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

►**B**

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 12 de diciembre de 1972

relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas procedentes de terceros países

(72/462/CEE)

(DO L 302 de 31.12.1972, p. 28)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Directive 73/358/CEE du Conseil du 19 novembre 1973 (*)	L 326	17	27.11.1973
►**M2**	Directive 74/387/CEE du Conseil du 15 juillet 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►**M3**	Directive 75/379/CEE du Conseil du 24 juin 1975 (*)	L 172	17	3.7.1975
►**M4**	Directiva 77/98/CEE del Consejo de 21 de diciembre de 1976	L 26	81	31.1.1977

Modificada por:

►**A1**	Acta de adhesión de Grecia	L 291	17	19.11.1979

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

▼B

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 12 de diciembre de 1972

relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas procedentes de terceros países

(72/462/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 42 y 100,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo,

Considerando que la Comunidad ha regulado los intercambios intracomunitarios de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas en los que se refiere a los reguisitos de orden sanitario;

Considerando que es conveniente definir, tal como se prevé en la regulación citada anteriormente, un régimen comunitario aplicable a las importaciones procedentes de terceros países de dichos animales y carnes;

Considerando que dicho régimen implica la confección de una lista única para el conjunto de la Comunidad que recoja los terceros países o partes de terceros países de los que puedan importarse animales y carnes frescas, así como los establecimientos de los que se admitan asimismo las importaciones de carnes frescas;

Considerando que la elección de dichos países y establecimientos debe basarse en criterios de orden general, como el estado sanitario del ganado, la organización y capacidad de los servicios veterinarios y la regulación sanitaria en vigor; que, además, se conveniente prever que los establecimientos deban cumplir una serie de normas especiales para poder garantizar que las carnes procedentes de ellos reúnen las condiciones sanitarias exigidas en la Comunidad;

Considerando, por otra parte, que es conveniente no autorizar la importación, de animales ni de carnes frescas, procedentes de países infectados, o indemnes desde hace poco tiempo, de enfermedades contagiosas de los animales de los cuales esté libre la Comunidad y supongan, por tanto, un grave peligro para la ganadería comunitaria; que dichas consideraciones valen también para las importaciones procedentes de terceros países donde se practiquen vacunaciones contra dichas enfermedades;

Considerando que las condiciones generales aplicables a las importaciones procedentes de todos los terceros países deben completarse con requisitos especiales que tengan en cuenta la situación sanitaria de cada uno de estos países; que el carácter técnico y la diversidad de los criterios en los que se fundamentan dichos requisitos especiales exigen, para ser definidos, el recurso a un procedimiento comunitanitario ágil y rápido en el que colaboren estrechamente la Comisión y los Estados miembros;

Considerando que la presentación, en toda importación de animales, de un certificado que se ajuste al modelo fijado, constituye uno de los medios más eficaces para comprobar el cumplimiento de la regulación comunitaria; que pueden incluir en dicha regulación disposiones especiales distintas según el tércer país de que se trate, y que debe tenerse en cuenta este hecho al fijar los modelos de certificado;

Considerando que en el control de las importaciones también deben tomarse en consideración el origen y el estado sanitario de los animales;

Considerando que es conveniente permitir que los Estados miembros, a la llegada de los animales al territorio de la Comunidad y en su tránsito hasta el lugar de destino, adopten las medidas que estimen adecuadas,

▼B

incluso el sacrificio y la destrucción de aquellos, con objeto de proteger la salud de las personas y animales;

Considerando que es necesario exigir que las carnes frescas procedan de establecimientos legalmente autorizados y concretar las condiciones de sanidad y de control que deberán cumplir las carnes, en particular en las fases de producción, almacenamiento y transporte;

Considerando que es necesario que los Estados miembros adopten una postura común en lo que se refiere a las carnes frescas cuya importación esté prohibida por razones de salubridad y, en particular, prohibir la importación de carnes que contengan residuos de determinadas sustancias nocivas o que puedan hacer que su consumo sea peligroso o perjucicial para la salud humana;

Considerando que la presentación de un certificado sanitario y de un certificado de inspección veterinaria, extendidos por un veterinario oficial del país tercero exportador, constituye el método más adecuado para garantizar que una partida de carnes frescas reúne las condiciones exigidas para su importación;

Considerando que es conveniente someter las carnes frescas, cualquiera que sea el régimen aduanero al que se hayan acogido, a un control sanitario en el momento de su llegada al territorio de la Comunidad para impedir su circulación cuando no vayan acompañadas de los certificados exigidos y se trate de carnes frescas procedentes de un país tercero desde el que no se autoricen las importaciones, o cuyo certificado sanitario no se ajuste al modelo establecido;

Considerando que es necesario, para controlar el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva por parte el país tercero exportador y para impedir la importación de carnes peligrosas para la salud humana, que los Estados miembros sometan toda partida de carne fresca importada a un control sanitario y a un control de inspección sanitaria a la importación, efectuados ambos por un veterinario oficial; que es conveniente prever que las modalidades de aplicación encaminadas a la ejecución uniforme de dichos controles a la importación se establezcan de acuerdo con un procedimiento en el que exista una estrecha colaboración entre los Estados miembros y la Comunidad;

Considerando que las carnes frescas de partidas de importación admitidas en un Estado miembro de la Comunidad después de pasar los correspondientes controles a la importación, deben ir acompañadas, si con carnes que se envían a otro Estado miembro, y siempre que no hayan sido troceadas después de la importación en una sala de despiece legalmente autorizada, de un certificado que acredite de forma oficial el cumplimiento de los requisitos exigidos a la importación de carnes frescas;

Considerando que los controles, tanto de carnes como de animales, se efectúan en el interés general de la Comunidad; que, por consiguiente es conveniente disponer que dichos controles se lleven a cabo en puestos fronterizos legalmente autorizados, con arreglo a un procedimiento y a criterios comunitarios;

Considerando que todo Estado miembro debe estar facultado para prohibir inmediatamente las importaciones procedentes de un país tercero cuando puedan constituir un peligro para la salud de los hombres o de los animales; que es necesario, en tal caso, y sin perjuicio de las posibles modificaciones introducidas en la lista de los países y establecimientos autorizados para exportar a la Comunidad, garantizar sin demora la coordinación de las posturas adoptadas por los Estados miembros frente a dicho país tercero;

Considerando que es conveniente encargar a los expertos veterinarios de la Comunidad la comprobación del cumplimiento de la presente Directiva, en particular en los terceros países;

Considerando que la aplicación de las disposiciones comunitarias dictadas en la presente Directiva exige la elaboración de numerosos actos necesarios para su funcionamiento; que es preciso asimismo introducir modificaciones importantes en las legislaciones de los

▼B

Estados miembros; que, por consiguiente, es conveniente escalonar la entrada en vigor de tales disposiciones,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1

1. La presente Directiva se aplicará a las importaciones procedentes de terceros países:

— de animales domésticos en producción, de reproducción y de abasto de las especies bovina y porcina;

— de carnes frescas procedentes de animales domésticos pertenecientes a las especies siguientes: bovina, porcina, ovina, caprina, así como de solípedos domésticos.

2. La presente Directiva no se aplicará:

a) a los animales que se destinen exclusivamente al pastoreo o al trabajo, con carácter temporal, en las proximidades de las fronteras comunitarias;

b) a las carnes que formen parte del equipaje personal de los viajeros y se destinen a su consumo particular, siempre que la cantidad transportada no exceda de 1 kg por persona y que procedan de un país tercero o de parte de un país tercero que figure en la lista confeccionada con arreglo al artículo 3 y desde el que no estén prohibidas las importaciones de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 28;

c) a las carnes expedidas a particulares en pequeños envíos, siempre que se trate de importaciones sin carácter comercial alguno, que la cantidad enviada no sobrepase 1 kg y que procedan de un país tercero o de parte de un país tercero que figure en la lista confeccionada con arreglo al artículo 3 y desde el que no estén prohibidas las importaciones de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 28;

d) a las carnes destinadas a ser consumidas por el personal y por los pasajeros que se encuentren a bordo de medios de locomoción que efectúen transportes internacionales.

Dichas carnes, así como los desperdicios de las cocinas deberán destruirse en el momento de su descarga. No obstante, no será preceptiva su destrucción cuando las carnes se trasladen, directamente o después de haber pasado el correspondiente control aduanero, de ese medio de transporte a otro.

Artículo 2

Con arreglo a la presente Directiva, se entenderá por:

a) veterinario oficial: veterinario nombrado por la autoridad central competente de un Estado miembro o de un país tercero;

b) país de destino: Estado miembro al cual se expidan animales o carnes frescas procedentes de un tercer país;

c) tercer país: país en donde no sean de aplicación la Directiva del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de animales de las especies bovina y porcina [1], modificada, en último lugar, por la Directiva de 7 de febrero de 1972 [2], ni la Directiva del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas [3], modificada en ultimo lugar, por la Directiva de 27 de octubre de 1970 [4];

(1) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 1977/64.
(2) DO nº L 38 de 12. 2. 1972, p. 95.
(3) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.
(4) DO nº L 239 de 30. 10. 1970, p. 42.

▼B

d) importación: introducción en el territorio de la Comunidad de animales o de carnes frescas procedentes de terceros países:

e) explotación: empresa agrícola, industrial o comercial sometida a control oficial, situada en el territorio de un país tercero y de la que se tengan o crién habitualmente animales de reproducción, de abasto o en producción;

f) animales de abasto, con arreglo al capítulo II: animales de las especies bovina y porcina destinados a ser conducidos directamente al matadero nada más entrar en el país de destino;

g) animales de reproducción o en producción: animales de las especies bovina y porcina distintos de los mencionados en la letra f) y en particular los de reproducción, de trabajo o de aptitud cárnica o lechera;

h) ganadería bovina oficialmente indemne de tuberculosis; ganadería bovina que reúna las condiciones enumeradas en el capítulo I del Anexo A:

i) ganadería bovina oficialmente indemne de brucelosis: ganadería que reúna las condiciones enumeradas en el número 1 de la sección A del capítulo II, del Anexo A;

j) ganadería bovina indemne de brucelosis; ganadería bovina que reúna las condiciones enumeradas en el número 2 de la sección A del capítulo II, del Anexo A;

k) animal de la especie porcina indemne de brucelosis; animal de la especie porcina que reúna las condiciones enumeradas en el número 1 de la sección B del capítulo II del Anexo A;

l) ganadería porcina indemne de brucelosis: ganadería porcina que reúna las condiciones enumeradas en el número 2 de la sección B, del capítulo II del Anexo A;

m) zona indemne de enizootias: zona en la que los controles oficiales no hayan descubierto en los animales ninguna de las enfermedades contagiosas recogidas en la lista confeccionada de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, en un radio y durante un período de tiempo definidos según ese mismo procedimiento;

n) carnes: todas las partes aptas para el consumo humano de animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

o) carnes frescas: carnes que no hayan sido sometidas a ningún tipo de tratamiento de conservación; no obstante, se considerarán frescas tanto las carnes refrigeradas como las carnes congeladas.

p) canales: cuerpo entero de un animal de abasto tras sangrado, extracción de las vísceras, sección de las extremidades de los miembros al nivel del carpio y del tarso, de la cabeza, del rabo y de la glándula mamaria y, además, en los bovinos, ovinos, caprinos y solípedos tras desollado;

q) despojos: carne fresca que no sea la canal tal como se define en la letra p), incluso aunque sea unida a la canal por las correspondientes conexiones anatómicas;

r) vísceras: despojos contenidos en las cavidades torácica, abdominal y pelviana, incluidos el esófago y la tráquea;

s) medios de transporte; partes reservadas para la carga en automóviles, trenes, aviones, así como bodegas de barcos o contenedores en el transporte de mercancías por tierra, mar y aire;

t) partida: cantidad de carnes o número de animales amparados por un mismo certificado;

u) establecimiento: matadero autorizado, sala de despiece autorizada o almacén frigorífico autorizado, radicado fuera de dichos mataderos o salas de despiece autorizados, cuya autorización haya sido concedida por el país tercero y que figure en la lista o listas confeccionadas de acuerdo con el artículo 4.

