

Decret d'aprovació del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes 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. 854/2004, 1663/2006, 1666/2006 i 1021/2008, que contenen normes específiques per organitzar els controls oficials dels productes d'origen animal.

Considerant el següent:

I. El Reglament relatiu a la higiene dels aliments estableix normes generals d'higiene que s'han d'aplicar a tots els productes alimentaris i el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal estableix normes d'higiene específiques per als productes d'origen animal.

II. Es requereixen normes específiques per realitzar controls oficials dels productes d'origen animal amb l'objecte de considerar aspectes específics associats a aquests productes.

III. Els controls oficials dels productes d'origen animal han de tractar tots els aspectes que són importants per a la protecció de la salut pública i, si escau, la sanitat i el benestar dels animals. Aquests controls s'han de basar en la informació més recent i pertinent disponible i, per tant, ha de ser possible adaptar-los a mesura que es vagin coneixent noves dades.

IV. La naturalesa i la intensitat dels controls oficials s'han de basar en una avaluació dels riscos per a la salut

pública, la sanitat animal i el benestar dels animals, quan pertoqui, i també del tipus i del rendiment dels processos efectuats i de l'operador d'empresa alimentària afectat.

V. És convenient adaptar determinades normes de control específiques, mitjançant el procediment transparent indicat en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments i el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, i també preveure la flexibilitat per adaptar-se a les necessitats específiques dels establiments que utilitzen mètodes tradicionals, amb una baixa capacitat o situats en zones sotmeses a limitacions geogràfiques especials. El procediment també ha de permetre que es desenvolupin projectes pilot per provar noves possibilitats de controls d'higiene de la carn. Tanmateix, aquesta flexibilitat no ha de comprometre els objectius d'higiene dels aliments.

VI. Els controls oficials de la producció càrnica són necessaris per comprovar que els operadors d'empresa alimentària observen les normes d'higiene i compleixen els criteris i els objectius establerts per la legislació. Aquests controls oficials han d'incloure auditories de les activitats dutes a terme pels dits operadors i inspeccions, incloent-hi la comprovació dels mateixos controls dels operadors de l'empresa alimentària.

VII. És convenient que els veterinaris oficials efectuïn auditories i inspeccions als escorxadors, als establiments de manipulació de caça i a determinades sales d'especejament, tenint en compte els seus coneixements tècnics especialitzats. L'autoritat ha de decidir lliurement quin personal és el més adequat per fer auditories i inspeccions en altres tipus d'establiments.

VIII. Els controls oficials de la producció de llet crua són necessaris per comprovar el compliment dels criteris i els objectius establerts per la legislació. Aquests controls s'han de centrar, particularment, en les explotacions de producció de llet i en la llet crua en el moment que es recull.

IX. 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.

X. Ateses les consideracions exposades i d'acord amb l'article 34 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 del 2 de desembre del 2009, acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal, que entra en vigor al cap de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Disposició derogatòria

Amb l'entrada en vigor d'aquesta norma queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior, en tot el que s'oposi al seu contingut.

Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté normes específiques per organitzar els controls oficials dels productes d'origen animal.

2. Aquest Reglament s'aplica únicament a les activitats i les persones a les quals s'aplica el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

3. La realització dels controls oficials de conformitat amb aquest Reglament s'entén sense perjudici de la responsabilitat jurídica principal dels operadors d'empresa alimentària pel que fa a la seva obligació de garantir la seguretat alimentària, de conformitat amb el que

disposa el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, i de la responsabilitat civil o penal que es derivi de l'incompliment de les seves obligacions.

Article 2

Definicions

1. Segons aquest Reglament, s'entén per:

1.1 auditoria: un examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests plans s'apliquen amb eficàcia i són adequats per aconseguir els objectius;

1.2 auxiliar oficial: tota persona habilitada, degudament qualificada i que exerceix les seves funcions sota la responsabilitat, segons escaigui, dels veterinaris i tècnics oficials;

1.3 control oficial: qualsevol forma de control efectuat per l'autoritat competent per verificar el compliment de la legislació alimentària i de pinsos, i també les normes relatives a la salut i el benestar dels animals;

1.4 encefalopaties espongiformes transmissibles: totes les encefalopaties espongiformes transmissibles (ETT), a excepció de les que afecten l'ésser humà;

