

383L0090

Nº L 59/10

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

5. 3. 83

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 7 de febrero de 1983

por la que se modifica la Directiva 64/433/CEE relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas

(83/90/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Visto el dictamen del Comité económico y social ⁽³⁾,

Considerando que el funcionamiento armonioso del mercado común y, muy particularmente, de las organizaciones comunes de mercado no tendrá los efectos esperados en tanto que los intercambios intracomunitarios se encuentren frenados por las disparidades existentes en los Estados miembros en materia de disposiciones sanitarias en el ámbito de las carnes;

Considerando que, para eliminar dichas disparidades, es necesario proceder a una aproximación de las disposiciones de los Estados miembros en materia sanitaria;

Considerando que la Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas ⁽⁴⁾, modificado en último lugar por la Directiva 81/476/CEE ⁽⁵⁾, ha creado las bases de dicha aproximación; que ella ha sufrido ya numerosas modificaciones; que son necesarias nuevas adaptaciones para tener en cuenta nuevos acontecimientos y que, en consecuencia, deberá ser nuevamente modificada;

Considerando que dicha aproximación debe dirigirse, en particular a hacer uniformes las condiciones sanitarias de las carnes en los mataderos y salas de despiece, así como en materia de almacenamiento y transporte de carnes; que parece oportuno dejar que las autoridades competentes de los Estados miembros se encarguen de autorizar, en lo que se refiere a los intercambios intra-

comunitarios, los mataderos, las salas de despiece y los almacenes frigoríficos que reúnan las condiciones sanitarias establecidas por la presente Directiva y de velar por el cumplimiento de las condiciones previstas por dicha autorización;

Considerando que, además, es conveniente establecer medidas de control comunitarias para garantizar la aplicación uniforme en todos los Estados miembros de las normas establecidas por la presente Directiva; que es necesario velar para que el procedimiento de tales controles se establezca según un procedimiento comunitario en el marco del Comité veterinario permanente creado por la Decisión 68/361/CEE ⁽⁶⁾;

Considerando que es conveniente prever la posibilidad de utilizar carnes separadas mecánicamente para la elaboración de productos a base de carne destinados a los intercambios intracomunitarios;

Considerando que es oportuno mantener el principio de una inspección por sondeo relativa a la presencia de residuos de sustancias que pueden afectar la salubridad de las carnes frescas;

Considerando que debe facilitarse a los países destinatarios el que puedan proceder, de una manera no discriminatoria y en cumplimiento de las disposiciones generales del Tratado, a verificaciones e inspecciones sobre la conformidad de los envíos con las exigencias de la presente Directiva;

Considerando que es oportuno proceder al mismo tiempo a la corrección de determinadas imperfecciones de orden terminológico, en particular en lo que se refiere a la concordancia de las diferentes versiones lingüísticas, que podrían suscitar dificultades en la aplicación de las disposiciones aludidas,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 64/433/CEE se modificará de la siguiente manera:

1. Los artículos 1 a 9 *bis* se sustituirán por los siguientes artículos:

⁽¹⁾ DO nº C 255 de 7. 10. 1981, p. 2.

⁽²⁾ DO nº C 267 de 11. 10. 1982, p. 51.

⁽³⁾ DO nº C 64 de 15. 3. 1982, p. 26.

⁽⁴⁾ DO nº 122 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.

⁽⁵⁾ DO nº L 186 de 8. 7. 1981, p. 20.

⁽⁶⁾ DO nº L 255 de 18. 10. 1968, p. 23.

«Artículo 1

1. La presente Directiva se referirá a los intercambios intracomunitarios de carnes frescas procedentes de animales domésticos que pertenecen a la especie bovina (incluso búfalos), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

2. La presente Directiva no afectará a las regulaciones nacionales relativas a carnes contenidas en el equipaje personal de viajeros y destinadas a su propio consumo, a carnes objeto de pequeños envíos dirigidos a particulares, o aquellas que, para abastecimiento del personal y de los pasajeros, se encuentren a bordo de medios de transporte que efectúen transportes comerciales entre los Estados miembros.

Artículo 2

Con arreglo a la presente Directiva se entenderá por:

- a) carnes: todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos de la especie bovina (incluso búfalos), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos;
- b) carnes frescas: las carnes, incluso las envasadas al vacío o en atmósfera controlada, que no hayan sufrido ningún tratamiento más que el del frío, con el fin de asegurar su conservación;
- c) carnes separadas mecánicamente: carnes separadas mecánicamente de huesos carnosos, a excepción de los huesos de la cabeza, de las extremidades de los miembros por debajo de las articulaciones carpianas y tarsianas, así como de las vértebras coxíneas de porcinos y destinadas a establecimientos autorizados según el artículo 6 de la Directiva 77/99/CEE;
- d) canal: el cuerpo entero de un animal de abasto después del sangrado, evisceración, ablación de las extremidades de los miembros al nivel del carpo y del tarso, de la cabeza, de la cola y de las mamas y, además, para los bovinos, ovinos, caprinos y solípedos, después del desollado;
- e) despojos: las carnes frescas que no sean aquellas de la canal definida en el punto d), incluso si están anatómicamente unidas a la canal;
- f) vísceras: los despojos que se encuentren en las cavidades torácica, abdominal y pélvica, incluyendo la tráquea y el esófago;
- g) veterinario oficial: el veterinario designado por la autoridad central competente del Estado miembro;
- h) país exportador: el Estado miembro desde el cual se expiden las carnes frescas a otro Estado miembro;
- i) país destinatario: el Estado miembro al cual se expiden carnes frescas procedentes de otro Estado miembro;
- j) medios de transporte: las partes reservadas para el cargamento en vehículos automóviles, vehículos que circulan sobre rieles, aeronaves, así como las bodegas de los barcos o los contenedores para el transporte por tierra, mar o aire;
- k) establecimiento: un matadero autorizado, una sala de despiece autorizada, un almacén frigorífico autorizado;
- l) envasado: la operación destinada a realizar la protección de las carnes frescas por el empleo de una primera envoltura o de un primer envase en contacto directo con las carnes frescas aludidas, así como de dicha primera envoltura o de dicho primer envase;
- m) embalaje: la operación que consiste en colocar dichas carnes frescas envasadas en un segundo envase, así como el propio envase.

Artículo 3

1. Cada Estado miembro velará para que sólo se expidan de su territorio al territorio de otro Estado miembro las carnes frescas que reúnan las siguientes condiciones:

- A. En lo que se refiere a las canales, medias canales o medias canales despiezados en un máximo de tres porciones de grasa o cuartos, éstas:
 - a) deberán haberse obtenido en un matadero autorizado y controlado, según el artículo 8;
 - b) deberán proceder de un animal de abasto que haya sido objeto de una inspección *ante-mortem* certificada por un veterinario oficial, de conformidad con el Capítulo V del Anexo I y que, a consecuencia de dicha inspección, se haya juzgado que es adecuado para el sacrificio a efectos de intercambios intracomunitarios de carnes frescas;
 - c) deberán haberse tratado, de conformidad con el Capítulo VI del Anexo I, en condiciones de higiene satisfactorias;
 - d) deberán, de conformidad con el Capítulo VII del Anexo I, haberse sometido a una inspección *post-mortem* certificada por un veterinario ofi-