▼B

Artículo 3

1. A propuesta de la Comisión, el Consejo confeccionará una lista de los países o partes de países desde cuyo territorio los Estados miembros autorizarán la importación de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas, o de uno o varios de dichos tipos de animales y de productos, habida cuenta de la situación sanitaria de dichos países o partes de países. Dicha lista podrá modificarse o completarse de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 30.

2. Al decidir, tanto para los animales de las especies bovina y porcina como para las carnes frescas, si un país o una parte de país puede incluirse en la lista contemplada en el apartado 1, se tendrán en cuenta, en particular:

a) por una parte, el estado sanitario del ganado, de los demás animales domésticos y de las especies salvajes en el país tercero, teniendo muy especialmente en cuenta las enfermedades exóticas de los animales y, por otra, la situación sanitaria ambiental de dicho país, factores todos ellos que pueden comprometer la salud de la población y de la ganadería de los Estados miembros;

b) la regularidad y celeridad de la información facilitada por dicho país para notificar la presencia en su territorio de enfermedades contagiosas de los animales, en particular, las incluidas en las listas A y B de la Oficina internacional de epizootias;

c) la regulación existente en dicho país en materia de prevención y lucha contra las enfermedades de los animales;

d) la estructura de los servicios veterinarios de dicho país, así como las atribuciones de los mismos;

e) la organización y el establecimiento de medidas para prevenir y combatir las enfermedades contagiosas de los animales.

3. La lista contemplada en el apartado 1, y todas las modificaciones que en ella se introduzcan se publicarán el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 4

1. De acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, se confeccionarán una o más listas de los establecimientos desde los que los Estados miembros podrán autorizar la importación de carnes frescas. Dicha lista o listas podrán modificarse o completarse de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 30.

2. Para decidir si un matadero, una sala de despiece o un almacén frigorífico radicado fuera de un matadero o de una sala de despiece puede incluirse en una de las listas contempladas en el apartado 1, se tendrán en cuenta en particular:

a) las garantías ofrecidas por el país tercero en lo que se refiere al cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva;

b) las disposiciones reglamentarias existentes en el país tercero sobre administración a los animales de abasto de sustancias que puedan afectar a la salubridad de la carne;

c) el cumplimiento, en cada caso concreto, de las disposiciones de la presente Directiva;

d) la organización del servicio o servicios de inspección de las carnes del país tercero o de parte de dicho país, las atribuciones de tales servicios y la vigilancia a que estén sometidos.

3. Para la inclusión en la lista o listas previstas en el apartado 1 se exigirá, por una parte, que el matadero, sala de despiece o almacén frigorífico radicado fuera de un matadero o sala de despiece estén ubicados en un país tercero o en una parte de país que figure en la lista contemplada en el apartado 1 del artículo 3 y, por otra, que tengan una autorización oficial concedida por las autoridades competentes del país

▼B

tercero para exportar a la Comunidad. Dicha autorización estará supeditada al cumplimiento de las condiciones siguientes:

a) cumplimiento de los requisitos enunciados en el Anexo B;

b) supervisión permanente por parte de un veterinario oficial del país tercero.

4. La lista o listas contempladas en el apartado 1, y todas las modificaciones que en ella se introduzcan, se publicarán en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 5

Veterinarios de los Estados miembros y de la Comisión efectuarán controles in situ para comprobar si se aplican efectivamente las disposiciones de la presente Directiva y, en particular el apartado 2 del artículo 3 y los apartados 2 y 3 del artículo 4.

La Comisión, a propuesta de los Estados miembros, designará a los veterinarios de los Estados miembros encargados de efectuar dichos controles.

Los controles se efectuarán a cargo y por cuenta a la Comunidad.

La periodicidad y las modalidades de dichos controles se fijarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29.

CAPÍTULO II

Importación de animales de las especies bovina y porcina

Artículo 6

No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 3, los Estados miembros únicamente autorizarán la importación de los animales contemplados por la presente Directiva procedentes de terceros países:

a) indemnes de las enfermedades a las que sean receptivos los animales:

   — desde hace 12 meses, cuando se trate de peste bovina, fiebre aftosa por virus exótico, perineumonía, contagiosa bovina, peste porcina africana y parálisis porcina contangiosa (enfermedad de Teschen);

   — desde hace 6 meses cuando se trate de fiebre catarral ovina y de estomatitis vesicular contangiosa;

b) en los que en los últimos 12 meses no se haya vacunado a los animales contra las enfermedades contempladas en el primer guión de la letra a), tratándose de especies receptivas.

Artículo 7

Podrá decirse de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, que sólo se apliquen las disposiciones de la letra a) del artículo 6 en una parte del territorio de un tercer país.

De acuerdo con el mismo procedimiento y no obstante lo dispuesto en la letra b) del artículo 6, podrá autorizarse bajo determinadas condiciones la importación de los animales contemplados en la presente Directiva que procedan de terceros países o de partes de esos mismos terceros países donde se practique la vacunación de los animales contra una o varias de las enfermedades contempladas en el primer guión de la letra a) del artículo 6.

Artículo 8

1. No obstante lo dispuesto en los artículos 6 y 7, los Estados miembros sólo autorizarán la importación de los animales contemplados en la presente Directiva y procedentes de un tercer país cuando cumplan las condiciones sanitarias establecidas de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29 para las importaciones procedentes de dicho país tercero, según la especie y el destino de los animales.

▼B

2. Podrá decidirse, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, limitar las autorizaciones a determinadas especies, a animales de abasto, de reproducción o en producción, o a animales que se destinen a usos concretos, así como aplicar, después de la importación, todas las medidas sanitarias que se estimen necesarias.

▼M4

Tratándose de animales de reproducción y de producción, las exigencias previstas en virtud del presente apartado podrán ser diferentes según los Estados miembros, para tener en cuenta las disposiciones particulares de las que éstos se benefician en el marco de los intercambios intracomunitarios.

▼B

3. Podrá decidirse, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, la introducción de excepciones, a las disposiciones de la sección A del Capítulo II del Anexo A en lo que se refiere a:

— la obtención por parte de una ganadería indemne de brucelosis de la calificación de «oficialmente indemne de brucelosis»:;

— la introducción en una ganadería oficalmente indemne de brucelosis de bovinos procedentes de ganaderías «indemnes de brucelosis».

— la suspensión de la calificación «ganadería oficialmente indemne» o «indemne de brucelosis».

Artículo 9

Cuando un Estado miembro considere que las vacunas antiaftosas utilizadas en un tercer país contra los tipos de virus A, O y C presenten ciertas deficiencias, prohibirá la entrada en su territorio de los animales de las especies bovina y porcina que procedan de dicho tercer país. Notificará lo antes posible a la Comisión y a los otros Estados miembros su decisión, indicando los motivos de ella. Una vez recibida la comunicación, el Comité veterinario permanente se reunirá, en el plazo más breve posible. Se tomará una decisión de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 30.

Artículo 10

Los Estados miembros sólo autorizarán la importación de animales de las especies bovina y porcina cuando, antes del día de la carga de los animales para su envío al país de desino, dichos animales hayan permanecido en el territorio o en parte del territorio de un tercer país que figuren en la lista confeccionada con arreglo al apartado 1 del artículo 3:

a) durante 6 meses, como mínimo, si fueren animales de reproducción o en producción;

b) durante 3 meses, como mínimo, si fueren animales de abasto.

Se exigirá que los animales de edades inferiores, respectivamente, a 6 o 3 meses, hayan permanecido en dicho territorio o parte del territorio desde el mismo día de su nacimiento.

Artículo 11

1. Para autorizar la importación de animales de las especies bovina y porcina, los Estados miembros exigirán la presentación de un certificado extendido por un veterinario oficial del tercer país exportador.

El certificado deberá:

a) extenderse el día de la carga de los animales para expedirlos al país de destino;

b) estar redactado en al menos una de las lenguas oficiales del país de destino y en una de las del país donde se efectúe el control a la importación previsto en el artículo 12;

c) acompañar a los animales, exigiéndose el ejemplar original.

d) certificar que los animales de las especies bovina y porcina cumplen las condiciones establecidas en la presente Directiva, así como las

▼B

que se hayan fijado en aplicación de ésta para las importaciones procedentes de terceros países;

e) constar de una sola hoja;

f) dirigirse a un único destinatario.

2. El certificado deberá ajustarse al modelo fijado de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29.

Artículo 12

1. Los Estados miembros cuidarán de que los animales de las especies bovina y porcina se sometan a su llegada al territorio de la Comunidad, a un control sanitario (control a la importación) efectuado por un veterinario oficial.

2. Los Estados miembros se encargarán de prohibir que circulen en la Comunidad animales de las especies bovina y porcina cuando se compruebe, en el control previsto en el apartado 1, que:

— los animales no proceden del territorio o de una parte del territorio de un país inscrito en la lista confeccionada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 3;

— los animales padecen, se sospecha padecen o están contaminados por una enfermedad contagiosa,

— el país tercero exportador no ha cumplido los requistos establecidos en la presente Directiva y en sus Anexos;

— el certificado que acompaña a los animales no se ajusta a las condiciones previstas en el artículo 11.

3. El Estado miembro que haya efectuado el control mencionado en el apartado 1 tomará cuantas medidas juzge necesarias.

Tales medidas podrán consistir, en particular, en:

a) — un período de cuarentena para los animales, se se sospechare que padecen o están contaminados por una enfermedad contagiosa,

— en el caso previsto en el cuarto guión del apartado 2, y a instancia del exportador, el destinatario o su representante, el mantenimiento de los animales bajo control a la espera de que se resuelvan las irregularidades presentadas por el certificado;

b) no permitir la entrada y devolver los animales, cuya circulación en la comunidad no se admita, de acuerdo con el apartado 2, siempre que no se opongan consideraciones de orden sanitario.

Cuando no sea posible denegar la entrada de los animales, la autoridad competente dará orden para que se sacrifiquen, y designará el establecimiento que deba emplearse a este fin;

c) sacrificar y destruir todos los animales de la partida de que se trate cuando el control permita comprobar o presumir la existencia de una de las enfermedades epizoóticas de la lista confeccionada de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29.

4. En el certificado que acompaño a los animales de las especies bovina y porcina en el momento de la importación debera hacerse constar claramente, despues del control sanitario (control a la importación) si los animales han sido admitidos o rechazados.

5. En el recorrido por el territorio de la Comunidad hacia el Estado miembro de destino, los Estados miembros podran aplicar las medidas de política sanitaria contemplada en el primer guión de la letra a) y en la letra c) del apartado 3 si los animales padecieren, se sospechare padece o estuvieren contaminados por una enfermedad contagiosa.

6. Los animales cuya importación se haya autorizada y que no se destinen al Estado miembro que haya efectuado el control a la importación previsto en el apartado 1, deberán ser transportados al país de destino bajo control aduanero y sin ser descargados.

7. Los animales que hayan pasado satisfactoriamente el control a la importación previsto en el apartado 1 serán sometidos en el país de destino a nuevos controles con objeto de comprobar el cumplimiento

▼B

de las disposiciones de la presente Directiva, incluidos los requisitos especiales definidos de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29 para la aplicación del artículo 3.

Los controles se efectuarán en la frontera, en cualquier otro punto que designe la autoridad competente del país de destino o en ambos lugares.

8. Todos los gastos que se deriven de la aplicación del presente artículo, incluidos el sacrificio y la destrucción de los animales, serán de cuenta del exportador, del destinatario o de su agente, sin que exista indemnización alguna por parte del Estado.

Artículo 13

Nada más llegar al país de destino, los animales de abasto deberán ser conducidos directamente a un matadero y, de acuerdo con las exigencias de la política sanitaria, ser sacrificados, a más tardar, en los tres días hábiles siguientes a su entrada en el mismo.

Sin perjuicio de las condiciones especiales que puedan fijarse en virtud del artículo 29, la autoridad competente del país de destino estará facultada para designar el matadero hacia el que deban dirigirse los animales siempre que lo exijan razones de política sanitaria.

