

Capítol V. Sistema d'alerta ràpida (RASFF)

Article 13

Funcionament del sistema d'alerta ràpida

1. El sistema d'alerta ràpida, RASFF, està destinat a notificar els riscos directes o indirectes per a la salut humana que es deriven d'aliments o pinsos en què participen els estats membres, és a dir, els països europeus que disposen d'acords en aquest àmbit i en els quals la Comissió europea, en endavant "la Comissió", n'és responsable de la gestió.

2. Quan el Govern disposi d'informació relativa a l'existència d'un risc greu, directe o indirecte, per a la salut humana derivat d'un aliment o d'un pinso, ho ha de notificar immediatament a la Comissió a través del sistema d'alerta ràpida. La Comissió ha de comunicar immediatament aquesta informació als membres de la xarxa.

3. El Govern ha de notificar immediatament a la Comissió a través del sistema d'alerta ràpida:

a) les mesures que adopti per restringir la comercialització d'aliments o pinsos, la retirada del mercat o la recuperació si ja han estat subministrats als consumidors, amb la finalitat de protegir la salut humana contra un risc que exigeix una acció ràpida;

b) les recomanacions als professionals o els acords que s'hi han establert per, voluntàriament o obligatòriament, prevenir, restringir o sotmetre a condicions especials la comercialització o l'eventual ús d'un aliment o un pinso, o bé imposar condicions especials, amb motiu d'un risc greu per a la salut de les persones que exigeixi una actuació ràpida;

c) els rebutjos de lots, contenidors o carregaments d'aliments o pinsos que obeeixin a un risc directe o indirecte per a la salut humana efectuats per una autoritat competent en algun punt fronterer de la Unió Europea.

La notificació ha d'anar acompanyada d'una explicació detallada de les raons de l'acció presa i ha d'anar seguida ràpidament d'informació suplementària, en particular, quan les mesures en què

es basi la notificació es modifiquin o es retirin.

La Comissió ha de transmetre immediatament als membres de la xarxa la notificació i la informació complementària que hagi rebut conforme als paràgrafs primer i segon.

4. Quan s'envia a un país tercer un aliment o un pinso que hagi estat objecte d'una notificació en el sistema d'alerta ràpida, la Comissió ha de proporcionar a aquest país la informació corresponent.

5. Andorra ha d'informar immediatament la Comissió de les accions empreses o les mesures adoptades en rebre les notificacions i la informació complementària transmeses a través del sistema d'alerta ràpida. La Comissió ha de comunicar immediatament aquesta informació als membres de la xarxa.

Article 14

Normes de confidencialitat aplicables al sistema d'alerta ràpida

1. En general, la informació de què es disposi en relació amb el risc que presenta un aliment o un pinso per a la salut de les persones ha de ser accessible al públic, d'acord amb el principi d'informació previst en l'article 8. De manera general, el ciutadà ha de tenir accés a la informació sobre la identificació dels productes, la naturalesa del risc i la mesura adoptada.

2. La protecció del secret professional no ha d'impedir la difusió a les autoritats competents de la informació pertinent per garantir l'eficàcia de la vigilància del mercat i de les activitats executòries en el sector dels aliments i dels pinsos

Capítol VI. Infraccions i sancions

Article 15

Infraccions i sancions

L'incompliment de qualsevol de les disposicions i obligacions establertes en aquest reglament, en matèria d'higiene i de salut pública, són sancionats de conformitat amb l'establert en el títol X de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989, modificada per la Llei 1/2009, del 23 de gener, de modificació de la Llei general de sanitat.

Els incompliments relatius als drets i interessos dels consumidors són

sancionats de conformitat amb el què disposa el capítol sis de la Llei per la que es regulen els drets del consumidor i la seva protecció, de 31 de juliol de 1985.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 2 de desembre del 2009

Jaume Bartumeu Cassany
Cap de Govern

Decret

d'aprovació del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal

Exposició de motius

Un dels objectius fonamentals de la legislació alimentària consisteix a assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones, segons s'estableix al Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària.

Aquest Reglament té per objecte desenvolupar la Decisió 1/2005, concretament la transposició dels Reglaments (CE) núm. 853/2004, 1662/2006, 1666/2006, 1028/2006, 557/2007, 1243/2007 i 1020/2008, que contenen normes específiques en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal.

Considerant el següent:

I. El Reglament relatiu a la higiene dels aliments estableix normes generals per als operadors d'empresa alimentària sobre higiene dels productes alimentaris.

II. Determinats productes alimentaris poden presentar perills per a la salut humana, i això fa necessari establir normes higièniques específiques. Això passa particularment amb els aliments d'origen animal, en els quals hom ha d'observar amb freqüència riscos microbiològics i químics.

III. Pel que fa a la salut pública, les normes contenen un seguit de principis comuns, referents sobretot a les responsabilitats de fabricants i autoritats

competents, els requisits estructurals, operatius i higiènics per als establiments, els seus procediments d'autorització i els requisits per a l'emmagatzematge, el transport i el marcatge sanitari.

IV. Aquests principis constitueixen una base comuna per a la producció higiènica d'aliments d'origen animal que permet simplificar les normatives existents.

V. És convenient assolir una simplificació més gran aplicant les mateixes normes, sempre que sigui adequat, a tots els productes d'origen animal.

VI. També permet la simplificació de l'obligació que imposa el Reglament relatiu a la higiene dels aliments als operadors d'empresa alimentària en una etapa qualsevol de la producció, la transformació o la distribució d'aliments posterior a l'etapa de la producció primària i operacions afins d'instituir, aplicar i mantenir procediments basats en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

VII. Un dels objectius fonamentals de la legislació alimentària consisteix a assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones. L'experiència ha demostrat que això s'aconsegueix creant unes normes i uns procediments que constitueixin una base sòlida per garantir la seguretat alimentària.

VIII. Aquestes normes no s'han d'aplicar ni a la producció primària per a ús domèstic privat ni a la preparació, la manipulació o l'emmagatzematge domèstics d'aliments per al consum domèstic privat. A més, quan el mateix operador d'empresa alimentària subministra directament, en petites quantitats, productes primaris o determinats tipus de carn al consumidor final o a un establiment local de venda al detall, convé protegir la salut pública mitjançant altres normatives, especialment amb motiu de l'estreta relació entre el productor i el consumidor.

IX. Els requisits establerts en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments són suficients, generalment, per garantir la seguretat alimentària en els establiments que realitzen les activitats de remesa directa que suposen la venda o el subministrament directe d'aliments d'origen animal al consumidor. Per als

establiments de remesa indirecta generalment també s'ha d'aplicar aquest Reglament. No obstant això, a excepció dels requisits específics de temperatura que estipula aquest Reglament, els requisits del Reglament relatiu a la higiene dels aliments han de ser suficients per a les activitats de remesa indirecta consistents únicament en l'emmagatzematge o el transport.

X. La traçabilitat dels aliments és un element fonamental per garantir la seguretat alimentària. A més de complir les normes generals del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, els operadors d'empresa alimentària responsables dels establiments subjectes a autorització d'acord amb aquest Reglament han d'assegurar-se que tots els productes d'origen animal que posin al mercat portin una marca sanitària o una marca d'identificació.

XI. Aquest Reglament estableix requisits higiènics específics per als aliments d'origen animal importats.

XII. És oportú que els requisits estructurals i higiènics establerts en aquest Reglament s'apliquin a tots els tipus d'establiments, incloses les petites empreses i els escorxadors mòbils.

XIII. La flexibilitat és necessària per permetre que es continuïn emprant mètodes tradicionals en qualsevol de les fases de producció, transformació i distribució d'aliments pel que fa als requisits estructurals per als establiments. La flexibilitat és particularment important per a les zones amb limitacions geogràfiques especials. No obstant això, la flexibilitat no ha de comprometre els objectius d'higiene dels aliments.

XIV. La definició de la carn separada mecànicament (CSM) ha de ser de caràcter genèric i tenir en compte tots els mètodes de separació mecànica. La rapidesa de l'evolució tecnològica en aquest camp justifica la conveniència d'una definició flexible. Tanmateix, els requisits tècnics per a la CSM han de variar en funció de l'avaluació de risc del producte que resulti dels diversos mètodes.

XV. Existeixen interaccions entre operadors d'empresa alimentària, inclòs el sector dels pinsos, i també connexions entre la sanitat animal, el benestar dels

animals i les consideracions de salut pública en totes les fases de producció, transformació i distribució. Per això és necessària la comunicació adequada entre els diversos agents que intervenen en la cadena alimentària, des de la producció primària fins a la venda al consumidor final.

XVI. Per garantir una inspecció correcta de la caça silvestre posada en el mercat, els cossos dels animals caçats i les vísceres s'han de presentar en un establiment de manipulació de caça perquè se sotmetin a una inspecció *post mortem* oficial. No obstant això, i amb l'objectiu de preservar determinades tradicions cinegètiques sense menysprear la innocuïtat dels aliments, convé preveure una formació destinada als caçadors que posin al mercat animals de caça silvestre destinats al consum humà. D'aquesta manera, els caçadors poden fer un primer examen de la caça silvestre sobre el terreny. En aquestes circumstàncies, no és necessari exigir als caçadors que hagin rebut formació que lliurin totes les vísceres a l'establiment de manipulació de caça per a un examen *post mortem* si, quan portin a terme aquest examen inicial, no observen perills o anomalies.

XVII. Aquest Reglament ha d'establir criteris per a la llet crua i el calostre, que han de consistir en valors d'activació que impliquin que si se superen aquests valors, els operadors d'empresa alimentària han d'adoptar mesures correctives i avisar l'autoritat competent. No han de ser xifres màximes per sobre de les quals no es pugui posar al mercat la llet crua. Això suposa que, en determinades circumstàncies, la llet crua que no compleixi plenament els criteris es pot utilitzar de manera innòcua per al consum humà a condició que es prenguin les mesures adequades.

XVIII. A més, les normes d'aquest Reglament relatives als ous estableixen condicions específiques de salut pública per a l'entrada al mercat de determinades classes d'ous.

XIX. La normativa en matèria d'higiene alimentària s'ha de basar en consideracions científiques.

XX. Els requisits d'aquest Reglament no s'han d'aplicar fins que no hagin entrat en vigor totes les parts de la nova

legislació relativa a la higiene dels aliments. També és convenient deixar passar un període d'adaptació suficient entre l'entrada en vigor i l'aplicació de les noves normes, amb la finalitat que els establiments interessats tinguin temps per adaptar-se.

XXI. Ateses les consideracions exposades i d'acord amb l'article 36, apartats a, b i c, de la Llei general de sanitat del 20 de març de 1989, modificada per la Llei 1/2009, del 23 de gener, de modificació de la Llei general de sanitat;

A proposta del ministeri de Salut, Benestar i Treball, el Govern, en la sessió de data 2 de desembre del 2009, acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, que entra en vigor al cap de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Disposició transitòria

Els establiments degudament autoritzats i que ja es troben en funcionament quan entri en vigor aquest Reglament s'han d'adaptar als requisits que s'hi estableixen en el termini de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Disposició derogatòria

En general, queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior a aquest Reglament, en tot el que s'oposin, contradiguin o resultin incompatibles amb el que s'hi estableix.

Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté normes específiques en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal. Alhora, aquestes

disposicions complementen les establertes al Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

2. Aquest Reglament estableix normes específiques en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal, tant transformats com sense transformar, destinades als establiments de remesa indirecta que pretenen destinar els seus productes o mercaderies a intercanvis i/o exportacions.

3. Si no s'indica expressament el contrari, aquest Reglament no s'aplica:

a) als aliments que continguin tant productes d'origen vegetal com productes transformats d'origen animal i el risc plantejat pels ingredients d'origen animal puguin controlar-se mitjançant la implantació de les normes establertes al Reglament relatiu a la higiene dels aliments. No obstant això, els productes transformats d'origen animal utilitzats en la preparació d'aquests productes s'han d'obtenir i manipular de conformitat amb les disposicions d'aquest Reglament;

b) als establiments de remesa directa;

c) als establiments de remesa indirecta que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

4. Aquest Reglament no s'aplica a:

a) la producció primària per a ús domèstic privat;

b) la preparació, la manipulació i l'emmagatzematge domèstics d'aliments per a consum domèstic privat;

c) el subministrament directe per part del productor de petites quantitats de productes primaris al consumidor final o a establiments de remesa directa que subministren directament al consumidor final;

d) el subministrament directe per part del productor de petites quantitats de carn procedent d'aus de corral i lagomorfs sacrificats en l'explotació al consumidor final o a establiments de remesa directa que subministren directament aquesta carn com a carn fresca al consumidor final;

e) el subministrament directe per part dels caçadors de petites quantitats de

caça silvestre o de carn de caça silvestre al consumidor final o a establiments de remesa directa que subministren directament al consumidor final.

5. No obstant això, les activitats o persones a què fan referència les lletres c), d) i e) de l'apartat 4 han de complir les condicions generals i específiques que determinin les normes higienicosanitàries corresponents.

6. Aquest Reglament s'aplica sense perjudici de:

a) les normes zoosanitàries i de salut pública pertinents ni de qualsevol altra disposició més restrictiva establerta per a la prevenció, el control i l'eradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles;

b) els requisits sobre el benestar dels animals;

c) els requisits sobre la identificació dels animals i la traçabilitat dels productes d'origen animal.

Article 2

Definicions

Segons aquest Reglament, s'apliquen les definicions següents:

1. les definicions que s'estableixen en el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària vigent;

2. les definicions que s'estableixen en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments vigent;

3. les definicions que s'estableixen en l'annex I;

i

4. si escau, les definicions tècniques establertes en els annexos II i III.

Capítol II. Obligacions dels operadors d'empresa alimentària

Article 3

Obligacions generals

1. Els operadors d'empresa alimentària han de complir les disposicions pertinents dels annexos II i III.

2. Els operadors d'empresa alimentària no han d'utilitzar per eliminar la contaminació de la superfície dels productes d'origen animal cap substància diferent

de l'aigua potable o, quan el Reglament relatiu a la higiene dels aliments o aquest Reglament n'autoritzi l'ús, diferent de l'aigua neta. No obstant això, l'autoritat competent pot autoritzar l'ús d'altres substàncies, sempre que hagin estat prèviament autoritzades a la Comunitat Europea i s'apliquin d'acord amb les condicions previstes en la normativa comunitària. L'ús d'una substància autoritzada no ha d'afectar l'obligació dels operadors d'empresa alimentària de complir els requisits d'aquest Reglament.

Article 4

Registre i autorització dels establiments

1. Els operadors d'empresa alimentària han de posar al mercat productes d'origen animal fabricats únicament si han estat elaborats i manipulats exclusivament en establiments que:

a) compleixin els requisits pertinents del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, dels annexos II i III d'aquest Reglament i d'altres requisits pertinents de la legislació alimentària,

i b) compleixin els requisits establerts a l'article 6 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

2. Els dits operadors no poden iniciar-ne l'activitat fins que l'autoritat competent, de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen les normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà, hagi:

a) concedit a l'establiment l'autorització per desenvolupar la seva activitat després d'una inspecció *in situ*,

o b) concedit a l'establiment una autorització condicional.

3. Els operadors d'empresa alimentària han de cooperar amb les autoritats competents de conformitat amb el que es disposa al Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà. En particular, els operadors d'empresa alimentària han de garantir que un establiment deixi de realitzar les seves activitats si l'autoritat competent en retira la inscripció al Registre o, en el cas d'una inscripció condicional, no la prorroga o no li concedeix una autorització plena.

Article 5

Marcatge sanitari i d'identificació

1. Els operadors d'empresa alimentària no han de posar al mercat productes d'origen animal manipulats en establiments previstos a l'article 4, que no portin:

a) una marca sanitària fixada de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà,

o bé

b) en el cas que el dit Reglament no prevegi l'aplicació d'una marca sanitària, una marca d'identificació fixada de conformitat amb el que es disposa a la secció primera de l'annex II d'aquest Reglament.

2. Els operadors d'empresa alimentària poden fixar una marca d'identificació a un producte d'origen animal únicament si el producte s'ha produït de conformitat amb aquest Reglament en establiments que compleixin els requisits de l'article 4.

3. Els operadors d'empresa alimentària no poden retirar de la carn una marca sanitària fixada de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà a menys que especegin, processin o manipulin d'altra manera aquesta carn.

Article 6

Productes d'origen animal procedents de països no comunitaris

1. Els operadors d'empresa alimentària que importin productes d'origen animal procedents de països tercers han de garantir:

a) que es realitzi d'acord amb les disposicions reglamentàries referents a l'organització de controls veterinaris de les importacions de productes d'origen animal procedents de països tercers.

b) que el producte compleixi:

i) els requisits d'aquest Reglament, inclosos els requisits de l'arti-

cle 5 sobre el marcatge sanitari i d'identificació,

ii) els requisits del Reglament relatiu a la higiene dels aliments,

i

iii) els procediments d'importació establerts de conformitat amb la legislació aplicable als controls d'importacions dels productes d'origen animal,

i

c) que es compleixen els requisits del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà relatius als certificats i els documents, si escau.

2. Els operadors d'empresa alimentària que importin productes d'origen animal han de garantir:

a) que els productes es presentin per controlar en el moment de la importació d'acord amb els procediments d'importació establerts de conformitat amb la legislació aplicable als controls d'importacions dels productes d'origen animal,

b) que la importació compleixi els requisits que s'estableixen a les normatives relatives a normes zoosanitàries aplicables a la producció, la transformació, la distribució i la introducció dels productes d'origen animal destinats al consum humà,

i

c) que les operacions sota el seu control que tenen lloc després de la importació es realitzin d'acord amb els requisits establerts per l'annex III.

3. Els operadors d'empresa alimentària que importin aliments que continguin tant productes d'origen vegetal com productes transformats d'origen animal han de garantir que els productes transformats d'origen animal continguts en aquests aliments compleixin els requisits dels apartats 1 a 2.

Capítol III. Comercialització

Article 7

Documents

1. Sempre que ho requereixi el que es disposa als annexos II o III, els operadors d'empresa alimentària han de vetllar perquè els enviaments de productes d'origen animal vagin acompanyats dels certificats o altres documents corresponents.

2. Els dits documents han de seguir els models oficialment establerts. També es pot preveure l'admissió de documents electrònics.

3. També, amb la prèvia autorització per part de l'autoritat competent, es poden establir models de documents diferents dels previstos a l'apartat 2 i es pot preveure l'admissió de documents electrònics, sempre que hagin estat prèviament acceptats en el marc de la Comunitat Europea.

Article 8

Garanties especials

1. Els operadors d'empresa alimentària que tinguin la intenció de posar al mercat els aliments d'origen animal següents a Suècia o Finlàndia han de complir les normes de l'apartat 2 en relació amb la salmone-la:

a) la carn de boví i de porcí, inclosa la carn picada però exclosos els preparats de carn i la carn separada mecànicament (CSM);

b) la carn d'aus de corral de les espècies següents: gallines domèstiques, galls dindis, pintades i gansos, inclosa la carn picada, però exclosos els preparats de carns i la CSM,

i

c) els ous.

2.

a) En el cas de la carn d'animals de les espècies bovina i porcina i d'aus de corral, s'han d'haver pres mostres dels enviaments en l'establiment d'origen i s'han d'haver sotmès a una prova microbiològica amb resultats negatius d'acord amb la normativa relativa a requisits microbiològics per a aliments.

b) En el cas dels ous, els centres d'embalatge han d'oferir garanties que els enviaments procedixin de corrals que han estat sotmesos a una prova microbiològica amb resultats negatius d'acord amb la normativa relativa a requisits microbiològics per a aliments.

c) En el cas de la carn d'animals de les espècies bovina i porcina, no és necessari efectuar la prova prevista a la lletra a) quan es tracti d'enviaments destinats a un establiment en què se sotmeten a un procés de pasteurització, esterilització o un altre tractament d'efectes similars. En el cas dels ous, no cal efectuar la prova prevista a la lletra b) quan es tracti d'enviaments destinats a l'elaboració de productes transformats mitjançant un procés que garanteixi l'eliminació de la salmone-la.

d) Tampoc no cal sotmetre a les proves previstes a les lletres a) i b) els productes alimentaris que procedixin d'establiments inscrits en programes de control operatius que hagin estat prèviament reconeguts com a equivalents a l'aprovat per a Suècia i Finlàndia i s'hagin comunicat a les autoritats competents dels estats membres i a la Comissió Europea a través del procediment que s'acordi en el si del Subgrup Veterinari.

e) La carn d'animals de les espècies bovina i porcina i d'aus de corral ha d'anar acompanyada d'un document comercial o certificat conforme a un model oficialment establert, on ha de constar que:

i) s'han portat a terme les verificacions previstes a la lletra a), amb resultats negatius,

o bé

ii) la carn està destinada a un dels tractaments previstos a la lletra c),

o bé

iii) la carn procedeix d'un establiment cobert per la lletra d).

f) En el cas dels ous, els enviaments han d'anar acompanyats d'un certificat en què es declari que s'han efectuat amb resultat negatiu les proves previstes a la lletra b) o que el ous

estan destinats al tractament descrit a la lletra c).

