberá cumplir las normas correspondientes de las Directivas 64/433/CEE [2], 91/495/CEE [3] y 92/45/CEE [4].

C. La carne fresca que, de conformidad con la presente Directiva, haya sido almacenada en un almacén frigorífico autorizado por un Estado miembro y que, posteriormente, no haya sufrido manipulación alguna, excepto en relación con el almacenamiento, deberá cumplir los requisitos de las letras c), e), g) y h) de apartado A y del apartado B del presente artículo o ser carne fresca de aves de corral importada de países terceros, de acuerdo con el capítulo III, y ser controlada de conformidad con la Directiva 90/675/CEE.

II. Los Estados miembros podrán obviar los requisitos del apartado A en el caso de cesión directa de pequeñas cantidades de carne fresca de aves de corral, por parte de agricultores que tengan una producción anual inferior a 10 000 aves de los tipos mencionados en el párrafo segundo del punto 1 del artículo 2, procedente de sus explotaciones:

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

— o bien a un detallista para su venta directa al consumidor final, siempre que el detallista ejerza su actividad en la misma localidad que el productor o en una localidad próxima.

Los Estados miembros podrán precisar en qué medida podrán aplicarse a los despieces las operaciones antes citadas, no obstante lo dispuesto en el apartado B.

Quedarán excluidos de estas excepciones la venta ambulante, la venta por correspondencia y, por lo que respecta al detallista, la venta en un mercado.

Estas operaciones seguirán estando sometidas a los controles sanitarios prescritos por las normativas nacionales.

III. Además, sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de policía sanitaria, el grupo I no se aplicará:

a) a la carne fresca de aves de corral destinada a otros usos que no sean el consumo humano;

b) a la carne fresca de aves de corral destinada 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 utilizadas por necesidad de los análisis;

c) a la carne fresca de aves de corral destinada exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales.

Artículo 4

1. Los Estados miembros velarán por que, además de cumplir los requisitos fijados en apartado A del grupo I del artículo 3 y sin perjuicio de las normas

(1) DO nº L 373 de 31. 12. 1990, p. 1. Directiva modificada por la Directiva 91/496/CEE (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 56).
(2) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE (DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 69).
(3) DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 41.
(4) DO nº L 268 de 14. 9. 1992, p. 35.

▼B

comunitarias relativas a la búsqueda de residuos en los animales y en las carnes frescas, la carne fresca de aves de corral o los animales sean sometidos:

a) a un examen de detección de residuos cuando el veterinario oficial sospeche su presencia a la vista de los resultados de la inspección antes del sacrificio o de cualquier otro elemento de información,

b) a las tomas de muestras previstas en el punto 1 del Anexo IV de la Directiva 92/117/CEE ([1]).

Los exámenes a los que hace referencia la letra a) deberán efectuarse para la detección de residuos de sustancias de efecto farmacológico y sus derivados, para comprobar si se cumplen los plazos de espera y para detectar los residuos de otras sustancias transmisibles a la carne de aves de corral, que pudieren hacer que el consumo de dicha carne resulte peligroso o nocivo para la salud humana.

Los exámenes para la detección de residuos a que se refiere el párrafo anterior se llevarán a cabo de conformidad con métodos experimentados que estén científicamente reconocidos y, en particular, con los establecidos a nivel comunitario o internacional.

Los resultados de los exámenes de residuos deberán poder evaluarse según métodos de referencia adoptados con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 3.

En caso de resultado positivo, el veterinario oficial adoptará las medidas adecuadas en función de la naturaleza del riesgo que se corra, y en particular para:

— un mayor control sobre las aves de corral criadas o las carnes obtenidas en condiciones tecnológicamente similares y que puedan presentar el mismo riesgo,

— un aumento de los controles que se efectúan en las otras manadas de la explotación de origen y, en caso de recidiva, adopción de las medidas adecuadas en la explotación de origen,

— intervenir en la cadena de producción si se tratase de contaminación ambiental.

2. Las tolerancias para las sustancias contempladas en el apartado 1, distintas de las contempladas en la Directiva 86/366/CEE ([2]), se fijarán según el procedimiento establecido en el Reglamento (CEE) nº 2377/90 ([3]).

3. Según el procedimiento previsto en el artículo 21 se adoptarán los métodos de referencia.

Según el mismo procedimiento, se podrá decidir la ampliación de los exámenes a sustancias distintas de las contempladas en el apartado 1.

4. Hasta la entrada en vigor de las normas de desarrollo del presente artículo, serán de aplicación las normativas nacionales, sin perjuicio de las disposiciones generales del Tratado.

Artículo 5

1. No obstante lo dispuesto en las Directivas 91/494/CEE ([4]), 81/602/CEE ([5]) y 88/146/CEE ([6]) y las restricciones impuestas por la Directiva 92/117/CEE, no podrá comercializarse para el consumo humano la carne de aves de corral:

a) procedente de aves de corral afectadas por las enfermedades a las que se refiere la Directiva 91/494/CEE;

b) que presente restos de residuos en cantidades superiores a las tolerancias, que se fijarán de conformidad con el apartado 2 del artículo 4, o que haya sido tratada con antibióticos, sustancias conservadoras o ablandadores, en la medida en que dichos agentes no hayan sido autorizados por la legislación comunitaria, en el bien entendido de que los agentes directamente utilizados

([1]) Directiva 92/117/CEE del Consejo, de 17 de diciembre de 1992, relativa a las medidas de prevención de determinadas zoonosis y de determinados agentes productores de zoonosis en animales y productos de origen animal, a fin de evitar el brote de infecciones e intoxicaciones procedentes de los alimentos (véase la página 38 del presente Diario Oficial).

([2]) DO nº L 221 de 7. 8. 1986, p. 43.

([3]) Reglamento (CEE) nº 2377/90 del Consejo, de 26 de junio de 1990, que establece un procedimiento comunitario de fijación de los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal (DO nº L 224 de 18. 8. 1990, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 675/92 de la Comisión (DO nº L 73 de 19. 3. 1992, p. 8).

([4]) DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 35.

([5]) DO nº L 222 de 7. 8. 1981, p. 32. Directiva modificada por la Directiva 85/358/CEE (DO nº L 191 de 23. 7. 1985, p. 46).

([6]) DO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.

▼B

para la retención del agua están prohibidos, así como la carne de aves de corral obtenida en condiciones tecnológicamente similares y que, por ello, pueda presentar el mismo peligro;

c) que proceda de animales afectados por alguno de los defectos enumerados en la letra a) del punto 53 del capítulo IX del Anexo I;

d) declarada no apta para el consumo humano de conformidad con la letra b) del punto 53 y el punto 54 del capítulo IX del Anexo I.

2. Hasta la entrada en vigor de las posibles normativas comunitarias, la presente Directiva no afectará a las disposiciones de los Estados miembros en lo relativo al tratamiento de la carne fresca de aves de corral por medio de radiaciones ionizantes o ultravioletas. Cualquier posible intercambio de un producto que haya sufrido este tipo de tratamiento estará sujeto a los requisitos del apartado 2 del artículo 5 de la Directiva 89/662/CEE. A tal efecto, el Estado miembro de origen que recurra a dicho tratamiento se comprometerá a no expedir productos tratados mediante tal procedimiento a un Estado miembro cuya legislación prohíba dicho tratamiento en su territorio y que haya informado, en el Comité veterinario permanente, a la Comisión y a los demás Estados miembros de la existencia de esa prohibición.

Artículo 6

1. Cada Estado miembro confeccionará una lista de los establecimientos autorizados, distintos de los mencionados en el artículo 7, teniendo cada uno de ellos un número de autorización sanitaria. El Estado miembro transmitirá dicha lista a los otros Estados miembros y a la Comisión.

Podrá darse un número de autorización único a un establecimiento que proceda al tratamiento o al reenvasado de productos obtenidos a partir de o con materias primas cubiertas por una de las Directivas contempladas en la letra d) del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE.

La autoridad competente sólo autorizará un establecimiento si está seguro de que éste cumple con las disposiciones de la presente Directiva.

En caso de comprobarse una ausencia de higiene y cuando las medidas previstas en el párrafo segundo del punto 51 del capítulo VIII del Anexo I resulten insuficientes para remediarlo, la autoridad nacional competente suspenderá temporalmente la autorización.

Si el empresario del establecimiento, el propietario o su representante no pusieren 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 posible control efectuado de conformidad con el artículo 10. Se informará a los otros Estados miembros y a la Comisión de la retirada de la autorización.

2. El empresario del establecimiento, el propietario o su representante dispondrán que se proceda 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 los útiles, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuere necesario, a los productos.

El empresario del establecimiento, el propietario o su representante deberán hallarse en condiciones, a instancia de la autoridad competente, de dar a conocer al veterinario oficial o a los expertos veterinarios de la Comisión la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados, 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 21.