CAPÍTULO III

Importaciones de carnes frescas

Artículo 14

1. Las carnes frescas deberán proceder de animales que hayan permanecido en el territorio o en la parte de territorio de un país que figure en la lista confeccionada en aplicación del apartado 1 del artículo 3, al menos durante los 3 meses anteriores a su sacrificio, o desde el día de su nacimiento cuando se trate de animales que no hayan cumplido los 3 meses.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 3, los Estados miembros sólo autorizarán la importación de carnes frescas cuando procedan de terceros países;

a) indemnes desde hace 12 meses, de las enfermedades que se enumeran a continuación y a las que sean receptivos los animales de que procedan dichas carnes: peste bovina, fiebre aftosa por virus exótico, peste porcina africana, parálisis contagiosa porcina (enfermedad de Teschen):

b) donde, durante los últimos 12 meses, no se haya vacunado contra las enfermedades contempladas en la letra a) a las que sean receptivos los animales de que procedan dichas carnes,

Artículo 15

Podrá decidirse de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, que las disposiciones de la letra a) del apartado 2 del artículo 14 sólo se apliquen en una parte del territorio de un país tercero

No obstante lo dispuesto en la letra b) del apartado 2 del artículo 14 y de acuerdo con el mismo procedimiento, podrá admitirse la importación de carnes frescas en ciertas condiciones cuando procedan de un tercer país o de una parte del territorio de dicho país, donde se practique la vacunación contra una o varias de las enfermedades contempladas en la letra a) del apartado 2 del artículo 14.

Artículo 16

Sin perjuicio de las disposiciones de los artículos 14 y 15, los Estados miembros, sólo autorizarán la importación de carnes frescas procedentes de un tercer país cuando cumplan los requisitos sanitarios establecidos de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29 para las importaciones de carnes frescas procedentes de dicho tercer país, según la especie animal de que se trate.

▼B

Artículo 17

1. Los Estados miembros únicamente autorizarán la importación de carne fresca presentada en canales, y en su caso, en medias canales cuando se trate de cerdos o en medias canales y cuartos de canal cuando se trate de bovinos y de solípedos, si fuere posible reconstituir la canal de cada animal.

2. Para dichas importaciones, se exigirá el cumplimiento de los requisitos siguientes: las carnes frescas deberán

a) proceder de un matadero que figure en la lista confeccionada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 4;

b) proceder de un animal de abasto que, de acuerdo con el capítulo VI del Anexo B, haya sido reconocido anteriormente por un veterinario oficial y declarado apto para el sacrificio de acuerdo con las disposiciones de la presente Directiva, para su exportación a la Comunidad;

c) haber sido tratadas en condiciones higiénicas que se ajusten a lo establecido en el capítulo VI del Anexo B;

d) haber sido sometidas, de acuerdo con el capítulo VII del Anexo B, a una inspección de salubridad *post mortem* bajo la responsabilidad y el control directo de un veterinario oficial, sin presentar alteracion alguna, a excepción de lesiones traumáticas producidas poco antes del sacrificio, malformaciones o alteraciones localizadas siempre que se compruebe, cuando fuere necesario mediante examenes de laboratorio adecuados, que no hacen que la canal y los despojos resultantes no aptos para el consumo humano o peligrosos para la salud humana;

e) llevar un sello oficial que indique su aptitud para el consumo, de acuerdo con el capítulo X del Anexo B;

f) haber sido almacenados, después de la inspección *post mortem* efectuada de acuerdo con las disposiciones previstas en la letra d), en condiciones higiénicas satisfactorias y de acuerdo con lo establecido en el capítulo XII del Anexo B, en centros de almacenamiento;

g) Haber sido transportadas de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo XIII del Anexo B y manipuladas en condiciones higiénicas satisfactorias.

3. El marcado con tinta de las carnes frescas, deberá hacerse con violeta de metilo:

Podrán utilizarse otros tipos de colorante de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29.

4. En la inspección de salubridad *post mortem* contemplada en la letra d) del apartado 2, el veterinario oficial podrá hacerse acompañar de ayudantes que trabajen bajo sus órdenes.

Los ayudantes deberán:

a) ser designados por la autoridad central competente del país exportador, de acuerdo con las disposiciones que estén en vigor;

b) tener una formación adecuada;

c) tener una relación de independencia con respecto a los responsables del establecimiento;

d) no tener ningún poder decisorio sobre los resultados finales de la inspección de salubridad.

Artículo 18

1. No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 17, los Estados miembros podrán autorizar las importaciones:

a) de medias canales, cuartos de canal separados o despojos que cumplan los requisitos previstos en los apartados 2 y 3 y procedan de mataderos designados a este fin de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29;

▼B

b) de trozos de tamaño inferior a los cuartos de canal o de carnes deshuesadas procedentes de salas de despiece controladas conforme a lo dispuesto en el Artículo 4 y autorizadas a ejercer esas actividades de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29. Dichas carnes deberán reunir, además, las condiciones previstas en los apartados 2 y 3 del artículo 17, al menos los requisitos siguientes:

i) haber sido troceadas y obtenidas de acuerdo con las disposiciones establecidas en el capítulo VIII del Anexo B;

ii) haber sido inspeccionadas por un veterinario oficial de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo IX del Anexo B;

iii) ajustarse a las disposiciones dictadas en materia de embalado por el capítulo XI del Anexo B;

iv) someterse a cuantos controles se estimen necesarios para garantizar el cumplimiento de las disposiciones anteriores; dichos controles habrán de ser efectuados por veterinarios de la Comunidad;

v) en lo que se refiere a carnes frescas de solípedos, ser sometidas en el país de destino a inspecciones para imponer en su caso limitaciones a los usos de dicha carne.

2. De acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, y no obstante lo dispuesto en el número 12 del Anexo B, podrá autorizar el corte en caliente de la carne. En tal caso, deberán respetar, como mínimo, las condiciones siguientes:

a) las carnes frescas deberán transportarse directamente del local de matanza al local de despiece; ambos locales deberán encontrarse en un mismo grupo de edificios y lo bastante cerca para que las carnes que vayan a trocearse se trasladen de uno a otra lado, sin que exista ruptura de la cadena, mediante una extensión de los carriles aéreos de soporte del local de matanza. El despiece se efectuará sin demora;

b) tan pronto como se efectúen el despiece y el embalaje previsto, las carnes deberán transportarse a los almacenes frigoríficos mencionados en la letra a) del número 2 del capítulo II del Anexo B.

Artículo 19

Los artículos 17 y 18 no se aplicarán:

a) a las carnes frescas que se importen con autorización del país de destino para usos distinto del consumo humano;

b) a las carnes frescas destinadas a exposiciones y a estudios especiales o a análisis, siempre que exista el correspondiente control administrativo que garantice que dichas carnes no se utilizaran para el consumo humano directo y que, una vez finalizada la exposición o terminados esos estudios o análisis, se destruirán o retirarán del territorio de la Comunidad esas carnes, excepto las muestras tomadas para efectuar los análisis.

En tal caso, y en el caso contemplado en la letra a), el país de destino se ocupara de que las carnes consideradas no puedan destinarse a usos distintos de los indicados al introducirlas en su territorio;

c) a las carnes frescas destinadas exclusivamente al abastecimiento de las organizaciones internacionales, siempre que se autorice de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29 que las carnes procedan de países que figuren en la lista confeccionada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 3 y que se respeten las disposiciones establecidas en materia sanitaria. Los Estados miembros, en cuyo territorio radique la sede de las organizaciones internacionales, se ocuparán de que la carne no sea puesta en libre circulación.

Artículo 20

Los Estados miembros prohibirán la importación de:

a) carnes frescas procedentes de verracos o de cerdos criptór quidos;

▼B

b) carnes frescas que contengan residuos de sustancias de acción estrogénica o tirostática, de antibióticos, de antimonio, de arsénico, de plaguicidas o de otras sustancias nocivas o que puedan hacer que el consumo de carnes frescas sea peligroso o nocivo para la salud humana, siempre que dichos residuos superen los límites de tolerancia admitidos.

El Consejo, a propuesta de la Comisión, fijará los límites de tolerancia admitidos, que podrán modificarse posteriormente de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29;

c) carnes frescas tratadas con radiaciones ionizantes o ultravioletos, así como carnes frescas procedentes de animales que hayan ingerido ablandadores u otros productos que puedan alterar la composición o los caracteres organolépticos;

d) carnes frescas a las que se haya añadido sustancias distintas de las previstas en el apartado 3 del artículo 17, para el marcado de inspección veterinaria;

e) carnes frescas procedentes de animales en los que se haya observado la existencia de cualquier forma de tuberculosis o que se hayan declarado tuberculosos por una reacción positivamente frente a la tuberculina;

f) carnes frescas procedentes de animales en los que se haya comprobado después del sacrificio, la existencia de cualquier forma de tuberculosis, la presencia de uno o de varios cisticercos vivos o muertos, o, cuando se trate de animales de la especie porcina, la presencia de triquinas;

g) carnes frescas procedentes de animales sacrificados demasiado jóvenes;

h) partes de la canal o despojos que presenten lesiones traumáticas producidas poco antes del sacrificio, malformaciones o alteraciones contempladas en la letra d) del apartado 2 del artículo 17;

i) sangre;

j) carnes frescas picadas o sometidas a tratamientos similares;

k) fragmentos de los tejidos musculares y adiposos, así como de otros tejidos, resultantes del despiece o del deshuesado de la carne o que estén adheridos a los huesos, así como fragmentos de la musculatura y de otros tejidos de la cabeza, excepto la lengua.

Artículo 21

El Consejo, a propuesta de la Comisión, establecerá un método y las modalidades necesarias para descubrir la presencia de triquinas en las carnes frescas de animales de la especie porcina.

Artículo 22

1. Los Estados miembros sólo autorizarán la importación de carnes frescas previa presentación de un certificado sanitario y de un certificado de inspección veterinaria extendidos por un veterinario oficial del tercer país exportador.

Dichos certificados deberán:

a) estar redactados por lo menos en una de las lenguas oficiales del país de destino y en una de las del país donde se efectúen los controles a la importación previstos en los artículos 23 y 24;

b) acompañar a las carnes frescas, exigiéndose el ejemplar original;

c) constar de una sola hoja;

d) dirigirse a un único destinatario.

El certificado sanitario deberá acreditar que las carnes frescas cumplen las exigencias sanitarias previstas en la presente Directiva, así como las que se hayan fijado en virtud de la misma para las importaciones de carne fresca procedente de terceros países.

2. El certificado deberá ajustarse al modelo fijado de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29.

▼B

3. El certificado de inspección veterinaria deberá corresponder, tanto en su presentación como en su contenido, al modelo que figura en el Anexo C y ser expedido el día de la carga de las carnes frescas para su envío al país de destino.

Artículo 23

1. Los Estados miembros se ocuparan de que las carnes frescas se sometan tan pronto como lleguen al territorio de la Comunidad, a un control sanitario efectuado por la autoridad competente, sea cual fuere el régimen aduanero bajo el que se hayan declarado.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 3, los Estados miembros se encargarán de prohibir la importación cuando el control revele que:

— las carnes no proceden de un territorio o de una parte del territorio de un tercer país inscrito en la lista confeccionada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 3,

— las carnes proceden de un territorio o de una parte del territorio de un tercer país desde el cual estén prohibidas las importaciones de acuerdo con los artículos 14 y 27,

— el certificado sanitario que acompaña a las carnes no se ajusta a las condiciones fijadas en aplicación del artículo 22.

3. Los Estados miembros autorizarán el transporte de carnes frescas procedentes de un tercer país siempre que:

a) la persona interesada presente la prueba de que el primero de los terceros países al cual se expidan las carnes, después de su tránsito por el territorio comunitario, se compromete a no rechazar ni reexportar en ningún caso, a la Comunidad las carnes cuya importación o tránsito autorice;

b) las autoridades competentes del Estado miembro en cuyo territorio se efectúe el control sanitario de las importaciones autoricen previamente dicho transporte;

c) el transporte se efectúe sin descargar en ningún momento la mercancía en el territorio de la Comunidad, bajo control de las autoridades competentes y en vehículos o contenedores precintados por las autoridades competentes; durante todo el transporte, las únicas manipulaciones permitidas serán las que se efectúen respectivamente en los puntos de entrada y de salida de la Comunidad para el transbordo de la mercancía directamente desde un barco o un avión a cualquier otro medio de transporte o viceversa.

4. Todos los gastos que se deriven de la aplicación del presente artículo serán de cuenta del exportador, del destinatario o de su agente, sin indemnización alguna por parte del Estado.