3. No obstant això:

a) els requisits dels apartats 1 i 2 es poden actualitzar per tenir en compte, en particular, els canvis en els programes de control dels estats membres de la Unió Europea o l'adopció de criteris microbiològics de conformitat amb el Reglament relatiu a la higiene dels aliments,

i b) les normes establertes a l'apartat 2 respecte de qualsevol producte alimentari esmentat a l'apartat 1 poden fer-se extensives, totalment o parcialment, a qualsevol estat membre de la Unió Europea, o regió d'un estat membre de la Unió Europea, que tingui un programa de control reconegut com a equivalent a l'aprovat per a Suècia i Finlàndia pel que fa als aliments d'origen animal de què es tracti.

4. Segons aquest article, s'entén per "programa de control" un programa de control aprovat d'acord amb la normativa vigent relativa a agents zoonòtics específics transmesos per aliments.

Capítol IV. Disposicions finals

Article 9

Modificació i adaptació dels annexos II i III

1. Els annexos II i III es poden adaptar o actualitzar tenint en compte:

a) l'elaboració de guies de bones pràctiques;

b) l'experiència adquirida en l'aplicació de sistemes d'APPCC d'acord amb l'article 5 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments

c) els avenços tecnològics i les seves conseqüències pràctiques, i les expectatives del consumidor pel que fa a la composició dels aliments;

d) l'assessorament científic, i en particular les noves avaluacions de riscos;

e) els criteris microbiològics i de temperatura relatius als productes alimentaris;

f) els canvis en les tendències del consum.

2. Es poden concedir excepcions pel que fa al que es disposa als annexos II i III, sempre que les excepcions esmentades no afectin la realització dels objectius d'aquest Reglament.

3. També es poden adoptar mesures d'adaptació dels requisits de l'annex III d'acord amb els apartats 4 a 6 d'aquest article sempre que no comprometin els objectius d'aquest Reglament.

4. a) Les mesures esmentades a l'apartat 3 tenen per objecte: i) permetre seguir utilitzant mètodes tradicionals en qualsevol de les fases de producció, transformació o distribució d'aliments, oii) respondre a les necessitats de les empreses del sector alimentari situades en regions amb condicionants geogràfics particulars,

o

b) en altres circumstàncies, s'apliquen exclusivament a la construcció, el disseny i l'equipament dels establiments.

5. També es poden establir normes:

a) que prohibeixin o limitin l'entrada al mercat de llet crua o nata crua destinada al consum humà directe,

o

b) que permetin, amb l'autorització de l'autoritat competent, l'ús de llet crua que no compleixi els criteris establerts a la secció novena de l'annex III en relació amb les colònies de gèrmens i el contingut de cèl·lules somàtiques per fabricar formatges amb un període d'envelliment o de maduració de com a mínim seixanta (60) dies, i productes làctics obtinguts en relació amb la fabricació del formatges esmentats, sempre que això no perjudiqui la realització dels objectius d'aquest Reglament.

6. Quan es vulguin adoptar les mesures esmentades als apartats 1, 2, 3 i 5 s'ha de comunicar a les autoritats competents dels estats membres i a la Comissió Europea a través del procediment que s'acordi en el si del Subgrup Veterinari.

Pel que fa a l'apartat 3, la notificació:

a) ha d'incloure una descripció detallada dels requisits que considera que han de ser adaptats i de la naturalesa de l'adaptació que es pretén;

b) ha de descriure els productes alimentaris i els establiments a què es refereixi;

c) ha d'explicar els motius de l'adaptació, fins i tot, quan escaigui, facilitar un resum de l'anàlisi de perills efectuada i de les mesures previstes per garantir que l'adaptació no comprometi els objectius d'aquest Reglament,

i

d) ha de proporcionar qualsevol altra informació pertinent.

Article 10

Decisions específiques

Sense perjudici del que s'estableix a l'apartat 1 de l'article 9, es poden fixar normes de desenvolupament o adoptar modificacions dels annexos II o III, amb l'objectiu de:

1) establir normes per al transport de carn sense refrigerar;

2) especificar, respecte de les CSM, el contingut de calci que no és notablement més gran que el de la carn picada;

3) especificar mètodes d'assaig reconeguts per a la detecció de biotoxines marines;

4) establir noves normes sanitàries per als mol·luscs bivalves vius, en cooperació amb el laboratori de referència comunitari competent, entre els quals:

a) valors màxims i mètodes d'anàlisi que hagin d'aplicar-se a altres biotoxines marines;

b) procediments de detecció de virus i normes virològiques,

i

c) els programes de mostreig, els mètodes i les toleràncies analítiques que s'hagin d'aplicar per comprovar el compliment de les normes sanitàries.

5) establir normes o controls sanitaris quan existeixin proves científiques de la necessitat per a la protecció de la salut pública;

6) fer extensiu el capítol VII de la secció setena de l'annex III als mol·luscs

bivalves vius que no siguin els pectínids;

7) establir criteris i límits de frescor relatius a la histamina i al nitrogen volàtil total per als productes de la pesca;

8) autoritzar l'ús de llet crua que no compleixi els criteris establerts en la secció novena de l'annex III pel que fa a les colònies de gèrmens i al contingut de cèl·lules somàtiques per fabricar determinats productes lactis;

9) sense perjudici del que disposa la normativa vigent relativa al control d'hormones i altres substàncies i els seus residus en animals vius i els seus productes, establir un valor màxim autoritzat pel total acumulat de residus de substàncies antibiòtiques en la llet crua;

10) aprovar processos equivalents per a la producció de gelatina o col·lagen.

Capítol V. Infraccions i sancions

Article 11

Infraccions i sancions

L'incompliment de qualsevol de les disposicions i obligacions establertes en aquest reglament, en matèria d'higiene i de salut pública, són sancionats de conformitat amb l'establert en el títol X de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989, modificada per la Llei 1/2009, del 23 de gener, de modificació de la Llei general de sanitat.

Els incompliments relatius als drets i interessos dels consumidors són sancionats de conformitat amb el què disposa el capítol sis de la Llei per la que es regulen els drets del consumidor i la seva protecció, de 31 de juliol de 1985.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 2 de desembre del 2009

Jaume Bartumeu Cassany
Cap de Govern

Annex I

Definicions

Segons aquest Reglament, s'entén per:

1. Carn

1.1. Carn: les parts comestibles dels animals a què es refereixen els punts 1.2 a 1.8, inclosa la sang.

1.2. Ungulats domèstics: els animals domèstics de les espècies bovina (incloses les espècies *Bubalus* i *Bison*), porcina, ovina i cabrum, com també els solípedes domèstics.

1.3. Aus de corral: les aus de cria, incloses les aus que no es consideren domèstiques però que es crien com a animals domèstics, amb l'excepció de les ratites.

1.4. Lagomorfs: els conills, les llebres i els rosegadors.

1.5. Caça silvestre:

- els unguilats i els lagomorfs silvestres, com altres mamífers terrestres que es cacen per al consum humà i són considerats caça silvestre d'acord amb la legislació vigent, inclosos els mamífers que viuen en territoris tancats en condicions de llibertat similars a les dels animals de caça silvestre,

i

- les aus silvestres caçades per al consum humà.

1.6. Caça de cria: les ratites de cria i els mamífers terrestres de cria diferents dels esmentats al punt 1.2.

1.7. Caça menor silvestre: les aus de caça silvestres i els lagomorfs que viuen en llibertat.

1.8. Caça major silvestre: els mamífers terrestres salvatges que viuen en llibertat i que no entren en la definició de caça menor silvestre.

1.9. Canal: el cos d'un animal un cop sacrificat i feinejat.

1.10. Carn fresca: la carn que no ha estat sotmesa a processos de conservació diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació, inclosa la carn envasada en atmosfera controlada.

1.11. Despulles: la carn fresca que no sigui la de la canal, incloses les vísceres i la sang.

1.12. Vísceres: els òrgans de les cavitats toràtica, abdominal i pelviana, com també la tràquea i l'esòfag i, en el cas de les aus, el pap.

1.13. Carn picada: la carn desossada que ha estat sotmesa a una operació de picat en trossos i que conté menys d'un 1% de sal.

1.14. Carn separada mecànicament (CSM): el producte obtingut de l'extracció de la carn dels ossos carnosos després del desossat, o de les canals de les aus, per mitjans mecànics que ocasionen la pèrdua o l'alteració de l'estructura de la fibra muscular.

1.15. Preparats de carn: la carn fresca, inclosa la carn que ha estat trossejada, a la qual se li han afegit productes alimentaris, condiments o additius, o que ha estat sotmesa a transformacions que no són suficients per alterar l'estructura interna de la fibra muscular ni, per tant, per eliminar les característiques de la carn fresca.

1.16. Escorxador: l'establiment on se sacrifiquen i feinegen els animals la carn dels quals està destinada al consum humà.

1.17. Planta d'especejament: l'establiment utilitzat per desossar o especejar la carn.

1.18. Establiment de manipulació de caça: tot establiment en què es prepara la caça i la carn de caça després de caçar-la per posar-la a la venda.

1.19. Ratites: aus corredores, corresponents a les espècies *Struthio camelus*, *Dromaius novaehollandiae*, *Rhea americana*, *Apteryx australis* i *Casuaris casuaris*.

2. Mol·luscs bivalves vius

2.1. Mol·luscs bivalves: els mol·luscs lamel·libranquis que s'alimenten per filtració.

2.2. Biotoxines marines: les substàncies tòxiques acumulades en els mol·luscs bivalves, en particular amb motiu de la ingestió de plàncton que contingui les toxines esmentades.

2.3. Condicionament: l'emmagatzematge de mol·luscs bivalves procedents de zones de producció, centres de depuració o centres d'expedició de classe A, en tancs o en qualsevol altra instal·lació que contingui aigua de mar neta o en zones naturals, per netejar-los de sorra, fang o llim, per preservar o millorar-ne les qualitats organolèptiques i per garantir que estiguin en un bon estat de vitalitat abans d'envasar-los o embalar-los.

2.4. Recol·lector: tota persona física o jurídica que recull mol·luscs bivalves vius per un o altre mitjà en una zona de recol·lecció, per a la manipulació i entrada al mercat.

2.5. Zona de producció: les zones marítimes, de llacunes o d'estuaris on es trobin bancs naturals o zones de cultiu de mol·luscs bivalves i on es recol·lectin mol·luscs bivalves vius.

2.6. Zona de reinstal·lació: les zones marítimes, de llacunes o d'estuaris clarament delimitades i senyalitzades per boies, pals o qualsevol altre material fix, exclusivament destinades a la depuració natural de mol·luscs bivalves vius.

2.7. Centre d'expedició: tot establiment terrestre o flotant en què es reben, condicionen, renten, calibren, envasen i embalen mol·luscs bivalves vius aptes per al consum humà.

2.8. Centre de depuració: l'establiment que disposa de tancs alimentats amb aigua de mar neta en què es mantenen els mol·luscs bivalves vius durant el temps necessari per reduir la contaminació amb l'objectiu de fer-los aptes per al consum humà.

2.9. Reinstal·lació: el trasllat de mol·luscs bivalves vius a zones marítimes, de llacunes o d'estuaris durant el temps necessari per reduir les substàncies contaminants amb l'objectiu de fer-los aptes per al consum humà. Aquesta operació no inclou l'operació específica de trasllat de mol·luscs bivalves a zones més adequades per al seu creixement o engruixament posteriors.

3. Productes de la pesca

3.1. Productes de la pesca: tots els animals marins o d'aigua dolça (excepte els mol·luscs bivalves vius, els equinoderms vius, els tunicats vius i els gasteròpodes marins vius, com també tots els

mamífers, rèptils i granotes), ja siguin salvatges o de cria, incloses totes les formes, les parts i els productes comestibles d'aquests animals.

3.2. Buc factoria: qualsevol buc a bord del qual se sotmeten els productes de la pesca a una o diverses de les operacions següents abans de l'envasament o l'embalatge i, si esdevé necessari, de la refrigeració o la congelació: filetejat, tall en rodanxes, pelat, separació de les valves o de la carcanada, picat o transformació.

3.3. Buc congelador: qualsevol buc a bord del qual s'efectua la congelació dels productes de la pesca, precedida, si esdevé necessari, de feines de preparació com ara el sagnat, l'escapçada, l'evisceració i l'extracció de les aletes, i seguida, si cal, de l'envasament o l'embalatge.

3.4. Producte de la pesca separat mecànicament: qualsevol producte obtingut de l'extracció de la carn dels productes de la pesca amb mitjans mecànics que provoquen la pèrdua o l'alteració de l'estructura de la fibra muscular.

3.5. Productes de la pesca frescos: els productes de la pesca sense transformar, sencers o preparats, inclosos els productes embalatges al buit o en atmosfera modificada, que no s'hagin sotmès a cap tractament diferent de la refrigeració per garantir-ne la conservació.

3.6. Productes de la pesca preparats: els productes de la pesca sense transformar que s'hagin sotmès a una operació que n'afecti la integritat anatòmica, com ara l'evisceració, l'escapçada, el tall en rodanxes, el filetejat i el picat.

4. Llet i calostre

4.1. Llet crua: la llet produïda per la secreció de la glàndula mamària d'animals d'abast que no hagi estat escalfada a una temperatura superior a 40°C ni sotmesa a un tractament d'efecte equivalent.

4.2. Explotació productora de llet: l'establiment que disposa d'un o més animals de renda per produir llet amb la intenció de posar-la al mercat com a aliment.

4.3. Calostre: el líquid ric en anticossos i minerals, i que procedeix de la producció de llet crua, secretat per les glàndules mamàries d'animals productors de llet

entre el tercer i el cinquè dia després del part.

4.4. Productes a base de calostre: els productes transformats procedents de la transformació de calostre o d'una nova transformació dels dits productes transformats.

5. Ous

5.1. Ous: els ous amb closca –excloent-hi els cascats, incubats o cuits– d'aus de cria aptes per al consum humà directe o per a la preparació d'ovoproductes.

5.2. Ou líquid: el contingut de l'ou no transformat després de treure'n la closca.

5.3. Ous esquerdats: els ous amb la closca esquerpada, amb les membranes intactes.

5.4. Ous trencats: els ous que presenten trencaments tant de la closca com de les membranes, i que donen lloc a l'exposició del contingut;

5.5. Ous industrials: els ous no destinats al consum.

5.6. Estoig: l'envàs que conté els ous de les categories A o B, exclosos els embalatges per al transport i els contenidors d'ous industrials;

5.7. Venda d'ous a granel: la posada en venda en un establiment de remesa directa, d'ous sense estoig.

5.8. Lot: els ous, en estoigs o a granel, procedents d'un mateix establiment de producció o centre d'embalatge, situats en un mateix lloc, en els mateixos estoigs o a granel, amb la mateixa data de posta, de duració mínima o d'embalatge, un mateix sistema de cria i, en el cas dels ous classificats, una mateixa categoria de qualitat i de pes;

5.9. Centre d'embalatge: l'establiment on es calibren els ous per pes i qualitat;

5.10. Reembalatge: el trasllat físic dels ous a un altre estoig o el marcatge nou d'un estoig que contingui ous.

6. Cuixes de granota i cargols

6.1. Cuixes de granota: la part posterior del cos seccionat transversalment per darrere de les extremitats anteriors, l'evisceració i l'escorxament, de l'espècie Granota (família dels Rànids).

6.2. Cargols: els gasteròpodes terrestres de les espècies *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i de les espècies pertanyents a la família dels Acatínids.

7. Productes transformats

7.1. Productes carnis: els productes transformats resultants de la transformació de la carn o de la nova transformació d'aquests productes transformats, de manera que la superfície de tall mostri que el producte ha deixat de posseir les característiques de la carn fresca.

7.2. Productes lactis: els productes transformats com a resultat de la transformació de llet crua, o de la transformació subsegüent d'aquests productes transformats.

7.3. Ovoproductes: els productes transformats resultants de la transformació d'ous, de diversos components o barreges d'ous, o de la transformació subsegüent d'aquests productes transformats.

7.4. Productes de la pesca transformats: productes transformats resultants de la transformació de productes de la pesca o de la nova transformació d'aquests productes transformats.

7.5. Greixos animals fosos: els greixos obtinguts per fosa mitjançant tractament tèrmic de la carn (inclosos els ossos) i destinats al consum humà.

7.6. Llardons: els residus proteics de la fosa de greixos, després de la separació parcial del greix i l'aigua.

7.7. Gelatina: la proteïna natural, soluble, gelificant o no, obtinguda mitjançant hidròlisi parcial de col·lagen produït a partir d'ossos, pells, tendons i nervis d'animals.

7.8. Col·lagen: el producte a base de proteïna obtingut a partir d'ossos, pells, tendons i nervis d'animals i fabricat de conformitat amb les disposicions pertinents d'aquest Reglament.

7.9. Estòmacs, bufetes i intestins tractats: els estòmacs, les bufetes i els intestins que hagin estat sotmesos a tractaments com el salatge, l'escalfament i l'assecatge després d'haver-los extret i després de netejar-los.

8. Altres definicions

8.1. Productes d'origen animal:

- els aliments d'origen animal, inclo-ses la mel i la sang;

- els mol·luscs bivalves vius, els equi-noderms vius, els tunicats vius i els gasteròpodes marins vius destinats al consum humà,

i

- altres animals destinats a ser prepa-rats amb l'objectiu de subministrar-los vius al consumidor final.

8.2. Mercat a l'engròs: una empresa del sector alimentari integrada per diverses unitats independents que comparteixen instal·lacions i seccions comunes en què els productes alimentaris es venen als operadors d'empresa alimentària.

Annex II

Requisits relatius a diversos productes d'origen animal

Secció primera. Marcatge d'identificació

1. Els punts 1, 2 i 4 de l'apartat A, els punts 1 i 3 de l'apartat B i els punts 1, 2 i 3 de l'apartat C d'aquesta secció són igualment aplicables als establiments de remesa indirecta en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

2. Quan esdevingui necessari, de conformitat amb el que es disposa als articles 5 i 6, i sense perjudici del que es disposa a l'annex III, els operadors d'empresa alimentària han de garantir la fixació d'una marca d'identificació en els productes d'origen animal, de conformitat amb les disposicions següents:

A. Fixació de la marca d'identificació

1. La marca d'identificació s'ha de fixar abans que el producte abandoni l'establiment de producció.

2. No obstant això, serà necessari fixar una nova marca en un producte si es desembala o desenvasa o si se sotmet a una nova transformació en un altre establiment, i en aquest cas la nova marca

ha d'indicar el número d'autorització de l'establiment en què tinguin lloc aquestes operacions.

3. No cal la marca d'identificació per als ous respecte dels quals l'annex III secció desena estableixi requisits relatius a l'etiquetatge o marcatge.

4. Els operadors d'empresa alimentària han de comptar, de conformitat amb l'article 12 del Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, amb sistemes i procediments per identificar els operadors d'empresa alimentària dels quals han rebut i als quals han lliurat productes d'origen animal.

B. Forma de la marca d'identificació

1. La marca ha de ser llegible i indeleble, i els seus caràcters, fàcilment desxifrables. S'ha de fixar de manera que quedi clarament visible per a les autoritats competents.

2. La marca ha d'indicar el nom del país en què estigui situat l'establiment, que pot figurar amb totes les lletres o abreujat en un codi de dues lletres, de conformitat amb la norma ISO corresponent.

Per al Principat d'Andorra aquest codi de dues lletres és el següent: AD.

Per als països de la Comunitat Europea, aquests codis són els següents: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE i UK.

Els operadors d'empresa alimentària poden seguir utilitzant, fins que s'acabin o hagin de ser substituïts, existències i equips que havien encarregat abans de l'entrada en vigor d'aquest Reglament.

3. La marca ha d'indicar el número d'autorització de l'establiment. En el cas d'establiments que elaborin productes alimentaris als quals no s'apliqui, l'operador de l'empresa alimentària pot establir la mateixa marca d'identificació en ambdós tipus de productes alimentaris.

4. La marca ha de tenir forma oval i ha de contenir les sigles CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK o WE.

Aquestes sigles no s'inclouran a les marques fixades en productes importats

procedents d'establiments no pertanyents a països de la Comunitat Europea.