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

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

4. El empresario de una sala de despiece o de un centro de reenvasado, el propietario o su representante deberán llevar un registro de entradas y salidas de carne fresca de aves de corral en el que se precise la naturaleza de la carne de aves de corral recibida.

5. La inspección y el control de los establecimientos se efectuarán bajo la responsabilidad del veterinario oficial, quien, de conformidad con el apartado 2

▼B

del artículo 8, podrá recibir asistencia de 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.

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 empresario del establecimiento, al propietario o a su representante, quienes velarán por remediar las carencias observadas, para mejorar la higiene.

Artículo 7

A. Los Estados miembros podrán establecer excepciones, de conformidad con el Anexo II, a los requisitos estructurales o de infraestructura enunciados en el Anexo I para los mataderos que traten un máximo de 150 000 aves por año, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

1) Los establecimientos de que se trate deberán estar inscritos en un registro veterinario especial y estar dotados de un número especifico de autorización vinculado a la unidad local de control.

Para que la autoridad nacional competente lo pueda autorizar:

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

b) el empresario del matadero, el propietario o su representante llevarán 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, y transmitirle una copia del certificado sanitario que figura en el Anexo IV;

d) el veterinario oficial o un auxiliar deberán estar presentes en el momento de la evisceración para verificar la observancia de las normas de higiene enunciadas en los capítulos VII y VIII del Anexo I.

En el caso de que el veterinario oficial o el auxiliar no puedan estar presentes en el momento del sacrificio, las carnes no podrán abandonar el establecimiento hasta que se haya efectuado, de conformidad con el apartado 2 del artículo 8, la inspección *post mortem*, el mismo día del sacrificio, salvo en el caso de las carnes contempladas en el punto 49 del capítulo VIII del Anexo I;

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 humano, así como su destino y utilización posteriores.

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

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 o etiquetas aprobados a dicho efecto de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 21, en los que se hará 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 se beneficien de una excepción con arreglo al apartado 2 del artículo 4 de la Directiva 64/433/CEE, la autoridad competente podrá, asimismo, conceder excepciones de conformidad con el Anexo II en caso de que en dichas salas de despiece no se manipulen más de tres toneladas semanales, y siempre que se respete la temperatura establecida en el punto 49 del capítulo VIII del Anexo I.

Las disposiciones de los capítulos VIII y X del Anexo I y del punto 64 del capítulo XI del Anexo I no se aplicarán a las operaciones de almace-

▼B

namiento y de despiece en los establecimientos contemplados en el párrafo primero.

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 aprobará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 21.

4) Las carnes deberán:

i) reservarse al mercado local para la venta directa, bien en fresco o transformadas, a detallistas o consumidores, sin preembalaje o envasado previo;

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

B. Los expertos veterinarios de la Comisión, en colaboración con la autoridad nacional competente y en la medida en que sean necesarios para la aplicación uniforme del presente artículo, podrán efectuar controles in situ en un número representativo de establecimientos que se beneficien de las condiciones previstas en el presente artículo.

C. Los Estados miembros podrán establecer excepciones a los requisitos estructurales a que se refiere el capítulo I del Anexo I para los almacenes frigoríficos de poca capacidad en los que únicamente se almacenen carnes embaladas.

D. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 21.

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 8

1. Los Estados miembros velarán por que:

a) todos los establecimientos de cría que entreguen a los matadores aves de corral de las especies contempladas en el punto 1 del párrafo segundo del artículo 2 se pongan bajo control veterinario;

b) se garantice:

i) en un matadero autorizado con arreglo al artículo 6, que por lo menos un veterinario oficial esté presente durante todo el período de la inspección *post mortem;*

ii) en una sala de despiece autorizada de conformidad con el artículo 6, que un miembro del equipo de inspección mencionado en el párrafo tercero del apartado 2 esté presente por lo menos una vez al día, mientras se efectúa el faenado de la carne, para controlar la higiene general de la sala de despiece y del registro de entrada y salida de las carnes frescas;

iii) en un almacén frigorífico, que un miembro del equipo de inspección mencionado en el párrafo tercero del apartado 2 esté presente periódicamente.

2. El veterinario oficial podrá recibir ayuda de los auxiliares que estén bajo su autoridad y responsabilidad para:

a) en caso de que reúnan las condiciones previstas en la letra a) del punto 3 del Anexo III, recoger las informaciones necesarias para evaluar el estatuto sanitario de la manada de origen, de conformidad con el capítulo VI del Anexo I, tarea que corresponderá al veterinario oficial de la explotación para que establezca su diagnóstico;

b) en caso de que reúnan las condiciones previstas en la letra b) del punto 3 del Anexo III:

i) controlar el respeto de las condiciones higiénicas establecidas en los capítulos I, V, VII y X del Anexo I y en el Anexo II, así como el de las condiciones establecidas en el punto 47 del Anexo I;

ii) comprobar que en la inspección post mortem no se presentan los casos mencionados en el punto 53 del capítulo IX del Anexo I;

iii) efectuar la inspección prevista en el párrafo segundo de la letra a) y en la letra b) del punto 47 del capítulo VIII del Anexo I, y en particular la evaluación cualitativa de las canales y del aparejo, siempre y cuando el veterinario oficial esté en condiciones de ejercer una vigilancia real, in situ, del trabajo de los auxiliares;

iv) supervisar el marcado de inspección veterinaria previsto en el punto 67 del capítulo XII del Anexo I;

v) efectuar el control sanitario de las carnes despiezadas y almacenadas;

▼B

vi) efectuar el control de los vehículos o medios de transporte y de las condiciones de carga que establece el capítulo XV del Anexo I.

Sólo las personas que reúnan las condiciones enumeradas en el Anexo III podrán ser nombradas auxiliares, tras haber superado 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 auxiliares 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 21.

3. La autoridad competente podrá autorizar que el personal de la empresa que haya recibido una formación especial por parte del veterinario oficial, cuyos criterios generales se establecerán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 21 antes del 1 de octubre de 1993, pueda efectuar, bajo el control directo del veterinario oficial, las operaciones previstas en las letras a) y b) del párrafo segundo del punto 47 del capítulo VIII del Anexo I.

Artículo 9

Los Estados miembros confiarán a un servicio u organismo central las tareas de recogida y aprovechamiento de los resultados de las inspecciones antes del sacrificio 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 la manada 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, que se pronunciará con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 21, 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 10

1. Los veterinarios especialistas de la Comisión, en la medida necesaria para la aplicación uniforme de la presente Directiva y en colaboración con la autoridad nacional competente, podrán efectuar controles in situ. Para ello, podrán comprobar, mediante el control de un porcentaje representativo de establecimientos, si la autoridad competente controla el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva por parte de los establecimientos autorizados. 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 21.

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 posibles propuestas.

▼B

Artículo 11

No obstante los requisitos de la letra a) del apartado A del grupo I del artículo 3, los Estados miembros podrán autorizar que las aves de corral destinadas a la producción de «foie gras» sean aturdidas, sangradas y desplumadas en la granja de engorde, siempre que estas operaciones se efectúen en un local separado que se ajuste a las disposiciones de la letra b) del punto 4 del capítulo II del Anexo I, y que, de conformidad con el capítulo XV del Anexo I, las canales no evisceradas se transporten inmediatamente a una sala de despiece autorizada que cuente con un local especial que se ajuste a lo dispuesto en el segundo guión del inciso ii) de la letra b) del punto 15 del capítulo III del Anexo I, donde se procederá a eviscerarlas en un plazo de 24 horas, bajo la supervisión de un veterinario oficial.

Artículo 12

1. Los Estados miembros podrán continuar recurriendo al procedimiento de refrigeración de carne fresca de aves de corral mediante la inmersión en agua, siempre que se efectúe de conformidad con las condiciones establecidas en los puntos 42 y 43 del capítulo VII del Anexo I. Las carnes frescas refrigeradas mediante dicho procedimiento podrán comercializarse refrigeradas, congeladas o ultracongeladas.

2. Los Estados miembros en los que se utilice dicho procedimiento deberán informar a la Comisión y a los demás Estados miembros lo antes posible y, en cualquier caso, antes del 1 de enero de 1994.

3. Los Estados miembros no podrán oponerse a la introducción en sus territorios de carnes frescas de aves de corral que hayan sido refrigeradas de conformidad con las condiciones establecidas en los puntos 42 y 43 del capítulo VII del Anexo I cuando el recurso a dicho procedimiento de refrigeración se mencione en el documento de acompañamiento contemplado en la letra i) del apartado A del grupo I del artículo 3, y en caso de que:

a) las carnes de aves de corral hubieren sido congeladas o ultracongeladas tras su refrigeración, sin demora indebida,

b) las carnes de aves de corral refrigeradas se obtengan en las mismas condiciones en sus territorios.