Artículo 24

1. Los Estados miembros se ocuparán de que cada partida de carnes frescas sea sometida a un control de inspección sanitaria para la importación, así como a un control sanitario efectuado por un veterinario oficial.

Los Estados miembros velarán por que lo importadores respeten la obligación de avisar, por lo menos, con dos días hábiles de antelación, al servicio encargado del control a la importación del lugar donde vayan a presentar las carnes frescas a dicho control, precisando la cantidad, la naturaleza de la carne y el momento a partir del cual podrá efectuarse el control.

2. El control de inspección sanitaria previsto en el apartado 1 se efectuará sobre cada canal, media canal y cuarto de canal en caso de importaciones efectuadas de acuerdo con el apartado 1 del artículo 17, y por muestreo para la importación de otros trozos. Tendrá como finalidad, comprobar, en particular, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 3;

a) el certificado de inspección sanitaria, la conformidad de las carnes frescas con las estipulaciones del certificado, el marcado;

▼B

b) el estado de conservación, la presencia de manchas y de agentes patógenos;

c) la presencia de residuos de sustancias contempladas en el artículo 20;

d) que el sacrificio y el despiece se hayan efectuado en establecimientos autorizados a este fin;

e) las condiciones de transporte.

3. Se establecerán, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29, las modalidades de aplicación necesarias para garantizar la ejecución uniforme de las controles contemplados en el apartado 1, en particular, en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del artículo 20, y más en concreto a los métodos de análisis, la frecuencia y las normas para la toma de muestras.

4. Los Estados miembros prohibirán la salida al mercado de carnes frescas cuando en los controles previstos en el apartado 1 se compruebe que:

— las carnes frescas no son aptas para el consumo humano,

— no se cumplen las condiciones previstas en la presente Directiva y en sus Anexos,

— uno de los certificados contemplados en el artículo 22 que acompaña cada una de las partidas, no cumple las condiciones previstas en dicho artículo,

5. Cuando no puedan importarse carnes frescas, deberá denegarse su entrada siempre que no se opongan a ello consideraciones de orden sanitario.

Si no fuere posible denegar su entrada, deberán destruirse en el territorio del Estado miembro donde se efectúen los controles.

No obstante lo anteriormente dispuesto, y a instancia del importador o de su agente, el Estado miembro que efectúe los controles sanitarios y de inspección veterinaria podrá autorizar la entrada de dichas carnes siempre que no se destinen al consumo humano, que no constituyan peligro alguno para las personas ni para los animales y que las carnes procedan de un país que figure en la lista confeccionada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 3 y cuyas importaciones no estén prohibidas en virtud del artículo 28. Dichas carnes no podrán abandonar el territorio de dicho Estado miembro, que deberá controlar su destino.

6. En cualquier caso, y una vez efectuados los controles mencionados en el apartado 1, en los certificados deberán indicar claramente, el destino asignado a las carnes.

Artículo 25

1. Las carnes frescas de cada partida, que tras haber sido sometidas a los controles contemplados en el apartado 1 del artículo 24 tengan autorización de un Estado miembro para circular libremente por el territorio de la Comunidad, deberán antes de enviarse al país de destino, ir acompañadas por un certificado que corresponda, tanto en la presentación como en el contenido, al modelo que figura en el Anexo D.

Dicho certificado deberá:

a) ser extendido por el veterinario competente del puesto de control o del lugar de almacenamiento;

b) ser expedido el día en que se cargan las carnes frescas para su envio al país de destino;

c) estar redactado, como mínimo, en la lengua de este último país;

d) acompañar la partida de carnes frescas, exigiéndose siempre el original.

▼B

Artículo 26

Todos los gastos que se deriven de la aplicación de los artículos 24 y 25, y, en particular, los gastos de control de las carnes frescas y de almacenamiento, así como, en su caso, de destrucción de dichas carnes, serán de cuenta del exportador, del destinatario o de su agente, sin indemnización alguna por parte del Estado.

CAPÍTULO IV

Disposiciones comunes

Artículo 27

1. Los Estados miembros confeccionarán y comunicarán a la Comisión las listas:

a) de los puestos fronterizos para la importación de animales de las especies bovina y porcina,

b) de los puestos de control para la importación de carnes frescas.

Los puestos fronterizos deberán tener una autorización oficial concedida de acuerdo con el artículo 29.

2. Para que los questos fronterizos contemplados en la letra a) del apartado 1 puedan recibir la mencionada autorización, deberán estar dotados de instalaciones adecuadas para proceder al control contemplado en el apartado 1, del artículo 12, a la desinfección y a la eliminación de los desperdicios de los alimentos y de las camas, así como del estiércol, la orina y cualquier otro desecho.

3. Para que los puestos de control contemplados en la letra b) del apartado 1 puedan ser legalmente autorizados deberán contar, como mínimo con:

a) locales de inspección lo bastante amplios para permitir que los controles se lleven a cabo normalmente;

b) cámaras de refrigeración y de congelación de capacidad suficiente;

c) instalaciones de descongelación de tamaño adecuado;

d) un laboratorio.

4. Un veterinario oficial asumirá la responsabilidad de los controles. Podrá ser asistido en las tareas puramente materiales por ayudantes con formación adecuada para prestar dicha asistencia.

Las modalidades de dicha asistencia se fijarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 29.

5. Veterinarios especialistas comprobarán que las instalaciones de los puestos fronterizos y de control autorizadas reúnan las condiciones señaladas en este artículo y que los controles se realicen de acuerdo con la presente Directiva.

Dichos veterinarios deberán tener la nacionalidad de un Estado miembro, distinto de aquel en donde esté ubicado el puesto de control.

Las condiciones para la aplicación de dicho apartado, y en particular el nombramiento de los veterinarios especialistas y el procedimiento seguido para efectuar las verificaciones, se establecerán de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 29.

6. Todos los gastos que se deriven de la aplicación del párrafo primero del apartado 5 serán de cuenta de la Comunidad.

Artículo 28

1. Sin perjuicio de las disposiciones del artículo 6, si una enfermedad contagiosa para los animales y que pudiere comprometer el estado zoosanitario de uno de los Estados miembros, brotare o se extendiere en un tercer país, así como siempre que existan razones de orden sanitario que lo justifiquen, el Estado miembro interesado prohibirá la importación de los animales de las especies contempladas en la presente Directiva que procedan directa o indirectamente — atra-

▼B

vesando antes otro Estado miembro — de todo el territorio de un tercer país o de sólo una parte del mismo.

2. Sin perjuicio de las disposiciones del artículo 14, si en un tercer país que figure en la lista confeccionada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 3, brotare o se extendiere una enfermedad contagiosa para los animales, que pudiere transmitirse a través de las carnes frescas y comprometer la salud pública y el estado zoosanitario de algunos de los Estados miembros, así como siempre que existan razones de orden sanitario que lo justifiquen, el Estado miembro interesado prohibirá la importación de dichas carnes procedentes directa o indirectamente — atravesando antes otro Estado miembro — de todo el territorio de un tercer país o de sólo una parte del mismo.

3. Las medidas adoptadas por los Estados miembros en función de los apartado 1 y 2, así como su derogación, deberán comunicarse, sin demora a los otros Estados miembros y a la Comisión con indicación expresa de los motivos.

El Comité Veterinario Permanente se reunirá a la mayor brevedad después de recibir dicha comunicación y decidirá, de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 30, si debieren modificarse dichas medidas, en particular para garantizar su armonización con las medidas adoptadas por los demás Estados miembros o si debieren suprimirse.

Si se presentare la situación prevista en los apartado 1 y 2 y pareciere necesario que otros Estados miembros apliquen asimismo las medidas adoptadas en virtud de los mencionados apartado, modificadas en su caso de acuerdo con el párrafo anterior, se establecerán las disposiciones adecuadas de acuerdo con el procedimiento definido en el artículo 30.

4. La reanudación de las importaciones procedentes del país tercero afectado se autorizará por el mismo procedimiento.

Artículo 29

1. En los casos en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité Veterinario Permanente, creado en virtud de la Decisión del Consejo de 15 de octubre de 1968, y en lo sucesivo denominado «Comité», será convocado por su Presidente sin demora, por propia iniciativa o a instancia de un Estado miembro.

2. Los votos de los Estados miembros se ponderarán en el seno del Comité de la forma establecida en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El Presidente no participará en la votación.

3. El representante de la Comisión someterá un proyecto de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen sobre las medidas propuestas en un plazo de dos días. Se pronunciará por mayoría de ►A1 cuarenta y cinco ◄ votos.

4. La Comisión adoptará las medidas y las aplicará de inmediato siempre que se ajusten al dictamen del Comité. Cuando no se ajusten al dictamen del Comité, o a falta de éste, la Comisión presentará sin demora al Consejo una propuesta sobre las medidas que deban adoptarse.

El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en que se haya sometido el asunto al Consejo, este no hubiera dictado medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará inmediatamente, excepto cuando el Consejo se haya pronunciado por mayoría simple en contra de las mismas.

Artículo 30

1. Cuando se haga referencia al procedimiento establecido en el presente artículo, el Comité Veterinario Permanente creado en virtud de la Decisión del Consejo, de 15 de octubre de 1968, en lo sucesivo denominado «Comité», será convocado por su Presidente sin demora por propia iniciativa o a instancia de un Estado miembro.

▼B

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

3. El representante de la Comisión someterá un proyecto de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen sobre las medidas propuestas en un plazo de dos días. Se pronunciará por mayoría de ►A1 cuarenta y cinco ◄ votos.

4. La Comisión adoptará las medidas y las aplicará de inmediato siempre que se ajusten al dictamen del Comité. Cuando no se ajusten al dictamen del Comité, o a falta de éste la Comisión presentará sin demora al Consejo una propuesta sobre las medidas que deban adoptarse. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de 15 días a partir de la fecha en que se haya sometido el asunto al Consejo, éste no hubiera dictado medidas. La Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará de inmediato, excepto cuando el Consejo se haya pronunciado por mayoría simple en contra de las mencionadas medidas.

Artículo 31

Las disposiciones de los artículos 29 y 30 serán aplicables durante un período de ►M3 cent deux mois ◄ a partir de la fecha en que se haya sometido el asunto al Consejo por primera vez, ya que en aplicación del apartado 1 del artículo 29, o del apartado 1 del artículo 30, ya sea basándose en cualquier otra regulación análoga.

Artículo 32

1. Los Estados miembros aplicarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir las disposiciones de la presente Directiva y de sus Anexos:

a) el 1 de octubre de 1973 en lo que se refiere a las disposiciones del apartado 1 y de las letras a), b) y c) del apartado 3, del artículo 23;

b) el 1 de enero de 1976, en lo que se refiere a las demás disposiciones, excepto las que prevean la aplicación de un procedimiento comunitario.

2. Deberán cumplir las disposiciones que prevean la aplicación de un procedimiento comunitario establecido en virtud de la Directiva a partir del 1 de enero de 1979.

No obstante, deberá transcurrir un plazo mínimo de dos años entre la adopción de las medidas establecidas en virtud de dichas disposiciones y la fecha anteriormente mencionada.

3. En la fecha fijada en el apartado 2, quedarán derogados los artículos 4 y 11 de la Directiva del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas de política sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de animales de las especies bovina y porcina, así como el artículo 9 de la Directiva del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas.

▼M4

Artículo 33

Desde la aplicación de los artículos 8 y 16, las condiciones previstas según el procedimiento del artículo 29 para las importaciones efectuadas por determinados Estados miembros deberán ser al menos tan severas como las que estos mismos Estados miembros apliquen en el marco de los intercambios intracomunitarios.

▼B

Artículo 34

La presente Directiva no afectará a los derechos y obligaciones asumidos en virtud de los Convenios sanitarios celebrados entre uno o

▼B

más Estados miembros antes de la fecha de adopción de dicha Directiva.

Cuando no sean compatibles dichos Convenios con la presente Directiva, el Estado o Estados miembros de que se trate adoptarán todas las medidas que consideren adecuadas para eliminar las incompatibilidades registradas.