- cial y no haber presentado ninguna alteración, a excepción de las lesiones traumáticas ocurridas poco antes del sacrificio, de malformaciones o de alteraciones localizadas, siempre que se haya comprobado, de ser necesario mediante exámenes de laboratorio adecuados, que éstas no convierten a la canal y a los despojos correspondientes en inapropiados para el consumo humano o peligrosos para la salud;
- e) deberán, de conformidad con el Capítulo X del Anexo I, llevar un sello oficial (que indique su aptitud para el consumo);
- f) deberán, de conformidad con el Capítulo XII del Anexo I, estar acompañadas de un certificado de inspección veterinaria durante su transporte al país destinatario;
- g) deberán, de conformidad con el Capítulo XIII del Anexo I, haberse almacenado después de la inspección *post-mortem* en condiciones de higiene satisfactorias, en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 8 y controlados de conformidad con el Capítulo IX del Anexo I;
- h) de conformidad con el Capítulo XIV del Anexo I, deberán transportarse al país destinatario en condiciones de higiene satisfactorias.
- B. En lo que se refiere a los cortes o porciones más pequeños que aquellos mencionados en el punto A, o a las carnes deshuesadas, éstos:
- a) deberán haberse despiezado o deshuesado en una sala de despiece autorizada y controlada de conformidad con el artículo 8;
- b) deberán haberse despiezado o deshuesado y obtenido de conformidad con el Capítulo VIII del Anexo I y proceder:
- de carnes frescas de animales sacrificados en el territorio del Estado miembro, que satisfagan las condiciones mencionadas en el punto A, con excepción de aquellas mencionadas en las letras f) y h) y transportadas de conformidad con el Capítulo XIV del Anexo I, o
 - de carnes frescas introducidas procedentes de otro Estado miembro y que reúnan las condiciones mencionadas en el punto A, o
 - de carnes frescas importadas de terceros países de conformidad con las disposiciones comunitarias aplicables para la importación de carnes frescas procedentes de terceros países;
- c) deberán haberse almacenado en condiciones conformes con el Capítulo XIII del Anexo I, en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 8 y controlados de conformidad con el Capítulo IX del Anexo I;
- d) deberán haber sido controlados por un veterinario oficial de conformidad con el Capítulo IX del Anexo I;
- e) deberán satisfacer las condiciones de embalaje establecidas en el Capítulo XI del Anexo I;
- f) deberán satisfacer las condiciones de las letras c), e), f) y h) del punto A.
- C. En lo que se refiere a los despojos, deberán proceder de un matadero autorizado o de una sala de despiece autorizada, situado en el país exportador y reunir las condiciones establecidas en el punto A o B.
- D. En lo que se refiere a carnes frescas que, de conformidad con la presente Directiva o con la Directiva 72/462/CEE se hayan almacenado en un almacén frigorífico autorizado de un Estado miembro y desde entonces no se hayan sometido a ninguna manipulación, salvo para el almacenaje:
- a) éstas deberán satisfacer las condiciones establecidas en las letras c), e), g) y h) del punto A;
- b) éstas deberán acompañarse de un certificado, según el modelo del Anexo II durante su transporte al país destinatario.
Dicho certificado será expedido por el veterinario oficial sobre la base de los certificados de inspección veterinaria adjuntos a los envíos de carnes frescas en el momento del almacenaje y, en caso de importación, deberá precisar el origen de las carnes frescas.
2. No obstante, sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de policía sanitaria, el apartado I no se aplicará:
- a) a las carnes frescas introducidas con la autorización del país destinatario para otros usos que no sean la alimentación humana;
- b) a las carnes frescas destinadas a exposiciones, a estudios particulares o a análisis, en la medida en

que un control oficial permita asegurar que dichas carnes no se utilizarán para la alimentación humana y que, una vez terminada la exposición o los estudios particulares y efectuados los análisis, dichas carnes se destruirán, a excepción de las cantidades utilizadas por necesidad de los análisis;

- c) a las carnes frescas introducidas por autorización del país destinatario y destinadas exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales y de fuerzas armadas destinadas en su territorio, pero bajo otra bandera.

En los casos mencionados en el primer apartado, el país destinatario velará para que las carnes de que se trate no puedan utilizarse para otros usos que aquellos para los que fueron introducidas en su territorio.

3. El veterinario oficial, para asegurar la inspección *post-mortem* mencionada en la letra d) del punto A del apartado 1, el control mencionado en la letra d) del punto B del apartado 1 y el control del cumplimiento de las disposiciones del Capítulo XIV del Anexo I, podrá estar asistido por auxiliares colocados bajo su autoridad y su responsabilidad.

Las modalidades de dicha asistencia se establecerán, en la medida en que fuere necesario, según el procedimiento previsto en el artículo 16.

A propuesta de la Comisión, el Consejo decidirá los detalles relativos a las cualificaciones profesionales de los auxiliares mencionados en el presente apartado, así como las actividades que éstos deberán ejercer.

Artículo 4

1. Además de las condiciones previstas en el artículo 3, cada Estado miembro velará para que sólo se expidan de su territorio al territorio de otro Estado miembro carnes frescas que reúnan las siguientes condiciones:

- a) las carnes frescas de origen porcino, que no sean las carnes frescas sometidas a tratamiento al frío, de conformidad con el Anexo I de la Directiva 77/96/CEE, deberán haberse sometido a la investigación de triquinas, de conformidad con la letra D del punto 41 del Capítulo VII del Anexo I de la presente Directiva.

A propuesta de la Comisión, acompañada de un informe adoptado previa consulta con los médicos y veterinarios especialistas de todos los Estados miembros, el Consejo decidirá por unanimidad si es necesario o no proceder sistemáticamente a la

investigación de triquinas de conformidad con el primer párrafo. En el caso de una decisión negativa, el Consejo decidirá simultáneamente bajo qué condiciones no será necesaria dicha investigación;

- b) sin perjuicio de las disposiciones del artículo 5 de la Directiva 81/602/CEE, deberá haberse sometido a los animales o a las carnes a un examen de residuos por sondeo.

Dicho examen deberá dirigirse a la búsqueda de residuos de sustancias de acción farmacológica, de sus productos de transformación, así como de otras sustancias que se hayan transmitido a la carne y que pudieran ser nocivas para la salud humana.

Si las carnes examinadas presentaren indicios de residuos que superen las tolerancias admitidas, deberán excluirse de los intercambios intracomunitarios.

Los exámenes de residuos deberán efectuarse según métodos científicamente reconocidos y prácticamente aprobados, en particular aquellos que definen las directivas comunitarias u otras normas internacionales.

Los resultados de los exámenes de residuos deberán poder evaluarse según los métodos de referencia establecidos según el procedimiento previsto en el artículo 16, previo dictamen del Comité científico veterinario.

Según el mismo procedimiento, se designará, en cada Estado miembro, por lo menos un laboratorio de referencia encargado de efectuar el examen de residuos en caso de aplicación de los artículos 8 y 10.

La Comisión publicará los métodos de referencia y la lista de los laboratorios de referencia en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

2. A propuesta de la Comisión, el Consejo adoptará, antes del 1 de enero de 1985:

- las modalidades de control,
- las tolerancias para las sustancias mencionadas en el segundo párrafo del punto b) del apartado 1,
- la frecuencia del muestreo.

Según el mismo procedimiento, se podrá decidir ampliar los exámenes a otras sustancias que aquellas mencionadas en el segundo párrafo del punto b) del apartado 1.

3. La Comisión, antes del 1 de abril de 1984, previa consulta del Comité científico veterinario, someterá un informe acompañado de propuestas adecuadas, sobre los controles microbiológicos para una producción higiénica de carnes frescas.

Artículo 5

Los Estados miembros velarán para que, sin perjuicio de la Directiva 81/602/CEE, no se expidan de su territorio al de otro Estado miembro las siguientes carnes:

a) carnes frescas:

- i) de cerdos machos utilizados para la reproducción,
- ii) de cerdos criptórcidos y hermafroditas,
- iii) de cerdos machos no castrados de un peso expresado en canal superior a un límite que el Consejo fijará antes del 1 de septiembre de 1983,

salvo si éstos están destinados a someterse a un tratamiento, previsto por la Directiva 77/99/CEE y provistos de una señal especial que se determinará según el procedimiento previsto en el artículo 16;

b) carnes picadas, carnes troceadas de manera análoga y carnes separadas mecánicamente;

c) carnes frescas:

- i) procedentes de animales a los cuales se les haya administrado estilbenos, derivados de estilbenos, sus sales y sus ésteres, así como sustancias de acción tireostática, así como carnes que contengan residuos de dichas sustancias;
- ii) que contengan residuos de otras sustancias de acción hormonal, de antibiótico, de antimonio, de arsénico, de pesticidas o de otras sustancias nocivas o que pudieran hacer, eventualmente, peligroso o nocivo para la salud humana, el consumo de carnes frescas, en la medida en que dichos residuos sobrepasen los límites de tolerancia admitidos o, cuando no se haya establecido tolerancia, la cantidad de la cual se pruebe la inocuidad según los conocimientos científicos y sobre la cual se hubiere pronunciado el Comité científico veterinario;

d) carnes frescas de animales a los cuales se les haya administrado productos que pudieran hacer dichas

carnes peligrosas o nocivas para la salud humana y sobre los cuales se hubiere pronunciado el Comité científico veterinario;

e) carnes frescas tratadas con radiaciones ionizantes o ultravioletas o marcadas con colorantes que no fueren aquellos previstos para el marcado de inspección veterinaria de conformidad con la presente Directiva;

f) carnes frescas de animales en los cuales se hubiere comprobado una forma cualquiera de tuberculosis y carnes frescas de animales en los cuales se hubiere comprobado, después del sacrificio, una forma cualquiera de tuberculosis o la presencia de uno o de varios *cysticercus bovis* o *cysticercus cellulosae*, vivos o muertos, o la presencia de triquinas para los animales de la especie porcina;

g) carnes frescas de animales sacrificados demasiado jóvenes;

h) partes de canales o despojos que presenten lesiones traumáticas ocurridas poco antes del sacrificio, malformaciones, contaminaciones o alteraciones tales como aquellas mencionadas en la letra d) del punto A del apartado 1 del artículo 3;

i) cabezas de bueyes, partes de la musculatura u otros tejidos de la cabeza, con exclusión de la lengua y de los sesos;

j) carnes de animales a los cuales se les haya administrado ablandadores;

k) sangre que no se haya obtenido en las condiciones de higiene definidas según el procedimiento previsto en el artículo 16;

l) carnes frescas en trozos de menos de 100 gramos.

Artículo 6

1. Los países destinatarios, en cumplimiento de las disposiciones generales del Tratado, podrán otorgar a uno o varios países exportadores autorizaciones generales o limitadas en casos determinados, según las cuales se podrán introducir en su territorio:

i) las carnes frescas de cerdo que, no obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 4, no se hayan sometido a un examen de triquinas, de conformidad con la letra D del punto 41 del Capítulo II del Anexo I;

ii) las carnes frescas de cerdo mencionadas en la letra a) del artículo 5 destinadas a otros usos;

- iii) las carnes frescas mencionadas en los puntos b) e i) a l) del artículo 5.

No se podrá efectuar la expedición de dichas carnes frescas sino de conformidad con los apartados 1 a 3 del artículo 3.

2. Cuando un país destinatario otorgare una autorización general de conformidad con el apartado 1, éste informará inmediatamente a los otros Estados miembros y a la Comisión.

3. Los países exportadores adoptarán todas las disposiciones necesarias para que en los certificados sanitarios, cuyos modelos figuran en el Anexo II, se mencione que se ha hecho uso de una de las posibilidades previstas en el apartado 1.

Artículo 7

1. A propuesta de la Comisión, el Consejo establecerá por unanimidad, antes del 31 de diciembre de 1985, las disposiciones complementarias que deberán satisfacer las carnes congeladas.

Hasta la puesta en vigor de dichas disposiciones, la República Helénica estará autorizada, en cumplimiento de las disposiciones generales del Tratado, a mantener su regulación nacional en lo que se refiere a carnes congeladas.

2. La República Helénica estará autorizada, en cumplimiento de las disposiciones generales del Tratado, a mantener los controles relativos a las carnes de solipedos con miras a eventuales restricciones sobre su utilización.

3. A propuesta de la Comisión, el Consejo establecerá las condiciones suplementarias de producción higiénica y de control de las carnes mencionadas en la letra c) del artículo 2 antes del 1 de enero de 1985.

Hasta la entrada en vigor de dichas disposiciones, los Estados miembros estarán autorizados, en cumplimiento de las disposiciones generales del Tratado, a mantener su regulación nacional en la materia.

Artículo 8

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

Un Estado miembro no autorizará un establecimiento si no está seguro de que el mencionado establecimiento cumple con las disposiciones de la presente Directiva. El Estado miembro retirará su autorización si dejaran de cumplirse las condiciones de la autorización.

El Estado miembro considerado tendrá en cuenta las conclusiones de un eventual control efectuado de conformidad con el artículo 9. Se informará a los otros Estados miembros y a la Comisión de la retirada de la autorización.

2. La inspección y el control de los establecimientos autorizados se efectuarán bajo la responsabilidad del veterinario oficial, quien podrá recibir asistencia del personal especialmente preparado a tal efecto en la ejecución de tareas puramente materiales. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de los establecimientos, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

Las modalidades relativas a dicha asistencia se establecerán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 16.

3. Cuando un Estado miembro, en particular después de una inspección o verificación previstas en los apartados 1 y 2 del artículo 10, estimare que en un establecimiento de otro Estado miembro, las disposiciones a las cuales está ligada la autorización no se cumplen o han dejado de cumplirse, éste informará a la autoridad central competente de dicho Estado. Este adoptará todas las medidas necesarias y comunicará a la autoridad central competente del primer Estado miembro las decisiones adoptadas y los motivos de dichas decisiones.

Si éste temiere que dichas medidas no serán adoptadas o que no serán suficientes, buscará con el Estado miembro de que se trate las vías y medios para remediar la situación, en su caso, mediante una visita al lugar. En caso de litigio referente a la aplicación de las disposiciones previstas en el apartado 1 del artículo 4, se buscará la solución sobre la base de un método de referencia determinado de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 16 y previo dictamen del Comité científico veterinario.

Los Estados miembros informarán a la Comisión sobre los litigios y sobre las soluciones que se hubieran encontrado.

Si dichos Estados miembros no pudieren ponerse de acuerdo, recurrirán a la Comisión en un plazo de siete días laborables, la cual encargará a uno o varios veterinarios especialistas que emitan un dictamen.

Teniendo en cuenta dicho dictamen, o el dictamen expresado de conformidad con el apartado 1 del artículo 9, se podrá autorizar a los Estados miembros, según el procedimiento previsto en el artículo 15, a rehusar provisionalmente la introducción en su territorio de carnes frescas procedentes de dicho establecimiento.

Teniendo en cuenta un nuevo dictamen elaborado por uno o varios veterinarios especialistas, se podrá retirar la autorización arriba mencionada según el procedimiento previsto en el artículo 15.

Los veterinarios especialistas deberán tener la nacionalidad de uno de los Estados miembros, que no sean aquellos en litigio.

Según el procedimiento previsto en el artículo 16, se adoptarán las modalidades generales de aplicación del presente apartado.

Artículo 9

1. Los veterinarios especialistas de la Comisión, en la medida necesaria para la aplicación uniforme de la Directiva, podrán efectuar controles en las dependencias correspondientes; en particular, podrán comprobar si los establecimientos autorizados observan, en efecto, las disposiciones de la presente Directiva, en particular las de los Capítulos I, II y III del Anexo I. La Comisión informará a los Estados miembros el resultado de los controles efectuados.

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

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

Según el mismo procedimiento, se establecerá un código que comprenda las normas que deberán seguirse durante la inspección prevista en el presente apartado.

2. Antes del 1 de enero de 1988, el Consejo procederá a volver a examinar el presente artículo sobre la base de un informe de la Comisión acompañado de eventuales propuestas.

Artículo 10

1. Sin perjuicio de las disposiciones de los artículos 6, 8 y 9, un país destinatario podrá comprobar que cada envío de carnes frescas, tal como se definen en el artículo 2, esté acompañado del dispuesto certificado de inspección veterinaria.

2. En caso de suposición grave de irregularidades el país destinatario, de una manera no discriminatoria, podrá proceder a efectuar inspecciones para comprobar el cumplimiento de las exigencias de la presente Directiva.

3. Las comprobaciones e inspecciones se efectuarán normalmente en el lugar de destino de las mercancías o en cualquier otro lugar adecuado, a condición de que la elección de dicho lugar cause el menor inconveniente posible al envío de las mercancías.

Las comprobaciones e inspecciones previstas en los apartados 1 y 2 no podrán provocar un retraso exagerado en el envío y la puesta en el mercado de las mercancías o un retraso que pudiera afectar la calidad de las carnes.