Artículo 13

Se aplicarán las normas previstas en la Directiva 89/662/CEE ([1]), en particular en lo relativo a los controles en origen, la organización de los controles que deba realizar el Estado miembro de destino y el curso que haya que dar a dichos controles, así como a las medidas de salvaguardia que deban aplicarse.

CAPÍTULO III

Disposiciones aplicables a las importaciones en la Comunidad

Artículo 14

A. Las condiciones aplicables a la comercialización de carne fresca de aves de corral importada de países terceros deberán considerarse, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 21, como, al menos, equivalentes a las establecidas para la comercialización de carne fresca de aves de corral obtenida de conformidad con los artículos 3 a 6 y 8 a 13.

B. Para la aplicación uniforme del apartado A, se aplicarán las disposiciones de los puntos siguientes:

1) Sólo podrá importarse en la Comunidad la carne fresca de aves de corral:

a) procedente de países terceros o de partes de países terceros que figuren en la lista establecida con arreglo a los apartados 1 y 2 del artículo 9 de la Directiva 91/494/CEE y que cumplan los requisitos de la presente Directiva;

b) procedente de establecimientos para los cuales la autoridad competente del país tercero haya dado a la Comisión la garantía de que dichos establecimientos cumplen los requisitos de la presente Directiva;

c) que vaya acompañada del certificado que establece el artículo 12 de la Directiva 91/494/CEE, completado con la certificación de que dichas carnes cumplen los requisitos publicados en el capítulo II y cumplen

([1]) DO nº L 395 de 30. 12. 1989, p. 13. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 90/654/CEE (DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 48).

▼B

las posibles condiciones adicionales o brindan las garantías equivalentes contempladas en la letra b) del punto 2 del presente apartado. Si fuere necesario, el contenido de dicha certificación se establecerá con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 21.

2) Siguiendo el procedimiento previsto en el artículo 21, se establecerán:

a) una lista comunitaria de los establecimientos que cumplen los requisitos de la letra b). A la espera de que se elabore dicha lista, los Estados miembros podrán mantener los controles que establece el apartado 2 del artículo 11 de la Directiva 90/675/CEE y el certificado sanitario nacional exigido para los establecimientos que hayan sido objeto de una autorización nacional;

b) por una parte, las condiciones específicas, y, por otra, las garantías equivalentes en lo que respecta a los requisitos de la presente Directiva distintos de los que permiten excluir las carnes del consumo humano con arreglo a la letra d) del apartado A del grupo I del artículo 3 y los establecidos en los puntos 42 y 43 del capítulo VII y en el capítulo VIII del Anexo I. Estas condiciones y garantías no podrán ser menos estrictas que las previstas en los artículos 3 a 6 y 8 a 13.

3) Expertos de la Comisión y de los Estados miembros efectuarán controles in situ para comprobar:

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

b) si se cumplen las condiciones derivadas de los puntos 1 y 2.

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

Dichos controles se realizarán por cuenta de la Comunidad, que se hará cargo de los gastos correspondientes. La frecuencia y las modalidades de los mismos se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 21.

4) Hasta que se organicen los controles a que se hace mención en el punto 3, seguirán aplicándose las disposiciones nacionales aplicables en materia de inspección en los países terceros, sin perjuicio de que se informe, en el seno del Comité veterinario permanente, de los incumplimientos de las normas de higiene observados con ocasión de dichas inspecciones.

Artículo 15

Sólo podrán figurar en la lista prevista en el punto 2 del apartado B del artículo 14 los países terceros o partes de países terceros:

a) a partir de los cuales no estén prohibidas las importaciones en aplicación de los artículos 9 a 12 de la Directiva 91/494/CEE;

b) que, habida cuenta de su legislación y de la organización de sus servicios veterinarios y de sus servicios de inspección, de las atribuciones de los mismos y del control al que estén sujetos, hayan sido reconocidos capaces de garantizar la aplicación de su legislación vigente, de conformidad con el apartado 2 del artículo 3 de la Directiva 72/462/CEE [1] o del apartado 2 del artículo 9 de la Directiva 91/494/CEE; o

c) cuyos servicios veterinarios estén en condiciones de garantizar el cumplimiento de requisitos sanitarios al menos equivalentes a los establecidos en el capítulo II.

Artículo 16

1. Los Estados miembros velarán por que las carnes frescas de aves de corral sólo se importen en la Comunidad si:

— les acompaña el certificado previsto en la letra c) del punto 1 del apartado B del artículo 14;

— se han sometido a los controles establecidos en la Directiva 90/675/CEE.

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

— seguirán aplicándose las normas nacionales aplicables a las importaciones procedentes de países terceros para los que no estén fijados dichos requisitos

[1] DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 91/688/CEE (DO nº L 377 de 31. 12. 1991, p. 18).

▼B

a nivel comunitario, siempre que tales normas no sean más favorables que las establecidas en la letra b) del punto 2 del apartado B del artículo 14;

— las importaciones deberán realizarse en las condiciones previstas en el apartado 2 del artículo 11 de la Directiva 90/675/CEE.

Artículo 17

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

En tanto no se apliquen las decisiones a que se refiere el punto 3 del artículo 8 de la Directiva 90/675/CEE, las importaciones deberán adecuarse al apartado 2 del artículo 11 de dicha Directiva.

CAPÍTULO IV

Disposiciones finales

Artículo 18

1. Las disposiciones de los Anexos no serán aplicables a los establecimientos situados en determinadas islas de la República Helénica siempre que la producción de dichos establecimientos se reserve exclusivamente al consumo local.

2. Las normas de desarrollo del apartado 1 se aprobarán con arreglo al procedimiento que establece el artículo 21. A tenor de dicho procedimiento podrá decidirse modificar las disposiciones de dicho apartado con vistas a la ampliación progresiva de las normas comunitarias al conjunto de establecimientos situados en las islas contempladas en ese mismo apartado.

Artículo 19

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

Artículo 20

Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 21, podrán aprobarse:

— las condiciones particulares de autorización para los establecimientos situados en mercados mayoristas;

— las normas de marcado de los productos procedentes de un centro de reenvasado, así como las modalidades de control que permitan remontarse hasta el establecimiento de origen de las materias primas.

Artículo 21

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

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

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

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

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se le hubiere sometido el asunto, el Consejo no se hubiere pronunciado, la Comisión adoptará

(1) DO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

▼B

las medidas propuestas, salvo en el caso de que el Consejo se hubiere pronunciado por mayoría simple en contra de dichas medidas.

Artículo 22

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

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 la letra e) 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, en los que sólo se almacenan carnes embaladas o envasadas, 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, 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 acabado 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 1994 no será motivo de retirada de la autorización;

   c) de puertas y de marcos de ventanas en materiales inalterables y, si éstos son de madera, recubiertos en todas las superficies de un revestimiento liso e impermeable;

   d) de materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;

   d) 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 o el brazo.

      Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos;

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

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

4. a) de dispositivos y útiles de trabajo, tales como equipo automático para el tratamiento de las carnes, 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 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 encuentre únicamente carne fresca de aves de corral embalada de forma higiénica;

▼B

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 dichas carnes si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo; cuando dichas carnes sean evacuadas por conductos, los conductos deberán estar construidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de la carne fresca de aves de corral;

e) de un local para el almacenamieno 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 la carne fresca de aves de corral;

6. de una instalación que permita el suministro de agua exlusivamente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE [1], a presión y en cantidad suficiente. 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, que pueda cerrarse con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los almacenes mencionados en el capítulo IV y los centros de reenvasado, 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 retretes con cisterna, equipados de manera que protejan de una posible contaminación las partes limpias del edificio.

Dichos retretes no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. La presencia de duchas no será necesaria en el caso de 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 templada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para secarse las manos. Los grifos de los lavabos no deberán poderse accionar con la mano o con el brazo. Dichos lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los retretes;

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 la limpieza y la desinfección de los medios de transporte y de las jaulas utilizadas para las aves de corral destinadas al sacrificio. No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorias si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte o de las jaulas en locales oficialmente autorizados;

---

[1] DO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 91/692/CEE (DO nº L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

▼B

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

CAPÍTULO II

CONDICIONES ESPECIALES PARA LA AUTORIZACIÓN DE MATADEROS AVÍCOLAS

14. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos avícolas deberán disponer, al menos:

a) de un local o emplazamiento cubierto suficientemente amplio y fácil de limpiar y desinfectar para la inspección antes del sacrificio establecido en el párrafo segundo del punto 28 del capítulo VI y la recepción de los animales citados en el punto 1 del párrafo segundo del artículo 2 de la presente Directiva;

b) de un local de sacrificio suficientemente amplio que permita llevar a cabo en lugares separados las operaciones de aturdido y sangrado, por una parte, y de desplumado, acompañado en su caso de escaldado, por otra. Toda comunicación entre el local de sacrificio y el local o emplazamiento mencionado en la letra a), que no sea la estrecha apertura destinada al paso estricto de las aves de corral que deban sacrificarse, deberá estar provista de una puerta de cierre automático;

c) de un local de evisceración y de envasado suficientemente amplio que permita llevar a cabo la evisceración en un emplazamiento suficientemente alejado de los otros puestos de trabajo o separado de éstos por un tabique, para evitar toda contaminación. Toda comunicación entre el local de evisceración y envasado y el local de sacrificio, que no sea la estrecha apertura destinada al paso estricto de los animales sacrificados, deberá estar provista de una puerta de cierre automático;

d) en caso necesario, de un local de expedición;

e) de uno o varios locales frigoríficos suficientemente amplios, con instalaciones que cierren con llave, para la carne fresca de aves de corral consignada;

f) de un local o instalación para la recuperación de plumas, a menos que éstas se traten como desperdicios;

g) de lavabos y retretes separados para el personal que manipule aves de corral vivas.