Artículo 35

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO A

CAPÍTULO I

GANADERIA BOVINA INDEMNE DE TUBERCULOSIS

Se considerará oficialmente indemne de tuberculosis una ganadería bovina en la que:

a) todos los animales de la especie bovina estén exentos de manifestaciones clínicas de tuberculosis;

b) todos los animales de la especie bovina de más de seis semanas hayan reaccionado negativamente frente por lo menos a dos intradermotuberculinizaciones efectuadas oficialmente, la primera seis meses después de la conclusión de las operaciones de saneamiento de la ganadería, la segunda seis meses después de la primera y las siguientes con intervalos de un año. Cuando en un tercer país todas las ganaderías bovinas estén sometidas a las operaciones oficiales de lucha contra la tuberculosis y el porcentaje de ganaderías bovinas infectadas de tuberculosis no sea superior a 1 a lo largo de dos períodos de control sucesivos separados por un intervalo de un año, dicho intervalo podrá ampliarse a dos años. Si el porcentaje de las ganaderías bovinas infectadas no fuere superior a 0,2 a lo largo de dos períodos de control sucesivos separados por un intervalo de dos años, dicho intervalo podrá ampliarse a tres años;

c) no se haya introducido ningún animal de la especie bovina que no vaya amparado por un certificado extendido por un veterinario oficial que acredite que dicho animal procede de una ganadería bovina oficialmente indemne de tuberculosis y, si tuviere más de seis semanas, que ha reaccionado negativamente frente a una intradermotuberculinización oficialmente practicada;

   i) no obstante, no se exigirá la intradermotuberculinización en un tercer país cuando el porcentaje de explotaciones que contengan animales de la especie bovina y que estén afectadas de tuberculosis sea inferior a 0,2 y siempre que un certificado extendido por un veterinario oficial indique que el animal:

      1. está debidamente identificado,

      2. procede de una ganadería bovina oficialmente indemne de tuberculosis de dicho tercer país,

      3. no ha entrado en contacto durante su transporte con animales de la especie bovina no procedentes de ganaderías bovinas oficialmente indemnes de tuberculosis;

   ii) el certificado previsto en el inciso i) podrá no exigirse en un tercer país en el que, durante los últimos cuatro años como mínimo:

      — al menos el 99,80 % de las ganaderías bovinas se hayan reconocido oficialmente indemnes de tuberculosis,

      — las ganaderías que no se hayan declarado oficialmente indemnes se encuentren bajo control, quedando prohibido el traslado de los animales de la especie bovina fuera de las mismas, salvo para conducirlos bajo control oficial al sacrificio.

CAPÍTULO II

ANIMALES DE LA ESPECIE PORCINA Y GANADERÍAS BOVINAS Y PORCINAS INDEMNES DE BRUCELOSIS

A. **Ganadería bovina**

1. Se considerará oficialmente indemne de brucelosis una ganadería bovina en la que:

   a) no se encuentren animales de la especie bovina vacunados contra la brucelosis, salvo que se trate de hembras que hayan sido vacunadas como mínimo tres años antes;

   b) ninguno de los animales de la especie bovina haya presentado manifestaciones de brucelosis durante las últimas seis semanas, como mínimo;

   c) todos los animales de la especie bovina de más de doce meses:

      i) hayan presentado, en dos seroaglutinaciones efectuadas oficialmente con un intervalo mínimo de tres meses y máximo de doce meses, un título brucelar inferior a 30 UI aglutinantes por mililitro; la primera seroaglutinación podrá sustituirse por tres pruebas del anillo (ring-test) efectuadas con intervalos de tres meses, siempre que, no obstante, la segunda aglutinación se realice como mínimo seis semanas después de la tercera prueba del anillo;

▼B

ii) sean controlados anualmente para determinar la ausencia de brucelosis por medio de tres pruebas del anillo efectuadas con intervalos no inferiores a tres meses, o dos pruebas del anillo con intervalo de al menos tres meses y una seroaglutinación efectuada al menos seis semanas después de la segunda prueba del anillo. Cuando las pruebas del anillo no sean posibles; se practicarán anualmente dos seroaglutinaciones, con un intervalo mínimo de tres meses y máximo de seis. Cuando en un tercer país en el que la totalidad de las ganaderías bovinas estén sometidas a las operaciones oficiales de lucha contra la brucelosis, el porcentaje de las ganaderías bovinas infectadas no sea superior a 1, bastará con que se practiquen anualmente dos pruebas del anillo con un intervalo mínimo de tres meses que, en caso de no poder realizarse, deberan sustituirse por una seroaglutinación;

d) ningún animal de la especie bovina haya sido introducido sin un certificado de un veterinario oficial que acredite que dicho animal procede de una ganadería bovina oficialmente indemne de brucelosis y, si tiene más de doce meses, que ha presentado un título brucelar inferior a 30 UI aglutinantes por mililitro en una seroaglutinación efectuada oficialmente;

i) no obstante, la seroaglutinación podrá no exigirse en un tercer país en el que el porcentaje de las ganaderías bovinas infectadas de brucelosis no haya sido, durante los dos últimos años como mínimo, superior a 0,2, y siempre que un certificado extendido por un veterinario oficial haga constar que el animal:

1. está debidamente identificado,

2. procede de una ganadería bovina de dicho tercer país oficialmente indemne de brucelosis,

3. no ha entrado en contacto, durante su transporte, con animales de la especie bovina no procedentes de ganaderias bovinas oficialmente indemnes;

ii) el certificado previsto en el inciso i) podrá no exigirse en un tercer país en el que, durante los cuatro últimos años como mínimo:

— al menos el 99,80 % de las ganaderías bovinas hayan sido reconocidas oficialmente indemnes de brucelosis,

— las ganaderías que no sean oficialmente indemnes hayan estado bajo control oficial, quedando prohibido el traslado de los animales de la especie bovina fuera de las mismas, salvo para conducirlos bajo control oficial al sacrificio.

2. Una ganadería bovina se considerará indemne de brucelosis siempre que:

a) no contenga machos de la especie bovina que hayan sido vacunados contra la brucelosis;

b) todas las hembras de la especie bovina, o una parte de ellas, hayan sido vacunadas, a la edad máxima de seis meses, mediante una vacuna viva Buck 19 u otras vacunas autorizadas de acuerdo con el procedimiento del artículo 29;

c) todos los animales de la especie bovina cumplan los requisitos indicados en las letras b) y c) del número 1, si bien los menores de treinta meses podrán presentar un título brucelar igual o superior a 30 UI aglutinantes por mililitro pero inferior a 80 UI aglutinantes por mililitro siempre que presenten, al efectuarse la reacción de fijación del complemento:

— un título inferior a 30 unidades CEE, cuando se trate de hembras vacunadas de doce meses antes,

— un título inferior a 20 unidades CEE, en el resto de los casos.

d) no se haya introducido ningún animal de la especie bovina sin el certificado de un veterinario oficial que acredite que se ajusta a las condiciones previstas en la letra d) del número 1, o que procede de una ganadería bovina reconocida indemne de brucelosis y en tal caso, si tuviere más de doce meses, que haya dado en los treinta días anteriores a su introducción en la ganadería un título inferior a 30 UI aglutinantes por mililitro y una reacción de fijación completamente negativa, siempre en pruebas efectuadas oficialmente.

No obstante, cuando se trate de un animal de la especie bovina de menos de treinta meses de edad, podrá dar un título brucelar igual o superior a 30 UI aglutinantes por mililitro pero inferior a 80 UI aglutinantes por mililitro siempre que presente, en la reacción de fijación del complemento:

— un título inferior a 30 unidades CEE, cuando se trate de una hembra vacunada menos de doce meses antes;

— un título inferior a 20 unidades CEE, una vez transcurridos más de doce meses desde la vacunación.

▼B

B. **Cerdos y ganadería porcina**

1. Se considerará indemne de brucelosis al cerdo que;

   a) no presente manifestaciones clínicas de la enfermedad;

   b) si pesare más de 25 kilogramos, presente en pruebas serológicas simultáneas efectuadas oficialmente:

      i) un título brucelar inferior a 30 UI aglutinantes por mililitro en una seroaglutinación;

      ii) un resultado negativo en la reacción de fijación del complemento.

2. Se considerará indemne de brucelosis una ganadería en la que:

   a) todos los cerdos estén exentos de manifestaciones clínicas de la enfermedad desde hace un año, como mínimo;

   b) los animales pertenecientes a la especie bovina que se encuentren al mismo tiempo en la explotación pertenezcan a una ganadería oficialmente indemne o a una ganadería indemne de brucelosis.

▼B

ANEXO B

CAPÍTULO I

REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS MATADEROS

1. Los mataderos deberán tener como mínimo:

   a) locales para la estabulación o, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, corrales de espera lo bastante amplios para el alojamiento de los animales; tales corrales deberán estar construidos al menos sobre suelos duros e impermeables y estar dotados de instalaciones para la desinfección, el abrevado y la alimentación de los animales, así como tener una red de evacuación en condiciones que permita el desagüe de los líquidos a sumideros con sifón y rejillas;

   b) locales de sacrificio de dimensiones tales que permitan el desenvolvimiento normal del trabajo; cuando en uno de estos locales se sacrifiquen tanto cerdos como otras especies de animales, deberá haber previsto un lugar a propósito para el sacrificio de los cerdos; no obstante, este último requisito no será imprescindible cuando no coincidan las fechas de sacrificio de los cerdos y de los demás animales; sin embargo, en ese caso las operaciones de escaldado, depilado, cepillado y chamuscado deberán efectuarse en lugares especiales claramente separados de la cadena de sacrificio por un espacio libre de 5 metros, como mínimo, o por un tabique de 3 metros de altura, como mínimo;

   c) un local para el vaciado y el lavado de estómagos e intestinos;

   d) locales para mondonguería y tripería, siempre que dichos trabajos se efectúen en el matadero;

   e) locales para el depósito de grasas y sebo, por una parte, y de cuero, cuernos, pezuñas y cerdas, por otra, si estas materias no se evacuaren del matadero a diario;

   f) lazareto que puedan cerrarse con llave o, siempre que las condiciones climáticas lo permitan, corrales para el alojamiento de los animales enfermos o sospechosos; locales que puedan cerrarse con llave reservados al sacrificio de dichos animales y al almacenamiento de las carnes consignadas y decomisadas.

      La existencia de lazaretos o de corrales destinados al alojamiento de los animales enfermos o sospechosos, así como de locales para el sacrificio de dichos animales, no será obligatoria en los establecimientos de los terceros países cuya Reglamentación prohiba expresamente el sacrificio de dichos animales;

   g) cámaras frigoríficas suficientemente amplias;

   h) un local reservado al uso exclusivo de los servicios veterinarios, dotado de lo necesario y que cierre con llave; un local que disponga de los aparatos necesarios para hacer un exámen triquinoscópico siempre que sea obligatorio un exámen de ese tipo;

   i) vestuarios, lavamanos y duchas, así como servicios de aseo y sanitarios dotados de cisternas; estos últimos no podrán dar directamente a la zona de trabajo; los lavabos deberán tener agua caliente y fría, dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y toallas de un solo uso; los lavabos deberán estar cerca de los servicios;

   j) instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de forma eficaz las operaciones de inspección veterinaria previstas en la presente Directiva;

   k) instalaciones que permitan llevar el control de las salidas y entradas al matadero;

   l) una separación adecuada entre las zonas sucias y las limpias para proteger estas de toda posible contaminación y, en particular, de olores y polvo;

   m) en los locales contemplados en las letras b), c), d), e), f), g) e i):

      — pavimento de materiales impermeables e imputrescibles, de facil limpieza y desinfección, colocados con la inclinación suficiente para que el agua desagüe con facilidad; los conductos que faciliten el desagüe de los líquidos a sumideros con sifón y rejillas deberán estar protegidos del aire;

      — paredes lisas, revestidas o pintadas con un material lavable y de color claro hasta una altura mínima de 3 metros o hasta el techo; las uniones que formen las paredes entre sí y con el suelo y techo serán cóncavas, sin ángulos ni aristas vivas;

▼B

n) una ventilación suficiente y un buen sistema de extracción de humos en locales destinados a la manipulación de las carnes;

o) en dichos mismos locales, una iluminación natural o artificial apropiada, que no altere los colores;

p) instalaciones que aseguren el suministro de agua exclusivamente potable bajo presión en cantidades suficientes para cubrir las necesidades; no obstante, se autorizará con carácter excepcional la utilización de agua no potable en generadores de vapor, siempre que los conductos utilizados para ello no puedan servir para otros fines. Por otra parte, podrá autorizarse, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de máquinas frigoríficas. En tal caso, las conducciones de agua no potable tendrán que diferenciarse claramente de las que se utilicen para el agua potable, y no podrán cruzar los locales que contengan carnes frescas;

q) instalaciones que suministren cantidades suficientes de agua potable caliente;

r) un dispositivo de evacuación de aguas residuales que responda a las normas de higiene;

s) en los locales de trabajo, instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de las manos y del material de trabajo; dichas instalaciones deberán encontrarse lo más cerca posible de los puestos de trabajo; los grifos no deberán poder accionarse manualmente; las instalaciones deberán estar dotadas de agua corriente fría y caliente, de productos de limpieza y desinfección y de toallas de un solo uso; para el lavado de los útiles de trabajo, el agua deberá alcanzar temperaturas no inferiores a + 82 ºC;

t) dispositivos para que después del aturdido, la preparación de la canal se realice en lo posible con el animal suspendido; cuando el desollado se practique sobre soportes metálicos, estos deberán ser de materiales inalterables y de una altura suficiente para que la canal no toque en ningún momento el suelo;

u) una red de carriles aéreos para la manipulación posterior de las carnes frescas;

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

w) herramientas y útiles de trabajo, y, en particular, recipientes para la recogida de tripas, de materiales inalterables, fáciles de limpiar y de desinfectar;

x) un lugar expresamente acondicionado para el estiércol;

y) un lugar que disponga de los aparatos necesarios para el lavado y desinfección de los vehículos; no se exigirá el cumplimiento de este requisito cuando existan disposiciones que obliguen a que se proceda al lavado y desinfección de los vehículos en centros públicos; dichos centros deberán estar ubicados en las proximidades del matadero cuando se trate de vehículos de transporte por carretera.