C. Mètode de marcatge

1. Depenent del tipus de presentació de cada producte d'origen animal, la marca es pot fixar directament en el producte, en l'envàs o l'embalatge, o bé ser estampada en una etiqueta fixada a qualsevol dels tres. La marca pot consistir també en una etiqueta inamovible de material resistent.

2. En el cas dels embalatges que continguin carn espedejada o despulls, la marca s'ha de fixar a una etiqueta subjecta a l'embalatge, o s'ha d'estampar en l'embalatge, de tal manera que quedi destruïda quan s'obri. Això no cal, però, si el procés d'obertura destrueix l'embalatge. Quan l'envàs ofereixi la mateixa protecció que l'embalatge, l'etiqueta es pot col·locar a l'envàs.

3. Quan els productes d'origen animal s'introdueixin en contenidors de transport o en grans embalatges i es destinin a la manipulació posterior, la transformació, l'envasament i l'embalatge en un altre establiment, la marca pot ser fixada en la superfície exterior del contenidor o embalatge.

4. En el cas dels productes d'origen animal líquids, granulars o en pols transportats en grans quantitats, com també dels productes de la pesca transportats en grans quantitats, la marca d'identificació no és necessària si la documentació que l'acompanya conté la informació indicada en els punts 2, 3 i, si escau, 4 de l'apartat B d'aquesta secció.

5. Quan els productes d'origen animal siguin posats al mercat en embalatges destinats al subministrament directe al consumidor final, n'hi ha prou de fixar la marca únicament a l'exterior de l'embalatge esmentat.

6. Quan la marca s'apliqui directament als productes d'origen animal, els colors utilitzats han de ser autoritzats, de conformitat amb les normes comunitàries per a l'ús de substàncies colorants en els productes alimentaris.

Secció segona. Objectius dels procediments d'APPCC

1. Els operadors d'empresa alimentària que exploten escorxadors han de

garantir que els procediments que han establert de conformitat amb el que es disposa a l'article 5 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments compleixen els requisits la necessitat dels quals hagi quedat demostrada per les anàlisis de perill, com també els requisits específics enumerats en el punt 2.

2. Els procediments han de garantir que cada animal o, quan escaigui, cada lot d'animals que s'accepti en els locals de l'establiment:

- a) hagi estat convenientment identificat;
- b) vagi acompanyat de la informació pertinent de la seva explotació de procedència a què es refereix la secció tercera;
- c) no procedeixi d'una explotació o d'una zona subjectes a una prohibició de desplaçament o una altra restricció per motius de sanitat animal o pública, excepte quan l'autoritat competent ho permeti així;
- d) estigui net;
- e) tingui bona salut, en la mesura en què pugui jutjar-ho així l'operador d'empresa alimentària;
- f) estigui, en arribar a l'escorxador, en un estat satisfactori pel que fa al benestar.

3. En cas que no es compleixi algun dels requisits enumerats en el punt 2, l'operador d'empresa alimentària ha de notificar-ho al veterinari oficial i prendre les mesures oportunes.

Secció tercera. Informació sobre la cadena alimentària

Els operadors d'empresa alimentària que explotin escorxadors han de, en cas necessari, sol·licitar, rebre, verificar i intervenir en la informació sobre la cadena alimentària, tal com figura en aquesta secció en relació amb tots els animals, diferents de la caça silvestre, que s'hagin enviat o que s'enviaran a l'escorxador.

1. Els operadors dels escorxadors no han d'acceptar animals en els locals de l'escorxador a menys que hagin sol·licitat i rebut la informació sobre la cadena alimentària corresponent continguda en els registres de l'explotació de procedència,

de conformitat amb el que es disposa al Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

2. Els operadors dels escorxadors han de rebre la informació esmentada almenys 24 hores abans de l'arribada dels animals a l'escorxador, excepte en les circumstàncies esmentades en el punt 7.

3. La informació de la cadena alimentària esmentada en el punt 1 ha d'incloure, en particular:

- a) la situació de l'explotació de procedència o la situació regional pel que fa a la salut animal;
- b) l'estat de salut dels animals;
- c) els medicaments veterinaris o altres tractaments administrats als animals durant un període adequat i amb un temps d'espera superior a zero, juntament amb les dates de l'administració i els terminis de retirada;
- d) l'aparició de malalties que puguin afectar la innocuïtat de la carn;
- e) els resultats, sempre que siguin pertinents per protegir la salut pública, les anàlisis efectuades sobre mostres preses als animals i altres mostres recollides per diagnosticar les malalties que puguin afectar la innocuïtat de la carn, incloses les mostres preses en el marc de la vigilància i el control de les zoonosis i els residus;
- f) qualsevol informe pertinent relacionat amb precedents inspeccions *ante mortem* i *post mortem* en animals procedents de la mateixa explotació de procedència, inclosos, en particular, els informes del veterinari oficial;

g) dades de producció, quan puguin indicar la presència de malalties,

i

h) el nom i l'adreça del veterinari que atén normalment l'explotació de procedència.

4. a) Malgrat això, no és necessari que els operadors dels escorxadors rebin:

- i) la informació esmentada a les lletres a), b), f) i h) del punt 3 si l'operador ja és conscient de la informació esmentada (per exemple, mitjançant un acord permanent

o un sistema d'assegurança de la qualitat),

o

ii) la informació a què es fa referència a les lletres a), b), f) i g) del punt 3 si el productor declara que no hi ha informació pertinent que s'hagi de notificar.

b) No cal facilitar la informació com un extracte textual dels registres de l'explotació de procedència. Es pot aportar per mitjà d'intercanvi de dades electròniques o com una declaració normalitzada firmada pel productor.

5. Els operadors d'empresa alimentària que decideixin acceptar animals en els locals de l'escorxador després d'avaluar la informació corresponent sobre la cadena alimentària han de donar una còpia de la informació al veterinari oficial sense dilació i, excepte en les circumstàncies esmentades al punt 7, com a mínim 24 hores abans de l'arribada de l'animal o del lot. L'operador d'empresa alimentària ha de notificar al veterinari oficial qualsevol informació que plantegi inquietud pel que fa a la salut abans de la inspecció *ante mortem* de l'animal de què es tracti.

6. Quan els animals arribin a l'escorxador sense la informació sobre la cadena alimentària, l'operador ha de notificar-ho immediatament al veterinari oficial. El sacrifici de l'animal no pot tenir lloc fins que el veterinari oficial ho permeti.

7. Si l'autoritat competent ho permet així, la informació sobre la cadena alimentària pot acompanyar a l'escorxador als animals a què es refereix, sense necessitat que arribi almenys 24 hores abans, en el cas de:

a) animals porcíns, aus de corral o caça de cria que hagin estat sotmesos a una inspecció *ante mortem* en l'explotació de procedència, si els acompanya un certificat firmat pel veterinari en què declari que ha examinat els animals a l'explotació i els ha trobat sans;

b) solípedes domèstics;

c) animals que hagin estat sotmesos a un sacrifici d'urgència, si els acompanya una declaració firmada pel veterinari en què es registri el resultat favorable de la inspecció *ante mortem*,

id) animals que no es lliurin directament a partir de l'explotació de procedència de l'escorxador. Els operadors dels escorxadors han d'avaluar la informació pertinent. Si accepten els animals per al sacrifici, han de subministrar els documents esmentats a les lletres a) i c) al veterinari oficial. El sacrifici de l'animal no pot tenir lloc fins que el veterinari ho permeti.

8. L'operador d'empresa alimentària ha de comprovar el passaport que acompanyi el solípede domèstic per assegurar-se que l'animal està destinat al sacrifici per al consum humà. Si accepta l'animal per al sacrifici, l'operador ha de subministrar aquest passaport al veterinari oficial.

Annex III

Requisits específics

Secció primera. Carn d'ungulats domèstics

El capítol III, el capítol V i el punt 5 del capítol VII són igualment aplicables als establiments de remesa indirecta en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

Capítol I. Transport dels animals vius a l'escorxador

Els operadors d'empresa alimentària que transportin animals vius a l'escorxador han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Durant la recollida i el transport, els animals han de ser manipulats amb cura de manera que se'ls evitin patiments innecessaris.

2. Els animals que presentin símptomes de malaltia i els qui procedeixin de grups de què es conegui la contaminació amb agents de risc per a la salut pública únicament poden ser transportats a l'escorxador quan ho autoritzi l'autoritat competent.

Capítol II. Requisits per als escorxadors

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que la construcció, la distribució i l'equipament dels escorxadors on se sacrifiquen ungulats domèstics compleixin els requisits següents:

1. a) Els escorxadors han de disposar d'estables adequats i higiènics o, si el clima ho permet, de corrals d'espera que siguin fàcils de netejar i desinfectar. Aquestes instal·lacions han d'estar equipades per abeurar els animals i, si cal, alimentar-los. L'evacuació d'aigües residuals no ha d'afectar la seguretat dels aliments.

b) Els escorxadors han de disposar, per als animals malalts o que se sospiti que ho estan, d'instal·lacions independents amb pany, o, si el clima ho permet, de corrals, que comptin amb una evacuació independent i es trobin emplaçats de tal manera que s'impedeixi la contaminació de la resta d'animals, a menys que l'autoritat competent consideri que aquestes instal·lacions resulten innecessàries.

c) Les dimensions dels estables i els corrals ha de garantir el benestar dels animals. La distribució interior ha de facilitar les inspeccions *ante mortem*, inclosa la identificació dels animals o grups d'animals.

2. Amb l'objectiu d'evitar els riscos de contaminació de la carn, els escorxadors han de:

a) disposar d'una quantitat suficient de sales que siguin adequades per a les tasques que s'hagin d'efectuar;

b) disposar d'una sala independent per buidar i netejar els estòmacs i budells, a menys que l'autoritat competent autoritzi, per a cada cas particular, que dins d'un escorxador concret aquestes operacions es portin a terme en diferents moments;

c) garantir la separació, en l'espai i el temps, de les operacions següents:

i) l'atordiment i el sagnat,

ii) en el cas dels porcs, l'escaldat, el depilat, el raspament i el cremat,

iii) l'evisceració i el feinejat posterior,

iv) la manipulació dels budells un cop nets,

v) la preparació i la neteja d'altres despulles, en particular la manipulació dels caps escorxats, quan aquesta operació no es porti a terme en la cadena de sacrifici,

vi) l'embalatge de les despulles,

i vii) l'expedició de la carn;

d) disposar d'instal·lacions que impedeixen tot tipus de contacte entre la carn i el terra, parets i elements de la instal·lació,

i e) disposar de cadenes de sacrifici dissenyades de manera que (quan estiguin en funcionament) permetin un avenç constant del procés i n'impedeixin la contaminació entre les diverses parts; quan a les mateixes instal·lacions funcioni més d'una cadena de sacrifici, s'hi ha d'establir la separació adequada per evitar que es contaminin entre elles.

3. Han de disposar d'instal·lacions per desinfectar les eines amb aigua calenta, a una temperatura no inferior a 82 °C, o d'un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

4. L'equip destinat al rentat de mans del personal que manipuli la carn sense embalar ha de tenir aixetes per impedir la difusió de la contaminació.

5. Han de disposar d'instal·lacions amb pany per a l'emmagatzematge frigorífic de la carn retinguda i instal·lacions independents amb pany per a l'emmagatzematge de la carn declarada no apta per al consum humà.

6. Hi ha d'haver un lloc independent, amb instal·lacions adequades, per a la neteja, el rentat i la desinfecció dels mitjans de transport de bestiar. No obstant això, els escorxadors no han de disposar d'aquests llocs i instal·lacions si ho autoritza l'autoritat competent i hi ha llocs i instal·lacions propers oficialment autoritzats.

7. Ha de disposar d'instal·lacions que puguin tancar-se amb clau reservades per al sacrifici dels animals que estiguin malalts o que se sospiti que ho estan. Aquestes instal·lacions no són indispensables si el sacrifici té lloc en altres establiments que estiguin autoritzats per a aquesta finalitat per l'autoritat competent o s'efectua en acabar el torn normal de les operacions de sacrifici.

8. En cas que els fems i el contingut del tub digestiu s'emmagatzemin als escorxadors, ha de tenir una zona o lloc especial per a aquesta finalitat.

9. Han de disposar d'una instal·lació adequadament equipada i que es pugui tancar amb clau o, en cas necessari, d'espai per a ús exclusiu del servei veterinari.

Capítol III. Requisits per a les plantes d'especejament

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que les plantes d'especejament on es manipula la carn d'ungulats domèstics:

1. estiguin construïdes de manera que s'eviti la contaminació de la carn, en particular:

a) permetent un avenç constant de les operacions,

o b) garantint una separació entre els diferents lots de producció;

2. disposin de sales per emmagatzemar per separat la carn embalada i la carn sense embalar, a menys que l'emmagatzematge tingui lloc en moments diferents o de manera tal que el material d'embalatge i el tipus d'emmagatzematge no puguin constituir fonts de contaminació de la carn;

3. tinguin sales per a les operacions d'especejament que garanteixin el compliment dels requisits enunciats en el capítol V d'aquest annex;

4. disposin d'un equip per al rentat de mans amb aixetes per impedir la difusió de la contaminació, per a ús del personal que manipuli la carn sense embalar, i 5. disposin d'instal·lacions per desinfectar les eines amb aigua calenta, a una temperatura no inferior a 82°C, o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

Capítol IV. Higiene per al sacrifici

Els operadors d'empresa alimentària que explotin escorxadors on se sacrifiquin ungulats domèstics han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Un cop arribats a l'escorxador, els animals han de ser sacrificats sense demora innecessària. Malgrat això, quan ho requereixi el seu benestar, se'ls ha de donar un temps de descans abans del sacrifici.

2. a) La carn d'animals que no siguin els especificats a les lletres b) i c) no es pot destinar al consum humà quan

aquests animals hagin mort per causes diferents del sacrifici a l'escorxador.

b) En el local de sacrifici només es poden introduir animals vius pendents de ser sacrificats, amb l'excepció de:

i) els animals sacrificats d'urgència fora de l'escorxador, d'acord amb el que es disposa al capítol VI d'aquest annex,

ii) els animals sacrificats en el lloc de producció, d'acord amb la secció tercera d'aquest annex, iii) la caça silvestre, de conformitat amb el capítol II de la secció quarta d'aquest annex.

c) La carn dels animals que se sacrifiquin després de patir un accident en un escorxador només pot ser destinada al consum humà en cas que, en inspeccionar l'animal, no es detectin més lesions greus que les causades per l'accident.

3. Qualsevol animal o lot d'animals que s'envii a l'escorxador ha d'estar identificat de manera que se'n pugui conèixer l'origen.

4. Els animals han d'estar nets.

5. Els responsables de l'escorxador han de seguir les instruccions del veterinari designat per l'autoritat competent, de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal, per garantir que la inspecció *ante mortem* de tots els animals que se sacrifiquin s'efectuï en condicions adequades.

6. Un cop els animals s'han introduït al local destinat al sacrifici, aquest procés s'ha de dur a terme sense demora innecessària.

7. Les operacions d'atordiment, sagnat, escorxament, evisceració i altres feines s'han de portar a terme sense tardança, i de manera tal que s'eviti contaminar la carn. En concret:

a) durant el sagnat, la tràquea i l'esòfag han de romandre intactes, excepte en el cas dels sacrificis efectuats seguint un ritus religiós;

b) en retirar la pell i la llana:

i) cal evitar que la superfície externa de la pell entri en contacte amb la

canal, iii) tampoc no han de tocar la carn els operaris i els equips que tinguin contacte amb aquesta superfície externa;

c) durant l'evisceració i després de l'operació esmentada s'han de prendre mesures per impedir que es vessi el contingut del tub digestiu i garantir que l'operació es realitzi tan aviat com sigui possible després de l'atordiment,

i d) durant l'extracció del braguer, la llet o el calostre no han de contaminar la canal.

8. Cal portar a terme un escorxament complet de la canal i altres parts del cos destinades al consum humà, excepte en el cas dels animals de l'espècie porcina, dels caps dels ovins, caprins i vedells, dels morros i llavis dels bovins i de les potes dels bovins, ovins i caprins. Els caps, inclosos els morros i els llavis, i les potes s'han de manipular de manera que s'eviti la contaminació.

9. En el cas dels animals de l'espècie porcina que no s'escorxin, les cerres s'han de retirar immediatament. El risc de contaminació de la carn per l'aigua d'escaldar s'ha de reduir al mínim. En aquesta operació només es poden utilitzar additius autoritzats. A continuació, s'ha de fer un rentat complet dels animals de l'espècie porcina amb aigua potable.

10. Les canals no poden presentar cap contaminació fecal visible. Les parts visiblement contaminades s'han d'eliminar immediatament mitjançant el retall o per altres mitjans que tinguin un efecte equivalent.

11. Les canals i les despulles no han d'entrar en contacte amb el terra, les parets i els mostradors.

12. Els responsables de l'escorxador han de seguir les instruccions de l'autoritat competent per garantir que la inspecció *post mortem* de tots els animals sacrificats s'efectuï en condicions adequades, de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal.

13. Fins que hagi finalitzat la inspecció *post mortem*, les parts de l'animal

sacrificat que sigui sotmès a la inspecció esmentada han de:

- a) poder ser reconegudes com a pertanyents a una canal determinada,
- i b) romandre fora de contacte d'altres canals, despulls o vísceres, inclosos els animals que hagin estat sotmesos a la inspecció *post mortem*.

No obstant això, sempre que no presenti cap lesió patològica, el penis pot ser amputat i deixat de banda automàticament.

14. Cal retirar la coberta de greix dels dos ronyons. En el cas dels bovins i porcins i dels solípedes, també s'ha de retirar la càpsula perirenal.

15. Quan, abans de concloure la inspecció *post mortem*, es recullin en un mateix recipient la sang o les despulls de diversos animals, el contingut complet del recipient s'ha de declarar no apte per al consum humà en cas que la canal d'un o diversos d'aquests animals sigui declarada no apta per al consum esmentat.

16. Després de la inspecció *post mortem*:

- a) les amígdals dels bovins, els porcins i els solípedes s'han d'extirpar higiènicament;
- b) les parts no aptes per al consum humà s'han de retirar com més aviat millor de la zona neta de l'establiment;
- c) la carn retinguda o declarada no apta per al consum humà i les despulls no comestibles no han d'entrar en contacte amb la carn que s'hagi declarat apta per a aquest consum,
- i d) amb l'excepció dels ronyons, les vísceres o les parts de vísceres que encara romanguin en la canal han de ser retirades tan aviat com sigui possible en la seva totalitat, a menys que l'autoritat competent n'autoritzi el contrari.

17. Un cop conclusos el sacrifici i la inspecció *post mortem*, la carn ha de ser emmagatzemada de conformitat amb les disposicions del capítol VII d'aquest annex.

18. Quan es destinin a una transformació ulterior:

- a) els estòmacs han de ser escaldats o rentats;
- b) els intestins han de ser buidats i rentats;
- c) els caps i les potes han de ser escorxats o escaldats i depilats.

19. Quan un establiment estigui autoritzat per sacrificar diverses espècies o manipular canals de caça de cria i de caça silvestre, s'han de prendre les precaucions necessàries per evitar qualsevol tipus de contaminació d'una o l'altra categoria, i s'han de separar en el temps o en l'espai les operacions destinades a cada espècie. De la mateixa manera, cal disposar d'instal·lacions independents per rebre i emmagatzemar les canals sense escorxar de caça de cria sacrificada en l'explotació i la caça silvestre.

20. En cas que l'escorxador no disposi d'instal·lacions amb pany reservades per sacrificar animals malalts o sospitosos d'estar-ho, les instal·lacions utilitzades per sacrificar els dits animals s'han de netejar, rentar i desinfectar sota la supervisió oficial abans de tornar a començar amb sacrificis d'altres animals.

Capítol V. Higiene per a l'especejament i el desossat

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que l'especejament i el desossament es portin a terme de conformitat amb els requisits següents:

1. Als escorxadors es poden dividir les canals d'ungulats domèstics en mitges canals o en quarts, i les mitges canals en un màxim de tres talls grossos. Qualsevol altra operació de tall i desossament s'ha d'efectuar en una planta d'especejament.

2. Les operacions a què se sotmeti la carn s'han d'organitzar de tal manera que s'impedeixi o es redueixi al mínim la contaminació. Amb aquesta finalitat, els operadors d'empresa alimentària han de garantir, en particular, el següent:

- a) la carn que hagi de ser especejada s'ha d'anar introduint en les instal·lacions previstes per a aquest efecte a mesura que es necessiti;
- b) durant les operacions d'especejament, desossament, retall, tall en rodanxes, tall en daus, envasament i embalatge, la carn s'ha de mantenir

a una temperatura no superior a 3°C pel que fa a les despulls i a 7°C pel que fa a la resta de la carn, amb una temperatura ambient no superior a 12°C o un sistema alternatiu d'efectes equivalents,

i c) quan l'establiment tingui autoritzat l'especejament de carn de diverses espècies animals, s'han de prendre les precaucions necessàries per evitar qualsevol contaminació creuada, separant, quan calgui, en el temps o en l'espai, les operacions destinades a cada espècie.