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;

b) — un local para las operaciones de despiece, de deshuesado y de envasado,

— siempre que esta operación se practique en la sala de despiece:

i) un local para la evisceración de patos y ocas destinados a la producción de «foie gras» que hayan sido aturdidos, sangrados y desplumados en la explotación de engorde;

ii) un local para la evisceración de las aves de corral contempladas en el punto 49 del capítulo VIII;

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 74 del capítulo XIV.

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 guión del punto 69 del capítulo XIII 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 la temperatura prevista en el mencionado primer guión del punto 69;

▼B

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 de aves de corral según lo dispuesto en el segundo guión del punto 69 del capítulo XIII deberán estar provistos por lo menos de:

a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca de aves de corral a la temperatura prevista en el mencionado segundo guión del punto 69;

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 u otras prendas de protección. El personal asignado 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 fuere necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con 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, 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. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro animal dañino deberá garantizarse sistemáticamente.

c) El material y los instrumentos utilizados para la manipulación de las aves de corral vivas y el faenado de la carne fresca de aves de corral 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.

d) Las jaulas que se utilicen para la entrega de aves de corral deberán ser de materiales no corrosibles, de fácil limpieza y desinfección. Se limpiarán y desinfectarán cada vez que queden vacías.

19. Los locales, los útiles y el material de trabajo sólo podrán utilizarse para fines distintos del faenado de la carne fresca de aves de corral, de las carnes frescas o de las carnes de animales de caza autorizadas de conformidad con las Directivas 91/495/CEE y 92/45/CEE o de los preparados o productos a base de carne si antes de su reutilización han sido limpiados y desinfectados.

Esta restricción no se aplicará al material de transporte utilizado en los locales mencionados en la letra a) del punto 17 cuando la carne esté embalada.

20. La carne y los recipientes que la contengan 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, la lucha contra los incendios, el enfriamiento de los equipos frigoríficos y la evacuación de las plumas en el matadero 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 utilizados para el agua potable.

22. — Se deberán evacuar inmediatamente las plumas y los subproductos del sacrificio no aptos para el consumo humano.

▼B

— Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carne fresca de aves de corral.

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 carnes frescas deberá acreditar, mediante un certificado médico, que, desde un punto de vista médico, no hay nada que se oponga a que se le asignen dichas tareas. Su control médico dependerá de la legislación nacional vigente en el Estado miembro de que se trate.

CAPÍTULO VI

INSPECCIÓN SANITARIA ANTES DEL SACRIFICIO

25. a) Sin perjuicio del certificado previsto en el modelo 5 del Anexo IV de la Directiva 90/539/CEE, el veterinario oficial del matadero sólo autorizará el sacrificio de un lote de aves de corral procedente de una explotación cuando

i) las aves de corral destinadas al sacrificio vayan acompañadas del certificado sanitario al que se refiere el Anexo IV, o cuando,

ii) como mínimo 72 horas antes de la llegada de las aves de corral al matadero, esté en posesión de un documento que deberá determinar la autoridad competente y que contenga:

— informaciones pertinentes y actualizadas acerca de la manada de origen y, en particular, aquellas informaciones tomadas del registro de explotación contemplado en la letra a) del punto 27 que se refieran al tipo de aves de corral que vayan a sacrificarse,

— la prueba de que la explotación de origen está sometida a la supervisión de un veterinario oficial.

El veterinario oficial evaluará la información suministrada con objeto de decidir las medidas que deberán adoptarse respecto de los animales procedentes de la explotación de que se trate, y en particular el tipo de inspección antes del sacrificio.

b) Si no se cumplieren los requisitos a que se refiere la letra a), el veterinario oficial del matadero podrá posponer el sacrificio o, cuando lo requieran las normas de bienestar, autorizarlo tras proceder a los exámenes previstos en la letra b) del punto 27, y deberá hacer que un veterinario oficial visite la explotación de procedencia de los animales de que se trate, con el fin de obtener dichas informaciones. Todos los costes vinculados con la aplicación de este apartado se imputarán al criador siguiendo las modalidades que deberá determinar la autoridad competente.

c) No obstante, en el caso de criadores cuya producción anual no supere 20 000 pollos, 15 000 patos, 10 000 pavos o 10 000 ocas o su equivalente en las otras especies de aves de corral contempladas en el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 2, la inspección antes del sacrificio a que se refiere la letra b) del punto 27 podrá efectuarse en el matadero. En tal caso, el criador deberá facilitar una declaración que acredite que su producción anual no supera dichas cantidades.

d) El criador deberá conservar durante un mínimo de dos años el registro a que hace mención la letra a) del punto 27, para poderlo presentar a la autoridad competente, a petición de ésta.

26. El propietario, la persona habilitada para disponer de las aves de corral o su representante deberán facilitar las operaciones de inspección antes del sacrificio de las aves y, en particular, asistir al veterinario oficial en cualquier manipulación que se juzgare útil.

El veterinario oficial deberá proceder a la inspección *ante mortem* de acuerdo con las normas profesionales y en condiciones de iluminación satisfactorias.

27. La inspección antes del sacrifico en la explotación de origen mencionada en el punto 25 incluirá:

a) en función de la especie de aves de corral, el examen de los registros del criador, que deberán incluir, como mínimo, los datos siguientes:

— día de llegada de las aves,

▼B

— procedencia de las aves,

— número de aves,

— rendimiento efectivo de la especie (por ejemplo, aumento de peso),

— mortalidad,

— proveedores de piensos,

— tipo y período de utilización de los aditivos y plazo de espera,

— consumo de piensos y de agua,

— análisis y diagnósticos del veterinario tratante y, en su caso, resultados de los análisis de laboratorio,

— tipo de medicamento que, en su caso, se haya administrado a las aves, fecha del inicio y del final de su administración,

— fechas y tipos de vacunas que, en su caso, se hayan aplicado,

— incremento de peso durante el período de engorde,

— resultados de las inspecciones sanitarias anteriores efectuadas sobre las aves de corral procedentes de la misma manada,

— número de aves enviadas al matadero,

— fecha prevista para el sacrifico;

b) los exámenes complementarios necesarios para establecer un diagnóstico si las aves de corral:

i) están afectadas de una enfermedad transmisible al hombre o a los animales o si presentan un comportamiento individual o colectivo que permita temer la aparición de dicha enfermedad,

ii) presentan alteraciones del comportamiento general o síntomas de una enfermedad que pueda motivar que sus carnes sean inadecuadas para el consumo humano;

c) la toma de muestras periódica en el agua y los piensos de las aves de corral, para controlar si se respetan los períodos de espera;

d) los resultados de la detección de agentes zoonóticos, que deberá efectuarse de conformidad con los requisitos de la Directiva 92/117/CEE.

28. En el matadero, el veterinario oficial deberá proceder a la identificación de las aves de corral, comprobar si se respetan los requisitos del capítulo II de la Directiva 91/628/CEE [1] y, en particular, cerciorarse de si las aves han sufrido daños durante el transporte.

Además, en caso de duda sobre la identidad de un lote de aves de corral y cuando éstas, de conformidad con la letra c) del punto 25, deban someterse a la inspección sanitaria antes del sacrificio en el matadero, el veterinario oficial deberá examinar, jaula por jaula, si las aves presentan los síntomas a que se hace mención en la letra b) del punto 27.

29. Cuando las aves de corral no hayan sido sacrificadas dentro de los tres días siguientes al examen y a la expedición del certificado sanitario previsto en el inciso i) de la letra a) del punto 25:

— bien, si las aves de corral no han abandonado la explotación de origen, deberá expedirse un nuevo certificado sanitario,

— o bien, previa evaluación de los motivos del retraso, el veterinario oficial del matadero autorizará el sacrificio si no hay ningún motivo sanitario que se oponga a ello, llegado el caso tras un nuevo examen de las aves de corral.