CAPÍTULO II

REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LAS SALAS DE DESPIECE

2. Las salas de despiece deberán tener:

a) una cámara frigorífica de capacidad suficiente para la conservación de carnes frescas;

b) un local para el despiece y deshuesado, así como para las operaciones de acondicionamiento previstas en el punto 46;

c) un local para las operaciones de embalaje previstas en el punto 45 y para la expedición de carnes frescas;

d) un local dotado de lo necesario, que cierre con llave, y reservado al uso exclusivo de los servicios veterinarios;

e) un local dotado de los aparatos necesarios para efectuar un examen triquinoscópico, siempre que se efectuare en el establecimiento un examen de ese tipo;

f) vestuarios, lavamanos, duchas y servicios de aseo sanitarios dotados de cisternas; estos últimos no podrán dar directamente a la zona de trabajo; los lavabos deberán tener agua corriente caliente y fría, dispositivos para la limpieza y la desinfección de las manos y toallas de un solo uso; los lavabos deberán estar próximos a los servicios;

▼B

g) recipientes especiales estancos de materiales inalterables, dotados de una tapa y de un sistema de cierre que impida la extracción de su contenido a personas que no dispongan de la debida autorización; se introducirán en ellos carnes o desperdicios de carnes procedentes del despiece y no destinados al consumo humano directo; en vez de los recipientes, podrán prever la existencia de un local que cierre con llave para almacenar las carnes y sus desperdicios cuando sea necesario en razón de su abundancia o cuando no se destruyan o retiren al final de la jornada de trabajo;

h) en los locales mencionados en las letras a), y b):

— pavimentos de materiales impermeables imputrescibles y de facil limpieza y desinfección con una inclinación suficiente para que el agua desagüe con facilidad; los conductos que faciliten el desagüe de los líquidos a sumideros con sifón y rejillas deberán estar protegidos del aire;

— paredes lisas revestidas o pintadas con un material lavable y de color claro hasta una altura mínima de dos metros; las uniones que formen las paredes entre sí y con el suelo y el techo serán cóncavas, sin ángulos ni aristas vivas;

i) un dispositivo de refrigeración que permita, en los locales contemplados en las letras a) y b), mantener las carnes frescas a una temperatura interna constante inferior o igual a + 7 ºC;

j) un termómetro o un teletermómetro registrador en la sala de despiece;

k) instalaciones dotadas del material adecuado para llevar a cabo en todo momento y de forma adecuada las operaciones de inspección y de control veterinario señaladas en la presente Directiva;

l) instalaciones que garanticen una ventilación adecuada de los locales destinados a la manipulación de las carnes frescas;

m) una iluminación natural o artificial que no altere los colores en los locales donde se manipule la carne;

n) una instalación para el abastecimiento de agua exclusivamente potable con presión y en cantidad suficientes; no obstante, podrá autorizarse, con caracter excepcional, la utilización de agua no potable en generadores de vapor, siempre que los conductos utilizados no puedan servir para otros fines; por otra parte, podrá autorizarse, con carácter excepciónal, la utilización de agua no potable para la refrigeración de las máquinas frigoríficas. Las conducciones de agua no potables tendrán que diferenciarse claramente de las que se utilicen para el agua potable y no podrán cruzar los locales de trabajo y de almacenamiento de carnes frescas;

o) una instalación que suministre cantidades suficientes de agua potable caliente;

p) un dispositivo de evacuación de aguas residuales que responda a las normas de higiene;

q) en los locales donde se manipulen carnes frescas, instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de las manos y del material de trabajo; dichas instalaciones deberán estar situadas lo más cerca posible de los puestos de trabajo; los grifos no deberán poder accionarse manualmente; las instalaciones deberán disponer de agua corriente fría y caliente, productos de limpieza y desinfección y toallas de un solo uso; para el lavado de los últiles de trabajo, el agua deberá alcanzar temperaturas no inferiores a 82 ºC;

r) equipos que cumplan las condiciones de higiene para

— la manipulación de carnes frescas,

— la colocación de los recipientes utilizados para la carne de forma que ni la carne ni los recipientes entren en contacto directo con el suelo;

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

t) dispositivos y útiles de trabajo como, por ejemplo, mesas de despiece, bandejas de despiece amovibles, recipientes, cintas transportadoras y sierras de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y de desinfectar y que no alteren la composición de las carnes frescas. Queda prohibida la utilización de madera.

▼B

CAPÍTULO III

REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS SITUADOS FUERA DEL RECINTO DE LOS MATADEROS Y DE LAS SALAS DE DESPIECE

3. Los almacenes frigoríficos ubicados fuera de las dependencias de los mataderos y de las salas de despiece deberán tener, como mínimo:

a) Cámaras frigoríficas suficientemente amplias, fáciles de limpiar y de desinfectar, en las que puedan almacenarse carnes frescas manteniendo las temperaturas indicadas en el punto 48.

Dichas cámaras no deberán tener comunicación alguna con almacenes donde estén depositados productos alimenticios que no sean carnes frescas.

Los dispositivos de refrigeración instalados en los techos deberán estar dotados de un sistema de goteo bien aislado y unido directamente a los conductos de evacuación de aguas.

Los depósitos de refrigeración instalados en el suelo deberán colocarse en hoyos excavados dotados de un sistema de evacuación independiente o que empalme directamente con el del establecimiento.

b) Locales especiales que cierren con llave donde se almacenen las carnes consignadas o decomisadas.

c) Un local reservado al uso exclusivo de los servicios veterinarios, dotado de lo necesario y que cierre con llave.

d) Un lugar que disponga de los aparatos necesarios para el lavado y desinfección de los vehículos; no se exigirá el cumplimiento de este requisito cuando existan disposiciones que obliguen a que se proceda al lavado y desinfección de los vehículos en centros públicos, los cuales deberán estar ubicados en las proximidades del establecimiento cuando se trate de vehículos de transporte por carretera.

e) En los locales contemplados en las letras a) y b)

— pavimentos de materiales impermeables e imputrescibles de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para que el agua desagüe con facilidad; los conductos que faciliten el desagüe de los líquidos a sumideros con sifón y rejillas deberán estar protegidos del aire,

— paredes lisas, revestidas o pintadas con un material lavable y de color claro hasta una altura mínima de 3 metros o hasta el techo; las uniones que formen las paredes entre sí y con el suelo y el techo serán cóncavas, sin ángulos ni aristas vivas,

— puertas de materiales inalterables, y cuando sean de madera, revestidas o pintadas por ambos lados; las hojas de dichas puertas serán resistentes a los golpes y estarán construidas de modo que no transmitan a las carnes ninguna sustancia nociva; no podrán presentar hendiduras,

— suelos, muros y techos, así como conducciones, aislados mediante materiales impermeables, imputrescibles y que no despidan ningún olor.

f) Los equipos necesarios para alcanzar y mantener las temperaturas previstas en el número 48.

g) En las cámaras frigoríficas, instalaciones resistentes a la corrosión que eviten que la carne fresca entre en contacto con el suelo o los muros durante su transporte o su almacenamiento.

h) Instalaciones que aseguren el suministro de agua exclusivamente potable con presión y en cantidad suficientes; no obstante, podrá autorizarse, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable en generadores de vapor siempre que los conductos utilizados para ello no puedan servir para otros fines. Por otra parte, podrá autorizarse, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de máquinas frigoríficas. En tal caso, las conducciones de agua no potable tendrán que diferenciarse claramente de las que se utilicen para el agua potable y no podrán cruzar los locales que contengan carnes frescas.

i) Un dispositivo de evacuación de aguas residuales que se ajuste a las normas de higiene.

j) Dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, etc.

k) Una iluminación natural o artificial apropiada que no altere los colores.

l) Una ventilación suficiente.

▼B

m) Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de las manos y del material de trabajo; dichas instalaciones deberán estar lo más cerca posible de los almacenes; los grifos no deberán poder accionarse manualmente; las instalaciones deberán estar dotadas de agua corriente fría y caliente, de productos de limpieza y de desinfección y de toallas de un solo uso; para el lavado de los útiles de trabajo, el agua deberá alcanzar temperaturas no inferiores a + 82ºC.

n) Vestuarios, lavamanos y duchas, así como servicios de aseo y sanitarios dotados de cisternas; los lavabos deberán tener agua caliente y fría, dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y toallas de un solo uso; los lavabos deberán estar próximos a los servicios.

o) Un termómetro o un teletermómetro registrador en cada almacén.

CAPÍTULO IV

HIGIENE DEL PERSONAL, DE LOS LOCALES Y DEL MATERIAL EN LOS MATADEROS Y EN LAS SALAS DE DESPIECE

4. Se exigirá que tanto el personal como los locales y el material de trabajo estén lo más limpios posible:

   a) el personal deberá llevar ropa de trabajo limpia y peinarse en debida forma, así como, en su caso, llevar cubrenucas. El personal encargado del sacrificio de los animales, del faenado o de la manipulación de las carnes frescas tendrá la obligación de lavarse y desinfectarse las manos varias veces al día durante una misma jornada de trabajo, así como en cada reanudación del mismo. Toda persona que haya estado en contacto con animales enfermos o con carne infectada deberá lavarse inmediatamente y a fondo las manos y los brazos con agua caliente, y desinfectarlos luego. Queda terminantemente prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento;

   b) ningún animal debe entrar en los establecimientos a excepción de, en el caso de los mataderos, los animales destinados al sacrificio y, en lo que se refiere al recinto de los mataderos, los animales necesarios para su funcionamiento adecuado. Se llevará a cabo la destrucción sistemática de roedores, insectos y demás parásitos;

   c) el material y los instrumentos de trabajo que se utilicen para el faenado y el almacenamiento de las carnes frescas deberán estar siempre en ótpimo estado de mantenimiento y limpieza; deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces a lo largo de una misma jornada de trabajo, al final de cada jornada y antes de volverlos a utilizar cuando se hayan ensuciado o contaminado, en particular, con agentes patógenos.

5. Los locales y medios de trabajo no deberán utilizarse para fines distintos de la manipulación de carnes frescas. Los utensilios destinados al despiece de las carnes frescas sólo deberán emplearse a este fin.

6. Las carnes frescas y los recipientes que las contengan no deberán entrar en contacto directo con el suelo.

7. El empleo de detergentes, desinfectantes y antiparasitarios no deberá perjudicar a la salubridad de las carnes frescas.