4. Si durante una inspección efectuada sobre la base del apartado 2, se comprobare que las carnes no satisfacen a la presente Directiva, la autoridad competente del país destinatario, en dicho caso, podrá dejar al expedidor, al destinatario o a su representante la elección entre el rechazo del envío o la utilización de las mencionadas carnes para otros usos, si las consideraciones de salubridad lo permitieren o, en caso contrario, su destrucción. De todas formas se tomarán medidas preventivas para evitar cualquier utilización inadecuada de las mencionadas carnes.

5. a) Las decisiones consideradas se deberán comunicar al expedidor o a su representante con indicación de los motivos. Si éste lo solicitare, dichas decisiones motivadas se le deberán comunicar inmediatamente por escrito, con indicación de las vías de recurso de que dispone la legislación vigente, de la forma y de los plazos en los que se podrá interponer dichos recursos.

b) Se dichas decisiones estuvieren fundadas en el diagnóstico de una enfermedad contagiosa o infecciosa, o de una alteración peligrosa para la salud humana, éstas se comunicarán inmediatamente a la autoridad central competente del Estado miembro productor y a la Comisión.

c) A continuación de dicha comunicación, se podrán adoptar medidas apropiadas, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 16, en particular para coordinar las medidas adoptadas en otros Estados miembros respecto de las aludidas carnes frescas.

6. Antes del 1 de enero de 1988, el Consejo procederá a examinar nuevamente el presente artículo sobre la base de un informe de la Comisión acompañado de eventuales propuestas.

Artículo 11

1. La presente Directiva no afectará a las vías de recurso abiertas por la legislación vigente en los Estados miembros contra las decisiones de las autoridades competentes y previstas por la presente Directiva.

2. Cada Estado miembro otorgará a los expedidores cuyas carnes no pudieran ponerse en circulación, de conformidad con el artículo 10, el derecho a obtener el dictamen de un especialista. Cada Estado miembro procurará que los especialistas, antes de que las autoridades competentes hubieren tomado otras medidas, tales como la destrucción de las carnes, tengan la posibilidad de determinar si se cumplen las condiciones del apartado 4 del artículo 10.

El especialista deberá tener la nacionalidad de uno de los Estados miembros que no sea la del país exportador o la del país destinatario.

La Comisión establecerá, a propuesta de los Estados miembros, la lista de los especialistas que se podrán encargar de la elaboración de dichos dictámenes. La Comisión determinará, previa consulta de los Estados miembros, las modalidades de aplicación general, en particular en lo que se refiere al procedimiento que deberá seguirse durante la elaboración de dichos dictámenes.

Artículo 12

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

Según dicho procedimiento, antes del 1 de enero de 1985, deberá tener lugar una modificación del Capítulo VII.

Artículo 13

Según el procedimiento previsto en el artículo 16, se podrán otorgar excepciones al segundo, tercero y cuarto guiones del punto 13 c) y a los puntos 24 y 41 C del Anexo I, a instancia de cada Estado miembro que proporcione garantías similares.

Dichas excepciones establecerán condiciones sanitarias equivalentes, por lo menos, a las del mencionado anexo.

Artículo 14

Si las disposiciones comunitarias relativas a la importación de carnes frescas procedentes de terceros países no fueren aplicables en la fecha de entrada en vigor de la presente Directiva, en espera de su puesta en vigor, las disposiciones nacionales relativas a las importaciones procedentes de los mencionados países no deberán ser más favorables que aquellas relativas a los intercambios comunitarios.

Artículo 15

1. En los casos en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente, creado por Decisión del Consejo de 15 de octubre de 1968, en lo sucesivo denominado el «Comité» será convocado sin demora por su presidente, bien por iniciativa de este último, bien a instancia de un Estado miembro.

2. En el sentido del Comité, los votos de los Estados miembros se ponderarán de la forma prevista en el artículo 148 del Tratado. El presidente no participará en la votación.

3. El representante de la Comisión presentará un programa de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen acerca de dichas medidas en un plazo de dos días. Requerirá una mayoría de cuarenta y cinco votos para pronunciarse.

4. La Comisión adoptará medidas de aplicación inmediata si éstas concordaren con el dictamen del Comité. Si no concordaren con el dictamen del Comité o en ausencia de dictamen, la Comisión propondrá inmediatamente al Consejo medidas para su adopción. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si transcurrido un plazo de 15 días a partir de la fecha en que se hubiere recurrido al Consejo, éste no adoptare medidas, la Comisión adoptará las medidas propuestas que serán de aplicación inmediata, salvo en caso de que el Consejo se pronuncie por mayoría simple contra dichas medidas.

Artículo 16

1. Si fuere de aplicación el procedimiento previsto en el presente artículo, el Comité será convocado in-

mediatamente por su presidente, bien por iniciativa de este último o bien a instancia de un Estado miembro.

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

3. El representante de la Comisión presentará un programa de medidas para su adopción. El Comité emitirá su dictamen a cerca de dichas medidas en un plazo que fijará su presidente en función de la urgencia del problema que deberá examinarse. Requerirá una mayoría de cuarenta y cinco votos para pronunciarse.

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

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

2. Los artículos 10 y 11 pasarán a ser 17 y 18.
3. Los anexos se sustituirán por los anexos de la presente Directiva.

Artículo 2

A propuesta de la Comisión, el Consejo adoptará, antes del 1 de enero de 1985, una regulación comunitaria relativa a los costes de inspección que se deriven de la presente Directiva.

Artículo 3

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para atenerse a la presente Directiva a más tardar el 1 de enero de 1985 e informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

2. Hasta la puesta en vigor de los apartados 2 y 3 del artículo 4 y sin perjuicio del artículo 8 de la Directiva 64/433/CEE, las regulaciones nacionales vigentes en el país destinatario en la fecha de notificación de la presente Directiva, así como los arreglos celebrados en dicha fecha por los Estados miembros relativos a los controles previstos en el punto b) del apartado 1 y en los apartados 2 y 3 del artículo 4 de la Directiva 64/433/CEE, así como las certificaciones relativas a dichos controles continuarán aplicables y ello en cumplimiento de las disposiciones generales del Tratado.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 7 de febrero de 1983.

Por el Consejo

El Presidente

H. J. ROHR

ANEXO I

CONDICIONES GENERALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos deberán estar provistos, como mínimo:

1. en los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de carnes:
 - a) de un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas. No obstante, los establecimientos deberán estar provistos de
 - en los locales mencionados en las letras d) y f) del punto 13 del Capítulo I, en la letra a) del punto 14 del Capítulo II, y en la letra a) del punto 15 del Capítulo III, un suelo en materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma que permita una salida fácil del agua o, en los locales mencionados en la letra a) del punto 15, deberán estar equipados con un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua;
 - en los locales mencionados en la letra a) del punto 16 del Capítulo III, un suelo en materiales impermeables e imputrescibles;
 - b) muros lisos, resistentes e impermeables, recubiertos de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por los menos dos metros, pero de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio y de por lo menos la altura del almacenaje en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de los muros y del suelo debe ser redondeada o dotada de un terminado similar, salvo en lo que se refiere a los locales mencionados en la letra a) del punto 16 del Capítulo III.

No obstante, la utilización de muros de madera en los locales mencionados en el punto 16 del Capítulo III construidos antes de 1 de enero de 1983 no constituirán un motivo para retirar la autorización;
 - c) puertas en materiales inalterables y si éstas son de madera, recubiertas de dos capas de un revestimiento liso e impermeable;
 - d) materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros;
 - e) suficiente ventilación y, en su caso, una buena evacuación de vapores;
 - f) una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores;
2. a) lo más cerca posible de los puestos de trabajo, un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán funcionar a mano. Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua temperada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso;
- b) dispositivos para la desinfección de los útiles, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C;
3. dispositivos adecuados de protección contra los animales indeseables tales como insectos roedores, etc.;
4. a) dispositivos y útiles de trabajo como, por ejemplo mesas de despique, bandejas de despique móviles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Estará prohibido el empleo de la madera salvo en los locales donde se encuentren únicamente las carnes frescas embaladas de forma higiénica;
- b) útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para:
 - la manipulación de las carnes,

- la colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que se impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o los muros;
- c) equipos para la *manutencción higiénica y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y de descarga;*
- d) recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacarlas, destinadas a recibir las carnes y despojos si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo; cuando dichas carnes sean evacuadas por conductos, dichos conductos deberán estar *construïdos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas;*
5. equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por la presente Directiva. Dichos equipos deberán contar con un sistema de salida empalmado a la canalización de las aguas usadas y que no presente ningún riesgo de contaminación de las carnes;
6. una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, con arreglo a la Directiva 80/778/CEE, a presión y en cantidad suficiente; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable;
7. una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente con arreglo a la Directiva 80/778/CEE;
8. un dispositivo de evacuación de aguas residuales que satisfaga las exigencias de la higiene;
9. un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los almacenes mencionados en el punto 16 del Capítulo III, instalaciones adecuadas;
10. instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de una manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria dispuestas por la presente Directiva;
11. un número adecuado de vestuarios dotados de muros y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de evacuorios con agua corriente. Estos últimos no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. Lo lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua temperada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso. Los grifos de los lavabos no deberán funcionar a mano. Dichos lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los evacuorios;
12. un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte. No obstante, dicho emplazamiento y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados.