30. Sin perjuicio de los requisitos establecidos en la Directiva 91/494/CEE, deberá prohibirse el sacrificio para el consumo humano en caso de que se hubieren detectado las manifestaciones clínicas de las enfermedades siguientes:

a) ornitosis;

b) salmonelosis.

El veterinario oficial podrá, a petición del propietario de las aves de corral o de su mandatario, autorizar el sacrificio al final del proceso de sacrificio normal si se toman precauciones para reducir al máximo las posibilidades de propagación de los gérmenes y para limpiar y desinfectar las instalaciones tras dicho sacrificio, y las carnes procedentes de dicho sacrificio deberán manipularse como carnes declaradas no aptas para el consumo humano.

(1) DO nº L 340 de 11. 12. 1991, p. 17.

▼B

31. El veterinario oficial deberá:

    a) prohibir el sacrificio cuando disponga de elementos que le permitan concluir que la carne procedente de los animales de que se trata no es apta para el consumo humano;

    b) aplazar el sacrificio cuando no se hayan respetado los plazos de espera para los residuos;

    c) si se tratare de aves de corral clínicamente sanas que procedan de una manada cuyo sacrificio sea obligatorio en el marco de un programa de control de las enfermedades infecciosas, velar por que se sacrifique a las aves al final de la jornada o en condiciones adecuadas para evitar la contaminación de las demás aves de corral. Los Estados miembros podrán disponer de dichas carnes en sus territorios con arreglo a sus normas nacionales.

32. El veterinario oficial deberá comunicar inmediatamente la prohibición del sacrificio a la autoridad competente, indicando el motivo de dicha prohibición, y poner provisionalmente en lugar seguro a las aves que sean objeto de dicha prohibición de sacrificio.

CAPÍTULO VII

HIGIENE DEL SACRIFICIO Y DE LA MANIPULACIÓN DE LAS CARNES FRESCAS

33. Sólo deberán introducirse en los locales de sacrificio las aves de corral vivas. Apenas se las haya introducido en dichos locales, las aves deberán ser sacrificadas inmediatamente después del aturdido, salvo en caso de sacrificio practicado con arreglo a un rito religioso.

34. El sangrado se deberá completar y practicar de forma tal que la sangre no produzca manchas fuera del lugar del sacrificio.

35. El desplumado deberá ser inmediato y completo.

36. La evisceración se efectuará sin demora en caso de evisceración total o en los plazos previstos en el punto 49 del capítulo VIII en caso de evisceración parcial o diferida. La apertura del ave de corral sacrificada se realizará de forma que puedan inspeccionarse las cavidades y todas las vísceras pertinentes. Con este fin, las vísceras que vayan a inspeccionarse podrán separarse o dejarse adheridas a la canal por sus conexiones naturales. Si se separan, deberá poderse identificar su pertenencia a la canal de origen.

    No obstante, los patos y ocas criados y sacrificados para la producción de «foie gras» podrán ser eviscerados dentro de un plazo de 24 horas, siempre que la temperatura de las canales no evisceradas se reduzca lo antes posible al nivel fijado en el primer guión del punto 69 del capítulo XIII y se mantenga en él, y que dichas canales sean transportadas de conformidad con las normas de higiene.

37. Después de la inspección, las vísceras extraídas serán separadas inmediatamente de la canal y se extraerán inmediatamente las partes no aptas para el consumo humano.

    Las vísceras o partes de vísceras que hayan quedado en la canal, excepto los riñones, deberán extraerse inmediatamente, y totalmente, si ello fuera posible, en condiciones de higiene satisfactorias.

38. Quedará prohibido limpiar la carne de aves de corral con paños o rellenar las canales, a menos que se utilicen para ello despojos comestibles o el cuello de una de las aves de corral sacrificadas en el establecimiento.

39. Quedará prohibido trocear la canal, retirar o someter a tratamiento la carne de aves de corral antes de que haya finalizado la inspección. El veterinario oficial podrá ordenar cualquier otra manipulación exigida por la inspección.

40. La carne decomisada, por una parte, la carne declarada no apta para el consumo humano de conformidad con el punto 53 del capítulo IX o no autorizada para el consumo humano de conformidad con el punto 54 del capítulo IX, las plumas y los desechos serán transportados lo antes posible a los locales, instalaciones o recipientes mencionados en la letra d) del punto 4 del capítulo I y en las letras e) y f) del punto 14 del capítulo II, y serán manipulados de modo que la contaminación se reduzca al mínimo.

41. Después de la inspección y la evisceración, la carne fresca de ave de corral se limpiará de inmediato y se refrigerará según las normas de higiene, de modo que se respeten las temperaturas previstas en el capítulo XIII lo antes posible.

42. Las carnes de aves de corral que vayan a ser sometidas a un proceso de enfriamiento por inmersión, de acuerdo con el procedimiento descrito en el

▼B

punto 43, deberán, inmediatamente después de la evisceración, ser sometidas a un cuidadoso lavado por aspersión, y a una inmersión inmediata. La aspersión se efectuará con un equipo que permita un lavado eficaz de las superficies tanto internas como externas de las canales.

Para las canales de un peso:

— no superior a 2,5 kg, se emplearán, como mínimo, 1,5 litros de agua por canal,

— comprendido entre 2,5 kg y 5 kg, se emplearán, como mínimo, 2,5 litros de agua por canal,

— igual o superior a 5 kg, se emplearán, como mínimo, 3,5 litros de agua por canal.

43. El proceso de enfriamiento por inmersión deberá ajustarse a las siguientes normas:

a) las canales se introducirán en uno o más tanques de agua o de agua y hielo, cuyo contenido se renovará continuamente. Sólo se aceptará el procedimiento consistente en impulsar constantemente las canales mediante procedimientos mecánicos a través de una corriente de agua que circule en dirección opuesta;

b) la temperatura del agua o de los tanques en los puntos de entrada y salida de las canales no deberá ser superior a 16 ºC y 4 ºC, respectivamente;

c) deberá realizarse de tal forma que se respete la temperatura prevista en el primer guión del punto 69 del capítulo XIII en el más breve plazo;

d) la renovación mínima de agua a lo largo de todo el proceso de enfriamiento mencionado en la letra a) será de:

— 2,5 litros por canal de un peso igual o inferior a 2,5 kg,

— 4 litros por canal de un peso comprendido entre 2,5 kg y 5 kg,

— 6 litros por canal de un peso igual o superior a 5 kg.

Si se emplean varios tanques, la entrada de agua limpia y la salida de agua usada de cada tanque deberá regularse de modo que disminuya progresivamente en la dirección del desplazamiento de las canales; el agua limpia se distribuirá entre los tanques de manera que la renovación del agua en el último de ellos no sea inferior a:

— 1 litro por canal de un peso igual o inferior a 2,5 kg,

— 1,5 litros por canal de un peso comprendido entre 2,5 kg y 5 kg,

— 2 litros por canal de un peso igual o superior a 5 kg.

El agua utilizada para el llenado inicial de los tanques no se tomará en consideración para el cálculo de estas cantidades;

e) las canales no deberán permanecer en el primer tramo del equipo o en el primer tanque durante más de media hora, ni en el resto del equipo o en otro tanque o tanques durante más tiempo del estrictamente necesario.

Deberán adoptarse todas las precauciones necesarias para garantizar que, en caso de interrumpirse el proceso, se respete el tiempo de circulación establecido en el párrafo primero.

Si se interrumpe el funcionamiento del equipo, el veterinario oficial deberá cerciorarse, antes de que se reanude el funcionamiento, de que las canales se ajustan todavía a las exigencias de la presente Directiva y son aptas para el consumo humano, o deberá garantizar, en caso contrario, que sean transportadas lo antes posible al local contemplado en la letra d) del punto 4 del capítulo I;

f) todos los elementos del equipo serán completamente vaciados, limpiados y desinfectados siempre que sea necesario, al final de la jornada de trabajo y al menos una vez al día;

g) aparatos de control calibrado permitirán controlar de forma adecuada y continua la medición y registro de:

— el consumo de agua durante el lavado por aspersión previo a la inmersión,

— la temperatura del agua del tanque o tanques en los puntos de entrada y salida de las canales,

— el consumo de agua durante la inmersión,

— el número de canales en cada una de las categorías de peso enumeradas en la letra d) y en el punto 42;

h) se conservarán los resultados de los diferentes controles efectuados por el productor, que se presentarán al veterinario oficial en caso de que se soliciten;

▼B

i) hasta que se adopten métodos microbiológicos comunitarios con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 21 de la presente Directiva, el correcto funcionamiento de la planta de refrigeración y sus repercusiones sobre el nivel de higiene se evaluarán mediante métodos microbiológicos científicos reconocidos por los Estados miembros, comparando la contaminación de las canales antes y después de la inmersión mediante el recuento de gérmenes totales y de enterobacteriáceas. Esta comparación se efectuará cuando la instalación entre por primera vez en funcionamiento, y más adelante de forma periódica y, en cualquier caso, siempre que se efectúen cambios en la instalación. El funcionamiento de los diferentes elementos se regulará con vistas a garantizar un nivel de higiene satisfactorio.