8. La utilización de agua potable será preceptiva para todos los usos; no obstante, se autorizará, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable en generadores de vapor, siempre que los conductos utilizados no permitan el uso de agua para fines distintos. Por otra parte, podrá autorizarse, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de las máquinas frigoríficas. Las conducciones de agua no potable tendrán que diferenciarse claramente de las que se utilicen para el agua potable, y no podrán atravesar los locales de trabajo ni los almacenes de carnes frescas.

9. Queda prohibido esparcir serrín u otras sustancias similares en el suelo de los locales de trabajo o en los almacenes de carnes frescas.

10. El despiece deberá hacerse de forma que la carne fresca no se ensucie.

    Las esquirlas de huesos y los coágulos de sangre deberán eliminarse. Las carnes frescas obtenidas en el despiece y que no se destinen al consumo humano directo deberán recogerse en los recipientes previstos en la letra g) del número 2 a medida que vayan saliendo.

▼B

11. En las labores de sacrificado, troceado, faenado y demás manipulaciones sufridas por las carnes frescas, se prohibirá terminantemente la presencia de personas que puedan contaminarlas, y en particular de las personas que:

    a) padezcan o se sospeche padezcan tifus intestinal, paratifus A y B, enteritis infecciosa (salmonelosis), disentería, hepatitis infecciosa, escarlatina, o sean portadoras de gérmenes de dichas enfermedades;

    b) padezcan o se sospeche padezcan una tuberculosis contagiosa;

    c) padezcan o se sospeche padezcan una enfermedad contagiosa de la piel;

    d) simultaneen el trabajo con otra actividad que pueda suponer un riesgo de transmisión de microbios a las carnes;

    e) tengan colocado un apósito en una de las manos, a no ser que se trate de un apósito impermeable que proteja una herida que no supure.

12. Deberá exigirse un certificado médico a toda persona que trabaje en la manipulación de carnes frescas. En él se certificará que no hay nada que se oponga al ejercicio de dicha actividad; deberá renovarse una vez al año y siempre que lo exija el veterinario oficial; deberá estar además en todo momento a disposición de este último.

CAPÍTULO V

INSPECCIÓN SANITARIA ANTE MORTEM

13. La inspección *ante mortem* de los animales se efectuará el mismo día en que lleguen al matadero. Dicha inspección se repetirá inmediatamente antes del sacrificio del animal cuando este haya permanecido más de veinticuatro horas en estabulación.

14. El veterinario oficial efectuará la inspección *ante mortem,* con arreglo a las normas establecidas y en condiciones de iluminación adecuada.

15. La inspección permitirá identificar:

    a) los animales que padezcan una enfermedad transmisible al hombre y a los animales o que presenten síntomas o un cuadro clínico que permita temer la aparición de una enfermedad de ese tipo;

    b) los animales que presenten síntomas de enfermedad o trastornos generales;

    c) los animales que presenten signos de cansancio o de agitación.

16. No podrán sacrificarse para la importación de carne fresca a la Comunidad:

    a) los animales en que se observe alguno de los signos descritos en las letras a) y b) del punto 15;

    b) los animales que no se hayan sometido a un período de reposo suficiente; el período de reposo no será inferior a veinticuatro horas para los animales fatigados o agitados;

    c) los animales en que se haya comprobado la existencia de una forma cualquiera de tuberculosis, o que se declaren tuberculosos al dar reacción positiva en una prueba tuberculínica.

CAPÍTULO VI

SACRIFICIO Y DESPIECE: NORMAS DE HIGIENE

17. Los animales de abasto introducidos en lo locales de matanza deberán sacrificarse inmediatamente.

18. El sangrado deberá ser completo. La sangre destinada al consumo humano, deberá recogerse en recipientes perfectamente limpios. La sangre no podrá agitarse a mano, sino solo con la ayuda de instrumentos que se ajusten a las prescripciones de higiene.

19. El desollado inmediato y completo será obligatorio para todos los animales, a excepción de los de la especie porcina; cuando no se proceda al desollado inmediato de los cerdos, se les quitarán las cerdas.

20. La extracción de las vísceras deberá realizarse sin demora, y terminarse como máximo media hora después de la sangría. El pulmón, corazón, higado, bazo y mediastino podrán extraerse o dejarse adheridos a la canal por sus correspondientes conexiones anatómicas. En el primer caso, se les colocará un número o cualquier otro medio de identificación que permita reconocer su pertenencia a la canal; lo mismo se hará con la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para inspección. Todas estas partes deberán permanecer cerca de la canal hasta que finalice la inspección. En todas las especies examinadas, los riñones

▼B

deberán permanecer adheridos por sus propias conexiones anatómicas, pero sin el tejido adiposo circundante.

21. Queda terminantemente prohibido insuflar la carne, así como utilizar paños para su limpieza. No obstante, podrá autorizar la insuflación de un órgano cuando algún rito religioso lo imponga, pero no se permitirá que el órgano insuflado se exporte a la Comunidad.

22. Los canales de solípedos, cerdos de más de cuatro semanas y bovinos de más de tres meses deberán presentarse a la inspección cortadas en mitades mediante incisión longitudinal de la columna vertebral. En los cerdos y solípedos, se cortará también la cabeza longitudinalmente. Cuando la inspección lo requiera, el veterinario oficial podrá exigir la incisión longitudinal de la canal de cualquier animal.

23. Queda prohibido proceder al despiece de la canal, a la sustración o el tratamiento de cualquier parte del animal sacrificado antes de que finalice la inspección.

24. Las carnes frescas consignadas o decomisadas, así como los estómagos, intestinos, cueros, pieles, cuernos pezuñas y cerdas deberán depositarse lo antes posible en locales especiales.

CAPÍTULO VII

INSPECCIÓN SANITARIA POST MORTEM

25. Todas las partes del animal, incluida la sangre, se someterán a la inspección *post mortem* inmediatamente después del sacrificio.

26. La inspección *post mortem* comprenderá:

a) el examen visual del animal sacrificado;

b) el examen por palpación de algunos órganos, y, en particular, pulmones, hígado, bazo, útero, ubres y lengua;

c) las incisiones de órganos y ganglios;

Si, en el examen visual o en la palpación de determinados órganos, se descubrieren lesiones que pudieren contaminar las canals, los equipos, el personal o los locales de trabajo, no deberá practicarse ninguna incisión en los locales de matanza de los órganos afectados;

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

e) cuando fuere necesario, exámenes de laboratorio para la identificación, en particular, de las sustancias enumeradas en las letras b), c) y d) del artículo 20.

27. El veterinario oficial deberá examinar, en particular:

a) el color de la sangre, su capacidad de coagulación y la posible presencia de cuerpos extraños en la sangre;

b) la cabeza, la garganta, los ganglios linfáticos retrofaríngeos submaxilares y parotídeos *(Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei),* así como las amígdalas, retirando la lengua para conseguir una exploración detallada de la cavidad bucal y retrobucal. Se extirparán las amígdalas una vez finalizada la inspección;

c) los pulmones, la traquearteria, el esófago, los ganglios bronquiales y mediastínicos *(Lnn. bifurcationes, eperteriales et mediastinales),* la tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal; los pulmones se incidirán en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor;

d) el pericardio; incisión longitudinal del corazón para abrir los ventrículos y atravesar el tabique interventricular;

e) el diafragma;

f) el higado, la vesícula biliar y los conductos biliares, así como los ganglios retrohepáticos y pancreáticos *(Lnn. portales);*

g) el tubo gastroentérico, el mesenterio, los ganglios linfáticos, gástricos y mesentéricos *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);*

h) el bazo;

i) los riñones y sus ganglios linfáticos *(Lnn. renales)*, la vejiga;

j) la pleura y el peritoneo;

k) los órganos genitales; en el útero de las vacas se efectuará una incisión longitudinal;

▼B

l) las ubres y sus ganglios linfáticos *(Lnn. supramammarii);* en las vacas se abrirán las ubres mediante una incisión larga y profunda hasta los senos galactóforos (senos lactíferos);

m) la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, se incidirá la región umbilical y se abrirán las articulaciones.

Los ganglios linfáticos anteriormente mencionados deberán extraerse sistemáticamente e incidirse siguiendo su eje mayor en rodajas lo más finas posible.

En caso de duda, se incidirán también de la misma forma los ganglios siguientes: cervicales superficiales, preescapular *(Lnn. cerviales superficiales),* axilares propios, axilares accesorios o axilares de la primera costilla *(Lnn. axillaires propii et primae costae),* subesternales *(Lnn. sternales craniales)* cervicales profundos, *(Lnn. cervicales profundi)* costocervicales *(Lnn. costocervicales),* poplíteos *(Lnn. poplitei),* precrurales *(Lnn. subiliaci),* isquiáticos *(Lnn. ischiatici),* iliacos y lumboaórticos *(Lnn. iliaci et lumbales)*.

En los ovinos y caprinos, la abertura del corazón y la incisión de los ganglios linfáticos de la cabeza sólo deberán practicarse en caso de duda.

28. El veterinario oficial deberá efectuar además sistemáticamente:

A. La investigación de la cisticercosis:

a) en bovinos de más de seis semanas:

— la lengua: se practicará una incisión longitudinal en su cara inferior sin dañar excesivamente el órganos,

— el esófago: se separará de la tráquea,

— el corazón: además de la incisión señalada en el párrafo d) del número 27, se hendirá en dos puntos opuestos, de las aurículas al exterior,

— los maseteros externos e internos: se incidirán según dos planos paralelos al maxilar inferior; la incisión irá desde el borde inferior de dicho maxilar hasta la inserción muscular superior,

— el diafragma: se separarán los tejidos musculares de la membrana serosa,

— las superficies musculares de la canal directamente visibles;

b) en los cerdos, en:

las superficies musculares directamente visibles, en particular en los músculos abductores del muslo, la pared abdominal, los psoas separados del tejido adiposo, los pilares del diafragma, los músculos intercostales, el corazón, la lengua y la laringe.

B. La investigación de la distomatosis en las especies bovina, ovina y caprina mediante incisiones en la cara visceral del hígado que permitan observar los conductos biliares, así como mediante una incisión profunda en la base del lóbulo de Spigelio.

C. La búsqueda del muermo en los solípedos mediante el examen minucioso de las mucosas de traque, laringe, fosas nasales, senos y sus ramificaciones tras la incisión de la cabeza por su plano medio y la ablación del tabique nasal.

CAPÍTULO VIII

DISPOSICIONES REFERENTES A LAS CARNES DESTINADAS A SER DESPIEZADAS

29. El despiece más allá del corte en medias canales y en cuartos de canal, así como el deshuesado, sólo podrán efectuarse en las salas de despiece.

30. El gerente del establecimiento, o su representante, tendrá la obligación de facilitar las operaciones de control del establecimiento, y en particular que se efectúen todas las manipulaciones que se juzguen oportunas, poniendo a disposición de los servicios de control las instalaciones necesarias; deberá estar en todo momento en disposición de poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes frescas introducidas en su establecimiento.

31. Las carnes frescas que no cumplan los requisitos establecidos en la presente Directiva sólo podrán encontrarse en las salas de despiece legalmente autorizadas siempre que se almacenen en lugares especiales; deberán cortarse en otros lugares y en otros momentos que las carnes frescas que reúnan los mencionados requisitos. El veterinario oficial deberá tener en todo momento libre acceso a los almacenes frigoríficos y a todos los locales de trabajo para que quede garantizado el cumplimiento riguroso de las disposiciones anteriormente mencionadas.

▼B

32. Las carnes frescas destinadas a ser despiezadas deberán colocarse, al entrar en las salas de despiece y hasta el momento de su utilización, en el local previsto en la letra a) del número 2; dicho local deberá garantizar el mantenimiento constante a una temperatura interna inferior o igual a + 7 ºC de las canales y de sus trozos.

33. Las carnes frescas deberán introducirse en los locales contemplados en la letra b) del número 2 a medida que se vayan necesitando. Tan pronto como se efectúen el despiece y el embalaje previsto se trasladarán a la cámara frigorífica prevista en la letra a) del número 2.

34. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser inferior o igual a 10 ºC.

35. Durante las operaciones de despiece, deshuesado y embalado, tal como se describe en los puntos 45 y 46, la carne deberá mantenerse a una temperatura interna inferior o igual a + 7 ºC. En el momento des despiece, el pH de la carne fresca no deberá ser superior a 6,1; se examinará el pH sobre el músculo gran dorsal, a la altura de la decimotercera costilla.