3. Tanmateix, la carn pot ser especejada abans que s'arribi a la temperatura a què es fa referència a la lletra b) del punt 2, de conformitat amb el punt 3 del capítol VII d'aquest annex.

4. La carn també es pot desossar i especejar abans que s'arribi a la temperatura a què es fa referència a la lletra b) del punt 2 quan la sala d'especejament estigui situada en el mateix lloc que les dependències de l'escorxador. En aquest cas, la carn ha de ser traslladada a la sala d'especejament directament des de les dependències de l'escorxador, o bé després d'un temps d'espera en una sala de refrigeració o de refredament. Immediatament després de ser especejada i, quan s'escaigui, embalada, la carn ha de ser refrigerada a la temperatura indicada a la lletra b) del punt 2.

Capítol VI. Sacrifici d'urgència fora de l'escorxador

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que la carn d'ungulats domèstics que hagin estat sacrificats de manera urgent fora de l'escorxador només pugui ser utilitzada per al consum humà si es compleixen els requisits següents:

1. Es tracti d'un animal que, tot i que està sa, ha patit un accident que n'impedeix el transport a l'escorxador atenent el seu benestar.

2. Un veterinari hagi efectuat una inspecció *ante mortem* de l'animal.

3. L'animal sacrificat i sagnat s'ha hagut de transportar a l'escorxador en condicions higièniques satisfactòries i sense demora injustificada. L'atordiment, sacrifici posterior i sagnat, així com l'extracció de l'estómac i els budells, pot efectuar-se

sobre el terreny sempre que ho faci personal qualificat i sempre sota supervisió del veterinari. Qualsevol víscera extreta ha d'acompanyar l'animal sacrificat fins a l'escorxador i s'ha d'identificar com a pertanyent a l'animal.

4. Si transcorren més de dos (2) hores entre el sacrifici i l'arribada a l'escorxador, l'animal s'ha de refrigerar. Si les condicions climàtiques ho permeten, no és necessari el refredament actiu.

5. Ha d'acompanyar l'animal sacrificat a l'escorxador una declaració de l'operador d'empresa alimentària que l'hagi criat on consti la identitat de l'animal i, quan escaigui, els medicaments veterinaris o altres tractaments administrats a l'animal, les dates de l'administració i els temps d'espera.

6. Ha d'acompanyar l'animal sacrificat a l'escorxador una declaració del veterinari on consti el resultat favorable de la inspecció *ante mortem*, la data, l'hora i el motiu del sacrifici d'urgència i l'índole del tractament que, si ha calgut, el veterinari ha administrat a l'animal.

7. L'animal sacrificat ha hagut d'estar declarat apte per al consum humà després de la inspecció *post mortem* efectuada a l'escorxador de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal, inclosa qualsevol prova addicional necessària en cas de sacrifici d'urgència.

8. Els operadors d'empresa alimentària han de seguir totes les instruccions que, en relació amb l'ús de la carn, pugui donar el veterinari oficial després de la inspecció *post mortem*.

9. Els operadors d'empresa alimentària no poden posar al mercat la carn d'animals que hagin estat sacrificats de manera urgent a menys que porti una marca sanitària especial que no es pugui confondre amb la marca sanitària prevista en el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal ni amb la marca d'identificació prevista en la secció primera de l'annex II d'aquest Reglament. La carn d'aquest tipus només es pot comercialitzar en territori andorrà, de conformitat amb la legislació pertinent.

Capítol VII. Emmagatzematge i transport

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que l'emmagatzematge i el transport de la carn d'ungulats domèstics es porti a terme de conformitat amb els requisits següents.

1. a) Excepte disposicions contràries expresses, la inspecció *post mortem* ha d'anar immediatament seguida d'una refrigeració a l'escorxador per garantir una temperatura de tota la carn no superior a 3°C en el cas de les despulls i a 7°C en altres tipus de carn, i seguir a aquest efecte una corba de refredament que garanteixi un descens ininterromput de la temperatura. Malgrat això, la carn pot ser especejada i desossada durant la refrigeració, de conformitat amb el punt 4 del capítol V d'aquest annex.

b) Durant les operacions de refrigeració, hi ha d'haver la ventilació necessària per impedir que es produeixi condensació en la superfície de la carn.

2. La carn ha d'assolir la temperatura establerta al punt 1 i romandre a la temperatura esmentada durant l'emmagatzematge.

3. La carn ha d'assolir la temperatura establerta en el punt 1 abans de ser transportada i romandre a la temperatura esmentada durant el transport. Tanmateix, el transport també es pot efectuar quan ho autoritzi l'autoritat competent per possibilitar l'elaboració de productes específics, sempre que:

a) el transport s'efectuï de conformitat amb els requisits que l'autoritat competent estipuli per al transport des d'un establiment determinat a un altre, i b) la carn surti immediatament de l'escorxador, o d'una sala d'especejament emplaçada en el mateix lloc que les dependències de l'escorxador, i el transport no duri més de 2 hores.

4. Quan es pretengui congelar carn, s'ha de fer immediatament. Malgrat això, quan calgui, s'ha de deixar transcórrer un temps d'estabilització abans de procedir a la congelació.

5. La carn sense embalar s'ha d'emmagatzemar i transportar per separat de la carn embalada, a menys que

l'emmagatzematge o el transport tinguin lloc en moments diferents o s'efectuïn de manera tal que el material embalat i la manera d'emmagatzemar-lo no puguin provocar la contaminació de la carn.

Secció segona. Carn d'aus de corral i lagomorfs

El capítol III i el capítol V són igualment aplicables als establiments de remesa indirecta en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

Capítol I. Transport dels animals vius a l'escorxador

Els operadors d'empresa alimentària que transportin animals vius a l'escorxador han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Durant la recollida i el transport, els animals vius han de ser manipulats amb cura amb la intenció d'evitar-los patiments innecessaris.

2. Els animals que presentin símptomes de malaltia o que procedeixin de grups dels quals se'n conegui la contaminació amb agents de risc per a la salut pública només es poden transportar a l'escorxador quan ho autoritzi l'autoritat competent.

3. Les gàbies que s'hagin fet servir per enviar els animals a l'escorxador i, quan escaigui, els mòduls, han d'estar fabricats d'un material anticorrosiu que sigui fàcil de netejar i desinfectar. Immediatament després de la desocupació i, en cas necessari, abans de la reutilització, tot l'equip usat per a la recollida i el lliurament dels animals vius s'ha de netejar i desinfectar.

Capítol II. Requisits per als escorxadors

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que la construcció, la distribució i l'equipament dels escorxadors on se sacrifiquen aus de corral o lagomorfs compleixin els requisits següents:

1. Cal que disposin d'una sala o un altre espai cobert per rebre els animals i fer la inspecció *ante mortem*.

2. Amb l'objectiu d'evitar els riscos de contaminació de la carn, els escorxadors han de:

a) disposar d'una quantitat suficient de sales que siguin adequades per a les tasques que s'hi hagin d'efectuar;

b) disposar de sales independents per a l'evisceració i feina posterior, inclosa l'addició de condiments a les canals senceres d'au, a menys que l'autoritat competent autoritzi, per a cada cas concret, que dins d'un escorxador en particular aquestes operacions es portin a terme en moments diferents;

c) garantir la separació, en l'espai o en el temps, de les operacions següents:

- i) l'atordiment i el sagnat,
- ii) la plomada o l'escorxament i l'escaldat,
- iii) l'expedició de la carn;

d) disposar d'instal·lacions que impedeixin qualsevol tipus de contacte entre la carn i el terra, parets i elements de la instal·lació,

i e) disposar de cadenes de sacrifici concebudes de manera que (quan estiguin en funcionament) permetin un avenç constant del procés i n'impedeixin la contaminació entre les diferents parts; quan a les mateixes instal·lacions funcioni més d'una cadena de sacrifici, cal establir-hi la separació adequada entre elles per evitar que es contaminin les unes a les altres.

3. Cal que disposin d'instal·lacions per desinfectar les eines amb aigua calenta, a una temperatura no inferior a 82 °C, o d'un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

4. L'equip destinat al rentat de mans del personal que manipuli la carn sense embalar ha de tenir aixetes per impedir la difusió de contaminació.

5. Cal que disposin d'instal·lacions amb pany per a l'emmagatzematge frigorífic de la carn retinguda i instal·lacions independents amb pany per a l'emmagatzematge de la carn declarada no apta per al consum humà.

6. Els escorxadors han de tenir un espai independent, amb instal·lacions adequades, per a la neteja, el rentat i la desinfecció de:

a) les gàbies i la resta d'equips usats per al transport,

i b) els mitjans de transport.

Aquesta disposició no es obligatòria pel que fa a la lletra b) quan aquestes operacions es facin als voltants del lloc i en unes instal·lacions oficialment autoritzades.

7. Han de disposar d'una instal·lació adequadament equipada i que es pugui tancar amb clau o, si escau, d'un espai per a ús exclusiu del servei veterinari.

Capítol III. Requisits per a les plantes d'especejament

1. Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que les plantes d'especejament on es manipuli la carn d'aus de corral o lagomorfs:

a) estiguin construïdes de manera que s'eviti la contaminació de la carn, concretament:

- i) per permetre un avenç constant de les operacions,
- o ii) per garantir una separació entre els diferents lots de producció;

b) disposin de sales per a l'emmagatzematge per separat de la carn emballada i la carn sense embalar, a menys que l'emmagatzematge tingui lloc en moments diferents o de manera tal que el material d'emballatge i el tipus d'emmagatzematge no puguin ocasionar la contaminació de la carn;

c) tinguin sales d'especejament equipades de manera que garanteixin el compliment dels requisits del capítol V d'aquest annex;

d) disposin d'un equip per al rentat de mans del personal que manipuli la carn sense embalar amb aixetes per impedir la difusió de contaminació, ie) tinguin instal·lacions per desinfectar les eines amb aigua calenta, a una temperatura no inferior a 82 °C, o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

2. Si en una planta d'especejament s'efectuen les operacions següents:

a) evisceració d'oques o ànecs criats per a la producció de foie gras, prèviament atordits, dessagnats i plomats en l'explotació d'engreixament,

o bé

b) evisceració d'aus de corral d'evisceració diferida,

els operadors d'empresa alimentària han de vetllar perquè es disposi de sales independents per a aquest efecte.

Capítol IV. Higiene per al sacrifici

Els operadors d'empresa alimentària que exploten escorxadors on se sacrifiquen aus de corral o lagomorfs han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. a) La carn d'animals diferents dels especificats a la lletra b) no pot ser destinada al consum humà quan aquests animals hagin mort per causes diferents del sacrifici a l'escorxador.

b) Al local del sacrifici només es poden introduir animals vius que hagin de ser sacrificats, amb l'excepció de:

- i) les aus de corral preparades per evisceració diferida, els gansos i els ànecs criats per a la producció de foie gras i les aus que no es considerin domèstiques però que es criïn com a animals domèstics, si s'han sacrificat a l'explotació de conformitat amb el capítol VI; ii) la caça de cria sacrificada en el lloc de producció, d'acord amb la secció tercera,
- i iii) la caça menor silvestre d'acord amb el capítol III de la secció quarta.

2. Els responsables de l'escorxador han de seguir les instruccions de l'autoritat competent per garantir que la inspecció *ante mortem* sigui efectuada en condicions adequades.

3. Quan un establiment estigui autoritzat per sacrificar diferents espècies o la manipular ratites de cria o de caça menor silvestre, s'han de prendre les precaucions necessàries per evitar qualsevol contaminació creuada, separant en el temps o en l'espai les operacions destinades a cada espècie. De la mateixa manera, cal disposar d'instal·lacions independents per a la recepció i l'emmagatzematge de les canals de ratites de cria sacrificades a l'explotació i de la caça menor silvestre.

4. Un cop introduïts els animals al local destinat al sacrifici, s'ha de procedir

a realitzar-lo sense demores innecessàries.

5. Les operacions d'atordiment, sagnat, escorxat o plomada, evisceració i altres feines s'han de portar a terme sense demores innecessàries, per evitar la contaminació de la carn. En especial, s'han de prendre les mesures oportunes per impedir que durant l'evisceració es vessi el contingut del tub digestiu.

6. Els responsables de l'escorxador han de seguir les instruccions de l'autoritat competent amb la intenció de garantir que la inspecció *post mortem* es pugui efectuar en condicions adequades i, en particular, que es pugui portar a terme adequadament la inspecció de les aus de corral sacrificades.

7. Un cop feta la inspecció *post mortem*:

a) les parts no aptes per al consum humà s'han de retirar com més aviat millor de la zona neta de l'establiment;

b) la carn retinguda o declarada no apta per al consum humà i les despulles no comestibles no han d'entrar en contacte amb la carn que s'hagi declarat apta per a aquest consum, ic) amb l'excepció dels ronyons, les vísceres o les parts de vísceres que quedin a la canal han de retirar-se sense demora i, si és possible, totalment, a menys que l'autoritat competent autoritzi una altra cosa.

8. Després de la inspecció i l'evisceració, els animals sacrificats han de ser netejats i refrigerats tan aviat com sigui possible a no més de 4°C, excepte en els casos en què la carn es talli en calent.

9. Quan les canals se sotmetin a un procés de refrigeració per immersió, s'han de respectar les regles següents:

a) s'han de prendre totes les precaucions que calgui per evitar que les canals es puguin contaminar, tenint en compte factors com ara el pes de les canals, la temperatura de l'aigua, el volum i direcció del seu flux i el temps de refrigeració;

b) l'equip s'ha de buidar completament i netejar i desinfectar cada cop que calgui, i com a mínim una vegada al dia.

10. Els animals malalts que se sospiti que ho estan i els sacrificats en aplicació de programes d'eradicació o control de malalties, no han de ser sacrificats a l'establiment, a menys que ho permeti l'autoritat competent. En aquest cas, el sacrifici s'ha d'efectuar sota supervisió oficial i s'han de prendre les mesures oportunes per impedir qualsevol tipus de contaminació. Les instal·lacions s'han de netejar i desinfectar abans de tornar-les a utilitzar.

Capítol V. Higiene durant i després de l'especejament i el desossat

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que l'especejament i el desossament de la carn d'aus de corral i lagomorfs es portin a terme de conformitat amb els requisits següents.

1. Les operacions a què se sotmeti la carn s'han d'organitzar de tal manera que s'impedeixi o es redueixi al mínim la contaminació. Amb aquest objectiu, els operadors d'empresa alimentària han de garantir, en particular, el següent:

a) la carn que s'hagi de trossejar s'ha d'anar introduint en les instal·lacions previstes per a aquesta finalitat a mesura que es necessiti;

b) durant les operacions d'especejament, desossament, retall, tall en rodanxes, tall en daus, envasament i embalatge, cal mantenir la carn a una temperatura no superior a 4°C mitjançant una temperatura ambient no superior a 12°C o un sistema alternatiu d'efectes equivalents, ic) quan l'establiment tingui autoritzat l'especejament de carn de diverses espècies animals, s'han de prendre les precaucions necessàries per evitar qualsevol tipus de contaminació creuada, separant, quan escaigui, en el temps o en l'espai les operacions destinades a cada espècie.

2. Això no obstant, la carn es pot desossar i especejar abans que arribi a la temperatura a què es fa referència a la lletra b) del punt 1 quan la sala d'especejament estigui emplaçada al mateix lloc de les dependències de l'escorxador, a condició que la carn es traslladi a la sala d'especejament:

a) o bé del local del sacrifici directament,

o bé

b) després d'un temps d'espera a la sala de refrigeració o de refredament.

3. Un cop trossejada i, si escau, embalada, la carn ha de ser refrigerada a la temperatura indicada a la lletra b) del punt 1.

4. La carn sense embalar s'ha d'emmagatzemar i transportar per separat de la carn embalada, a menys que l'emmagatzematge o el transport tinguin lloc en moments diferents o s'efectuïn de manera tal que el material d'embalatge i el tipus d'emmagatzematge no puguin ocasionar la contaminació de la carn.

Capítol VI. Sacrifici en l'explotació

Els operadors d'empresa alimentària poden sacrificar les aus de corral a què es refereix la lletra b) del punt 1 del capítol IV únicament quan ho autoritzi l'autoritat competent i de conformitat amb els requisits següents:

1. L'explotació ha de ser sotmesa periòdicament a inspeccions veterinàries.

2. L'operador d'empresa alimentària ha d'informar per anticipat l'autoritat competent de la data i hora del sacrifici.

3. L'explotació ha de disposar de les instal·lacions necessàries per reunir les aus i sotmetre-les a una inspecció *ante mortem* del grup.

4. L'explotació ha de comptar amb instal·lacions adequades perquè el sacrifici de les aus i la manipulació posterior s'efectuïn en condicions higièniques.

5. S'han de complir els requisits sobre benestar dels animals.

6. Les aus sacrificades s'han de transportar a l'escorxador acompanyades per una declaració de l'operador d'empresa alimentària que les hagi criat on constin els medicaments veterinaris o altres tractaments administrats als animals, les dades de l'administració i els temps d'espera, com també la data i l'hora del sacrifici.

7. L'animal sacrificat s'ha de transportar a l'escorxador acompanyat d'un certificat expedat pel veterinari oficial o veterinari autoritzat, de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització

dels controls oficials dels productes d'origen animal.

8. En el cas de les aus de corral criades per a la producció de foie gras, les aus no eviscerades s'han de transportar immediatament, refrigerades si calgués, a un escorxador o una planta d'especejament. S'han d'eviscerar en les 24 hores posteriors al sacrifici sota supervisió de l'autoritat competent.

9. Les aus de corral que es preparen per evisceració diferida en l'explotació productora s'hi poden conservar durant un màxim de 15 dies a una temperatura no superior a 4°C, i s'han d'eviscerar després en un escorxador o en una planta d'especejament situada al mateix territori del Principat d'Andorra.

Secció tercera. Carn de caça de cria

1. Cal aplicar les disposicions de la secció primera a la producció i entrada al mercat de carn de mamífers de caça de cria artiodàctils (Cervidae i Suidae), a menys que l'autoritat competent les consideri inadequades.

2. S'han d'aplicar les disposicions de la secció segona a la producció i entrada en el mercat de carn de ratites. No obstant això, s'han d'aplicar les de la secció primera quan l'autoritat competent ho consideri oportú. Cal utilitzar equips i instal·lacions adequats adaptats a la mida dels animals.

3. No obstant el que es disposa als punts 1 i 2, els operadors d'empresa alimentària poden sacrificar en el lloc d'origen els ratites de cria i ungulats de cria esmentats en el punt 1 amb l'autorització de l'autoritat competent si:

- a) els animals no es poden transportar, per evitar riscos a la persona que els tingui a càrrec seu o per protegir el seu benestar;
- b) el ramat se sotmet periòdicament a una inspecció veterinària;
- c) el propietari dels animals ha presentat la sol·licitud corresponent;
- d) l'autoritat competent ha estat informada per endavant de la data i l'hora del sacrifici dels animals;
- e) l'explotació disposa de sistemes per reunir els animals amb l'objecte

de permetre una inspecció *ante mortem* del grup;

f) l'explotació disposa d'instal·lacions adequades per al sacrifici, el sagnat i, quan s'hagin de plomar ratites, la plomada dels animals;

g) es compleixen els requisits sobre el benestar dels animals;

h) els animals sacrificats i dessagnats són transportats a l'escorxador en condicions higièniques satisfactòries i sense demora injustificada. En cas que el transport duri més de dos (2) hores els animals s'han de refrigerar, si és necessari. L'evisceració es pot efectuar sobre el terreny, sota la supervisió del veterinari;

i) els animals sacrificats a l'escorxador han d'anar acompanyats d'una declaració de l'operador d'empresa alimentària que hagi criat els animals, en què consti la identitat dels animals i, quan calgui, els medicaments veterinaris o altres tractaments administrats als animals així com les dates de l'administració i els temps d'espera, i) durant el transport a l'establiment autoritzat, els animals sacrificats han d'anar acompanyats d'un certificat expedit i firmat pel veterinari oficial o veterinari autoritzat en què es deixi constància dels resultats satisfactoris de la inspecció *ante mortem*, de la correcta execució del sacrifici i el sagnat i de la data i hora en què va tenir lloc el primer.

4. En circumstàncies excepcionals, els operadors d'empresa alimentària també poden sacrificar bisons en l'explotació, de conformitat amb el punt 3.