CAPÍTULO I

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS MATADEROS

13. Independientemente de las condiciones generales, los mataderos deberán estar provistos, por lo menos:
- a) de locales adecuados de estabulación o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales de espera para albergar a los animales; sus muros y suelos deberán ser resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y de desinfectar; dichos corrales deberán estar equipados para el abrevado de los

animales y, si fuere necesario, para su alimentación; deberán tener redes de evacuación adecuadas para la salida de los líquidos hacia los sumideros provistos de sifones y rejillas;

- b) de locales de sacrificio, de dimensiones tales que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria; cuando, en un local de sacrificio, se procediere a la vez al sacrificio de puercos y al de otras especies de animales, deberá estar previsto un emplazamiento especial para el sacrificio de los puercos; no obstante, dicho emplazamiento especial no será indispensable si el sacrificio de los puercos y el de los otros animales se hiciera en momentos diferentes pero, en dicho caso, las operaciones de escaldado, depilado, raspado y quemado se deberán realizar en emplazamientos claramente separados de la cadena de sacrificio, bien por un espacio libre de al menos 5 metros, o bien por un tabique de por lo menos 3 metros de altura;
- c) de locales separados, suficientemente amplios y exclusivamente destinados:
 - al vaciado, lavado y limpieza de los estómagos e intestinos,
 - a la transformación de tripas, si dichos trabajos se efectúan en el matadero,
 - a la preparación y a la limpieza de otros despojos que no sean aquellos mencionados en los guiones precedentes, incluyendo un emplazamiento separado que permita guardar las cabezas lo bastante aparte de los otros despojos si dichas tareas se efectúan en el matadero, sin ser realizadas, por lo tanto, en la cadena del sacrificio,
 - al almacenamiento de los cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de los cerdos, en los casos en que éstos no sean evacuados del matadero el mismo día del sacrificio;
- d) de un emplazamiento separado para el embalaje de los despojos, si el trabajo se efectúa en el matadero;
- e) de locales cerrados con llave o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales, reservados para albergar a los animales enfermos o sospechosos; de locales cerrados con llave reservados para el sacrificio de dichos animales, al almacenamiento de las carnes consignadas y al de las carnes decomisadas. Los locales reservados al sacrificio de dichos animales no serán indispensables en los establecimientos autorizados cuando la regulación del Estado miembro prohibiere el sacrificio de dichos animales durante la misma jornada que el de los animales cuyas carnes estuvieren destinadas a los intercambios intracomunitarios, o dispusiere que dicho sacrificio tenga lugar después de efectuar el de los animales, cuyas carnes estén destinadas a los intercambios intracomunitarios y después de que se hubiere adoptado medidas para evitar una contaminación de las mencionadas carnes. En dicho caso, deberá limpiarse y desinfectarse especialmente los locales bajo control oficial antes de volver a utilizarlos para el sacrificio de animales destinados a los intercambios intracomunitarios, o bien, habrá que asegurarse que los animales no sean sacrificados en el establecimiento aprobado sino en los locales separados y especialmente previstos a tal efecto;
- f) de locales frigoríficos suficientemente amplios que cuenten con dispositivos resistentes a la corrosión destinados a impedir que las carnes frescas entren en contacto con el suelo o los muros durante su transporte y su almacenamiento;
- g) de medios que permitan controlar cualquier entrada y salida del matadero;
- h) de una clara separación entre el sector manchado y el sector limpio a fin de proteger a éste último de cualquier contaminación;
- i) de un dispositivo tal que, después del aturdimiento, se practique el faenado tanto como sea posible con el animal suspendido; en ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado;
- j) de una red de rieles aéreos para la manipulación ulterior de las carnes;
- k) en la medida en que el estiércol estuviere almacenado en el recinto, de un emplazamiento especialmente acondicionado para dicho estiércol;
- l) de un local suficientemente equipado para la detección de triquinas, siempre que dicho examen se realice en el establecimiento.

CAPÍTULO II

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LAS SALAS DE DESPIECE

14. Independientemente de las condiciones generales, las salas de despiece deberán disponer como mínimo de:
- a) locales frigoríficos suficientemente amplios para la conservación de las carnes y, cuando dichas carnes embaladas estuvieren almacenadas en el establecimiento, un local frigorífico para dichas carnes embaladas;
 - b) un local para las operaciones de despiece, de deshuesado y envasado, provisto de un termómetro o un teletermómetro registradores;
 - c) un local para las operaciones de embalaje, a menos que reúnan las condiciones previstas en el punto 62 del Capítulo XI;
 - d) un local para el almacenamiento de los materiales de embalaje y envasado.

CAPÍTULO III

CONDICIONES ESPECIALES DE AUTORIZACIÓN DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS

15. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenan las carnes frescas según las disposiciones del primer guión del punto 65 del Capítulo XIII deberán estar provistos por lo menos de:
- a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca respetando las temperaturas previstas en el mencionado primer guión del punto 65;
 - b) un termómetro o un teletermómetro registradores en cada local de almacenamiento.
16. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenen las carnes frescas según lo dispuesto en el segundo guión del punto 65 del Capítulo XIII deberán estar provistos por lo menos de:
- a) locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca, respetando las temperaturas previstas en el mencionado segundo guión del punto 65;
 - b) un termómetro o un teletermómetro registradores en cada local de almacenamiento.

CAPÍTULO IV

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

17. Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal así como de los locales y del material:
- a) el personal, en particular, deberá llevar una vestimenta de trabajo y un tocado limpios así como, en su caso, cubrenucas. El personal asignado al sacrificio de los animales, al faenado y a la manipulación de carnes frescas estará obligado a lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como, en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas, deberán inmediatamente lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento;
 - b) ningún animal deberá entrar en los establecimientos, a excepción, para los mataderos, de los animales destinados al sacrificio y, para lo que es el recinto de los mencionados mataderos, de los animales necesarios para su funcionamiento. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro parásito deberá efectuarse sistemáticamente;

- c) el material y los instrumentos utilizados para el faenado de las carnes frescas deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlos cuando se hayan manchado.
18. Los locales, los útiles y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de la carne fresca. Dicha exigencia no se aplicará al material de transporte utilizado en los locales mencionados en la letra a) del punto 16 durante el embalado de las carnes. Los útiles que sirven para el despiece de carnes frescas no deberán utilizarse sino para dicho efecto.
19. La carne y los recipientes que la contienen no deberán entrar en contacto directo con el suelo.
20. Será obligatoria la utilización de agua potable para todos los usos; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, a condición de que los conductos instalados a tal efecto, no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Por otro lado, se podrá autorizar, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable.
21. Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes frescas.
22. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de forma que no afecten al equipo, instrumentos de trabajo y carnes frescas. Después de su utilización deberá enjuagarse completamente dichos equipos e instrumentos de trabajo con agua potable.
23. El faenado y la manipulación de las carnes deberá prohibirse a las personas que puedan contaminarlas.
24. Deberá exigirse un certificado médico a toda persona asignada al faenado de carnes. Acreditará que nada se opone a dicha asignación; deberá renovarse todos los años y deberá tenerse a disposición del veterinario oficial cada vez que este último lo solicite.