36. Queda prohibido limpiar las carnes frescas sirviéndose de paños, así como de insuflarlas.

    No obstante, podrá autorizarse el insuflado de un órgano cuando venga impuesto por un rito religioso pero el órgano insuflado no podrá exportarse a la Comunidad.

CAPÍTULO IX

CONTROL SANITARIO DE LAS CARNES FRESCAS DESPIEZADAS

37. Las salas de despiece estarán sometidas a un control ejercido por un veterinario oficial. Deberá avisarse a este a su debido tiempo antes de proceder al despiece de las carnes frescas destinadas a la importación a la Comunidad.

38. El control del veterinario oficial comprenderá al menos las tareas siguientes:

    — control del registro de entradas de carnes frescas y de salidas de carnes frescas despiezadas,

    — inspección sanitaria de la carnes fresca introducida en las salas de despiece y destinadas a la importación a la Comunidad,

    — inspección sanitaria de la carnes fresca destinada a la importación a la Comunidad antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de la sala de despiece,

    — expedición y entrega de los documentos que certifiquen el control de las carnes frescas y despiezadas, previstos en el número 44 y el artículo 42,

    — control de la limpieza de los locales, de las instalaciones y de los instrumentos de trabajo, tal como se indica en el Capítulo IV, así como de la higiene del personal,

    — toma de todas las muestras necesarias para efectuar exámenes de laboratorio encaminados a descubrir, por ejemplo, la presencia de gérmenes nocivos, de aditivos o de otras sustancias químicas no autorizadas. Se consignarán los resultados delos exámenes en un registro,

    — cualquier otro control que el veterinario estime útil para garantizar el cumplimiento de las disposiciones comunitarias al respecto.

CAPÍTULO X

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

39. El marcado de inspección veterinaria se efectuará bajo la supervisión del veterinario oficial. A este fin, tendrá en su poder y conservará:

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

    b) las etiquetas mencionadas en el número 44 cuando lleven ya la marca del sello oficial previsto en el presente Capítulo. Dichas etiquetas se entregarán al personal auxiliar en el momento mismo de su colocación y en número correspondiente a las necesidades.

40. El sello oficial que indique la aptitud de las carnes para el consumo tendrá forma ovalada y 6,5 cm de anchura por 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar los datos siguientes, en caracteres perfectamente legibles:

    — en la parte superior, el nombre del país tercero expedidor, en letras mayúsculas o, en su caso, la sigla asignada a dicho país en virtud del Convenio internacional regulador de las matrículas de los vehículos de motor;

▼B

— en el centro, el número de registro sanitario del matadero;

Los caracteres deberán tener una altura de 0,8 cm para las letras y de 1 cm para los números.

El sello podrá llevar además una indicación que permita identificar al veterinario que haya efectuado la inspección sanitaria de las carnes frescas.

41. Las canales se marcarán a fuego o a tinta por medio de un sello que responda a las prescripciones del número 40:

— las canales que pesen más de 60 kilos deberán llevar la marca del sello sobre cada media canal, al menos en los sitios siguientes: cara externa de la extremidad posterior, lomos, dorso, pecho, extremidad anterior y pleura,

— las demás deberán llevar como mínimo cuatro marcas de sellos oficiales en las extremidades anteriores y en la cara externa de las extremidades posteriores.

42. Los hígados se marcarán a fuego con un sello que se ajuste a las prescripciones del número 40.

Las cabezas, lenguas, corazones y pulmones se marcarán a tinta o a fuego por medio de un sello que se ajuste a las prescripciones del número 40.

No obstante, el marcado de lenguas y corazones no será obligatorio en bovinos de menos de tres meses y en animales de las especies porcina, ovina y caprina.

43. Los trozos, a excepción del sebo, la manteca, el rabo, las orejas y las patas, obtenidos en las salas de despiece a partir de canales debidamente marcadas, deberán, siempre que no lleven marca alguna de estampillado, marcarse a tinta o a fuego mediante un sello que se ajuste a las prescripciones del número 40 y que incluya el número de registro sanitario de la sala de despiece, y no el del matadero.

Los trozos de tocino y de panceta sin corteza podrán agruparse en lotes de hasta cinco trozos; se pondrán marchamos bajo el control oficial sobre cada lote y cada pieza, si esta estuviere suelta, y se les colocará, una etiqueta que se ajuste a las prescripciones del número 44.

El marcado podrá efectuarse también colocando marchamos en forma de placas ovaladas. Dichos marchamos se fijarán sobre los distintos trozos de manera que puedan ursarse de nuevo; los marchamos serán de materiales resistentes y se ajustarán a las prescripciones de higiene. En tales marchamos se hará constar, en caracteres perfectamente legibles:

— en la parte superior, con letras mayúsculas las siglas asignadas al país tercero exportador en virtud del Convenio internacional regulador delas matrículas de los vehículos de motor;

— en el centro, el número de registro sanitario de la sala de despiece;

Los caracteres tanto las letras como los números deberán tener una altura de 0,2 cm.

Se podrá consignar también en los marchamos una indicación que permita identificar al veterinario que haya efectuado la inspección sanitaria de las carnes.

44. Los embalajes habrán de ir provistos de una etiqueta bien visible en que figure una marca fácilmente legible, réplica exacta de una de las marcas previstas en los números 40 y 43. Las etiquetas precintarán los embalajes. Dichas etiquetas llevarán además un número de serie.

CAPÍTULO XI

EMBALADO DE CARNES DESPIEZADAS

45. a) Los embalajes (cajas, cartones, etc.), deberán ajustarse a las normas de higiene y, en particular:

— no alterar los caracteres organolépticos de las carnes frescas,

— no transmitir a las carnes frescas sustancias nocivas para la salud humana,

— ser lo bastante fuertas para proteger a las carnes frescas eficazmente durante el transporte y sus posibles manipulaciones.

b) Los embalajes no habrán de volver a utilizarse para embalar carnes frescas, a menos que sean de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y que hayan sido previamente lavados y desinfectados.

46. Cuando se utilicen, por ejemplo, hojas de plástico para envolver carnes frescas despiezadas o despojos, y se coloquen directamente sobre ellas,

▼B

esta operación deberá efectuarse inmediatamente después del despiece y respetanto las normas de higiene.

A excepción de los trozos de tocino y de panceta, la carne fresca despiezada deberá ir, en todos los casos, dentro de un embalaje de protección, salvo que se transporte colgada.

Dichos embalajes serán transparentes e incoloros y cumplirán los requisitos indicados en la letra a) del número 45; no podrán utilizarse de nuevo para embalar carnes frescas.

47. Los embalajes contemplados en los números 45 y 46 sólo podrán contener carnes frescas despiezadas pertenecientes a una misma especie animal.

CAPÍTULO XII

ALMACENAMIENTO

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

CAPÍTULO XIII

TRANSPORTE

49. Las carnes frescas deberán transportarse en medios de transporte concebidos y equipados de forma que se garanticen el mantenimiento de las temperaturas señaladas en el número 48 y la identidad de las carnes durante todo el transporte.

50. Los medios de transporte utilizados para dichas carnes deberán cumplir los requisitos siguientes:

    a) las superficies interiores o demás partes que puedan entrar en contacto directo con las carnes frescas deberán ser de materiales resistentes a la corrosión que no puedan alterar los caracteres organolépticos de las carnes ni comunicarles propiedades nocivas para la salud humana; las superficies habrán de ser lisas y de facil limpieza y desinfección;

    b) estarán provistos de dispositivos eficaces que garanticen la protección de las carnes contra insectos y polvo; asimismo, serán herméticos para no permitir la salida de líquidos al exterior;

    c) para el transporte de canales, medias canales y cuartos de canal, así como de carnes frescas despiezadas y no embaladas, deberán estar dotados de dispositivos de suspensión hechos de materiales resistentes a la corrosión, fijados a una altura tal que las carnes no entren en contacto con el suelo; esta última disposición no se aplicará a las carnes congeladas y provistas de un embalaje higiénico.

51. Los medios de transporte utilizados para las carnes frescas no podrán utilizarse en ningún caso para el transporte de animales vivos o de cualquier otro producto capaz de alterar o de contaminar las carnes frescas.

52. No se permitirá transportar simultáneamente carnes y otros productos en un mismo vehículo o medio de transporte. Además, para transportar estómagos se exigirá el escaldado previo, y para las cabezas y patas el desollado o escaldado y depilado previos.

53. No podrán transportarse carnes frescas en vehículos o demás medios de transporte que no estén limpios o no hayan sido desinfectados.

54. Las canales, medias canales y cuartos de canal, a excepción de la carne congelada y embalada con arreglo a las normas de higiene, deberán transportarse suspendidas. Los demás trozos, así como los despojos habrán de ir colgados o colocados en soportes, siempre que no estén incluidos en embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, embalajes o recipientes deberán cumplir las normas de higiene y ajustarse a las disposiciones de la presente Directiva. Las vísceras deberán transportarse siempre en embalajes resistentes o impermeables a los líquidos y grasas. Los soportes y recipientes sólo podrán volver a utilizarse previo lavado y desinfectado.

55. El veterinario oficial deberá asegurarse antes de la expedición de que tanto los medios de transporte como las condiciones de carga cumplen las exigencias de higiene enunciadas en el presente capítulo.

▼B

ANEXO C

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a carne frescas (1) destinada a .....
(nombre del Estado miembro de la CEE)

N°..... (2)

País expedidor .....

Ministerio .....

Servicio .....

Ref. ..... (facultativo)

I. Identificación de las carnes:

Carnes de .....
(especie animal)

Naturaleza de las piezas .....

Naturaleza del embalaje .....

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

Peso neto .....

II. Procedencia de las carnes:

Dirección y número de registro sanitario del matadero o mataderos autorizados .....

.....

Dirección y número de registro sanitario de la sala o salas de despiece legalmente autorizadas

.....

III. Destino de las carnes:

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

a .....
(país y lugar de destino)

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

.....

Nombre y dirección del expedidor .....

.....

Nombre y dirección del destinatario .....

.....

(1) Carnes frescas: de acuerdo con la Directiva relativa a problemas sanitarios y de política sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas procedentes de terceros países, se consideran como tales todas las partes aptas para el consumo humano de animales domésticos pertenecientes a las especies bovina, procina, ovina, caprina, así como de solípedos, que no hayan sido sometidas a tratamiento alguno de conservación; no obstante, las carnes que hayan sido congeladas o refrigeradas se considerarán carnes frescas.

(2) Facultativo.

(3) Si es vagón o camión, consígnese la matrícula; si es avión, el número de vuelo.

▼B

IV. Certificación de inspección veterinaria:

El veterinario oficial obajo firmante certifica:

a) — que las carnes mencionadas anteriormente (1),

— que la etiqueta fijada en los embalajes de las carnes mencionadas anteriormente (1),

llevan (1) el sello oficial que acredita que las carnes proceden en su totalidad de animales sacrificados en los mataderos autorizados para la exportación hacia el país de destino;

b) que se consideran aptas para el consumo humano después de una inspección veterinaria efectuada de acuerdo con las disposiciones exigidas por el país de destino;

c) que han sido despiezadas en una sala de despiece legalmente autorizada (1);

d) que han sido — no han sido — sometidas a un examen triquinoscópico (1);

e) que tanto los medios de transporte como las condiciones en que se ha efectuado la carga de esta expedición se ajustan a las disposiciones de higiene previstas para la expedición hacia los países de destino.

Dado en * ..... en .....

.....

(Firma del veterinario oficial)

(1) Táchese lo que no proceda.

▼B

ANEXO D

CERTIFICADO DE CONTROL DE IMPORTACIÓN VÁLIDO PARA LAS CARNES FRESCAS IMPORTADAS PROCEDENTES DE TERCEROS PAÍSES

Estado miembro en el que se ha efectuado el control a la importación .....

Puesto de control .....

Naturaleza de las carnes .....

Acondicionamiento .....

Número de canales .....

Número de medias canales .....

Número de cuartos de canal o de cajas .....

Peso neto .....

País tercero de origen .....

El veterinario oficial abajo firmante certifica que las carnes señaladas en el presente certificado han sido controladas en el momento de su envío

(Lugar y fecha) Veterinario oficial

....