

364L0433

2012/64

DIARIO OFICIAL DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

29. 7. 64

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 26 de junio de 1964

relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca

(64/433/CEE)

EL CONSEJO DE LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA,

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

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (1),

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

Considerando que el Reglamento nº 20 del Consejo, por el que se establece de forma gradual una organización común de mercados en el sector de la carne de porcino (3) está ya en vigor, y que se ha previsto un Reglamento similar para el sector de la carne vacuno;

Considerando que el Reglamento nº 20 sustituye las múltiples y tradicionales medidas de protección en frontera por un sistema uniforme, destinado, en particular, a favorecer los intercambios intracomunitarios; que el Reglamento previsto para la carne de vacuno tiende asimismo a eliminar los obstáculos a dichos intercambios;

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

Considerando que, para eliminar tales disparidades, es preciso proceder a la aproximación de las disposiciones de los Estados miembros en materia sanitaria de conformidad con los Reglamentos ya adoptados o en fase de preparación, referentes al progresivo establecimiento de una organización común de mercados;

Considerando que tal aproximación debe tender a uniformar los requisitos sanitarios de la carne en mataderos

y en salas de despiece, así como las normas que regulan el almacenamiento y el transporte de la carne; que se ha estimado oportuno dejar que las autoridades competentes de los Estados miembros se encarguen de conceder, con respecto a los intercambios intracomunitarios, las oportunas autorizaciones a mataderos y salas de despiece que satisfagan las condiciones sanitarias fijadas por la presente Directiva, así como de velar por el cumplimiento de las condiciones fijadas para la concesión de tales autorizaciones; que conviene prever, asimismo, que los Estados miembros concedan autorizaciones para los almacenes frigoríficos;

Considerando que la expedición de un certificado de inspección sanitaria, extendido por un veterinario oficial del país exportador, se considera el medio más adecuado para garantizar a las autoridades competentes del país de destino que un envío de carne reúne los requisitos exigidos en la presente Directiva; que dicho certificado debe acompañar el envío de carne hasta el lugar de destino;

Considerando que los Estados miembros deben disponer de la facultad de negar la entrada en su territorio de carne no apta para el consumo humano directo o que no satisfaga las disposiciones comunitarias en materia sanitaria;

Considerando que siempre que no se opongan razones de tipo sanitario y que el exportador o la persona en quien éste delegue lo solicite, se le permitirá reexpedir las carnes;

Considerando que en caso de prohibición o restricción, se deberán comunicar las razones de la misma al exportador o persona en quien delegue, así como, en algunos casos, a las autoridades competentes del país exportador, a fin de que los interesados conozcan las motivaciones que hayan dado lugar a tales medidas;

Considerando que conviene permitir que el exportador consulte a un veterinario experto elegido en una lista confeccionada por la Comisión, en caso de existir controversia entre aquél y las autoridades del Estado miembro de destino sobre la justificación de una prohibición o restricción;

Considerando, no obstante, que conviene prever un procedimiento comunitario rápido que permita resolver los desacuerdos que puedan producirse entre los Estados

(1) DO nº 134 del 14. 12. 1962, p. 2871/62.

(2) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2028/64.

(3) DO nº 30 del 20. 4. 1962, p. 945/62.

miembros sobre la justificación de la autorización concedida a un matadero o a una sala de despiece;

Considerando que en los sectores en que se plantean problemas específicos, la aproximación de las disposiciones de los Estados miembros sólo se podrá llevar a cabo después de un estudio más detenido;

Considerando que las disposiciones en materia sanitaria sobre intercambios de animales vivos y de carne, quedarán recogidas en otras directivas comunitarias; que, sin embargo, resulta ya necesario, efectuar una primera aproximación de las disposiciones nacionales en dichos sectores, indicando algunos de los requisitos exigidos para que los Estados miembros puedan prohibir o restringir la entrada de carne en su territorio por razones de orden sanitario y previendo un procedimiento de consultas,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva se aplicará a los intercambios intracomunitarios de carnes frescas procedentes de animales domésticos de las siguientes especies: bovina, porcina, ovina y caprina, así como de los solípedos domésticos.

2. Se considerarán carnes todas las partes de los citados animales que sean aptas para el consumo humano.

3. Se considerarán frescas todas las carnes que no hayan sido sometidas a ningún tratamiento de conservación; no obstante, a efectos de aplicación de la presente Directiva, se considerarán carnes frescas, tanto las carnes refrigeradas como las carnes congeladas.