Secció quarta. Carn de caça silvestre

Capítol I. Formació dels caçadors en matèria de sanitat i higiene

1. Les persones que cacin animals de caça silvestre amb l'objectiu de posar-los al mercat per al consum humà han de tenir un coneixement suficient de la patologia de la caça silvestre, com també de la producció i manipulació de la caça silvestre i de la carn de caça silvestre després de la caça, per poder-la sotmetre a un primer examen sobre el terreny.

2. Tanmateix, n'hi ha prou que una sola persona d'una partida de caça tingui els coneixements a què es refereix el punt 1. Les referències que es fan en aquesta secció a la "persona amb formació" s'entenen com a referències a la persona esmentada.

3. La persona amb formació pot ser també el guarda de vedat, el guarda de caça o similar si aquests formen part de la partida de caça o estan radicats en les immediacions del lloc en què està tenint lloc la caça. En aquest darrer cas, el caçador ha de presentar la caça silvestre al guarda de vedat o al guarda de caça o similar i informar-los de qualsevol comportament anòmal observat abans de cobrada la peça.

4. S'ha d'impartir formació a satisfacció de l'autoritat competent i que permeti al caçador convertir-se en la "persona amb formació". Aquesta formació ha d'incloure com a mínim les matèries següents:

- a) anatomia, fisiologia i comportament de les espècies de caça silvestre;
- b) comportaments anòmals i alteracions patològiques dels animals de caça silvestre provocats per malalties, fonts de contaminació mediambiental o altres factors que puguin afectar la salut pública en cas que se'n consumeixi la carn;
- c) normes d'higiene i tècniques adequades per a la manipulació, el transport, l'evisceració i la resta d'operacions a què s'hagin de sotmetre aquests animals després de la mort, i) disposicions legals i administratives sobre els requisits de policia sanitària i salut pública i higiene aplicables a l'entrada al mercat de caça silvestre.

5. L'autoritat competent ha d'animar les organitzacions de caçadors perquè imparteixin aquesta formació.

Capítol II. Manipulació de la caça major silvestre

1. Un cop mort l'animal de caça major, s'ha fer com abans millor l'extracció de l'estómac i els intestins i, en cas necessari, el sagnat.

2. La persona amb formació ha d'efectuar un examen del cos i, en cas necessari, de les vísceres extretes, per observar possibles característiques que

indiquin que la carn presenta un risc sanitari. Aquest examen s'ha d'efectuar tan aviat com sigui possible després de cobrada la peça.

3. La carn de caça major silvestre només es pot posar al mercat si el cos de l'animal es transporta a un establiment de manipulació de caça tan aviat com sigui possible després de l'examen esmentat en el punt 2. Les vísceres s'han de transportar amb el cos segons s'especifica en el punt 4. Les vísceres s'han de poder identificar com a pertanyents a un animal determinat.

4. a) Si no s'han detectat característiques anòmales durant l'examen esmentat al punt 2 ni s'ha observat un comportament anòmal abans de cobrada la peça, ni hi ha sospites de contaminació ambiental, la persona amb formació ha de fixar al cos de l'animal una declaració numerada en què consti aquesta informació, com també la data, l'hora i el lloc de la mort de l'animal. En aquestes circumstàncies, no cal que el cos de l'animal vagi acompanyat del cap i de les vísceres, excepte en els casos de les espècies propenses a la triquinosi (animals porcíns, solípedes i d'altres), el cos dels quals ha d'anar acompanyat del cap (excepte els queixals) i el diafragma. No obstant això, els caçadors han de complir les condicions generals i específiques que es requereixen per la legislació vigent en matèria de control de substàncies i els seus residus en productes d'origen animal.

b) En qualsevol altra circumstància, el cos de l'animal ha d'anar acompanyat del cap (excepte els queixals, les astes i les banyes) i de totes les vísceres amb excepció de l'estómac i els intestins. La persona amb formació que hagi efectuat l'examen ha d'informar l'autoritat competent de les característiques anòmales, el comportament anòmal o la sospita de contaminació ambiental que l'hagin impedit d'expedir una declaració, d'acord amb la lletra a).

c) Si en un cas concret no hi ha cap persona amb formació que pugui efectuar l'examen esmentat a l'apartat 2, el cos ha d'anar acompanyat del cap (excepte els queixals, les astes i les banyes) i de totes les vísceres, amb l'excepció de l'estómac i els intestins.

5. La peça s'ha de refrigerar en un termini raonable després de la mort, i assolir en tota la carn una temperatura no superior a 7°C. Si les condicions climàtiques ho permeten, no es obligatòria la refrigeració activa.

6. Durant el transport a l'establiment de manipulació de caça cal evitar l'amuntegament de les peces.

7. La caça major silvestre lliurada a un establiment de manipulació de caça s'ha de presentar a l'autoritat competent perquè la inspeccioni.

8. A més, la caça major silvestre sense escorxar només es pot escorxar i posar al mercat si:

a) abans de ser escorxada s'ha emmagatzemat i manipulat per separat d'altres aliments i no s'ha congelat;

b) després de ser escorxada se sotmet a una inspecció final, de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal.

9. Les normes establertes en el capítol V de la secció segona d'aquest annex són aplicables a l'especejament i el desossament de la caça major silvestre.

Capítol III. Manipulació de la caça menor silvestre

1. La persona amb formació ha d'efectuar un examen per observar possibles característiques que indiquin que la carn presenta un risc sanitari. Aquest examen s'ha d'efectuar com més aviat millor després de cobrada la peça.

2. Si es detecten característiques anòmales durant l'examen, o s'observa un comportament anòmal abans de cobrada la peça, o hi ha sospites de contaminació ambiental, la persona amb formació n'ha d'informar l'autoritat competent.

3. La carn de caça menor silvestre només es pot posar al mercat si el cos de l'animal es transporta a un establiment de manipulació de caça tan aviat com sigui possible després de l'examen esmentat al punt 1.

4. Les peces s'han de refrigerar en un termini raonable després de la mort, i assolir en tota la carn una temperatura no superior a 4°C. Si les condicions

climàtiques ho permeten, no és obligatòria la refrigeració activa.

5. A menys que l'autoritat competent autoritzi una altra cosa, l'evisceració s'ha d'efectuar o portar a terme, sense demora indeguda, en el moment de l'arribada del cos de l'animal a l'establiment de manipulació de caça.

6. La caça menor silvestre lliurada a un establiment de manipulació de caça s'ha de presentar a l'autoritat competent perquè la inspeccioni.

7. Les normes establertes en el capítol V de la secció segona d'aquest annex són aplicables a l'especejament i desossament de la caça menor silvestre.

Secció cinquena. Carn picada, preparats de carn i carn separada mecànicament (CSM)

Aquesta secció és igualment aplicable als establiments de remesa indirecta en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

Capítol I. Requisits per als establiments de producció

Els operadors d'empresa alimentària que explotin establiments en què es produeixi carn picada, preparats de carn o CSM han de garantir que:

1) estiguin construïts de tal manera que s'eviti la contaminació de la carn i dels productes, en particular que:

a) permetin un avenç constant de les operacions,

o b) garanteixin una separació entre els diversos lots de producció;

2) disposin de sales per emmagatzemar per separat, per una banda, la carn i els productes embalats i, per l'altra, la carn i els productes sense embalar, a menys que l'emmagatzematge tingui lloc en moments diferents o es porti a terme de manera que el material d'embalatge i el tipus d'emmagatzematge no puguin ocasionar contaminació per a la carn i els productes;

3) disposin de sales equipades que garanteixin el compliment dels requisits de temperatura enunciats en el capítol III;

4) disposin d'un equip per al rentat de mans del personal que manipuli la carn i els productes sense embalar amb aixetes dissenyades per evitar la difusió de contaminació, i 5) disposin d'instal·lacions per desinfectar les eines amb aigua calenta, a una temperatura de no menys de 82°C, o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

Capítol II. Requisits per a les matèries primeres

Els operadors d'empresa alimentària que produeixin carn picada, preparats de carn o CSM han de garantir que les matèries primeres utilitzades compleixin els requisits següents:

1. Les matèries primeres emprades per preparar carn picada han de complir els requisits següents:

a) han de complir els requisits per a la carn fresca;

b) han de procedir de músculs esquelètics, inclosos els teixits grassos adherits;

c) no han de procedir:

i) de retalls ni despulles (excepte si es tracta de talls de músculs senyors),

ii) de CSM,

iii) de carn que contingui fragments d'os o de pell,

ni iv) de carn del cap, excepte els masseters, la part no muscular de la línia alba i la regió del carp i del tars, de raspadures d'os ni de músculs del diafragma (excepte si se n'ha extret la serosa). 2. Les matèries primeres següents es poden utilitzar per elaborar preparats de carn:

a) la carn fresca;

b) la carn que compleix els requisits del punt 1,

i c) si el preparat de carn clarament no es pretén que es destini al consum sense haver-se sotmès abans a un tractament tèrmic:

i) la carn obtinguda del picat o la fragmentació de carn que compleixi

els requisits del punt 1, excepte el de l'incís i) de la lletra c),

i ii) la CSM que compleixi els requisits de la lletra d) del punt 3 del capítol III.

3. Les matèries primeres utilitzades per a la producció de CSM han de complir els requisits següents:

a) cal que compleixin els requisits per a la carn fresca;

b) en la producció de CSM no s'ha de fer servir el material següent:

i) aus de corral: potes, pell del coll i cap,

i ii) altres animals: ossos del cap, peus, cua, fèmur, tibia, peroné, humer, radi i cúbit.

Capítol III. Higiene durant i després de la producció

Els operadors d'empresa alimentària que produeixin carn picada, preparats de carn o CSM han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. les operacions a què se sotmeti la carn s'han d'organitzar de tal manera que s'impedeixi o es redueixi al mínim la contaminació. Amb aquest objectiu, els operadors d'empresa alimentària han de garantir, en particular, que la carn utilitzada:

a) estigui a una temperatura no superior a 4°C en el cas de les aus de corral, 3°C en el cas de les despulles i 7°C en el cas de la resta de carns,

i b) s'introdueixi en la sala de preparació progressivament a mesura que es necessiti.

2. la producció de carn picada i de preparats de carn ha de complir els requisits següents:

a) a menys que l'autoritat competent autoritzi que la carn sigui desossada immediatament abans de ser picada, la carn congelada o ultracongelada que es faci servir per elaborar carn picada o preparats de carn s'ha d'haver desossat abans de congelar-la i només es pot emmagatzemar durant un període limitat.

b) en cas que s'hagi de preparar amb carn refrigerada, cal que la carn picada es prepari: i) quan es tracti d'aus de

corral, dins dels tres (3) dies següents al sacrifici; ii) quan es tracti d'animals diferents de les aus de corral, dins dels sis (6) dies posteriors al sacrifici, o iii) quan es tracti de carn de boví desossada i envasada al buit, dins dels quinze (15) dies següents al sacrifici.

c) immediatament després de la preparació, la carn picada i els preparats de carn s'han d'envasar o embalar:

i) ha de ser refrigerada a una temperatura interna no superior a 2°C en el cas de la carn picada, i de 4°C en el cas dels preparats de carn,

o bé ii) ser congelada a una temperatura interna no superior a -18°C.

Aquestes condicions de temperatura s'han de mantenir durant l'emmagatzematge i el transport.

3. Cal aplicar els requisits següents a la producció i a l'ús de CSM produïda amb tècniques que no alterin l'estructura dels ossos utilitzats en la producció de la CSM i el contingut de la qual no sigui notablement més gran que el de la carn picada:

a) Les matèries primeres per al desossament que procedeixin de l'escorxador del mateix establiment s'han d'utilitzar en un termini màxim de set (7) dies. Quan procedeixin d'un altre escorxador, cal utilitzar-les en un termini màxim de tres (3) dies.

b) La separació mecànica s'ha de fer immediatament després del desossament.

c) Si no s'utilitza immediatament després de la producció, la CSM s'ha d'envasar o embalar i després refrigerar a una temperatura no superior a 2°C, o congelar a una temperatura interna no superior a -18°C. Aquests requisits s'han de mantenir durant l'emmagatzematge i el transport.

d) Si l'operador d'empresa alimentària ha realitzat anàlisis que demostrin que la CSM compleix els criteris microbiològics de la carn picada adoptats de conformitat amb el Reglament relatiu a la higiene dels aliments, es pot utilitzar en preparats de carn que clarament no es pretengui destinar al consum sense haver-la sotmès abans

a un tractament tèrmic, i en productes carnis.

e) La CSM que no es demostrï que compleix els criteris esmentats a la lletra d) només es pot utilitzar per fabricar productes carnis tractats tèrmicament en establiments autoritzats de conformitat amb aquest Reglament.

4. S'han d'aplicar els requisits següents a la producció i a l'ús de CSM produïda amb tècniques diferents de les esmentades en el punt 3:

a) les matèries primeres per al desossament que procedeixin de l'escorxador del mateix establiment s'han d'utilitzar en un termini màxim de set (7) dies i quan procedeixin d'un altre escorxador s'han d'utilitzar en un termini màxim de cinc (5) dies. Tanmateix, les canals d'aus de corral s'han d'utilitzar en un termini màxim de tres (3) dies;

b) en cas que la separació mecànica no s'efectuï immediatament després del desossament, els ossos carnosos s'han d'emmagatzemar i transportar a una temperatura no superior a 2°C o, en cas de ser congelats, a una temperatura no superior a -18°C;

c) els ossos carnosos extrets de canals congelades no s'han de tornar a congelar;

d) en cas de no fer-se servir dins de l'hora següent a la producció, la CSM s'ha de refrigerar immediatament a una temperatura no superior a 2°C;

e) en cas que, després d'aquesta refrigeració, la CSM no es transformi en un termini de 24 hores, s'ha de congelar dins de les 12 hores següents a la producció i assolir en un termini de 6 hores una temperatura no superior a -18 °C;

f) la CSM congelada s'ha d'envasar o embalar abans de l'emmagatzematge o transport, no s'ha d'emmagatzemar durant més de tres mesos i cal mantenir-la a una temperatura no superior a -18°C durant l'emmagatzematge i el transport;

g) la CSM només es pot fer servir per produir productes carnis tractats tèrmicament en establiments autoritzats de conformitat amb aquest Reglament.

5. Un cop descongelats, la carn picada, els preparats de carn i la CSM no s'han de tornar a congelar.

Capítol IV. Etiquetatge

1. A més dels requisits de la normativa relativa a etiquetatge, els operadors d'empresa alimentària han de garantir el compliment del requisit establert a l'apartat 2 en la mesura en què ho exigeixin les normes nacionals vigents.

2. Els embalatges destinats al consumidor final que continguin carn picada d'aus de corral o de solípedes o preparats de carn on hi hagi CSM han de portar un rètol en què s'indiqui que els productes s'han de cuinar abans del seu consum.

Secció sisena. Productes carnis

Aquesta secció és igualment aplicable als establiments de remesa indirecta en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

1. Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que en l'elaboració de productes carnis no es facin servir:

a) els òrgans genitals, tant de les femelles com dels mascles, excepte els testicles;

b) els òrgans urinaris, excepte els ronyons i la bufeta;

c) el cartílag de la laringe, la tràquea i els bronquis extralobulars;

d) els ulls i les parpelles;

e) el meat auditiu extern;

f) el teixit corni,

i g) quan es tracti d'aus de corral, el cap (excepte crestes, oïdes, barbes i carúncles), l'esòfag, el pap, els intestins i els òrgans genitals.

2. Tota la carn, inclosa la carn picada i els preparats de carn, utilitzada per produir productes carnis ha de complir els requisits per a la carn fresca. Malgrat això, la carn picada i els preparats de carn utilitzats per produir productes carnis no han de complir altres requisits específics de la secció cinquena.

Secció setena. Mol·luscs bivalves vius

1. Aquesta secció s'aplica als mol·luscs bivalves vius. S'aplica per analogia als equinoderms, els tunicats i els gasteròpodes marins vius.

2. Els capítols I a VIII s'apliquen als animals recol·lectats en zones de producció que l'autoritat competent hagi classificat d'acord amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal. El capítol IX s'aplica als pectínids recol·lectats fora de les zones esmentades.

3. Els capítols III, IV, VI i VII, com també el punt 3 del capítol V, també s'apliquen als establiments de remesa directa i als establiments de remesa indirecta que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional. En aquests últims, a més, igualment és aplicable el capítol V.

4. Els requisits d'aquesta secció complementen els establerts al Reglament relatiu a la higiene dels aliments:

a) pel que fa a les operacions que tinguin lloc abans que els mol·luscs bivalves arribin a un centre d'expedició o de depuració, complementen els requisits de l'annex I del Reglament esmentat.

b) pel que fa a la resta d'operacions, complementen els requisits de l'annex II del Reglament esmentat.

Capítol I. Requisits generals per a l'entrada al mercat de mol·luscs bivalves vius

1. Els mol·luscs bivalves vius només poden entrar al mercat per a la venda al detall a través d'un centre d'expedició, on s'han d'identificar de conformitat amb el que es disposa en el capítol V.

2. Els operadors d'empresa alimentària només poden acceptar lots de mol·luscs bivalves vius si s'han complert els requisits documentals dels punts 3 al 6.

3. Sempre que un operador d'empresa alimentària traslladi un lot de mol·luscs bivalves vius entre establiments, trasllat que inclou l'arribada del lot al centre d'expedició o a l'establiment de trans-

formació, el lot ha d'anar acompanyat d'un document de registre.

4. El document de registre ha d'estar redactat com a mínim en una llengua oficial d'un dels estats membres de la Comunitat Europea i incloure-hi, com a mínim, la informació que s'indica a continuació.

a) pel que fa a un lot de mol·luscs bivalves vius enviat des d'una zona de producció, el document de registre ha d'incloure, com a mínim, la informació següent: i) identitat i adreça del recol·lector,

ii) data de recol·lecció,

iii) localització de la zona de producció, mitjançant una descripció tan detallada com sigui possible o un número de codi,

iv) qualificació sanitària de la zona de producció,

v) espècies de mol·luscs i quantitat,

i vi) destinació del lot.

b) Pel que fa a un lot de mol·luscs bivalves vius enviat des d'una zona de reinstal·lació, el document de registre ha d'incloure, com a mínim, la informació esmentada a la lletra a) i la informació següent:

i) ubicació de la zona de reinstal·lació,

i ii) durada de la reinstal·lació.

c) Pel que fa a un lot de mol·luscs bivalves vius enviat des d'un centre de depuració, el document de registre ha d'incloure, com a mínim, la informació esmentada a la lletra a) i la informació següent:

i) adreça del centre de depuració,

ii) durada de la depuració,

i iii) dates en què el lot va entrar al centre de depuració i va sortir-ne.

5. Els operadors d'empresa alimentària que envii lots de mol·luscs bivalves vius han de complimentar les seccions pertinents del document de registre de manera que resultin fàcils de llegir i impossibles d'alterar. Els operadors d'empresa alimentària que rebin lots han d'estampar la data amb un segell en el document de recepció del lot o

bé registrar la data de recepció d'una altra manera.

6. Els operadors d'empresa alimentària han de conservar una còpia del document relatiu a cada lot enviat i rebut durant un mínim de dotze (12) mesos després de l'expedició o la recepció (o durant un termini més ampli que especifiqui l'autoritat competent).

Capítol II. Requisits d'higiene per als establiments de transformació

Els mol·luscs bivalves vius que no hagin estat sotmesos a un procés de depuració ni de reinstal·lació i que procedeixin de zones de producció de les classes B o C, d'acord amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal, poden ser igualment enviats a un establiment de transformació on s'ha d'efectuar un tractament per eliminar els microorganismes patògens (després de netejar-los, en cada cas, de sorra, fang o llim en el mateix o en un altre establiment). Els mètodes de tractament autoritzats són:

a) esterilització en contenidors tancats hermèticament;

b) tractaments tèrmics, que inclouen:

i) immersió en aigua bullint durant el temps necessari per augmentar la temperatura central de la carn del mol·lusc a una temperatura mínima de 90°C i manteniment d'aquesta temperatura mínima durant un període mínim de 90 segons;

ii) cocció durant de 3 a 5 minuts en un espai tancat a una temperatura compresa entre 120 i 160°C i una pressió entre 2 i 5 kg/cm², seguida de la separació de les valves, i congelació de la carn a una temperatura central de -20°C;

iii) cocció al vapor sota pressió en un espai tancat que satisfaci els requisits sobre el temps de cocció i la temperatura central de la carn de mol·lusc esmentats a l'incís i). S'ha d'utilitzar un mètode reconegut, i han d'existir procediments basats en els principis APPCC per verificar la distribució uniforme de la calor.