CAPÍTULO V

INSPECCIÓN SANITARIA «ANTE-MORTEM»

25. Deberá someterse a los animales a la inspección *ante-mortem* el día de su llegada al matadero. Dicho examen deberá renovarse inmediatamente antes del sacrificio si el animal hubiere quedado en estabulación durante la noche.
26. El veterinario oficial deberá proceder a la inspección *ante-mortem* según las reglas del arte, en condiciones convenientes de iluminación.
27. La inspección deberá permitir precisar:
- a) si los animales están atacados de una enfermedad transmisible al hombre y a los animales o si presentan síntomas o se encuentran en un estado general que permita temer la aparición de dicha enfermedad;
 - b) si presentan síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general que pueda motivar que sus carnes sean inadecuadas para el consumo humano; en el transcurso de la inspección, deberá igualmente prestarse atención a cualquier signo que indique que dichas sustancias, a efectos farmacológicos, han sido administradas al animal o que el animal ha consumido otras sustancias cuyo efecto puede hacer que sus carnes sean nocivas para la salud humana;
 - c) si están fatigados, excitados o heridos.

28. No podrán sacrificarse los animales:

- a) que presenten una de las manifestaciones enumeradas en las letras a) y b) del punto 27;
- b) que no hayan estado en reposo durante un período suficiente; este último, salvo decisión en contrario del veterinario oficial para los intercambios intracomunitarios, no podrá ser inferior a 24 horas para los animales fatigados o excitados;
- c) en los se haya comprobado la tuberculosis bajo cualquier forma.

CAPÍTULO VI

HIGIENE DEL SACRIFICIO Y DEL DESPIECE

29. Los animales de abasto introducidos en los locales de sacrificio deberán sacrificarse inmediatamente y las operaciones de sangrado, desollado o retirada de las cerdas, de faenado y de evisceración deberán realizarse de forma que se evite cualquier contaminación de la carne.
30. El sangrado deberá ser completo. La sangre destinada al consumo humano deberá recibirse en recipientes perfectamente adecuados. No deberá agitarse a mano sino únicamente con la ayuda de instrumentos que se ajusten a las exigencias de la higiene.
31. A excepción de los cerdos, será obligatorio el desollado inmediato y completo. Los cerdos, si no son desollados, deberán ser inmediatamente despojados de sus cerdas. Para dicha operación, se podrán utilizar adyuvantes a condición de que enseguida los cerdos sean duchados completamente con agua potable.
32. La evisceración deberá efectuarse sin demora y deberá terminarse a más tardar 45 minutos después del aturdimiento o, en caso de sacrificio impuesto por un rito religioso, media hora después del sangrado. El pulmón, el corazón, el hígado, el riñón, el bazo y el mediastino podrán o bien separarse, o dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas. Si se les separare, deberá dotárseles de un número o de cualquier otro medio de identificación que permita reconocer su pertenencia a la canal, esto será válido igualmente para la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para la inspección. Las partes antes mencionadas deberán quedar próximas a la canal hasta el final de la inspección. En todas las especies, los riñones deberán despegarse de su envoltura grasosa y, en lo que se refiere a los animales de la especie bovina y porcina, así como a los solípedos, de su cápsula perirenal.
33. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material y proceder a insuflarlas. No obstante, podrá autorizarse el insuflado de un órgano, cuando lo imponga un rito religioso, pero el órgano insuflado deberá retirarse de los intercambios intracomunitarios.
34. Las canales de los solípedos, de los cerdos de más de cuatro semanas y de los bovinos de más de seis meses deberán presentarse a la inspección cortados en medias canales por incisión longitudinal de la columna vertebral. Si las necesidades de la inspección lo exigieren, el veterinario oficial podrá imponer el corte longitudinal de la cabeza y de la canal de todo el animal.
35. Hasta el final de la inspección estará prohibido proceder al despiece de la canal, a la retirada o al tratamiento de cualquier parte del animal sacrificado.
36. Las carnes consignadas o decomisadas, los estómagos, los intestinos y los subproductos no comestibles deberán colocarse, tan pronto sea posible, en los equipos especiales.
37. Si la sangre o los despojos de varios animales se recogieren en un mismo recipiente antes del final de la inspección *post-mortem* todo el contenido de éste deberá excluirse de los intercambios intracomunitarios cuando la canal de uno de dichos animales se considerare inapropiada para el consumo humano.

CAPÍTULO VII

INSPECCIÓN SANITARIA «POST-MORTEM»

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

39. La inspección *post-mortem* deberá comprender:

- a) el examen visual del animal sacrificado, en particular de los órganos mencionados en la letra b);
- b) la palpación de determinados órganos, en particular del pulmón, del hígado, del bazo, de la lengua y de determinados ganglios linfáticos y, teniendo en cuenta las conclusiones que hubiere sacado el veterinario oficial, del útero y de la ubre;
- c) las incisiones de determinados órganos y ganglios linfáticos. Si la inspección visual o la palpación de determinados órganos pusiere de manifiesto que el animal está afectado de lesiones que pudieren contaminar las canales, los equipos, el personal o los locales, dichos órganos no podrán sufrir la incisión en el local de sacrificio ni en ninguna otra parte del establecimiento en el que las carnes frescas podrían contaminarse;
- d) la búsqueda de anomalías de consistencia, de color, de olor y, en su caso, de sabor;
- e) en caso necesario, exámenes de laboratorio, en particular, sobre las sustancias mencionadas en la letra b) del apartado 1 del artículo 4.

40. El veterinario oficial deberá examinar, en particular:

- a) el color de la sangre, su aptitud para la coagulación y la presencia eventual en ésta de cuerpos extraños;
- b) la cabeza, la papada, los ganglios linfáticos retrofaríngeos, sub-maxilares y parótidos (Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei), así como las amígdalas, estando la lengua desprendida de forma tal que permita una inspección detallada de la boca y de las fauces. En el caso de animales de la especie bovina y porcina, deberán retirarse las amígdalas después de la inspección;
- c) el pulmón, la tráquea-arteria, el esófago, los ganglios bronquiales y mediastinales (Lnn. bifurcationes, épartériales et mediastinales), siendo longitudinal la incisión de la tráquea y de las principales ramificaciones bronquiales y teniendo el pulmón una incisión en su tercio terminal perpendicularmente a su eje principal;
- d) el pericardio y el corazón, siendo este último objeto de una incisión longitudinal de forma que abra los ventrículos y atraviese el tabique interventricular;
- e) el diafragma;
- f) el hígado, la vesícula y los canales biliares, así como los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales);
- g) el tubo gastro-intestinal, el mesenterio, los ganglios linfáticos estomacales y mesentéricos (Lnn. gastrici mesenterici, craneales y caudales);
- h) el bazo;
- i) los riñones y sus ganglios linfáticos (Lnn. renales), así como la vesícula;
- j) la pleura y el peritoneo;
- k) los órganos genitales; en la vaca, el útero se abrirá por una incisión longitudinal, salvo si estuviere prohibido para el consumo humano; en el verraco y el toro, los ganglios inguinales superficiales (Lnn. inguinales superficiales);
- l) la ubre y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii); en la vaca, las ubres se abrirán por una larga y profunda incisión hasta los sinus lactíferos (sinus galactophores), salvo si éstas están prohibidas para el consumo humano;
- m) la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, deberá hacerse una incisión en la región umbilical y deberán abrirse las articulaciones.

Los ganglios linfáticos arriba mencionados deberán someterse sistemáticamente a incisiones múltiples y a un examen visual.

En caso de duda, deberá hacerse una incisión, en las mismas condiciones, en los siguientes ganglios: cervicales superficiales, pre-escapular (Lnn. cervales superficiales), axilares (Lnn. axillarés proprii et primae costae), sore-externales (Lnn. sternales craneales), cervicales profundas (Lnn. cervicales pro-

fundi), costo-cervicales (Lnn. costocervicales), poplitos (Lnn. poplitei), precurales (Lnn. subiliaci), isquiáticos (Lnn. ischiatici), iliaco y lomboaórticos (Lnn. iliaci et lumbales), inguinales superficiales (Lnn. inguinales superficiales). En los ovinos y los caprinos, la apertura del corazón, la separación de la lengua, la incisión de los ganglios linfáticos, no deberá practicarse sino en caso de duda, pero deberán examinarse dichos órganos y ganglios.