Artículo 2

Con arreglo a la presente Directiva se entenderá por:

- a) *canal*: el cuerpo entero de un animal de abasto una vez sangrado, sin vísceras y sin ubres, en el caso de las vacas, y, excepto para los cerdos, después de haber sido desollado y separados la cabeza y los miembros; estos últimos seccionados a la altura del carpio y del tarso;
- b) *despojos*: la carne fresca que no pertenezca a la canal tal como se define en el párrafo a);
- c) *vísceras*: los despojos de las cavidades torácica, abdominal y pelviana incluidos el esófago y la tráquea;
- d) *veterinario oficial*: el veterinario nombrado por la autoridad central competente del Estado miembro;
- e) *país expedidor*: Estado miembro desde el cual se expiden las carnes frescas a otro Estado miembro;
- f) *país de destino*: Estado miembro al cual se expiden carnes frescas procedentes de otro Estado miembro.

Artículo 3

1. Los Estados miembros velarán por que sólo se envíen de su territorio al de los demás Estados miembros

carnes frescas que, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 8, cumplan los siguientes requisitos:

- a) deberán proceder de un matadero debidamente autorizado y controlado, de acuerdo con el apartado 1 del artículo 4;
- b) deberán, cuando se trate de piezas de menor tamaño que los cuartos de canal tal como se enumeran en la letra a) del párrafo A del apartado 1 del artículo 6, haber sido despiezadas en una sala de despiece autorizada y controlada de acuerdo con el apartado 1 del artículo 4;
- c) deberán proceder de un animal de abasto que, en la inspección sanitaria *ante mortem*, efectuado por un veterinario oficial, con arreglo a las disposiciones del Capítulo IV del Anexo I, haya sido considerado sano;
- d) deberán haber sido tratadas en condiciones de higiene satisfactorias, de acuerdo con las disposiciones del Capítulo V del Anexo I;
- e) deberán, de conformidad con lo establecido en el Capítulo VI del Anexo I, haber sido sometidas a una inspección sanitaria *post mortem* efectuada por un veterinario oficial y no haber presentado ninguna alteración; sólo se admitirán las lesiones traumáticas producidas poco antes del sacrificio, así como las malformaciones o alteraciones localizadas si previamente se comprobare, incluso cuando proceda mediante pruebas de laboratorio, que las canales y los despojos afectados por las mismas no han dejado de ser aptos para el consumo humano y no son peligrosos para la salud humana;
- f) deberán, de acuerdo con las disposiciones del Anexo I del Capítulo VII, estar marcadas;
- g) deberán, con arreglo a las disposiciones del Anexo I del Capítulo VIII, ir acompañadas de un certificado de inspección veterinaria durante el transporte al país de destino;
- h) deberán, de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo IX del Anexo I, ser almacenadas después de la inspección *post mortem* en condiciones de higiene satisfactorias, en mataderos y salas de despiece autorizados y controlados con arreglo al apartado 1 del artículo 4, o en almacenes frigoríficos autorizados y controlados con arreglo al apartado 4 del artículo 4;
- i) deberán, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo I del Capítulo X, ser transportadas al país de destino en condiciones de higiene satisfactorias.

2. En la inspección *post mortem* mencionada en el párrafo e) del apartado 1, el veterinario oficial podrá ser asistido en las tareas puramente materiales, por auxiliares formados especialmente para esto.

La Comisión podrá, una vez consultados los Estados miembros, fijar las modalidades de dicha asistencia.

3. Quedarán excluidas de los intercambios intracomunitarios:

- a) las carnes frescas procedentes de verracos y de cerdos criptórquidos;

- b) las carnes frescas que hayan sido tratadas con colorantes naturales o artificiales, salvo que se trate del colorante utilizado para el marcado de las mismas, indicado en el Capítulo VII del Anexo I;
- c) las carnes frescas de animales en que se hayan detectado, bien la presencia de tuberculosis en cualquiera de sus manifestaciones, bien uno o más cisticercos vivos o muertos;
- d) las partes de canal o los despojos que presenten lesiones traumáticas producidas poco antes del sacrificio del animal y las malformaciones o alteraciones mencionadas en el párrafo e) del apartado 1 del artículo 3;
- e) la sangre sometida a algún tipo de tratamiento químico anticoagulante.

Artículo 4

1. La autoridad central competente del Estado miembro en cuyo territorio esté ubicado el matadero o la sala de despiece velará para que sólo se conceda la autorización mencionada en los párrafos a) y b) del apartado 1 del artículo 3 cuando se observen las disposiciones de los Capítulos I, II y III del Anexo I.

La autoridad central competente velará para que un veterinario oficial controle permanentemente el cumplimiento de dichas disposiciones; velará igualmente para que se retire la autorización cuando dejen de respetarse dichas disposiciones.

2. Todos los mataderos y salas de despiece debidamente autorizados, serán inscritos en listas separadas, y se asignará un número de registro sanitario a cada matadero y sala de despiece. Todo Estado miembro comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión las listas de los mataderos y salas de despiece oficialmente autorizados así como su número de registro sanitario, informándoles, en su caso, de toda posible retirada de la autorización.