Capítol III. Normes sanitàries pels mol·luscs bivalves vius

A més de vetllar perquè es compleixin els criteris microbiològics adoptats de conformitat amb el Reglament relatiu a la higiene dels aliments, els operadors d'empresa alimentària han de garantir que els mol·luscs bivalves vius que entrin al mercat destinats al consum humà compleixin les normes que s'estableixen en aquest capítol.

1. Han de presentar les característiques organolèptiques pròpies de la frescor i viabilitat, incloses l'absència de brutícia en la closca, una reacció adequada a la percussió i una quantitat normal de líquid intervalvar.

2. No han de contenir biotoxines marines en quantitats totals (el cos sencer o qualsevol part consumible per separat) que sobrepassin els límits següents:

a) en el cas de les toxines paralitzants de mol·lusc (Paralytic Shellfish Poison: PSP), 800 micrograms per quilogram;

b) en el cas de les toxines amnèsiques de mol·lusc (Amnesic Shellfish Poison: ASP), 20 mil·ligrams d'àcid domoic per quilogram;

c) en el cas de l'àcid ocaidaic, les dinofisistoxines i les pectenotoxines, 160 micrograms d'equivalents d'àcid ocaidaic per quilogram;

d) en el cas de les yesotoxines, 1 mil·ligram d'equivalent de yesotoxina per quilogram, ie) en el cas dels azaspiràcids, 160 micrograms d'equivalents d'azaspiràcid per quilogram.

Capítol IV. Envasament i embalatge de mol·luscs bivalves vius

1. Les ostres s'han d'envasar i embalar amb la closca còncava cap avall.

2. Els embalatges de mol·luscs bivalves vius que constitueixin envasos unitaris de venda al consumidor han d'estar tancats i romandre tancats després de la sortida del centre d'expedició fins a la presentació a la venda al consumidor final.

Capítol V. Marcatge d'identificació i etiquetatge

1. L'etiqueta, inclosa la marca d'identificació, ha de ser impermeable.

2. A més de complir els requisits generals sobre marcatge d'identificació establerts en la secció primera de l'annex II, les etiquetes han de recollir la informació següent:

- a) l'espècie de mol·lusc bivalve de què es tracti (nom vulgar i nom científic),
- ib) la data d'embalatge, amb indicació del dia i el mes com a mínim.

La data de durada mínima es pot substituir per la indicació "aquests animals han d'estar vius en el moment de la venda".

3. L'etiqueta fixada als embalatges que no siguin envasos unitaris de venda al consumidor final s'ha de conservar un mínim seixanta (60) dies després del fraccionament del contingut dels envasos esmentats.

Capítol VI. Altres requisits

1. Els operadors d'empresa alimentària que emmagatzemin i transportin mol·luscs bivalves vius han de garantir-ne la conservació a una temperatura que no afecti negativament la innocuïtat dels aliments o la viabilitat.

2. Els mol·luscs bivalves vius no han de submergir-se de nou en aigua ni polvoritzar-s'hi un cop embalat per a la venda al detall i sortits de les instal·lacions del centre d'expedició.

Capítol VII. Requisits específics dels pectínids recol·lectats fora de les zones de producció classificades

Els operadors d'empresa alimentària que manipulin pectínids han de:

1. Complir, quan siguin aplicables, els requisits documentals dels punts 3 a 6 del capítol I; en aquest cas, el document de registre ha d'indicar clarament la ubicació de la zona en què s'han recol·lectat els pectínids,

o bé

2. Complir els requisits sobre marcatge d'identificació i etiquetatge establerts en el capítol V, pel que fa als pectínids embalat i als pectínids envasats si l'envàs ofereix una protecció equivalent a la de l'embalatge.

Secció vuitena. Productes de la pesca

1. Aquesta secció no s'aplica als mol·luscs bivalves, als equinoderms, als tunicats ni als gasteròpodes marins quan entrin al mercat vius. Exceptuant els capítols I i II, s'aplica als animals esmentats quan no es posin al mercat vius, i en aquest cas s'han d'haver obtingut de conformitat amb el que es disposa a la secció setena.

2. Les parts A, C i D del capítol I, el capítol II i el capítol III són igualment aplicables als establiments de remesa directa i als establiments de remesa indirecta que únicament volen destinar els seus productes al mercat nacional.

3. Els requisits d'aquesta secció complementen els que s'estableixen al Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

a) En el cas dels establiments dedicats a operacions de producció primària i operacions associades, complementen els requisits de l'annex I del Reglament esmentat.

b) En el cas de la resta d'establiments, complementen els requisits de l'annex II del Reglament esmentat.

c) En el cas del subministre d'aigua, complementen els requisits de l'annex II, capítol VII, del citat Reglament; podrà utilitzar-se aigua de mar neta per manipular i rentar els productes de la pesca, per preparar gel destinat a refrigerar els productes de la pesca i per la refrigeració ràpida de crustacis i mol·luscs després de la seva cocció.

4. Pel que fa als productes de la pesca:

a) la producció primària comprèn el cultiu, la pesca i la recol·lecció de productes de la pesca vius amb l'objecte de posar-los en el mercat,

i b) les operacions associades, que comprenen:

1) el transport i l'emmagatzematge dels productes de la pesca la naturalesa dels quals no s'hagi vist alterada en el que és essencial, inclosos els productes de la pesca vius, en explotacions piscícoles situades en terra,

i 2) el transport de productes de la pesca la naturalesa dels quals no s'hagi

vist alterada en el que és essencial, inclosos els productes de la pesca vius, del lloc de producció al primer establiment de destinació.

Capítol I. Requisits per als establiments que manipulin productes de la pesca

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que es compleixin, quan procedeixi, els requisits següents en els establiments que manipulin productes de la pesca.

A. Requisits per als productes de la pesca frescos

1. Els productes refrigerats sense embalar s'han d'emmagatzemar amb gel en instal·lacions adequades i se'ls ha d'afegir gel tantes vegades com sigui necessari. Els productes de la pesca frescos embalat s'han de refrigerar a una temperatura propera a la de fusió del gel.

2. Les operacions d'escapçat i evisceració s'han de portar a terme de manera higiènica. Els productes s'han de rentar a fons immediatament després d'aquestes operacions.

3. Les operacions de filetejat i trossejat s'han de realitzar de manera que s'eviti la contaminació o brutícia dels filets i les rodanxes. Els filets i les rodanxes no poden romandre a les taules de treball més temps del necessari per a la preparació. Els filets i les rodanxes s'han d'envasar i, si escau, embalar i refrigerar com més aviat millor un cop preparats.

4. Els contenidors utilitzats per expedir o emmagatzemar productes de la pesca frescos, preparats, sense embalar i emmagatzemats en gel han d'evitar que l'aigua de fusió estigui en contacte amb els productes.

5. Els productes de la pesca sencers i amb evisceració es poden transportar o emmagatzemar en aigua refrigerada a bord dels vaixells. De la mateixa manera, es poden continuar transportant en aigua refrigerada després de desembarcar, i transportar-se des de les explotacions d'aqüicultura, fins que arribin al primer establiment en terra ferma que porti a terme qualsevol activitat diferent del transport o de la classificació.

B. Requisits per als productes congelats

Els establiments on es congelin els productes de la pesca han de:

1) disposar d'un equip de congelació amb prou potència per reduir la temperatura ràpidament de manera que assoleixin una temperatura central no superior a -18°C;

2) disposar d'un equip de fred amb prou potència per mantenir els productes de la pesca a una temperatura no superior a -18°C. Les instal·lacions d'emmagatzematge han de tenir un dispositiu de registre de la temperatura situat en un lloc fàcilment visible; el sensor de temperatura del lector cal que estigui situat en la zona on la temperatura sigui més elevada. C. Requisits per als productes de la pesca separats mecànicament

Els operadors d'empresa alimentària que elaborin productes de la pesca separats mecànicament han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Les matèries primeres utilitzades han de complir els requisits següents:

a) Per produir productes de la pesca separats mecànicament només es pot fer servir peix sencer i espines després del filetejat;

b) cal utilitzar matèries primeres sense vísceres;

2. El procés d'elaboració ha de complir els requisits següents:

a) la separació mecànica s'ha d'efectuar sense demora innecessària després del filetejat.

b) si es fa servir peix sencer, s'ha d'eviscerar i rentar prèviament.

c) després de la producció, els productes de la pesca separats mecànicament s'han de congelar amb la màxima rapidesa possible o incorporar-se a un producte destinat a la congelació o a un tractament estabilitzador.

D. Requisits sobre els paràsits

1. Els productes de la pesca següents s'han de congelar a una temperatura que sigui igual o inferior a -20°C en la totalitat del producte, durant un període de com a mínim 24 hores; aquest tractament s'ha d'aplicar al producte en brut o al producte acabat:

a) productes de la pesca per consumir crus o pràcticament crus;

b) productes de la pesca procedents de les espècies quan se sotmetin a un procés de fumet en fred en què la temperatura central del producte de la pesca no sobrepassi els 60°C: i) areng,

ii) verat,

iii) espasí,

iv) salmó (salvatge) de l'Atlàntic o del Pacífic,

i c) productes de la pesca en escabetx o salats, quan aquest procés no sigui suficient per destruir les larves de nematodes.

2. Els operadors d'empresa alimentària no han de realitzar el tractament exigint en el punt 1 quan:

a) les dades epidemiològiques disponibles indiquin que la zona de pesca d'origen no representa cap perill sanitari pel que fa a la presència de paràsits,

i b) les autoritats competents ho autoritzin així.

3. En el moment de l'entrada al mercat, excepte quan se subministrin al consumidor final, els productes de la pesca indicats més amunt han d'anar acompanyats d'un document del fabricant en què s'especifiqui el tipus de procés a què s'han sotmès.

Capítol II. Requisits per a determinats productes de la pesca transformats

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que es compleixin els requisits següents en els establiments que manipulin determinats productes de la pesca transformats.

A. Requisits per a la cocció de crustacis i mol·luscs

1. A continuació de la cocció hi ha d'haver una ràpida refrigeració; si no es fa servir cap altre mitjà de conservació, la refrigeració s'ha de mantenir fins que s'arribi a una temperatura propera a la de fusió del gel.

2. La separació de les valves i el pelat s'han de portar a terme higiènicament, evitant qualsevol contaminació del producte; quan aquestes operacions es

realitzin a mà, els treballadors han de dedicar una atenció particular al rentat de les mans.

3. Després de la separació de les valves o el pelat, els productes cuits s'han de congelar immediatament, o refrigerar-se tan aviat com sigui possible a la temperatura establerta en el capítol V.

B. Requisits per a l'oli de peix destinat al consum humà

1. Les matèries primeres utilitzades per preparar oli de peix destinat al consum humà han de:

a) procedir d'establiments registrats i autoritzats de conformitat amb el Reglament relatiu a la higiene dels aliments o de conformitat amb aquest Reglament;

b) procedir de productes de la pesca declarats aptes per al consum humà i que compleixin les disposicions establertes en la present secció;

c) ser transportats i emmagatzemats en condicions higièniques;

d) ser refrigerats tan aviat com sigui possible i mantenir-se a les temperatures establertes en el capítol V

A mode d'excepció de l'establert en el punt 1, lletra d), els operadors d'empreses alimentàries no estan obligats a refrigerar els productes de la pesca quan els productes sencers s'utilitzin directament en la preparació d'oli de peix destinat al consum humà i les matèries primeres es transformin dins les 36 hores immediates a la seva càrrega, sempre i quan es compleixin els criteris de frescor i que el valor de nitrogen bàsic volàtil (NBVT) dels productes de la pesca sense transformar no superi els límits establerts.

2. El procés de preparació d'oli de peix ha de garantir que totes les matèries primeres destinades a la preparació d'oli de peix es sotmetin a tractament, incloses, en el seu cas, les fases d'escal·fament, premsat, separació, centrifugat, transformació, refinat i purificació, abans de la seva posada al mercat per al consumidor final.

3. Sempre que les matèries primeres i el procés de producció s'ajustin als requisits aplicables a l'oli de peix destinat al consum humà, els operadors

d'empresa alimentària poden produir i emmagatzemar en el mateix edifici l'oli de peix destinat al consum humà i l'oli i la farina de peix no destinats al consum humà.

Capítol III. Normes sanitàries per als productes de la pesca

A més de vetllar perquè es compleixin els criteris microbiològics adoptats de conformitat amb el Reglament relatiu a la higiene dels aliments, els operadors d'empresa alimentària han de garantir, en funció de l'indole del producte o de l'espècie, que els productes de la pesca posats al mercat per al consum humà compleixin les normes d'aquest capítol.

Els requisits de les parts B i D no s'han aplicar als productes de la pesca sencers que s'utilitzin directament en la preparació d'oli de peix destinat al consum humà.

A. Propietats organolèptiques dels productes de la pesca

Els operadors d'empresa alimentària han d'efectuar un examen organolèptic dels productes de la pesca. En particular, aquest examen ha de verificar que els productes de la pesca compleixin els criteris de frescor.

B. Histamina

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que no se superin els límits en relació amb la histamina.

C. Nitrogen volàtil total

Els productes de la pesca sense transformar no s'han de posar al mercat quan les proves químiques revelin que s'han superat els límits de nitrogen bàsic volàtil total o de nitrogen de trimetilamina.

D. Paràsits

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que els productes de la pesca s'hagin sotmès a un examen visual amb l'objectiu de detectar els paràsits visibles abans de ser exposats al mercat. No s'han de posar al mercat per a ús humà productes de la pesca que estiguin clarament contaminats amb paràsits.

E. Toxines nocives per a la salut humana

1. No s'han de posar al mercat productes de la pesca derivats de peixos verinosos de les famílies següents: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasteridae.

Els productes de la pesca frescos, preparats, congelats i transformats pertanyents a la família dels Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* i el *Lepidocybium flavobrunneum*, només es podran comercialitzar embalatges o envasats i han de ser degudament etiquetats per informar al consumidor sobre el mode de preparació o cocció adequat i el risc relacionat amb la presència de substàncies amb efectes gastrointestinals adversos.

A l'etiqueta ha de figurar el nom científic dels productes de la pesca juntament amb el nom comú.

2. No s'han de posar al mercat els productes de la pesca que continguin biotoxines com la ciguatera o toxines d'acció paralitzant muscular. Tanmateix, els productes de la pesca derivats de mol·luscs bivalves, equinoderms, tunicats i gasteròpodes marins es poden posar al mercat si s'han produït de conformitat amb la secció setena i compleixen les normes establertes en el punt 2 del capítol III de la secció esmentada.

Capítol IV. Envasament i embalatge dels productes de la pesca

Els recipients en què els productes de la pesca frescos es conservin en gel han de ser impermeables i evitar que l'aigua procedent de la fusió del gel romangui en contacte amb els productes.

Capítol V. Emmagatzematge dels productes de la pesca

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Els productes de la pesca frescos, els productes de la pesca no transformats descongelats, com també els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs, s'han de mantenir a una temperatura pròxima a la de fusió del gel.

2. Els productes de la pesca congelats s'han de mantenir a una temperatura que sigui igual o inferior a -18°C en totes les parts del producte; malgrat això, els peixos sencers congelats en salmorra i

destinats a la fabricació de conserves es poden mantenir a una temperatura igual o inferior a -9°C.

3. Els productes de la pesca que es mantinguin vius s'han de conservar a una temperatura i d'una manera que no afecti negativament la innocuïtat dels aliments o la viabilitat.

Capítol VI. Transport dels productes de la pesca

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Durant el transport, els productes de la pesca s'han de mantenir a la temperatura establerta, en concret:

a) els productes de la pesca frescos o descongelats, com també els productes cuits i refrigerats de crustacis i mol·luscs, s'han de mantenir a una temperatura pròxima a la de fusió del gel;

b) els productes de la pesca congelats, amb l'excepció dels peixos congelats en salmorra i destinats a la fabricació de conserves, s'han de conservar durant el transport a una temperatura estable igual o inferior a -18°C en totes les parts del producte, eventualment amb fluctuacions breus d'un màxim de 3°C cap amunt.

2. Els operadors d'empresa alimentària no han de complir el que es disposa a la lletra b) del punt 1 en cas que els productes de la pesca congelats siguin transportats des d'un magatzem frigorífic fins a un establiment autoritzat perquè es descongelin a l'arribada amb l'objecte de fer-ne la preparació o la transformació, si el trajecte és curt i l'autoritat competent ho permet.

3. Si els productes de la pesca es conserven amb gel, s'ha d'evitar que l'aigua de fusió estigui en contacte amb els productes.

4. Els productes de la pesca que es pretengui posar al mercat vius s'han de transportar d'una manera que no afecti negativament a la innocuïtat dels aliments o a la viabilitat.

Secció novena. Llet crua, calostre, productes lactis i productes a base de calostre

Capítol I. Producció primària de llet crua i calostre

Els operadors d'empresa alimentària que produeixin o, quan escaigui, recullin llet crua i calostre han de garantir que es compleixin els requisits d'aquest capítol.

I. Requisits sanitaris per a la producció de llet crua i calostre.

1. La llet crua i el calostre han de procedir d'animals:

a) que no presentin símptomes de malalties transmissibles a l'home per mitjà de la llet i el calostre;

b) que estiguin en un bon estat de salut general, no presentin trastorns que puguin contaminar la llet i el calostre i, en particular, no pateixin malalties de l'aparell genital amb flux, enteritis amb diarrea acompanyada de febre ni inflamacions perceptibles del braquer;

c) que no presentin cap ferida al braquer que pugui alterar la llet i el calostre;

d) que no se'ls hagin administrat substàncies o productes no autoritzats, i que no hagin estat objecte d'un tractament il·legal d'acord amb les condicions generals i específiques que es requereixen per la legislació vigent en matèria de control de substàncies i els seus residus en productes d'origen animal,

i e) per als quals, en el cas d'administració de productes o substàncies autoritzats, s'hagi respectat el termini d'espera prescrit per als productes o substàncies esmentats.

2. a) En particular, en relació amb la brucel·losi, la llet crua i el calostre han de procedir de: i) vaques o búfales que procedeixin d'un ramat que, d'acord amb la legislació vigent en matèria d'intercanvis d'animals de les espècies bovina i porcina, hagi estat declarat indemne o oficialment indemne de brucel·losi;

ii) animals de les espècies ovina o cabrum pertanyents a una explotació que hagi estat declarada

indemne o oficialment indemne de brucel·losi, d'acord amb la legislació vigent en matèria d'intercanvis d'animals de les espècies ovina i cabruna, o bé

iii) femelles d'altres espècies pertanyents, en el cas de les espècies sensibles a la brucel·losi, a ramats inspeccionats periòdicament respecte d'aquesta malaltia segons un pla d'inspecció aprovat per l'autoritat competent.

b) Amb relació a la tuberculosi, la llet crua i el calostre han de procedir de: i) vaques o búfales que provenguin d'un ramat que, d'acord amb la legislació vigent en matèria d'intercanvis d'animals de les espècies bovina i porcina, hagi estat declarat oficialment indemne de tuberculosi,

o bé

ii) femelles d'altres espècies pertanyents, en el cas de les espècies sensibles a la tuberculosi, a ramats inspeccionats periòdicament respecte d'aquesta malaltia segons un pla d'inspecció aprovat per l'autoritat competent.

c) Si es mantenen junts el bestiar cabrum i boví, el cabrum ha de ser sotmès a una inspecció i a un control antituberculós.

3. Tanmateix, es pot utilitzar, amb l'autorització de l'autoritat competent, la llet crua i el calostre procedents d'animals que no compleixin els requisits del punt 2:

a) en el cas de les vaques i les búfales que no mostrin una reacció positiva a les proves de la brucel·losi o la tuberculosi ni presentin símptomes d'aquestes malalties, després d'haver estat sotmeses a un tractament tèrmic fins a mostrar una reacció negativa a la prova de la fosfatasa;

b) en el cas d'animals de les espècies ovina i cabrum, que no mostrin una reacció positiva a les proves de la brucel·losi, o que hagin estat vacunats contra la brucel·losi en el marc d'un programa autoritzat d'eradicació, i que no presentin símptomes d'aquesta malaltia: i) o bé únicament per a l'elaboració de formatge amb un pe-

ríode de maduració de com a mínim dos (2) mesos,

ii) o bé després d'haver estat sotmesa a un tractament tèrmic fins a mostrar una reacció negativa a la prova de la fosfatasa,

i c) en el cas de les femelles d'altres espècies que no mostrin una reacció positiva a les proves de la tuberculosi ni de la brucel·losi ni presentin símptomes d'aquestes malalties, però pertanyin a un ramat en el qual s'hagin detectat aquestes malalties durant les proves a què es refereixen l'incís iii) de la lletra a) o l'incís ii) de la lletra b) del punt 2, quan sigui sotmesa a un tractament que en garanteixi la innocuïtat.