44. 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.

45. Las carnes decomisadas o declaradas no aptas para el consumo humano 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.

46. 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 condiciones establecidas en la letra d) del punto 14 del capítulo II y en el capítulo XIV. La carne embalada o envasada deberá almacenarse en un local separado del de las carnes frescas sin envasar.

CAPÍTULO VIII

INSPECCIÓN SANITARIA POST MORTEM

47. Las aves de corral se someterán a inspección inmediatamente después del sacrificio en condiciones adecuadas de iluminación.

En virtud de esta inspección:

a) las partes siguientes:

i) la superficie de la canal sin cabeza ni patas, salvo cuando éstas estén destinadas al consumo humano,

ii) las vísceras y

iii) la cavidad de la canal,

deberán examinarse visualmente y, en caso necesario, palparse e incidirse;

b) deberá prestarse atención:

i) a las anomalías de consistencia, color y olor de las canales,

ii) a las anomalías importantes derivadas de las operaciones de sacrificio,

iii) al funcionamiento correcto de la planta de sacrificio.

El veterinario oficial deberá, en cualquier caso:

a) someter a los animales eliminados en la inspección sanitaria *post mortem*, cuya carne hubiere sido declarada no apta para el consumo humano de conformidad con el punto 53 del capítulo IX, a una inspección detenida;

b) examinar, con vistas a una inspección de las vísceras y de la cavidad de la canal, una muestra de 300 aves del conjunto del lote que haya sido sometido a la inspección *post mortem*;

c) proceder a un examen *post mortem* particular de la carne de aves de corral si existen otros elementos que indiquen que la carne procedente de dichas aves podría no ser apta para el consumo humano.

El propietario o la persona habilitada para disponer de las aves deberán participar en la inspección *post mortem* en la medida de lo necesario. Deberán preparar las aves y carnes de ave para la inspección. A petición del inspector, deberán aportar cualquier tipo de ayuda necesaria. En caso de que no colaboren como es debido, se interrumpirá la inspección hasta que colaboren en la medida de lo necesario en la inspección.

48. Cuando se trate de aves parcialmente evisceradas («effilées»), despojadas inmediatamente de sus intestinos, será necesario examinar las vísceras y la cavidad de la canal una vez eviscerada, al menos en un 5 % de las aves sacrificadas de cada lote. En caso de que en el curso de dicho examen se

▼B

detecten anomalías en varias aves, deberán inspeccionarse todas las aves del lote, de conformidad con el punto 47.

49. En el caso de las aves de evisceración diferida («New York dressed»):

    a) la inspección sanitaria *post mortem* a la que se hace referencia en el punto 47 se efectuará a más tardar 15 días después del sacrificio, período durante el cual deberán almacenarse a una temperatura no superior a 4 ºC;

    b) estas aves habrán de ser evisceradas, a más tardar al cabo de dicho período, en el matadero donde se haya efectuado el sacrificio o en una sala de despiece de aves de corral autorizada que reúna las otras condiciones indicadas en el inciso ii) del segundo guión de la letra b) del punto 15 del capítulo III, y en este último caso deberán ir acompañadas del certificado sanitario que figura en el Anexo V;

    c) la carne de dichas aves no deberá llevar el sello de inspección veterinaria indicado en el capítulo XII antes de haber sido sometida a la evisceración a que se refiere la letra b).

50. Deberán tomarse muestras para detectar residuos mediante sondeo y, en todo caso, siempre que existan sospechas fundadas. En el caso de la búsqueda de residuos mediante toma de muestras, habrá que buscarespecialmente los residuos que figuran en el grupo III del apartado A, así como en las letras a) y c) del grupo I y en la letra a) del grupo II del apartado B del Anexo I de la Directiva 86/469/CEE [1].

    La obligación de proceder a la búsqueda de residuos de sustancias que tienen una acción farmacológica a la que hace referencia el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 4 de la presente Directiva no se aplicará a las aves procedentes de granjas de cría que se hallen bajo control oficial cuando la búsqueda de dichos residuos se efectúe en la explotación de origen.

51. Cuando se sospeche que existe una enfermedad basándose en la inspección antes del sacrificio o en la inspección *post mortem*, el veterinario oficial podrá, si lo considerare necesario para establecer su diagnóstico o para detectar las sustancias que tengan una acción farmacológica y cuya administración se sospeche, habida cuenta del estado patológico observado, solicitar que se proceda a los exámenes de laboratorio necesarios.

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

    Cuando el veterinario oficial observe un incumplimiento caracterizado de las normas de higiene establecidas en la presente Directiva o un obstáculo para una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir en lo que se refiere a la utilización de equipos o de locales y a tomar cualquier medida necesaria, pudiendo incluso reducir el ritmo de producción o suspender momentáneamente el proceso de producción.

52. El veterinario oficial deberá consignar los resultados de la inspección antes del sacrificio y *post mortem* que, en caso de que se diagnostique una enfermedad transmisible, se comunicarán a la autoridad veterinaria competente encargada de la supervisión de la granja de cría de la que procedían las aves, así como al propietario de la manada de origen o a su representante, el cual estará obligado a tomar en consideración y conservar dichas comunicaciones y a presentarlas al veterinario oficial que efectúe la inspección antes del sacrificio en la siguiente tanda de producción.

CAPÍTULO IX

DECISIÓN DEL VETERINARIO OFICIAL EN LA INSPECCIÓN POST MORTEM

53. a) Se declarará no apta para el consumo humano en su totalidad la carne de las aves de corral cuya inspección *post mortem* haya puesto de manifiesto uno de los casos siguientes:

    — enfermedades infecciosas generalizadas y focos crónicos de microorganismos patógenos transmisibles al hombre,

    — micosis sistemática y lesiones locales en los órganos que puedan haber sido causadas por agentes patógenos transmisibles al hombre o sus toxinas,

    — parasitismo extendido, subcutáneo o muscular y parasitismo sistemático,

[1] DO nº L 275 de 26. 9. 1986, p. 36. Directiva modificada por la Decisión 89/187/CEE (DO nº L 66 de 10. 3. 1989, p. 37).

▼B

— intoxicación,
— caquexia,
— olor, color, sabor anormales,
— tumores malignos o múltiples,
— manchas o contaminación generalizadas,
— lesiones importantes y equimosis,
— lesiones mecánicas extensivas, incluidas las producidas por un escaldado extensivo,
— sangría insuficiente,
— residuos de substancias que sobrepasen las normas autorizadas y residuos de substancias prohibidas,
— ascitis.

b) Se declararán no aptas para el consumo humano las partes de un animal sacrificado que presenten lesiones o contaminación que no influyan en el estado sanitario del resto de la carne.

54. Quedarán excluidas del consumo humano la cabeza separada de la canal, con excepción de la lengua, la cresta, las barbillas y la carúncula y las vísceras siguientes: tráquea, pulmones separados de la canal de conformidad con el punto 37 del capítulo VII, esófago, buche, intestino y vesícula biliar.

CAPÍTULO X

DISPOSICIONES REFERENTES A LA CARNE DESTINADA AL DESPIECE

55. El despiece de la canal en partes y el deshuesado sólo se permitirán en las salas de despiece autorizadas.

56. El empresario 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.

57. Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto 19 del capítulo V, las carnes que no reúnan las condiciones del punto 1 del apartado B del grupo I 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.

58. Las carnes frescas destinadas al despiece, inmediatamente después de su llegada a la sala de despiece y hasta el momento en que se proceda al despiece, deberán colocarse en el local previsto en la letra a) del punto 15 del capítulo III.

Sin embargo, no obstante lo dispuesto en el punto 41 del capítulo VII, las carnes podrán transportarse directamente desde el local de sacrificio a la sala de despiece.

En este caso, el local de sacrificio y la sala de despiece deberán estar lo suficientemente próximos entre sí y situados en el mismo grupo de edificios, dado que las carnes que vayan a ser troceadas deberán trasladarse de una sola vez desde un local al otro mediante una prolongación del sistema de manipulación mecánica del local de sacrificio, y el despiece deberá efectuarse sin demora. Una vez efectuados el despiece y embalaje exigidos, la carne se transportará al local frigorífico contemplado en la letra a) del punto 15 del capítulo III.

59. Las carnes deberán introducirse en los locales mencionados en la letra b) del punto 15 del capítulo III a medida que vaya siendo necesario. Tan pronto se efectúe el despiece y, si es el caso, el embalaje, deberán transportarse al local frigorífico mencionado en la letra a) del punto 15.