3. Cuando un Estado miembro considere que en un matadero o en una sala de despiece de otro Estado miembro no se cumplen o hayan dejado de cumplirse las disposiciones de cuyo cumplimiento depende la autorización, lo notificará a la autoridad central competente de dicho Estado. Esta última adoptará cuantas medidas juzgue necesarias y comunicará a la autoridad central competente del primer Estado miembro, tanto las decisiones adoptadas como las razones que hayan motivado su adopción.

Si este último temiera que no se adoptasen las medidas o las considerara insuficientes, podrá recurrir a la Comisión para que encomiende a uno o a varios expertos veterinarios la elaboración de un dictamen. Si habida cuenta de este dictamen, la Comisión comprobara, que las disposiciones de cuyo cumplimiento depende la autorización no se cumplen o han dejado de cumplirse, autorizará a los Estados miembros para que rechacen provisionalmente la entrada en su territorio de carnes frescas procedentes de dicho matadero o de carnes que hayan sido despiezadas en dicha sala de despiece.

Previa solicitud del Estado miembro responsable de la autorización, la Comisión retirará dicha autorización después de haber encargado a uno o varios expertos veterinarios la elaboración de un nuevo dictamen y haber comprobado que la autorización está de nuevo justificada.

Los expertos veterinarios deberán tener la nacionalidad de un Estado miembro que no esté implicado en la controversia.

Una vez consultados los Estados miembros, la Comisión determinará las modalidades generales de aplicación del presente apartado, en particular, en lo que se refiere al nombramiento de los expertos veterinarios y al procedimiento seguido para la elaboración de sus dictámenes.

4. Los almacenes frigoríficos, incluso cuando se encuentren fuera de los mataderos, deberán someterse al control de un veterinario oficial para el almacenamiento de carnes frescas.

La autoridad central competente del Estado miembro en cuyo territorio esté ubicado el almacén frigorífico, será responsable de la autorización concedida al almacén, así como de la retirada de la mencionada autorización cuando se trate de almacenar carnes frescas.

Artículo 5

1. Sin perjuicio de los poderes conferidos en virtud de las disposiciones de la segunda frase del párrafo segundo del apartado 3 del artículo 4, un Estado miembro podrá prohibir la comercialización dentro de su territorio de carnes frescas:

- a) cuando se compruebe en la inspección sanitaria efectuada en el país de destino que dichas carnes no son aptas para el consumo humano,
- b) si no se hubieren cumplido las disposiciones del artículo 3.

2. Las decisiones que se adopten en virtud del apartado 1 deberán autorizar a instancia del expedidor o de la persona en quien delegue, la reexpedición de carnes frescas, siempre que no se opongan a ello consideraciones de orden sanitario.

3. Dichas decisiones deberán comunicarse al expedidor o a la persona en quien haya delegado, indicando las razones para su adopción. Siempre que así lo soliciten, estas decisiones motivadas deberán serles notificadas por escrito y sin demora, mencionando, asimismo, las vías de recurso previstas por la legación vigente, así como sus formas y plazos de admisión.

4. Cuando se adopten las decisiones tras haber comprobado la existencia de una enfermedad contagiosa, de una alteración peligrosa para la salud humana o de una infracción grave de las disposiciones de la presente Directiva, dichas decisiones así como las razones para su adopción, deberán comunicarse, sin demora, a la autoridad central competente del país expedidor.

Artículo 6

1. Sin perjuicio de las disposiciones del apartado 3 del artículo 3 y hasta la entrada en vigor de posibles disposiciones que adopte la Comunidad Económica Europea, la presente Directiva afectará a las disposiciones de los Estados miembros que:

A. Prohíban o limiten la entrada en su territorio de los productos siguientes:

a) Piezas de la canal distintas de:

1. *en lo que se refiere a la especie bovina*
— medias canales y cuartos

1. *en lo que se refiere a la especie porcina*
— medias canales y cuartos,
— jamones enteros con hueso,
— paletas enteras con hueso,
— región dorso-lumbar con hueso,
— tocino,
— panceta.

Las piezas mencionadas en los tres últimos guiones deberán pesar, al menos, 3 kilos.

b) despojos separados de la canal;

c) carnes frescas de solípedo;

B. Se refieren a las condiciones relativas a la autorización concedida a los almacenes frigoríficos mencionados en el apartado 4 del artículo 4 y a la posible retirada de dicha autorización.

C. Se refieren a la administración de sustancias a los animales de abasto que hagan que el consumo de carne fresca pueda ser peligroso o nocivo para la salud humana, tales como antibióticos, estrógenos, tireostáticos o ablandadores;

D. Se refieren a la adición de sustancias extrañas a las carnes frescas, así como al tratamiento de las mismas con radiaciones ionizantes o ultravioletas.