4. La llet crua i el calostre procedents d'animals que no compleixin els requisits dels punts 1 a 3 -en particular, qualsevol animal que mostri individualment una reacció positiva a les proves profilàctiques de la tuberculosi o la brucel·losi tal com s'estableixen a la legislació vigent en matèria d'intercanvis d'animals de les espècies bovina, ovina, cabruna i porcina- no s'han de destinar al consum humà.

5. Cal que es pugui garantir de manera eficaç l'aïllament dels animals que pateixin, o dels que se sospiti que pateixen, una de les malalties previstes als punts 1 o 2, amb la finalitat d'evitar qualsevol efecte negatiu a la llet i el calostre de la resta d'animals.

II. Higiene de les explotacions de llet i calostre

A. Requisits aplicables als locals i els equips

1. Els equips de muniida i els locals en què la llet i el calostre siguin emmagatzemats, manipulats o refredats han d'estar situats i construïts de manera que es limiti el risc de contaminació de la llet i el calostre.

2. Els locals destinats a l'emmagatzematge de llet i calostre han d'estar protegits contra els paràsits, clarament separats dels locals en què estiguin estabulats els animals i, quan escaigui, per complir els requisits de la part B, disposar d'un equip de refrigeració adequat.

3. Les superfícies de l'equip destinades a entrar en contacte amb la llet i el calostre (utensilis, recipients, cisternes, etc. destinats a la muniya, la recollida i el transport) han de ser fàcils de netejar i, en cas necessari, desinfectar, i conservar-se en bon estat. Això requereix la utilització de materials llisos, rentables i no tòxics.

4. Després de ser utilitzades, aquestes superfícies s'han de netejar i, en cas necessari, desinfectar. Després de cada transport, o de cada sèrie de transports quan el temps transcorregut entre la descàrrega i la càrrega següent sigui molt curt, però en qualsevol cas com a mínim un cop al dia, els recipients i les cisternes que s'hagin fet servir per al transport de la llet crua i el calostre s'han de netejar i desinfectar convenientment abans de tornar-se a utilitzar.

B. Higiene durant la muniya, la recollida i el transport

1. La muniya s'ha d'efectuar de manera higiènica, garantint en particular:

- que, abans de començar aquesta operació, els mugrons, el braguer i les parts contigües estiguin netes;
- que es controla la llet i el calostre procedents de cada animal, per detectar les anomalies organolèptiques o fisicoquímiques ja sigui per part del muniador o mitjançant un mètode amb el qual s'obtinguin resultats semblants, i que la llet i el calostre que presentin les anomalies esmentades no es destinen al consum humà;
- que no es destina al consum humà la llet i el calostre d'animals que presentin senyals clínics de malaltia al braguer, si no és per ordre d'un veterinari;
- la identificació dels animals sotmesos a un tractament mèdic que pugui transmetre residus de medicaments a la llet i al calostre, i que la llet que s'obtingui d'aquests animals abans que finalitzi el termini d'espera no es destinarà al consum humà,
- e) que únicament es mullin o ruixin els mugrons amb productes prèviament autoritzats per l'autoritat competent i prèviament reconeguts en la Comunitat Europea, i s'apliquin de manera que

no transmetin nivells inacceptables de residus a la llet.

f) que el calostre s'obté per separat i no es barreja amb la llet crua.

2. Immediatament després de la muniya, la llet i el calostre s'han de conservar en un lloc net concebut i equipat per evitar qualsevol contaminació.

a) La llet s'ha de refredar immediatament a una temperatura no superior a 8°C en el cas de recollida diària, i els 6°C si la recollida no s'efectua diàriament,

i

b) el calostre s'ha d'emmagatzemar per separat i s'ha de refredar immediatament a una temperatura no superior a 8°C en el cas de recollida diària, i els 6°C si la recollida no s'efectua diàriament, o bé congelar-se.

3. Durant el transport cal mantenir la cadena de fred, i a l'arribada a l'establiment de destinació, la temperatura de la llet i el calostre no ha de superar els 10°C.

4. Els operadors d'empresa alimentària no cal que compleixin els requisits de temperatura que estableixen els punts 2 i 3 si la llet compleix els criteris establerts a la part III i a més:

- es processa en un termini de dos (2) hores a partir de la muniya,
- o bé
- és necessari aplicar una temperatura més alta per raons tècniques pròpies de la fabricació de determinats productes lactis i l'autoritat competent ho autoritza així.

C. Higiene del personal

1. Les persones encarregades de la muniya i de la manipulació de la llet crua i el calostre han de portar roba neta i adequada.

2. Les persones encarregades de la muniya han de mantenir un elevat grau de neteja personal. A prop del lloc on s'efectuï la muniya i la manipulació de la llet crua i del calostre cal disposar d'unes instal·lacions adequades que permetin rentar-se les mans i els braços.

III. Criteris relatius a la llet crua i el calostre

1.a) mentre s'estableixen normes en el context de mesures legislatives més específiques sobre la qualitat de la llet i dels productes lactis, cal aplicar a la llet crua els criteris següents:

b) quant al calostre, cal aplicar els criteris reglamentàriament establerts pel que fa al nombre de gèrmens, al nombre de cèl·lules somàtiques i als residus d'antibiòtics.

2. S'ha de comprovar que una quantitat representativa de mostres de la llet crua i el calostre recollits a les explotacions de producció de llet per mitjà de preses de mostres aleatòries compleixi el que es disposa als punts 3 i 4, en el cas de la llet crua i els criteris nacionals pel que fa al calostre. Els controls poden ser portats a terme per, o en el nom de:

- l'operador d'empresa alimentària que produeixi la llet;
- l'operador d'empresa alimentària que reculli o transformi la llet;
- un grup d'operadors d'empresa alimentària,
- o d) mitjançant plans de control a escala nacional o regional.

3. a) Els operadors d'empresa alimentària han d'iniciar procediments per garantir que la llet crua compleixi els criteris següents:

i) per a la llet crua de vaca:

Nombre de gèrmens a 30°C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Nombre de cèl·lules somàtiques (per ml)	≤ 400 000 (**)
(*) Mitjana geomètrica observada en un període de dos mesos, amb un mínim de dos mostres al mes.	
(**) Mitjana geomètrica observada en un període de tres mesos, amb un mínim d'una mostra al mes, a menys que l'autoritat competent especifiqui una altra metodologia per tenir en compte les variacions estacionals dels nivells de producció.	

ii) per a la llet crua procedent d'altres espècies:

Nombre de gèrmens a 30°C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
(*) Mitjana geomètrica observada en un període de dos (2) mesos, amb un mínim de dos mostres al mes.	

b) Això no obstant, en cas que es destini la llet crua procedent d'espècies diferents de la vaca a la fabricació de productes realitzats amb llet crua mitjançant un procés que no impliqui cap tractament tèrmic, els operadors d'empresa alimentària han d'adoptar mesures per garantir que la llet crua utilitzada compleixi el criteri següent:

Nombre de gèrmens a 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (*)
(*) Mitjana geomètrica observada en un període de dos (2) mesos, amb un mínim de dos mostres al mes.	

4. Sense perjudici del que es disposa a les condicions generals i específiques que es requereixen per la legislació vigent en matèria de control de substàncies i els seus residus en productes d'origen animal, els operadors d'empresa alimentària han d'iniciar procediments per garantir que no es posi en el mercat llet crua si:

a) conté residus d'antibiòtics en una quantitat que superi els nivells autoritzats d'acord amb la normativa que estableix els límits màxims de residus de medicaments veterinaris als aliments d'origen animal,

o bé

b) el total combinat de residus de substàncies antibiòtiques supera un valor màxim admissible.

5. En cas que la llet crua no compleixi el que es disposa als punts 3 i 4, els operadors d'empresa alimentària n'han d'informar l'autoritat competent i adoptar mesures per corregir la situació.

Capítol II. Requisits relatius als productes lactis i als productes a base de calostre

I. Requisits de temperatura

1. Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que, quan es rebí en un establiment de transformació,

a) la llet es refredí ràpidament a una temperatura que no sobrepassi els 6°C;

b) el calostre es refredí ràpidament a una temperatura que no sobrepassi els 6°C, o es mantingui congelat,

i es mantinguin a aquesta temperatura fins que es transformin.

2. No obstant això, els operadors d'empresa alimentària poden mantenir la llet a una temperatura més alta si:

a) la transformació té lloc immediatament després de la muniada o dins de les 4 hores següents a l'acceptació en l'establiment de transformació,

o bé

b) l'autoritat competent autoritza una temperatura més alta per raons tècniques pròpies de la fabricació de determinats productes lactis o a base de calostre.

II. Requisits de tractament tèrmic

1. En cas de sotmetre llet crua, calostre, productes lactis o productes a base de calostre a un tractament tèrmic, els operadors d'empresa alimentària han de garantir que aquest tractament compleixi els requisits del capítol XI de l'annex II del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, en particular, en utilitzar els processos que s'enumeren a continuació, s'ha d'assegurar que compleixin les especificacions mencionades:

a) La pasteurització s'ha de realitzar mitjançant un tractament que inclogui:

i) una temperatura elevada durant un breu període de temps (almenys 72°C durant 15 segons),

ii) una temperatura baixa durant un llarg període de temps (almenys 63°C durant 30 minuts), o bé

iii) qualsevol altra combinació de condicions de temps i temperatura amb la qual s'obtingui un efecte

equivalent, de manera que, quan procedeixi, els productes donin una reacció negativa a una prova de fosfatasa alcalina immediatament després de ser sotmesos al dit tractament.

b) El tractament a temperatura ultra alta (UHT) s'ha de realitzar mitjançant un tractament:

i) en el qual s'aporti un flux de calor continu a alta temperatura durant un breu període de temps (no menys de 135°C durant un període de temps adequat) amb la finalitat que no quedin microorganismes o espores viables que puguin proliferar en el producte tractat mantingut en un recipient asèptic tancat a temperatura ambient,

i

ii) que sigui suficient per garantir l'estabilitat microbiològica dels productes després d'un període d'incubació de quinze (15) dies a 30°C en un recipient tancat, o de set (7) dies a 55°C en un recipient tancat, o després de qualsevol altre mètode que demostrí que s'ha aplicat el tractament tèrmic apropiat.

2. En considerar la possibilitat de sotmetre la llet crua i el calostre a tractament tèrmic, els operadors d'empresa alimentària han de:

a) tenir en compte els procediments establerts de conformitat amb els principis d'APPCC d'acord amb el Reglament relatiu a la higiene dels aliments,

i b) complir tots els requisits que imposi l'autoritat competent en aquest sentit quan s'autoritzi establiments o s'efectuïn controls d'acord amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal.

III. Criteris relatius a la llet crua de vaca

1. Els operadors d'empresa alimentària que fabriquin productes lactis han d'iniciar procediments per garantir que, immediatament abans de ser sotmesa a tractament tèrmic i un cop sobrepassat el seu període d'acceptació, especificat en els procediments basats en l'APPCC:

a) la llet crua de vaca utilitzada per preparar productes lactis tingui una concentració de gèrmens a 30°C inferior a 300.000 colònies per ml,

i b) la llet de vaca transformada utilitzada per preparar productes lactis tingui una concentració de gèrmens a 30°C inferior a 100.000 colònies per ml.

2. En cas que la llet crua no compleixi els criteris establerts al punt 1, els operadors d'empresa alimentària n'han d'informar l'autoritat competent i adoptar mesures per corregir la situació.

Capítol III. Envasament i embalatge

El tancament dels envasos destinats als consumidors s'ha d'efectuar, immediatament després d'haver-los emplenat, a l'establiment on es porti a terme l'últim tractament tèrmic dels productes lactis líquids i dels productes a base de calostre mitjançant un dispositiu de tancament que n'impedeixi la contaminació. El sistema de tancament s'ha de concebre de tal manera que, un cop obert, quedi clarament visible que s'ha obert i sigui fàcil comprovar-ho.

Capítol IV. Etiquetatge

1. Sense perjudici del que es disposa a la normativa relativa a etiquetatge, cal que apareguin clarament indicats a l'etiqueta:

a) en el cas de la llet crua destinada al consum humà directe, el terme llet crua;

b) en el cas dels productes elaborats amb llet crua en el procés d'elaboració dels quals no intervingui cap tractament tèrmic o cap tractament físic o químic, les paraules "elaborat amb llet crua".

c) en el cas del calostre, el terme calostre.

d) en el cas dels productes elaborats amb calostre, les paraules "elaborat amb calostre".

2. Els requisits del punt 1 s'apliquen als productes destinats a establiments de remesa directa. El terme "etiquetatge" inclou qualsevol envàs, document, rètol, etiqueta, faixa o collarí que acompanyin o es refereixin a aquests productes.

Capítol V. Marcatge d'identificació

No obstant els requisits que estableix la secció primera de l'annex II:

1. en lloc d'indicar el número d'autorització de l'establiment, la marca d'identificació pot incloure una referència al lloc de l'envasament o de l'embalatge en què s'indica el número d'autorització de l'establiment;

2. en el cas de les ampolles reutilitzables, la marca d'identificació pot indicar únicament les inicials del país de consignació i el número d'autorització de l'establiment.

Secció desena. Ous i ovoproductes

El capítol I també s'aplica als establiments de remesa directa i als establiments de remesa indirecta en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

Capítol I. Ous

I. Classificació per qualitat i pes dels ous de l'espècie *Gallus gallus*

1. Els ous es classifiquen en les categories de qualitat següents

- categoria A o "ous frescos",
- categoria B.

2. Els ous de la categoria A també es classifiquen en funció del pes. No obstant això, no és necessària una classificació per pes per als ous entregats a la indústria alimentària i no alimentària.

3. Els ous de la categoria B només es poden entregar a la indústria alimentària i no alimentària.

II. Requisits sanitaris

1. A les instal·lacions del productor i fins a les instal·lacions de venda al consumidor, els ous s'han de mantenir nets, secs, apartats d'olors externes, convenientment protegits contra els cops i apartats de la llum solar directa.

2. Els ous han de ser emmagatzemats i transportats fins a les instal·lacions de venda al consumidor final a la temperatura, preferiblement constant, més adequada per garantir la conservació perfecta de les propietats higièniques dels ous, a menys que les autoritats competents

estableixin requisits de temperatura a les instal·lacions d'emmagatzematge i als vehicles emprats per al transport entre dites instal·lacions.

3. Els ous de la categoria A no han de ser sotmesos a cap tractament de conservació ni refrigerats en els locals o les plantes on la temperatura es mantingui artificialment a 5°C. No obstant això, no es consideren refrigerats els ous que s'hagin mantingut a una temperatura inferior a 5°C bé en el transcurs d'un transport de duració no superior a 24 hores, bé en locals de remesa directa durant un termini màxim de 72 hores.

4. Els ous s'han de subministrar al consumidor en un termini màxim de (vint-i-vuit) 28 dies a partir de la posta.

III. Marcatge dels ous de l'espècie *Gallus gallus*

1. Els ous de la categoria A han d'anar marcats amb el codi del productor.

Els ous de la categoria B han d'anar marcats amb el codi del productor i/o amb una altra indicació.

L'autoritat sanitària pot eximir els ous d'aquest requisit quan es comercialitzin exclusivament en territori nacional.

2. El marcatge dels ous, de conformitat amb l'apartat 1, s'ha de realitzar en el lloc de producció o en el primer centre d'embalatge on s'entreguin els ous.

IV. Informació indicada en els embalatges per al transport des del centre de producció al centre d'embalatge.

1. No obstant el que s'estableix a l'article 12 del Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, cadascun dels embalatges per al transport que continguin ous ha de ser identificat pel productor en l'establiment de producció amb:

- a) el nom i el cognom i la direcció del productor;
- b) el codi del productor;
- c) el nombre d'ous i/o el seu pes;
- d) la data i el període de posta;
- e) la data d'expedició;

2. La informació indicada en l'apartat 1 s'aplica als embalatges per al transport i s'ha de consignar en els documents

d'acompanyament. Tot operador que intervingui en el procés i a qui s'entreguin els ous n'ha de conservar una còpia. Els documents d'acompanyament originals han de quedar en poder dels centres d'embalatge que classifiquen els ous.

V. Marcatge dels estoigs

1. Els estoigs que continguin ous de la categoria A han de portar en una de les cares externes, en lletres clarament visibles i perfectament llegibles, les indicacions següents:

- a) el codi del centre d'embalatge;
- b) la categoria de qualitat; els estoigs poden anar marcats amb les paraules "categoria A" o amb la lletra "A", combinades o no amb la paraula frescos;
- c) la categoria de pes "XL o molt grossos" de pes ≥ 73 grams, "L o grossos" de pes ≥ 63 grams i < 73 grams, "M o mitjans" de pes ≥ 53 grams i < 63 grams i "S o petits" de pes < 53 grams;
- d) la data de duració mínima conforme el punt 4 de l'apartat II d'aquesta secció, i
- e) les paraules "ous rentats", per als ous rentats procedents d'establiments autoritzats per a aquesta activitat.

2. A més de complir els requisits establerts en l'apartat 1, els estoigs que continguin ous de la categoria A han de portar en una de les cares externes, en lletres clarament visibles i perfectament llegibles, els sistema de cria de les gallines ponedores.

El significat del codi del productor s'ha d'aplicar a l'exterior o a l'interior de l'estoig.

3. Els estoigs que continguin ous de la categoria B han de portar en una de les cares externes, en lletres clarament visibles i perfectament llegibles:

- a) el codi del centre d'embalatge;
- b) la categoria de qualitat; els estoigs poden anar marcats amb les paraules "categoria B" o amb la lletra "B";
- c) la data d'embalatge.

4. Als estoigs que continguin ous de categoria A amb la indicació "extra" o "extra frescos", hi ha de figurar de forma clarament visible i perfectament llegible

la data de posta i el termini límit de nou (9) dies.

5. Quan els estoigs rebuts per un establiment de remesa indirecta se subdivideixin per ser entregats a més d'un operador, els documents d'acompanyament comercial poden substituir les etiquetes del producte original, sempre que incloguin tota la informació indicada en els apartats anteriors.

VI. Informació que ha de ser disponible a les vendes d'ous a granel

Quan els ous es venguin a granel, s'ha de facilitar la informació següent de forma clarament visible i perfectament llegible per al consumidor:

- a) les categories de qualitat;
- b) les categories de pes d'acord amb el punt 1.c) de l'apartat V d'aquesta secció;
- c) una indicació del sistema de cria de gallines ponedores;
- d) una explicació del significat del codi del productor, i
- e) la data de duració mínima.

VII. Centres d'embalatge

1. Només poden ser autoritzats com a centres d'embalatge, els establiments que compleixin les condicions fixades en l'apartat 2.

2. Els centres d'embalatge han de disposar d'un equip tècnic necessari per garantir la manipulació correcta dels ous. Aquest equip ha d'incloure, segons procedeixi:

- a) un equip adequat per a la inspecció visual dels ous, el funcionament del qual sigui automàtic o estigui controlat permanentment per un operari i que permeti examinar la qualitat de cada ou per separat, o altres equips apropiats;
- b) dispositius de mesura de l'altura de la cambra d'aire;
- c) equips per classificar ous segons el pes;
- d) una o diverses balances homologades per pesar ous, i
- e) equipament per al marcatge d'ous.

VIII. Reembalatge

Els ous de la categoria A embalats no més poden ser reembalats pels centres d'embalatge. Cada estoig pot contenir únicament ous del mateix lot.

Capítol II. Ovoproductes

I. Requisits per als establiments

Els operadors d'empresa alimentària han de vetllar perquè els establiments per a l'elaboració d'ovoproductes estiguin construïts, disposats i equipats de manera que garanteixin la separació de les operacions següents:

- 1) rentat, eixugat, i desinfecció dels ous bruts, en cas que es portin a terme aquestes operacions;
- 2) cascat dels ous, recollida del contingut i eliminació de les restes de closques i membranes,
- i 3) operacions diferents de les esmentades als punts 1 i 2.

II. Matèries primeres per a la fabricació d'ovoproductes

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que les matèries primeres utilitzades en la fabricació d'ovoproductes compleixin els requisits següents:

1. la closca dels ous utilitzats en la fabricació d'ovoproductes ha d'estar completament desenvolupada i no presentar trencaments. Això no obstant, es poden fer servir ous esquerats per fabricar ou líquid o ovoproductes si l'establiment de producció o un centre d'embalatge els lliura directament a un establiment autoritzat per fabricar ou líquid o un establiment de transformació, on s'han de cascar com més aviat millor;

2. l'ou líquid obtingut en un establiment autoritzat per a aquest efecte es pot utilitzar com a matèria primera. L'ou líquid s'ha d'obtenir d'acord amb els requisits dels punts 1, 2, 3, 4 i 7 de la part III.