60. Salvo en caso de despiece en caliente, el despiece no podrá efectuarse hasta que las carnes hayan alcanzado una temperatura igual o inferior a 4 ºC.

61. Queda prohibida la limpieza de la carne fresca con paños.

62. 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

▼B

recogerán a medida que vayan juntándose en los recipientes o locales previstos en la letra d) del punto 4 del capítulo I.

CAPÍTULO XI

CONTROL SANITARIO DE LAS CARNES DESPIEZADAS Y DE LAS CARNES ALMACENADAS

63. Las salas de despiece autorizadas, los centros de reenvasado y los almacenes frigoríficos autorizados estarán sujetos al control ejercido por un miembro del equipo de inspección contemplado en el párrafo tercero del apartado 2 del artículo 8 de la presente Directiva.

64. El control previsto en el punto 63 incluirá las tareas siguientes:

— control de las entradas y salidas de las carnes frescas,

— inspección sanitaria de las carnes frescas presentes en los establecimientos,

— control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de los útiles de trabajo, 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.

CAPÍTULO XII

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

65. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la supervisión del veterinario oficial. Con dicho fin, éste controlará:

a) el marcado de inspección veterinaria de las carnes;

b) las etiquetas y el material de envasado, una vez que estén revestidos del marchamo previsto en el presente capítulo.

66. El sello de inspección veterinaria comprenderá:

a) para las carnes envasadas por unidades independientes o los pequeños embalajes:

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

B, DK, D, El, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK;

— en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento o, en su caso, de la sala de despiece o del centro de reenvasado;

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

Los caracteres deberán tener una altura de 0,2 centímetros tanto para las letras como para las cifras;

b) para los embalajes grandes, un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de anchura y 4,5 cm de altura, en el que figurarán las indicaciones enumeradas en la letra a).

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.

El material utilizado para el marcado deberá reunir todas las exigencias de la higiene; la información mencionada en la letra a) aparecerá en él de forma perfectamente legible.

67. a) El marcado de inspección veterinaria contemplado en la letra a) del punto 66 deberá figurar:

— en la parte superior de las envolturas u otros embalajes de las canales embaladas individualmente, o, de forma visible, en la parte inferior,

— en las canales no envasadas individualmente, mediante la aplicación de un marchamo o chapa de un solo uso,

— en la parte superior de las envolturas u otros embalajes de partes de canales o de despojos embalados en pequeñas cantidades, o, de forma visible, en la parte inferior.

b) El marcado de inspección veterinaria mencionado en la letra b) del punto 66 deberá efectuarse en los embalajes globales que contengan canales, partes de canales o despojos que hayan sido marcados de conformidad con la letra a).

▼B

c) Cuando un marcado de inspección veterinaria figure en una envoltura o embalaje:

— este marcado deberá aplicarse de tal manera que se destruya cuando se abra la envoltura o embalaje, o

— la envoltura o embalaje deberán estar sellados de tal modo que no puedan utilizarse de nuevo una vez abiertos.

68. El marcado de inspección veterinaria de las canales, las partes de canales o los despojos, efectuado conforme a la letra a) del punto 67, no se exigirá en los casos siguientes:

1) Los lotes de canales, incluidas aquellas a las que se les haya quitado algunas partes con arreglo a lo dispuesto en la letra b) del punto 53 del capítulo IX, se enviarán, para su despiece, de un matadero autorizado a una sala de despiece asimismo autorizada, en las condiciones siguientes:

a) los embalajes grandes que contengan carne fresca de aves de corral llevarán en su superficie externa el sello de inspección veterinaria aplicado con arreglo a lo dispuesto en el tercer guión de la letra a) del punto 67 y en la letra c) del punto 67;

b) el establecimiento de expedición llevará un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y destino de los lotes expedidos con arreglo a la presente Directiva;

c) la sala de despiece destinataria llevará un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y procedencia de los lotes recibidos con arreglo a lo dispuesto en la presente Directiva;

d) el sello de inspección veterinaria de los embalajes grandes se destruirá al abrirlos en una sala de despiece autorizada que esté bajo la vigilancia de un veterinario oficial;

e) en la superficie externa del embalaje grande figurará claramente la mención del destinatario y la utilización prevista del lote, con arreglo al presente punto y al Anexo VII.

2) Los lotes de canales, incluidas aquellas a las que se hubieren quitado determinadas partes con arreglo a la letra b) del punto 53 del capítulo IX, las partes de canales y los despojos siguientes: corazones, hígados y mollejas, se enviarán, con objeto de tratarlos, de un matadero, de una sala de despiece o de un centro de reenvasado autorizado hacia un establecimiento de preparación de carnes y de productos cárnicos, en las condiciones siguientes:

a) los embalajes grandes que contengan carne fresca de aves de corral llevarán en su superficie externa el sello de inspección veterinaria aplicado con arreglo al tercer guión de la letra a) del punto 67 y a la letra c) del punto 67;

b) el establecimiento de envío llevará un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y destino de los lotes enviados con arreglo a la presente Directiva;

c) el establecimiento destinatario de preparación de carnes y de productos cárnicos tendrá un registro especial en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y procedencia de los lotes recibidos de acuerdo con la presente Directiva;

d) cuando la carne fresca de aves de corral se destine a la fabricación de productos cárnicos para los intercambios intracomunitarios, el sello de inspección veterinaria de los embalajes grandes se destruirá al abrirlos en un establecimiento situado bajo la vigilancia de la autoridad competente;

e) en la superficie externa del embalaje grande figurará claramente la mención del destinatario y la utilización prevista del lote, con arreglo al presente punto y al Anexo VII.

3) Con vistas a la puesta a disposición directa del usuario final, los lotes de canales, incluidas aquellas a las que se hayan quitado determinadas partes con arreglo a la letra b) del punto 53 del capítulo IX y previo tratamiento por calor, se expedirán de un matadero, de un centro de reenvasado o de una sala de despiece autorizada hacia restaurantes, comedores o colectividades, en las condiciones siguientes:

a) los embalajes que contengan carne fresca de aves de corral llevarán en su superficie externa el sello de inspección veterinaria aplicado con arreglo a lo dispuesto en el tercer guión de la letra a) del punto 67 y en la letra c) del punto 67;

b) el establecimiento de envío llevará un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y destino de los lotes enviados de acuerdo con la presente Directiva;

▼B

c) el destinatario llevará un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y procedencia de los lotes recibidos con arreglo a la presente Directiva;

d) los destinatarios se someterán al control de una autoridad competente que deberá tener acceso a los registros;

e) en la superficie externa del embalaje grande figurará claramente la mención del destinatario y de la utilización prevista del lote, de conformidad con el presente punto y el Anexo VII.

CAPÍTULO XIII

ALMACENAMIENTO

69. — La carne fresca de aves de corral, tras la refrigeración prevista en el punto 41, deberá mantenerse a una temperatura que en ningún momento podrá sobrepasar los 4 ºC.

— La carne congelada de aves de corral se mantendrá a una temperatura que en ningún momento podrá sobrepasar los La carne congelada de aves de corral se mantendrá a una temperatura que en ningún momento podrá sobrepasar los − 12 ºC.

— La carne fresca de aves de corral embalada no deberá almacenarse en los mismos locales que la carne fresca no embalada.

CAPÍTULO XIV

ENVASADO Y EMBALAJE DE LAS CARNES FRESCAS

70. 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.

71. Cuando, en su caso, se envasaren las carnes frescas despiezadas o los despojos, dicha operación deberá realizarse tan pronto se haya efectuado el despiece y de una forma que satisfaga las normas de la higiene.

Los envases deberán ser transparentes e incoloros o, en el caso de los envases transparentes de color, estar diseñados de manera que la carne o los despojos envasados queden parcialmente visibles. Deberán satisfacer, además, las condiciones indicadas en el primer y segundo guiones de la letra a) del punto 70; no se podrán utilizar una segunda vez para el envasado de carnes.

Las partes de aves de corral o los despojos separados de la canal deberán ir siempre provistos de una envoltura protectora sólidamente cerrada que satisfaga los criterios anteriores.

72. Las carnes envasadas deberán embalarse.

73. No obstante, si reúne todas las condiciones de protección del embalaje, el envase no deberá ser transparente e incoloro y no será indispensable colocarlo en un segundo envoltorio, siempre y cuando se reúnan las otras condiciones del punto 70.

74. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local si el embalaje satisface las características requeridas en la letra b) del punto 70 para su reutilización, o si se cumplen las condiciones siguientes:

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

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

c) los locales de almacenamiento de los materiales de embalaje deberán estar libres de polvo y de animales nocivos 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;

▼B

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

e) los embalajes se introducirán en el local en condiciones higiénicas y se utilizarán sin demora. 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.

75. Los embalajes mencionados en el presente capítulo no podrán contener sino carnes frescas de aves de corral despiezadas.