2. La presente Directiva no afectará a las disposiciones de los Estados miembros destinadas a detectar la presencia de triquinas en las carnes frescas de animales de la especie porcina.

Artículo 7

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

2. Todo Estado miembro concederá a los expedidores cuyas carnes frescas no puedan ser puestas en circulación, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 5, el derecho de exigir el dictamen de un experto veterinario. El Estado miembro tomará las disposiciones oportunas para que los expertos veterinarios puedan

comprobar el cumplimiento de las condiciones del apartado 1 del artículo 5, antes de que las autoridades competentes ordenen otras medidas como por ejemplo, la destrucción de la carne.

El experto veterinario deberá tener la nacionalidad de uno de los Estados miembros, no pudiendo ser ni del país expedidor ni del país de destino.

La Comisión, a propuesta de los Estados miembros, confeccionará la lista de los expertos veterinarios, cuyo cometido será la elaboración de los dictámenes. Una vez consultados los Estados miembros, la Comisión establecerá las normas generales de aplicación, referentes, en particular, al procedimiento seguido en la elaboración de tales dictámenes.

Artículo 8

1. Sin perjuicio de los apartados 2 a 4, las disposiciones de los Estados miembros en materia de policía sanitaria relativas a los intercambios de animales vivos y de carnes frescas seguirán siendo aplicables, hasta la entrada en vigor de las posibles disposiciones que adopte sobre la materia la Comunidad Económica Europea.

2. Si existiere peligro de que se propaguen enfermedades de animales por la introducción en su territorio de carnes frescas procedentes de otro Estado miembro, todo Estado miembro podrá:

a) en caso de que aparezca una enfermedad epizootica en otro Estado miembro, prohibir o restringir la introducción de carnes procedentes de las partes del territorio de dicho Estado donde haya aparecido dicha enfermedad;

b) en caso de que una enfermedad epizootica adquiera un carácter extensivo o en caso de que aparezca una nueva enfermedad grave y contagiosa de animales, podrá temporalmente prohibir o restringir la introducción de dichas carnes procedentes de la totalidad del territorio de dicho Estado.

3. Las medidas adoptadas por un Estado miembro basándose en el apartado 2 deberán ser comunicadas dentro de un plazo de diez días hábiles a los demás Estados miembros y a la Comisión indicando los motivos precisos.

4. Si el Estado miembro afectado considerara que la prohibición o la restricción contemplada en el apartado 2 no tuviera justificación, podrá dirigirse a la Comisión para poder entablar inmediatamente negociaciones.

Artículo 9

Si el régimen comunitario en materia de importaciones de carnes frescas procedentes de terceros países no fuere aplicable en el momento de la aplicación de la presente Directiva y en espera de su aplicación, las disposiciones nacionales aplicables a los productos importados procedentes de dichos países no deberán ser más favorables que las que regulen los intercambios intracomunitarios.

Artículo 10

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva y sus Anexos, en un plazo de doce meses a partir del día de su notificación e informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Artículo 11

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 26 de junio de 1964.

Por el Consejo

El Presidente

C. HEGER

ANEXO I

CAPÍTULO I

Requisitos para el reconocimiento de los mataderos

1. Los mataderos deberán tener:

- a) locales para la estabulación, suficientemente amplios para el alojamiento de los animales;
- b) locales de sacrificio de dimensiones tales que permitan el desenvolvimiento normal de las correspondientes operaciones y provistos de un lugar a propósito para el sacrificio de los cerdos;
- c) un local para el vaciado y el lavado de estómagos e intestinos;
- d) locales para mondonguería y tripería;
- e) locales para el depósito de grasas y sebos, por una parte, y para el del cuero, cuernos y pezuñas, por otra;
- f) lazaretos que puedan cerrarse bajo llave donde se alojen los animales enfermos o sospechosos, se sacrifiquen los animales y se almacenen las carnes consignadas y/o decomisadas;
- g) cámaras frigoríficas suficientemente amplias;
- h) un local reservado a 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 examen triquinoscópico siempre que tal examen sea obligatorio;
- i) vestuarios, lavabos, duchas, así como servicios con descarga de agua; estos últimos no podrán dar directamente sobre los lugares de trabajo; los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría, con dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un sólo uso; los lavabos deberán encontrarse cerca de los servicios;
- j) instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria indicadas en la presente Directiva;
- k) instalaciones que permitan efectuar el control de las salidas y entradas del matadero;
- l) una separación adecuada entre las zonas limpias y las sucias;
- m) en los locales de manipulación de carnes:
 - pavimentos de material impermeable, imputrile y de fácil limpieza y desinfección, pavimentos, a su vez, ligeramente en pendiente con una red de evacuación en condiciones que permita el desagüe de los líquidos a sumideros con sifón y rejillas,
 - paredes lisas, revestidas o pintadas hasta una altura mínima de 3 m, con un material lavable y de color claro, con esquinas y ángulos redondeados,