En los porcinos, la incisión de los ganglios linfáticos de la cabeza, a excepción del ganglio linfático bajo-maxilar y la incisión de los ganglios linfáticos de los pulmones y del tubo gastro-intestinal, así como de los ganglios linfáticos renales, no deberá practicarse sino en caso de duda, pero deberán examinarse dichos órganos y ganglios linfáticos. La incisión de los pulmones prevista en la letra c) no será necesaria cuando los pulmones estén ecludos del consumo humano.

41. El veterinario oficial, además, deberá efectuar sistemáticamente:

A. la investigación de la cisticercosis:

a) en los bovinos de más de seis semanas de edad, a nivel:

- de la lengua, en cuya musculatura deberá practicarse una incisión longitudinal sobre la cara inferior sin lesionar demasiado el órgano,
- del esófago, que deberá separarse de la tráquea,
- del corazón en el que, además de la incisión dispuesta en la letra d) del punto 40, deberá practicarse una incisión en dos puntos opuestos, de las aurículas a la punta,
- de los maseteros externos, en los cuales deberán practicarse dos incisiones paralelas al maxilar inferior,
- de los maseteros internos (músculos pterygoides internos) en los que deberá practicarse una incisión siguiendo un solo plano,
- del diafragma, cuya parte muscular deberá separarse de la parte serosa, salvo en lo que se refiere a los terneros,
- de las superficies musculares de la canal directamente visibles;

b) en los porcinos, a nivel de las superficies musculares directamente visibles, en particular a nivel de los músculos abductores del muslo, de la pared abdominal, de los psoas separados del tejido adiposo, de los pilares del diafragma, de los músculos intercostales, del corazón, de la lengua y de la laringe;

B. la investigación de la distomatosis en los bovinos, los ovinos y los caprinos, por incisiones practicadas en la cara estomacal del hígado e interesando los canales biliares, así como, en los bovinos, por una incisión profunda de la base del lóbulo de Spiegel;

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

Sin embargo, dicho examen se podrá sustituir por otros exámenes, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 16;

D. Las carnes frescas que procedan de animales de la especie porcina y que comprendan músculos estriados deberán someterse a una investigación de triquinas bajo el control y la responsabilidad del veterinario oficial.

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

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

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

CAPÍTULO VIII

DISPOSICIONES REFERENTES A LAS CARNES DESTINADAS AL DESPIECE

42. No se autorizará el despiece, en trozos más pequeños que aquellos mencionados en el punto A del apartado 1 del artículo 3, o el deshuesado sino en las salas de despiece.
43. El empresario del establecimiento o su representante estará obligado a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgare útil y a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias; en particular, deberá estar capacitado, ante cualquier petición, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento.
44. Las carnes que no reúnan las condiciones de la letra b) del punto B del apartado 1 del artículo 3 no podrán encontrarse en las salas de despiece autorizadas sino a condición de que estén allí almacenadas en emplazamientos especiales; deberán despiezarse en otro lugar o en otro momento que las carnes que cumplan las mencionadas condiciones. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todos los locales de almacenamiento y de faenado para garantizar el riguroso cumplimiento de las disposiciones arriba mencionadas.
45. a) Las carnes frescas deberán introducirse en los locales mencionados en la letra b) del punto 14 del Capítulo II a medida que se vayan necesitando. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, deberán transportarse al local frigorífico adecuado mencionado en la letra a) del punto 14 del Capítulo II.
b) Durante el trabajo del despiece, deshuesado, envasado y embalaje, las carnes deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 °C. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser igual o inferior a + 12 °C.
c) No obstante lo dispuesto en los puntos a) y b), las carnes podrán despiezarse al calor. En ese caso deberán transportarse directamente del local de sacrificio al local de despiece. El local de sacrificio y el local de despiece deberán, por lo tanto, estar situados en un mismo grupo de edificios y suficientemente próximos uno al otro, puesto que las carnes por despiezar deberán trasladarse sin ruptura de la cadena de uno a otro local debiendo efectuarse el despiece sin demora. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, las carnes deberán transportarse a un local frigorífico adecuado.
d) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán a medida que vayan juntándose en los equipos previstos en la letra d) del punto 4.

CAPÍTULO IX

CONTROL SANITARIO DE LAS CARNES DESPIEZADAS Y DE LAS CARNES ALMACENADAS

46. Las salas de despiece autorizadas y los almacenes frigoríficos autorizados estarán sujetos al control ejercido por el veterinario oficial. Este deberá estar prevenido, con el tiempo suficiente, antes de que se proceda al despiece de la carne destinada a los intercambios intracomunitarios.
47. El control del veterinario oficial incluirá las siguientes tareas:
 - control de entradas y salidas de las carnes frescas,
 - inspección sanitaria de las carnes frescas presentadas en los establecimientos mencionados en el punto 46 y destinadas a los intercambios intracomunitarios,

- inspección sanitaria de las carnes frescas destinadas a los intercambios intracomunitarios, antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de los establecimientos mencionados en el punto 46,
- establecimiento y entrega de los documentos previstos en la letra f) del punto A del apartado 1 del artículo 3 y en el punto 54 del Capítulo X,
- control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de la maquinaria, previsto en el Capítulo IV, así como de la higiene del personal incluyendo las vestimentas,
- ejecución de cualquier toma de muestra necesaria para efectuar exámenes de laboratorio que tengan por objeto detectar, por ejemplo, la presencia de gérmenes nocivos, de aditivos o de otras sustancias químicas no autorizadas. Los resultados de dichos exámenes serán consignados en un registro.
- cualquier otro control que el veterinario estimare útil para el control del cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

CAPÍTULO X

MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

48. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial. Con este fin, éste tendrá en su poder y guardará:
- a) los instrumentos destinados al marcado de inspección veterinaria de las carnes, que no podrá entregar al personal auxiliar sino en el momento mismo del marcado y por el tiempo necesario para ello;
 - b) las etiquetas y el material de envasado una vez que estén revestidos del marchamo previsto en el presente capítulo. Dichas etiquetas y dicho material de envasado serán entregados al personal auxiliar en el momento mismo en que deban colocarse y en cantidad suficiente a las necesidades.
49. El sello de inspección veterinaria deberá ser:
- a) bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de largo y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:
 - en la parte superior, la o las iniciales del país exportador, puestas en letras mayúsculas, es decir:
B — D — DK — F — GR — IRL — I — L — NL — UK,
seguidas del número de autorización veterinaria del establecimiento,
 - en la parte inferior, una de las siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC o EOK;
 - b) o bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de largo y 4,5 cm de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:
 - en la parte superior, el nombre del país exportador, en mayúsculas,
 - en el centro, el número de autorización veterinaria del establecimiento,
 - en la parte inferior una de las siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC o EOK.

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

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

50. Las canales se marcarán con tinta o al fuego con ayuda de un marchamo de conformidad con el punto 49:
- las que pesaren más de 65 kilogramos deberán llevar la señal del marchamo en cada media canal, en los siguientes lugares por lo menos: cara externa de la nalga, lomos, dorso, pecho y espalda,

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

51. El hígado de los bovinos, porcinos y solípedos se marcará al fuego con ayuda de un marchamo, de conformidad con el punto 49.

Los despojos de todas las especies se marcarán, bien con tinta o bien al fuego, con un marchamo, de conformidad con el punto 49, a menos que estuvieren envasados o embalados y marcados de conformidad con los puntos 54 y 55.