CAPÍTULO XV

TRANSPORTE

76. La carne fresca deberá ser transportada por medios de transporte provistos de un sistema de cierre hermético o, en el caso de carne fresca importada de conformidad con la Directiva 90/675/CEE o de carne fresca que pase 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 XIII durante todo el transcurso del transporte.

77. Los medios de transporte de dicha carne deberán cumplir los requisitos siguientes:

a) sus paredes interiores deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar;

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

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

79. Ningún otro producto que pudiere afectar a las condiciones de higiene de la carne de aves de corral o contaminarla podrá ser transportado al mismo tiempo que la carne en un mismo medio de transporte.

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.

80. La carne fresca de aves de corral no se podrá transportar en medios de transporte que no estuvieren limpios y no se hubieren desinfectado.

81. El empresario del establecimiento, el propietario o su representante deberán velar por que los medios de transporte y las condiciones de carga permitan el cumplimiento de las condiciones de higiene enunciadas en el presente capítulo. Un miembro del equipo de inspección mencinado en el párrafo tercero del apartado 2 del artículo 8 de la presente Directiva deberá controlar su cumplimiento.

▼B

ANEXO II

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES 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 la carne:

   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.

      No obstante, la utilización de paredes de madera en los locales mencionados en el punto 16 del capítulo IV del Anexo I, construidos antes del 1 de enero de 1994 no será motivo de retirada de la autorización;

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

      Cuando se almacene carne 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 caliente y fría 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 los requisitos 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 personas 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 la carne;

6) de una instalación que permita el suministro de agua 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 la carne fresca. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos que se utilicen para el agua potable;

▼B

7) de una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua caliente potable 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 cisterna. 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 templada 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) de un local de sacrificio de una superficie suficiente para el aturdido y el sangrado, por un lado, y el desplumado y el escaldado, por otro; ambos tipos de operaciones deberán efectuarse en emplazamientos separados;

   b) en el local de sacrificio, de paredes lavables hasta una altura mínima de dos metros o hasta el techo;

   c) de un local de evisceración y de preparación de dimensiones suficientes para permitir que la evisceración se lleve a cabo en un lugar lo bastante alejado de los puestos de trabajo, o separado de dichos puestos de tal manera que se evite toda contaminación;

   d) 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) Los animales introducidos en el local de sacrificio deberán ser sacrificados inmediatamente después de haber sido aturdidos, salvo en caso de sacrificio establecido por un rito religioso.

12) Los animales enfermos o sospechosos de estarlo no deberán ser sacrificados en el establecimiento, 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.

▼B

ANEXO III

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE LOS AUXILIARES

1. A la prueba contemplada en el párrafo segundo del apartado 2 del artículo 8 de la presente Directiva sólo podrán presentarse los candidatos que puedan acreditar:

   a) haber seguido un curso teórico, con inclusión de las 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,

   b) haber recibido una formación práctica bajo el control de un veterinario oficial.

   La formación práctica se llevará a cabo en mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos y puestos de inspección de carnes frescas. En lo que se refiere a la inspección antes del sacrificio, dicha formación se efectuará en una explotación.

2. No obstante, los auxiliares que cumplan los requisitos enunciados en el Anexo III de la Directiva 64/433/CEE podrán seguir un curso de formación cuya parte teórica se reduzca a cuatro semanas.

3. La prueba a que se refiere el párrafo segundo del apartado 2 del artículo 8 de la presente Directiva abarcará una parte teórica y otra práctica, y versará sobre los puntos siguientes:

   a) en cuanto a la visita de explotaciones:

      i) formación teórica:

         — generalidades relativas a la industria avícola — organización, importancia económica, métodos de producción, comercio internacional, etc.,
         — anatomía y patología de las aves de corral,
         — conocimiento básico de enfermedades — virus, bacterias, parásitos, etc.,
         — control de enfermedades y uso de medicamentos/vacunas, así como control de residuos,
         — control sanitario y de la higiene,
         — bienestar en la explotación, durante el transporte y en el matadero,
         — control medioambiental — en los edificios, en la explotación y en general,
         — reglamentaciones nacionales e internacionales,
         — actitud de los consumidores y control de calidad;

      ii) formación práctica:

         — visitas y explotaciones con diferentes especies y métodos de cría,
         — visitas a establecimientos de producción,
         — carga y descarga en los distintos medios de transporte,
         — visitas a laboratorios,
         — controles veterinarios,
         — documentación,
         — experiencia práctica;

   b) con respecto a la inspección en el matadero:

      i) 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, y en particular de higiene industrial, de higiene del sacrificio, del despiece y del almacenamiento y de higiene del 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;

      ii) parte práctica:

         — inspección y evaluación de los animales sacrificados,
         — identificación de especies animales por medio del estudio de partes típicas del animal,

▼B

— 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.

▼B

ANEXO IV

MODELO

CERTIFICADO SANITARIO (1)

para las aves de corral transportadas de la explotación al matadero

Servicio competente: ..... n° (2): .....

I. **Identificación de los animales**

Especie animal: .....

Número de animales: .....

Señal para su identificación: .....

II. **Procedencia de los animales**

Dirección de la explotación de procedencia: .....

.....

III. **Destino de los animales**

Estos animales se transportan hacia el matadero siguiente: .....

.....

por los medios de transporte siguientes: .....

IV. **Certificado**

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que los animales arriba designados han sido objeto de una inspección antes del sacrificio en la explotación arriba indicada el ..... a las ..... horas, y que se les ha considerado sanos.

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

.....

(Firma del veterinario oficial)

---

(1) Período de validez del certificado: 72 horas.
(2) Facultativo.

▼B

ANEXO V

MODELO

CERTIFICADO SANITARIO

para las canales de aves de corral de evisceración diferida y para las canales de ocas y patos criados para la producción de «foie gras», aturdidos, sangrados y desplumados en la explotación de engorde, transportados a la sala de despiece provista de un local separado para la evisceración

Servicio competente: ..... n° (1): .....

I. **Identificación de las canales no evisceradas**

Especie animal: .....

Número de canales no evisceradas: .....

II. **Procedencia de las canales no evisceradas**

Dirección de la explotación de engorde: .....

.....

III. **Destino de las canales no evisceradas**

Las canales no evisceradas serán transportadas hacia la sala de despiece siguiente: .....

.....

IV. **Certificado**

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que las canales no evisceradas arriba designadas proceden de animales que han sido sometidos a una inspección antes del sacrificio en la explotación de engorde arriba indicada el ..... a las ..... horas, y que han sido considerados sanos.

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

.....

(Firma del veterinario oficial)

(1) Facultativo.

▼B

ANEXO VI

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a las carnes frescas de aves de corral (1)

N° (2): .....

Lugar de expedición: .....

Ministerio: .....

Servicio: .....

Ref. (2): .....

I. **Identificación de las carnes**

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

Tipo de 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 y número de autorización veterinaria del matadero o mataderos autorizados: .....

.....

Dirección y número de autorización veterinaria de la sala o salas de despiece autorizadas: .....

.....

Dirección y número de autorización veterinaria del almacén o almacenes frigoríficos autorizados: .....

.....

III. **Destino de las carnes**

La carnes se expiden de: .....
(lugar de expedición)

a: .....
(país y lugar de destino)

por los siguientes medios de transporte (3): .....

Nombre y dirección del expedidor: .....

.....

Nombre y dirección del destinatario: .....

.....

(1) Son carnes frescas de aves de corral, 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 siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas, codornices, palomas, faisanes y perdices en estado doméstico 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, indíquese 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.

▼B

IV. **Certificado**

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

a) que las carnes de aves de corral arriba designadas cumplen los requisitos de la Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1991, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carne fresca de aves de corral procedentes de países terceros, y, además, los requisitos del párrafo segundo del punto 1 del apartado A del artículo 3 de dicha Directiva, si estas carnes se destinan a un Estado miembro o una región de Estado miembro reconocido indemne de la enfermedad de Newcastle;

b) — que la carnes de aves de corral arriba designadas,

— que los embalajes de las carnes arriba designadas

llevan una señal que prueba que:

— las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados,

— las carnes han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada;

c) que dichas carnes se reconocen aptas para el consumo humano después de una inspección veterinaria efectuada conforme a la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca de aves de corral, o a la Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de carne de conejo de caza de cría;

d) que los vehículos o máquinas de transporte, así como las condiciones del cargamento de dicha expedición concuerdan con las exigencias en materia de higiene definidas en la Directiva 71/118/CEE.

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

.....

(Nombre y firma del veterinario oficial)

▼B

ANEXO VII

DATOS QUE DEBERÁN FIGURAR EN LOS EMBALAJES GRANDES

Utilización prevista: despiece/tratamiento térmico (1)

Dirección del destinatario: .....

.....

.....

---

(1) Táchese lo que no proceda.