- n) una ventilación suficiente y una buena evacuación de los vapores en los locales destinados a la manipulación de las carnes;
- o) en los mismos locales una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores;
- p) una instalación para el abastecimiento de agua exclusivamente potable bajo presión y en cantidades suficientes;
- q) una instalación que proporcione cantidades suficientes de agua caliente;
- r) un dispositivo de evacuación de aguas residuales que responda a las normas higiénicas;
- s) en los locales de trabajo, instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de manos, así como del material de trabajo;
- t) dispositivos para que después del aturdimiento, la preparación de la canal se realice siempre con el animal suspendido; cuando el desollado se lleve a cabo sobre soportes metálicos, éstos deberán ser de materiales inalterables y de 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;
- v) dispositivos adecuados de protección contra los insectos y los roedores;
- w) herramientas y útiles de trabajo, en particular, recipientes para la recogida de las tripas, de materiales inalterables, fáciles de limpiar y de desinfectar;
- x) un lugar acondicionado expresamente para el estiércol;
- y) un lugar que disponga de los aparatos necesarios para el lavado y la desinfección de los vehículos.

CAPÍTULO II

Requisitos para el reconocimiento de las salas de despiece

2. Las salas de despiece deberán tener:

- a) locales para el despiece de la carne separados de los demás locales por paredes;
- b) cámaras frigoríficas de suficiente capacidad;
- c) un local dotado de lo necesario que cierre con llave y reservado al uso exclusivo de los servicios veterinarios;
- d) vestuarios, lavabos, duchas y servicios con cisterna; estos últimos no podrán dar directamente a los lugares de trabajo; los lavabos deberán tener agua corriente caliente y fría, dispositivos para la limpieza y la desinfección de las manos, así como toallas de un sólo uso; los lavabos deberán encontrarse cerca de los servicios;

- e) en los locales de despiece;
 - pavimentos de materiales impermeables, imputribles y de fácil limpieza y desinfección; pavimentos a su vez ligeramente en pendiente con una red de evacuación en condiciones que permitan el desagüe de los líquidos a sumideros con sifón y rejillas,
 - paredes lisas, revestidas o pintadas con un material lavable y de colores claros, hasta una altura mínima de 2 metros, sus esquinas y ángulos redondeados,
- f) dispositivos de refrigeración en los locales de despiece que permitan mantener las carnes a una temperatura interna constante inferior o igual a $+ 7^{\circ}\text{C}$;
- g) una ventilación suficiente en los locales de despiece;
- h) en estos mismos locales, una iluminación suficiente, natural o artificial que no altere los colores;
- i) una instalación que permita un abastecimiento de agua exclusivamente potable bajo presión y en cantidades suficientes;
- j) una instalación que suministre una cantidad suficiente de agua caliente;
- k) un dispositivo de aguas residuales que corresponda a las exigencias de higiene;
- l) en los locales de despiece, instalaciones suficientes para la limpieza y desinfección de las manos así como del material de trabajo;
- m) dispositivos de protección contra los insectos y los roedores;
- n) dispositivos y útiles de trabajo, en particular, mesas con bandejas de despiece amovibles, recipientes, cintas transportadoras y sierras de material inalterable, fáciles de limpiar y desinfectar.

CAPÍTULO III

Higiene del personal, de los locales y del material en los mataderos y en las salas de despiece

3. 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 y un tocado limpios así como, en su caso, llevar cubrenucas. 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 a continuación desinfectarlos. Se prohíbe fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento;
 - b) Los perros, gatos y aves de corral, no son admitidos en los mataderos ni en las salas de despiece; se llevará a cabo la destrucción sistemática de roedores, insectos y de toda clase de parásitos;
 - c) El material y los instrumentos de trabajo deberán estar siempre en óptimo estado de mantenimiento y limpieza. Deberán ser cuidadosamente limpiados y desinfectados varias veces al día a lo largo de una misma jornada de trabajo, así como al final de dicha jornada, y antes de volverlos a utilizar cuando hayan sido ensuciados o contaminados, especialmente, con agentes patógenos.
4. Los locales, los utensilios y el material de trabajo no deberán ser utilizados para otros fines que no sean los de la mani-

pulación de las carnes. Los utensilios destinados al despiece de la carne, sólo deberán ser utilizados para este objetivo.