III. Requisits especials d'higiene per fabricar ovoproductes

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que totes les operacions es realitzin de manera que s'impedeixi qualsevol contaminació durant la producció, la manipulació i l'emmagatzematge dels ovoproductes, garantint, en particular, que es compleixin els requisits següents:

1. no s'han de cascar els ous si no estan nets i eixuts;

2. els ous s'han de cascar de manera que es redueixi la contaminació al mínim, i s'ha de garantir, en particular, una separació adequada de la resta d'operacions. Els ous esquerats s'han de transformar com més aviat millor;

3. els ous que no siguin de gallina, de paona ni de pintada s'han de manipular i transformar per separat. Tot l'instrumental s'ha de netejar i desinfectar abans de reprendre la transformació d'ous de gallina, de paona i de pintada;

4. el contingut dels ous no es pot obtenir per centrifugat o aixafament dels ous, ni tampoc es pot utilitzar el centrifugat per extraure de les closques buides les restes de les clares amb la finalitat de destinar-les al consum humà;

5. un cop realitzada l'operació de cascat, cada partícula de l'ovoproducte s'ha de sotmetre tan aviat com sigui possible a una transformació per eliminar els riscos microbiològics o reduir-los a un nivell acceptable. Si un lot s'ha transformat insuficientment, pot ser sotmès immediatament a una nova transformació en el mateix establiment, sempre que la transformació esmentada el faci apte per al consum humà. Si es comprova que un lot no és apte per al consum humà, cal desnaturalitzar-lo amb l'objecte de garantir que no es fa servir per al consum humà;

6. no s'exigeix transformació en el cas de les clares d'ou destinades a la fabricació d'àlbumina en pols o cristallitzada que se sotmeti posteriorment a un tractament tèrmic;

7. si la transformació no es porta a terme immediatament després del cascat dels ous, l'ou líquid s'ha d'emmagatzemar, o bé congelat o bé a una temperatura no superior a 4°C. Aquest període d'emmagatzematge a 4°C abans de la transformació no pot ser superior a 48 hores. No obstant això, aquests requisits no s'apliquen als productes als quals es vulgui extraure el sucre, sempre que aquest procés es porti a terme tan aviat com sigui possible;

8. els productes que no hagin estat estabilitzats per mantenir-se a temperatura ambient han de ser refrigerats a una

temperatura que no excedeixi de 4°C. Els productes que s'hagin de congelar han de passar per aquest procés immediatament després de la transformació.

IV. Especificacions analítiques

1. La concentració d'àcid 3-OH-butíric no pot ser superior a 10 mil·ligrams per quilogram de matèria seca d'ovoproducte no modificat.

2. El contingut d'àcid lactic de les matèries primeres utilitzades per fabricar ovoproductes no pot ser superior a 1000 mil·ligrams per quilogram de matèria seca. Malgrat això, en els productes fermentats, aquests valors han de ser els que s'hagin comprovat abans del procés de fermentació.

3. La quantitat de residus de closca, de membranes d'ous i d'altres possibles partícules en l'ovoproducte transformat no pot ser superior a 100 mil·ligrams per quilogram d'ovoproducte.

V. Etiquetatge i marcatge d'identificació

1. A més dels requisits sobre marcatge d'identificació establerts a la secció primera de l'annex II, les remeses d'ovoproductes no destinats als establiments de remesa directa, sinó per a la utilització com a ingredient en la fabricació d'altre producte, han de portar una etiqueta que indiqui la temperatura a què s'han de conservar els ovoproductes i el període durant el qual se'n pot garantir la conservació.

2. En el cas dels ous líquids, l'etiqueta a què es fa referència en el punt 1 també ha de portar la indicació següent: "Ovoproductes no pasteuritzats. Caldrà tractar-los al local de destinació", com també la menció de la data i l'hora del cascat dels ous.

Secció onzena. Cuixes de granota i cargols

Els operadors d'empresa alimentària que preparin cuixes de granota o cargols per al consum humà han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Les granotes i els cargols s'han de sacrificar en un establiment construït, organitzat i equipat per a aquest efecte;

2. L'establiment en què es preparin les cuixes de granota ha de tenir un local

reservat per a l'emmagatzematge i el rentat de les granotes vives i per al seu sacrifici i sagnat. Aquest local ha d'estar físicament separat del local on es porti a terme la preparació;

3. No s'han de preparar per al consum humà les granotes ni els cargols que morin de manera diferent al sacrifici a l'establiment;

4. Les granotes i els cargols estan subjectes a un examen organolèptic realitzat per mostratge. Si aquest examen indica que poden presentar un perill, no s'han d'utilitzar per al consum humà;

5. Immediatament després de la preparació, les cuixes de granota s'han de rentar abundantment amb aigua potable corrent i ser refrigerades a una temperatura pròxima a la de fusió del gel, ser congelades o transformades;

6. Després del sacrifici, en cas que presenti un perill, ha de ser retirat l'hepatopàncrees dels cargols i no pot ser destinat al consum humà.

Secció dotzena. Greixos animals fosos i llardons

Capítol I. Requisits aplicables als establiments de recollida o transformació de matèries primeres

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que els establiments de recollida o transformació de matèries primeres per a la producció de greixos animals fosos i llardons compleixin els requisits següents:

1. Els centres on es recullin matèries primeres per transportar-les posteriorment als establiments de transformació han de disposar d'instal·lacions destinades a l'emmagatzematge de les matèries primeres a una temperatura no superior a 7°C.

2. Tots els establiments de transformació han de tenir:

a) instal·lacions de refrigeració;

b) local d'expedició, excepte si l'establiment expedeix els greixos animals únicament en cisternes;

c) quan esdevingui necessari, equips adequats per a la preparació de productes a base de greixos animals fosos barrejats amb d'altres productes alimentaris o condiments.

3. No obstant això, no són necessàries les instal·lacions de refrigeració considerades al punt 1 i a la lletra a) del punt 2 en cas que en l'organització del subministrament de matèries primeres es garanteixi que no s'emmagatzemen ni es transporten mai sense una refrigeració activa de manera diferent a la que s'estableix a la lletra d) del punt 1 del capítol II.

Capítol II. Requisits d'higiene per a la preparació de greixos animals fosos i llardons

Els operadors d'empresa alimentària que elaborin greixos animals fosos i llardons han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Les matèries primeres han de:

a) procedir d'animals que hagin estat sacrificats en un escorxador i que hagin estat considerats com a aptes per al consum humà després de ser sotmesos a una inspecció *ante mortem* i *post mortem*;

b) estar compostes de teixits adiposos o ossos que tinguin la menor quantitat possible de sang i impureses;

c) procedir d'establiments autoritzats en virtut del Reglament relatiu a la higiene dels aliments

o d'aquest Reglament,

i

d) ser transportades i emmagatzemades en condicions higièniques i a una temperatura central no superior a 7°C fins que s'efectuï la fusió. Tanmateix, les matèries primeres es poden emmagatzemar i transportar sense refrigeració activa sempre que la fusió s'efectuï dins de les dotze (12) hores següents al dia de l'obtenció.

2. Durant el procés de fusió està prohibit l'ús de dissolvents.

3. Quan els greixos destinats a refinació compleixin les normes establertes al punt 4, els greixos animals fosos preparats de conformitat amb els punts 1 i 2 es poden sotmetre a un procediment de refinació en el mateix establiment o en un altre, amb l'objecte de millorar-ne les qualitats fisicoquímiques.

4. Els greixos animals fosos, segons el tipus, han de complir les normes següents:

	Remugants			Porcins			Altres greixos animals	
	Sèus comestibles		Sèus per a Refinació	Greixos comestibles		Llard i altres greixos per a refinació	Comestibles	Per a refinació
	Primers suc (1)	Altres		Llard (2)	Altres			
AGL (m/m% àcid oleic màxim)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peròxids màxims	4 mEq/Kg	4 mEq/Kg	6 mEq/Kg	4 mEq/Kg	4 mEq/Kg	6 mEq/Kg	4 mEq/Kg	10 mEq/Kg
Impureses insolubles totals	Màxim 0,15%			Màxim 0,5%				
Olor, sabor, color	Normal							
(1) Els greixos animals fosos extrets mitjançant un escalfament suau del greix fresc del cor, membranes, ronyons i mesenteris d'animals bovins, així com els greixos procedents de les sales de desfer.								
(2) Els greixos animals fosos, obtinguts a partir dels teixits adiposos d'animals de l'espècie porcina.								

5. Els llardons destinats al consum humà s'han d'emmagatzemar d'acord amb els requisits de temperatura següents:

a) quan els llardons s'obtinguin a una temperatura no superior a 70°C, cal emmagatzemar-los: i) a una temperatura no superior a 7°C durant un espai de temps no superior a 24 hores, oii) a una temperatura no superior a -18°C.

b) quan els llardons s'obtinguin a una temperatura superior a 70°C i el contingut en aigua sigui del 10% (m/m) o superior, cal emmagatzemar-los:

i) a una temperatura no superior a 7°C durant un espai de temps no superior a 48 hores o a qualsevol relació temps/temperatura que n'ofereixi una garantia equivalent,

o ii) a una temperatura no superior a -18°C.

c) quan els llardons s'obtinguin a una temperatura superior a 70°C i el contingut en aigua sigui inferior al 10% (m/m), no hi ha cap condició particular.

Secció tretzena. Estòmacs, bufetes i intestins tractats

Els operadors d'empresa alimentària que tractin estòmacs, bufetes i intestins han de garantir que es compleixin els requisits següents:

1. Poden entrar al mercat els estòmacs, les bufetes i els intestins únicament si:

- a) procedeixen d'animals que hagin estat sacrificats en un escorxador i que s'hagin considerat aptes per al consum humà després d'haver estat sotmesos a una inspecció *ante mortem* i *post mortem*;
- b) han estat salats, escalfats o assecats,
- i c) després del tractament esmentat a la lletra b), es prenen mesures eficaces per evitar-ne la contaminació ulterior.

2. Els estòmacs, les bufetes i els intestins tractats que no puguin ser conservats a la temperatura ambient s'han d'emmagatzemar refrigerats utilitzant les instal·lacions previstes per a aquesta finalitat fins a l'expedició. En particular, els productes que no estiguin salats o assecats s'han de conservar a una temperatura no superior a 3°C.

Secció catorzena. Gelatina

1. Els operadors d'empresa alimentària que fabriquin gelatina han de garantir que es compleixin els requisits d'aquesta secció.

2. A l'efecte d'aquesta secció, s'entén per adob l'enduriment de pells mitjançant agents enduridors vegetals, sals de crom o altres substàncies com ara sals d'alumini, sals fèrriques, sals silícies, aldehids i quinones o altres agents enduridors sintètics.

Capítol I. Requisits per a les matèries primeres

1. Per fabricar gelatina destinada a ser utilitzada en aliments, es poden fer servir les matèries primeres següents:

- a) ossos;
- b) cuir i pells de remugants de cria;
- c) pells d'animals de l'espècie porcina;
- d) pells d'aus de corral;

e) tendons i lligaments;

f) cuirs i pells d'animals de caça silvestres,

i g) pells i espines de peix.

2. Està prohibida la utilització de cuirs i pells que hagin estat sotmesos a processos d'adob, independentment de si es va completar el procés esmentat.

3. Les matèries primeres relacionades amb les lletres a) a e) del punt 1 han de procedir d'animals que hagin estat sacrificats en un escorxador i les canals dels quals s'hagin considerat aptes per al consum humà després de la inspecció *ante mortem* i *post mortem* corresponent o, en el cas dels cuirs i pells d'animals de caça silvestres, d'animals que s'hagin considerat aptes per al consum humà.

4. Les matèries primeres han de procedir d'establiments autoritzats en virtut del Reglament relatiu a la higiene dels aliments o d'aquest Reglament.

5. Els centres de recollida i adoberia també poden subministrar matèries primeres per produir gelatina destinada al consum humà si les autoritats competents els autoritzen específicament per fer-ho i compleixen els requisits següents:

a) disposar de sales d'emmagatzematge amb terres durs i parets llises que siguin fàcils de netejar i de desinfectar i amb instal·lacions de refrigeració adequades;

b) les sales d'emmagatzematge s'han de mantenir en un estat de neteja i de conservació satisfactori de manera que no constitueixin una font de contaminació per a les matèries primeres;

c) en cas que en aquests locals s'emmagatzemin o transformin matèries primeres que no s'ajustin a aquest capítol, cal separar-les de les matèries primeres que sí que els compleixin durant el període de recepció, emmagatzematge, transformació i expedició.

Capítol II. Transport i emmagatzematge de les matèries primeres

1. Durant el transport, en el moment de lliurament a un centre de recollida o adoberia i quan hom lliuri les matèries primeres a un establiment de

transformació de gelatina, en lloc de la marca d'identificació establerta a la secció primera de l'annex II han d'anar acompanyades d'un document que n'indiqui l'establiment d'origen i que contingui la informació que s'estableix a l'apèndix del present annex.

2. Les matèries primeres s'han de transportar i emmagatzemar refrigerades o congelades, a menys que es transformin dins de les 24 hores següents a l'inici del transport. Malgrat això, els ossos desgreixats i dessecats o la osseïna, les pells salades, dessecades i encalcinades i els cuirs i pells tractats amb àlcalis o àcids es poden transportar i emmagatzemar a temperatura ambient.

Capítol III. Requisits per a la fabricació de gelatina

1. El procés de fabricació de gelatina ha de garantir que:

a) tots els materials ossis de remugants que procedeixen d'animals nascuts, criats o sacrificats en països o regions, el risc dels quals en relació amb l'EEB sigui controlat o indeterminat de conformitat amb la normativa comunitària, se sotmetin a un procés que garanteixi que tots els materials ossis es trituren finament, es desgreixen amb aigua calenta i es tracten amb àcid clorhídric diluït (a una concentració mínima del 4% i pH menor a 1,5) durant un període mínim de dos (2) dies; a continuació s'ha de procedir a:

- un tractament alcalí amb una solució saturada d'hidròxid càlcic (pH >12,5), durant un període mínim de vint (20) dies amb una fase d'esterilització de 138°C, com a mínim, i almenys durant quatre (4) segons,

- un tractament amb àcid (pH < 3,5) durant deu (10) hores com a mínim amb una fase d'esterilització de 138°C, com a mínim, durant almenys quatre (4) segons, o

- un procés tèrmic i de pressió durant vint (20) minuts, com a mínim, amb vapor saturat a 133°C i més de tres bars, o

- qualsevol procés equivalent autoritzat;

b) la resta de matèries primeres se sotmetin a un tractament amb àcids

o àlcalis, i a continuació un o diversos aclarits; el pH s'ha d'ajustar posteriorment; la gelatina s'ha d'extraure mitjançant escalfament una o successives vegades, seguit de la depuració mitjançant filtratge i esterilització.

2. Un operador d'empresa alimentària pot produir i emmagatzemar gelatina destinada al consum humà i gelatina no destinada al consum humà en el mateix establiment sempre que les matèries primeres i els processos de producció s'ajusten als requisits aplicables a la gelatina destinada al consum humà.

Capítol IV. Requisits per als productes acabats

Residu	Límit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Farmacopea Europea 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmacopea Europea 2005)	10 ppm

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que la gelatina compleix els límits sobre residus establerts en el següent quadre.

Capítol V. Etiquetatge

En els embalatges i els envasos que continguin gelatina hi ha de figurar les paraules "gelatina apta per al consum humà" i indicar la data de duració mínima.

Secció quinzena. Col·lagen

1. Els operadors d'empresa alimentària que fabriquen col·lagen han de garantir que es compleixin els requisits d'aquesta secció.

2. A l'efecte d'aquesta secció, s'entén per adob l'enduriment de pells mitjançant agents enduridors vegetals, sals de crom o altres substàncies com ara sals d'alumini, sals fèrriques, sals silícies, aldehids i quinones o altres agents enduridors sintètics.

Capítol I. Requisits per a les matèries primeres

1. Per a la fabricació de col·lagen destinat a ser utilitzat en aliments es poden utilitzar les matèries primeres següents:

- a) cuirs i pells de remugants de cria;
- b) pells i ossos de porc;
- c) pells i ossos d'aus de corral;
- d) tendons;
- e) cuir i pells de caça silvestres;
- f) pells i espines de peix.

2. Està prohibida la utilització de cuirs i pells que hagin estat sotmesos a processos d'adob, independentment de si es va completar aquest procés.

3. Les matèries primeres relacionades a les lletres a) a d) del punt 1 han de procedir d'animals que hagin estat sacrificats en un escorxador i les canals dels quals hagin estat considerades com a aptes per al consum humà després de la inspecció *ante mortem* i *post mortem* corresponent, o en el cas dels cuirs i pells d'animals de caça silvestres, d'animals que s'hagin considerat com a aptes per al consum humà.

4. Les matèries primeres han de procedir d'establiments autoritzats en virtut d'aquest Reglament o del Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

5. Els centres de recollida i adoberies també poden subministrar matèries primeres per a la producció de col·lagen destinat al consum humà si les autoritats competents les autoritzen específicament per fer-ho i es compleixen els requisits següents:

- a) cal que disposin de sales d'emmagatzematge amb terres durs i parets llises que siguin fàcils de netejar i de desinfectar i, si escau, amb instal·lacions de refrigeració;
- b) les sales d'emmagatzematge s'han de mantenir en un estat de neteja i de conservació satisfactori de manera que no constitueixin una font de contaminació per a les matèries primeres;
- c) en cas que en aquests locals s'emmagatzemin o transformin matèries primeres que no s'ajustin a aquest capítol, s'han de separar de les matèries

primeres que sí que els compleixin durant el període de recepció, emmagatzematge, transformació i expedició.

Capítol II. Transport i emmagatzematge de les matèries primeres

1. Durant el transport, en el moment de lliurament en un centre de recollida o adoberia i quan es lliurin les matèries primeres en un establiment de transformació de col·lagen, en lloc de la marca d'identificació establerta a la secció primera, han d'anar acompanyades d'un document que indiqui l'establiment d'origen i s'ajusti al model establert a l'apèndix d'aquest annex.

2. Les matèries primeres s'han de transportar i emmagatzemar refrigerades o congelades, a menys que es transformin en el termini de les 24 hores següents a l'inici del transport. Tanmateix, els ossos desgreditats i dessecats o l'osseïna, les pells salades, dessecades i encalcinades i els cuirs i pells tractats amb àlcalis o àcids es poden transportar i emmagatzemar a temperatura ambient.

Capítol III. Requisits per a la fabricació de col·lagen

1. El col·lagen s'ha de produir mitjançant un procés que garanteixi que la matèria primera està sotmesa a un tractament amb rentat, ajustaments de pH, que faci servir àcids o àlcalis i a continuació un o diversos aclarits, filtrat i extrusió o mitjançant un procés equivalent autoritzat. L'extrusió pot no realitzar-se en fabricar col·lagen de pes molecular baix a partir de matèries primeres d'origen diferent dels remugants.

2. Després d'haver estat sotmès al procés esmentat al punt 1, el col·lagen es pot sotmetre a un procés d'assecatge.

3. Un operador d'empresa alimentària pot produir i emmagatzemar col·lagen destinat al consum humà i col·lagen no destinat al consum humà en el mateix establiment sempre que les matèries primeres i els processos de producció s'ajustin als requisits aplicables al col·lagen destinat al consum humà.

Capítol IV. Requisits per als productes acabats

Els operadors d'empresa alimentària han de garantir que el col·lagen

compleixi els límits sobre residus establerts al quadre següent.

Residu	Límit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Farmacopea Europea 1986 (V2O2)]	10 ppm

Capítol V. Etiquetatge

En els embalatges i els envasos que continguin col·lagen hi han de figurar les paraules "col·lagen apte per al consum humà" i indicar-ne la data d'elaboració.

Apèndix de l'annex III

Model del document que ha d'acompanyar les matèries primeres destinades a la fabricació de gelatina o col·lagen destinats al consum humà.

Número del document comercial:

I. Identificació de les matèries primeres
Tipus de matèria primera:

Espècie animal:

Tipus d'embalatge:

Nombre d'embalatges:

Pes net (kg):

II. Origen de les matèries primeres
Tipus, denominació, direcció i número d'aprovació/registre/autorització especial de l'establiment d'origen:
Nom i adreça de l'expedidor
(1):

III. Destinació de les matèries primeres
Tipus, denominació, adreça i número d'aprovació/registre/autorització especial de l'establiment de producció de destinació:

Nom i adreça del consignatari
(2):

IV. Mitjà de transport:

(Firma de l'operador/a de l'establiment d'origen o dels seus representants)

(1) Solament si no correspon a l'establiment d'origen

Solament si no correspon a l'establiment de destinació