52. Los trozos obtenidos en las salas de despiece, a partir de canales marcadas regularmente deberán marcarse, bien con tinta o bien al fuego, con un sello de inspección veterinaria de conformidad con el punto 49, a menos que estuvieren envasados o embalados.
53. Los embalajes deberán marcarse siempre de conformidad con el punto 54.
54. Los trozos cortados y los despojos embalados mencionados en los puntos 51 y 52 deberán llevar un marchamo de conformidad con las disposiciones del punto 49, que comprenda el número de autorización veterinaria de la sala de despiece en lugar del número del matadero, y que figurará en una etiqueta adherida al embalaje o impresa sobre el embalaje, de forma que quede destruida al abrir el mismo. Dicha etiqueta llevará igualmente un número de serie, pudiendo dicha exigencia ser facultativa, por decisión de la autoridad central competente para los intercambios intracomunitarios. Sin embargo, cuando los trozos cortados y los despojos estuvieren envasados de conformidad con el punto 61 del Capítulo XI, la etiqueta arriba mencionada se podrá fijar al envase. No obstante, cuando se embalen los despojos en un matadero, el marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de dicho matadero.
55. Además de lo dispuesto en el punto 54, cuando las carnes frescas estuvieren envasadas en porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, una reproducción impresa del marchamo prevista en la letra a) del punto 49 deberá figurar encima del envase o encima de una etiqueta aplicada sobre el envase. El marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de la sala de despiece. Las dimensiones previstas en el punto 49 no se aplicarán al marcado aludido en el presente punto. No obstante, cuando los despojos se hubieren envasado en un matadero, el marchamo deberá incluir el número de autorización veterinaria de dicho matadero.
56. Las carnes de solípedos y su embalaje deberán estar provistos de una marca especial que se determinará según el procedimiento previsto en el artículo 16.
57. Se decidirán los colorantes que podrán utilizarse para aplicar el marchamo a las carnes frescas según el procedimiento previsto en el artículo 16; hasta que se tomare dicha decisión, sólo podrá utilizarse el violeta de metilo.

CAPÍTULO XI

ENVASADO Y EMBALAJE DE CARNES FRESCAS

58. a) Los embalajes (por ejemplo cajas, cartones) deberán satisfacer todas las normas de higiene y, en particular:
- no podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne,
 - no podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana,
 - serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.
- b) Los embalajes no deberán volver a utilizarse para embalar las carnes, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y si previamente se han limpiado y desinfectado.

59. Cuando, en su caso, se envasen las carnes frescas despiezadas o los despojos, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de la higiene.
- Con excepción de los trozos de tocino y de pecho, las carnes despiezadas y los despojos, en todos los casos, deberán estar provistos de un envase protector, salvo si se transportan suspendidas.
- Dichos envases deberán ser transparentes e involoros y, satisfacer además las condiciones indicadas en el primer y segundo guiones de la letra a) del punto 58; no se podrán utilizar una segunda vez para el envasado de carnes.
60. Deberá embalarse las carnes envasadas.
61. No obstante, si el envasado reuniera todas las condiciones de protección del embalaje, éste no deberá ser transparente e incoloro y no será indispensable colocarlo en un segundo envase, a condición de que reúna las otras condiciones del punto 58.
62. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local si se cumplieren las siguientes condiciones:
- a) el local deberá ser suficientemente amplio y distribuido de forma que garantice el carácter higiénico de las operaciones;
 - b) el embalaje y el envasado se colocarán, inmediatamente después de su fabricación, en una envoltura protectora hermética, protegida contra cualquier deterioro durante el transporte al establecimiento, y almacenadas en condiciones higiénicas en un local separado del establecimiento;
 - c) los locales de almacenamiento de los materiales de embalaje deberán estar libres de polvo y de parásitos y privados de toda conexión atmosférica con locales que contengan sustancias que pudieren contaminar la carne fresca. Los embalajes no podrán almacenarse directamente en el suelo;
 - d) se montarán los embalajes, en condiciones higiénicas antes de su introducción en el local;
 - e) se introducirán los embalajes, en condiciones higiénicas, en el local y se utilizarán sin demora. No podrá manipularlos el personal encargado de manipular la carne fresca;
 - f) inmediatamente después de su envasado, las carnes deberán colocarse en los locales de almacenamiento previstos a tal efecto.
63. Los embalajes mencionados en el presente Capítulo no podrán contener sino las carnes despiezadas pertenecientes a la misma especie animal.

CAPÍTULO XII

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

64. El ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, que deberá acompañar las carnes durante su transporte al país destinatario, deberá ser expedido por un veterinario oficial en el momento del cargamento.

El certificado deberá corresponder, en su presentación y su contenido al modelo recogido en el Anexo II; deberá constituirse por lo menos en la o las lenguas oficiales del país destinatario. Deberá constar de una sola hoja.

CAPÍTULO XIII

ALMACENAMIENTO

65. — Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección *post-mortem* y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 °C para las canales y sus trozos y a + 3 °C para los despojos.
- Las carnes frescas destinadas a congelarse deberán someterse a una congelación rápida después del sacrificio y del período de estabilización ulterior; dichas carnes congeladas deberán almacenarse a una temperatura que no podrá ser superior a - 12 °C.

66. Ningún otro producto que pudiese afectar las condiciones de higiene de las carnes o que pudiese contaminarlas podrá almacenarse en los locales mencionados en los puntos 15 y 16 del Capítulo III, salvo si las carnes se embalan y almacenan separadamente.
67. La temperatura de almacenamiento de los locales de almacenaje mencionados en los puntos 15 y 16 del Capítulo III deberá anotarse en un registro.

CAPÍTULO XIV

TRANSPORTE

68. Las carnes frescas deberán transportarse en medios de transporte precintados, concebidos y equipados de tal forma que estén garantizadas las temperaturas previstas en el Capítulo XIII durante todo el período del transporte.
- No se exigirá el precintado en la medida en que la carne se transporte de un matadero a una sala de despiece situada en un mismo Estado miembro.
69. Los medios de transporte de dichas carnes deberán satisfacer las siguientes exigencias:
- a) sus paredes interiores o cualquier otra parte que pudiese encontrarse en contacto con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión y que no puedan ni alterar los caracteres organolépticos de las carnes, ni hacerlas nocivas para la salud humana; dichas paredes deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar;
 - b) deberán estar provistos de dispositivos eficaces que aseguren la protección de las carnes contra los insectos y el polvo y deberán ser estancos de forma que eviten cualquier salida de líquidos;
 - c) para el transporte de canales, medias canales o de cuartos de canal, así como para la carne despiezada no embalada, deberán estar provistos de dispositivos de suspensión en materiales resistentes a la corrosión, colocados a una altura tal que las carnes no puedan tocar el piso; dicha disposición no se aplicará a las carnes congeladas y provistas de un embalaje higiénico. No obstante, en caso de transporte aéreo, no se exigirán los dispositivos de suspensión, a condición de que se tenga previstos equipos resistentes a la corrosión para el embarque, permanencia y desembarque de las carnes.
70. Los medios de transporte de las carnes no podrán, en ningún caso, utilizarse para transportar animales vivos o cualquier producto que pudiese alterar o contaminar las carnes.
71. Ningún otro producto que pudiera afectar las condiciones de higiene de las carnes o pudiese contaminarlas podrá ser transportado al mismo tiempo que las carnes en un mismo medio de transporte, a menos que se tomen precauciones apropiadas. Más aún, los estómagos sólo podrán ser en él transportados si están escaldados o lavados, las cabezas y las patas si están desolladas o escaldadas o depiladas.
72. Las carnes frescas no podrán transportarse en medios de transporte (en un vehículo o máquina) que no estuvieren limpios y no se hayan desinfectado.
73. Las canales, medias canales y cuartos de canal, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes con las exigencias de la higiene, deberán siempre transportarse suspendidas, salvo en el caso del transporte aéreo mencionado en la letra c) del punto 69.

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

74. El veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, de que los medios de transporte (vehículos o máquinas de transporte) así como las condiciones del cargamento cumplen con las condiciones de higiene definidas en el presente Capítulo.

ANEXO II

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA
relativo a carnes frescas destinadas a un Estado miembro de la CEE (1)

Nº (2)

País exportador

Ministerio

Servicio

Ref.

(facultativo)

I. Identificación de las carnesCarnes de
(especie animal)

Tipo de las piezas

Tipo de embalaje

Número de piezas o de unidades de embalaje

Mes y año(s) de congelación

Peso neto

II. Procedencia de las carnes

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

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

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

III. Destino de las carnesLas carnes se expiden de
(lugar de expedición)a
(país y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte (3)

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

(2) Facultativo.

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

Nombre y dirección del expedidor

.....

.....

Nombre y dirección del destinatario

.....

.....

IV. Certificación de Inspección Veterinaria

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

Hecho en, el

.....
(Firma del veterinario oficial)