5. Las carnes no deberán entrar en contacto directo con el suelo.
6. El empleo de detergentes, desinfectantes y antiparasitarios no deberá perjudicar a la salubridad de las carnes.
7. El faenado y la manipulación de carnes estarán terminantemente prohibidos a las personas que pudieran contaminarlas, en particular a las personas que:
 - a) bien padezcan o sean sospechosas de padecer tífus intestinal, paratífus A y B, enteritis infecciosa (salmonelosis), disentería, hepatitis infecciosa, escarlatina, bien sean portadoras de gérmenes de esas mismas enfermedades;
 - b) padezcan o sean sospechosas de padecer tuberculosis contagiosa;
 - c) padezcan o sean sospechosas de padecer una enfermedad contagiosa de la piel;
 - d) simultaneen el trabajo con otra actividad que pudiera 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 reciente y no infectada.
8. Se deberá exigir un certificado médico a toda persona que trabaje en la manipulación de carnes; en él se certificará que no hay nada que se oponga al ejercicio de esa actividad; deberá renovarse una vez al año y siempre que lo exija el veterinario oficial; por otra parte, dicho documento deberá estar en todo momento a disposición de este último;

CAPÍTULO IV

Inspección sanitaria *ante mortem*

9. Se efectuará la inspección *ante mortem* de los animales, el mismo día en que lleguen al matadero. Se repetirá la citada inspección inmediatamente antes del sacrificio del animal, cuando éste haya permanecido más de veinticuatro horas en estabulación.
10. El veterinario oficial efectuará la inspección *ante mortem*, de acuerdo con las normas ordenadas en la legislación vigente y en condiciones de iluminación adecuada.
11. 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 cualquiera de estas enfermedades;
 - b) los animales que presenten síntomas de enfermedad o trastornos generales que puedan hacer que las carnes no sean aptas para el consumo humano;
 - c) los animales que presenten signos de cansancio o de agitación.
12. No podrán ser sacrificados con vistas a los intercambios intracomunitarios de carnes frescas:
 - a) los animales en que se observe alguno de los signos descritos en los párrafos a) y b) del punto 11;

- 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 cansados o agitados;
- c) los animales en que se haya comprobado la existencia de una forma cualquiera de tuberculosis, o que se declaren tuberculosos después de dar reacción positiva con tuberculina.

CAPÍTULO V

Sacrificio y despiece: normas de higiene

13. Los animales, una vez introducidos en los locales de matanza, deberán ser sacrificados inmediatamente.
14. El sangrado deberá ser completo. La sangre destinada al consumo humano, deberá ser recogida en recipientes perfectamente limpios. La sangre no podrá ser agitada a mano; se utilizarán para ello instrumentos que se ajusten a las prescripciones de higiene.
15. El desollado inmediato y completo será obligatorio excepto para los cerdos. Cuando no se proceda al desollado inmediato de los cerdos, se les quitarán las cerdas.
16. La extracción de las vísceras deberá realizarse sin demora, como máximo, media hora después de la sangría. El pulmón, corazón, hígado, bazo y mediastino, podrán bien ser extraídos, bien 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 aplicará para la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para la inspección. Todas estas partes deberán permanecer cerca de la canal hasta que finalice la inspección. En todas las especies examinadas, los riñones deberán permanecer adheridos por sus propias conexiones anatómicas, pero sin el tejido adiposo que los envuelve.
17. Se prohíbe insuflar la carne y utilizar paños para su limpieza.
18. Las canales de solípedos, de porcino y de vacuno, excepto de terneras, deberán presentarse a la inspección cortadas en mitades mediante incisión longitudinal de la columna vertebral. En los cerdos y solípedos, se cortará asimismo, la cabeza longitudinalmente. Cuando la inspección lo requiera, el veterinario oficial podrá exigir la incisión longitudinal de la canal de cualquier animal.
19. Se prohíbe proceder al despiece de la canal, a la sustracción o al tratamiento de cualquier parte del animal sacrificado antes de que finalice la inspección.
20. Las carnes consignadas o decomisadas, así como los estómagos, intestinos, cueros, pieles, cuernos y pezuñas, deberán ser colocados lo antes posible, en locales especiales.
21. Cuando se recoja sangre procedente de más de un animal en un mismo recipiente, quedará automáticamente excluida de los intercambios comunitarios toda la sangre si la carne de uno de los animales del lote hubiere sido declarada no apta para el consumo humano.
22. Sólo se autorizará efectuar un despiece en piezas más pequeñas que medios y cuartos en las salas de despiece.

CAPÍTULO VI

Inspección sanitaria *post mortem*

23. Todas las partes del animal, incluida la sangre, serán sometidas a la inspección *post mortem*, inmediatamente después del sacrificio.
24. La inspección *post mortem* comprenderá:
- El examen visual del animal sacrificado;
 - El examen por palpación de algunos órganos; en particular: pulmones, hígado, bazo, útero, ubres y lengua;
 - Las incisiones de órganos y ganglios;
 - La detección de alteraciones de consistencia, color, olor y eventualmente sabor;
 - En caso necesario, exámenes de laboratorio.
25. El veterinario oficial deberá examinar, en particular:
- El color de la sangre, su capacidad de coagulación y la posible presencia de cuerpos extraños en la sangre;
 - La cabeza, la garganta, los ganglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares y parotídeos (Lnn. reteopharyngiales, mandibulares y parotídeí), así como las amígdalas, aislando la lengua para conseguir una exploración detallada de la cavidad bucal y retrobucal. Se extirparán las amígdalas una vez finalizada la inspección;
 - El pulmón, la traquearteria, el esófago, los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales); la tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal; los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor;
 - El pericardio y el corazón; este último mediante incisión longitudinal; abriendo los ventrículos y atravesando la pared interventricular;
 - El diafragma;
 - El hígado, la vesícula biliar y los conductos biliares, así como los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales);
 - El tubo gastroentérico, el mesentérico, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales);
 - El bazo;
 - Los riñones y los ganglios linfáticos (Lnn. renales), la vejiga;
 - La pleura y el peritoneo;
 - Los órganos genitales; se efectúa una incisión longitudinal en el útero de las vacas;
 - Las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii); en las vacas se abrirán las ubres mediante una larga y profunda incisión hasta los senos galactóforos (senos lactíferos);
 - La región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas.

Los ganglios linfáticos mencionados anteriormente deberán ser extraídos sistemáticamente e incidirse con arreglo a su eje mayor, mediante cortes lo más finos posible.

En caso de duda, se incidirán también de la misma forma los siguientes ganglios: cervicales superficiales, preescapular (Lnn. cervicales superficiales), axilares propios, axilares accesorios o axilares de la primera costilla (Lnn. axillares propii y primae costae) subesternales (Lnn. sternales craneales) cervicales profundos, (Lnn. cervicales profundi) costocervicales (Lnn. costocervicales), poplíteos (Lnn. poplitei), precurales (Lnn. subiliaci), isquiáticos (Lnn. ischiatici), iliacos y lumbo-aórticos (Lnn. iliaci y 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.

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

A. La investigación de la cisticercosis:

- a) En vacunos de más de seis semanas a través de:
- la lengua: se practicará una incisión longitudinal en su cara inferior sin dañar excesivamente el órgano;
 - el esófago: se separará de la tráquea;
 - el corazón: además de la incisión señalada en el párrafo d) del punto 25, se hendirá en dos puntos opuestos, desde las aurículas hasta el extremo;
 - los maseteros externos e internos: se incidirán según dos planos paralelos al maxilar inferior; la incisión irá desde el borde inferior del citado 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 mediante la observación:
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 las especies bovina, ovina y caprina, mediante incisiones sobre la cara visceral del hígado de manera que puedan observarse los conductos biliares, así como mediante una incisión profunda en la base del lóbulo de Spiegel.

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

CAPÍTULO VII

Estampillado

27. El estampillado se efectuará bajo la responsabilidad del veterinario oficial.

28. El sello deberá tener una forma ovalada y medir 6,5 cm de largo por 4,5 cm de ancho. En el sello deberán figurar los siguientes datos, en caracteres perfectamente legibles:

- en la parte superior, el nombre del país expedidor, en letras mayúsculas,

- en el centro, el número de registro sanitario del matadero,
- en la parte inferior, una de las siglas: CEE—EEG—EWG.

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

29. Las canales se marcarán con tinta mediante un sello que responda a las prescripciones enunciadas en el número 28:

- las canales que pesen más de 60 kilos deberán presentar 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 en su región dorsal,
- las otras deberán llevar, como mínimo, cuatro marcas de sellos colocadas en las extremidades anteriores y en la cara externa de las extremidades posteriores.

30. Las cabezas, lenguas, corazones, pulmones e hígados deberán marcarse con tinta o a fuego mediante un sello que responda a las prescripciones enunciadas en el número 28. No obstante, el sello de la lengua y del corazón no será obligatorio para las especies ovina y caprina.

31. Las piezas obtenidas en las salas de despiece a partir de canales selladas regularmente, siempre que no lleven sello, deberán ser marcadas con tinta o a fuego mediante un sello que responda a las prescripciones indicadas en el número 28 y que lleve en el centro en vez del número de registro sanitario del matadero, el de la sala de despiece.

32. Cuando las piezas de la canal o los despojos se expidan en embalajes, se deberá colocar un sello conforme a los números 28 y 31 sobre una etiqueta bien visible pegada sobre dicho embalaje.

Dicha etiqueta llevará además las indicaciones siguientes:

- un número de serie;
- la denominación anatómica de las piezas o de los despojos;
- el peso neto de la unidad de embalaje;

Se deberá colocar un duplicado de dicha etiqueta en el interior de cada unidad de embalaje.

33. Para el estampillado a tinta sólo podrá utilizarse el violeta de metilo.

CAPÍTULO VIII

Certificado de inspección sanitaria

34. El certificado de inspección sanitaria que acompañará a las carnes en su transporte al país de destino habrá de ser expedido por un veterinario oficial en el momento del embarque. Deberá ser redactado, al menos, en la lengua del país de destino y se deberán consignar en él las indicaciones previstas en el modelo que figura en el Anexo II.

CAPÍTULO IX

Almacenamiento

35. Las carnes frescas destinadas a los intercambios intracomunitarios deberán ser refrigeradas inmediatamente después de la inspección post mortem y ser mantenidas permanentemente a una temperatura interna inferior o igual a + 7 °C para las canales y sus piezas y a + 3 °C para los despojos.

CAPÍTULO X

Transporte

36. Para el transporte de carnes frescas se utilizarán medios de transporte o vehículos precintados, concebidos y equipados de modo que las temperaturas previstas en el Capítulo IX se mantengan a un mismo nivel durante el transporte.
37. Los vehículos o contenedores que sirvan para el transporte de la carne deberán cumplir los siguientes requisitos:
- Las superficies interiores o demás partes que puedan entrar en contacto directo con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar los caracteres organolépticos de las carnes o de comunicarles propiedades nocivas para la salud humana; las superficies habrán de ser lisas y de fácil limpieza y desinfección;
 - Estarán provistos de dispositivos eficaces que garanticen la protección de la carnes contra insectos y polvo; tampoco permitirán la salida de líquidos al exterior;
 - Para el transporte de canales, medias canales y cuartos, deberán ir provistos de dispositivos de suspensión de materiales resistentes a la corrosión para colgar estas piezas a una altura tal que las carnes no entren en contacto con el suelo; esta disposición no se aplicará a las carnes congeladas y provistas de un embalaje higiénico.
38. Los vehículos o demás medios de transporte de carnes no podrán, en ningún caso, utilizarse para el transporte de animales vivos o de cualquier otro producto capaz de alterar o de contaminar las carnes.
39. 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 previo.
40. La limpieza y la desinfección de los vehículos o demás medios de transporte utilizados para el transporte de carne deberán llevarse a cabo inmediatamente después de ser descargados.
41. 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. Las demás piezas, así como los despojos habrán de ir colgados o colocados en soportes siempre que no estén incluidos en embalaje o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Tales soportes, embalajes o recipientes, deberán cumplir las prescripciones de higiene. Las vísceras deberán transportarse siempre en embalajes resistentes o impermeables a los líquidos y grasas. Para poder volver a utilizar estos embalajes se exigirá su lavado y desinfección.
42. El veterinario oficial deberá asegurarse antes de la expedición, de que los vehículos u otros medios de transporte utilizados cumplan las condiciones de higiene enunciadas en el presente Capítulo.

ANEXO II

MODELO

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA

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

Nº.....

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(es) y número(s) de registro sanitario del (de los) matadero(s) legalmente autorizado(s)

.....

Dirección(es) y número(s) de registro sanitario de la sala(s) de despiece legalmente autorizada(s)

.....

III. *Destino de las carnes:*

Las carnes se expiden de
 (lugar de expedición)

a
 (país y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte (?)

Nombre y dirección del expedidor

Nombre y dirección del destinatario

IV. *Certificación de inspección veterinaria:*

El veterinario oficial que suscribe certifica:

- a) que las carnes mencionadas anteriormente (?) (que los embalajes de las carnes mencionadas anteriormente) (?) llevan el sello oficial que atestigua que las carnes proceden en su totalidad de animales sacrificados en mataderos debidamente autorizados;
- b) que se consideran aptas para el consumo humano después de la inspección veterinaria efectuada con arreglo a la Directiva referente a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carnes frescas;
- c) que han sido despiezadas en una sala de despiece legalmente autorizada (?);
- d) que han sido (no han sido) sometidas a un examen triquinoscópico (?);
- e) que los vehículos y otros medios de transporte así como las condiciones en que se ha efectuado la carga de esta expedición se ajustan a las prescripciones de higiene definidas en la Directiva citada anteriormente.

En el

Firma del veterinario oficial

.....

(¹) *Carnes frescas:* en virtud de la Directiva mencionada en la letra b) del punto IV del presente certificado, se consideran como tales todas las partes aptas para el consumo humano de animales domésticos pertenecientes a las especies bovina, porcina ovina, caprina, así como de los solípedos que no hayan sido sometidos a tratamiento alguno de conservación; no obstante, las carnes que hayan sido congeladas y refrigeradas se considerarán carnes frescas.

(²) Indíquese el número de matrícula para los vagones y los camiones y el número de vuelo para los aviones.

(³) Táchese lo que no proceda.