1.5 inspecció: l'examen de tots els aspectes relatius als pinsos, als aliments, a la salut i al benestar dels animals a fi de verificar que compleixen els requisits legals establerts en la legislació sobre pinsos i aliments així com la normativa en matèria de salut i benestar animal;

1.6 marcatge sanitari: un marcatge que indica que en el moment de la seva col·locació s'han efectuat controls oficials de conformitat amb aquest Reglament;

1.7 material específic de risc: la definició establerta a la normativa relativa a prevenció, control i eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles;

1.8 subproductes animals: la definició establerta a la normativa relativa a la prevenció, el control i l'eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles;

1.9 verificació: la comprovació mitjançant examen i l'estudi de proves objectives relatives al compliment dels requisits especificats;

1.10 veterinari autoritzat: un veterinari designat per l'autoritat competent per dur a terme, en el seu nom, controls oficials;

1.11 veterinari oficial: un veterinari qualificat, de conformitat amb aquest Reglament, per actuar com a tal i nomenat per l'autoritat competent.

2. S'apliquen igualment, quan escaigui, les definicions establertes en els reglaments següents:

a) Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, vigent;

b) Reglament relatiu a la higiene dels aliments, vigent;

c) Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, vigent.

Capítol II. Controls oficials en relació amb els establiments que pretenen destinar els seus productes o mercaderies d'origen animal a intercanvis i/o exportacions

Article 3

Autorització sanitària i inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra dels establiments alimentaris

1.a) Quan l'autoritat competent rebí d'un operador d'empresa alimentària una sol·licitud d'autorització sanitària i d'inscripció al Registre, ha de fer una visita *in situ*. Només s'han d'inscriure al Registre els establiments pels quals l'operador d'empresa alimentària hagi demostrat que compleix els requisits establerts al Reglament relatiu a la higiene dels aliments i al Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal i els altres requisits pertinents de la normativa alimentària.

b) L'autoritat competent pot concedir la inscripció condicional al Registre en cas que la visita *in situ* posi de manifest que l'establiment compleix tots els requisits d'infraestructura i

d'equipament. Únicament ha de concedir la plena inscripció al Registre si en una nova visita *in situ* efectuada tres (3) mesos després de la inscripció condicional comprova que l'establiment compleix la resta dels requisits pertinents de la normativa d'aliments. En cas que s'hagin produït progressos clars però l'establiment encara no complís tots aquests requisits, l'autoritat competent pot prorrogar la inscripció condicional. No obstant això, la durada total d'aquesta inscripció no pot ser superior a sis (6) mesos.

2. L'autoritat competent ha d'atorgar a cada establiment inscrit, incloent-hi els que disposin d'una inscripció condicional, un número de registre, al qual es poden afegir codis que indiquin els tipus de productes d'origen animal fabricats.

3. a) En efectuar els controls oficials de conformitat amb el que disposen els articles 4 a 8, l'autoritat competent ha de reexaminar la inscripció dels establiments.

b) En cas que l'autoritat competent observi deficiències greus o hagi d'interrompre de manera reiterada la producció en un establiment i l'operador de l'empresa alimentària no pugui oferir garanties adequades pel que fa a la producció futura, l'autoritat competent ha d'incoar un procediment per a la retirada parcial o total de les activitats inscrites al Registre de l'establiment. No obstant això, l'autoritat competent pot suspendre temporalment la inscripció per a una, diverses o totes les activitats de l'establiment en cas que l'operador d'empresa alimentària garanteixi que pot solucionar les deficiències en un termini raonable.

4. L'autoritat competent ha de fixar una llista d'establiments que vulguin destinar els seus productes o mercaderies a intercanvis i/o exportacions, que han d'estar inscrits al Registre Sanitari del Principat d'Andorra amb el número d'identificació corresponent. Aquesta llista l'ha de comunicar a les autoritats competents dels estats membres de la Unió Europea i la Comissió a través del procediment que s'acordi en el si del Comitè Mixt CE-Andorra.

Article 4***Principis generals dels controls oficials de tots els productes d'origen animal inclosos en l'àmbit d'aplicació d'aquest Reglament***

1. L'autoritat competent ha de vetllar perquè els operadors d'empreses alimentàries proporcionin tota l'ajuda necessària per garantir que els controls oficials es puguin realitzar de manera eficaç.

S'han d'encarregar, en particular, del que s'exposa a continuació:

- a) facilitar l'accés a tots els edificis, locals, instal·lacions o altres infraestructures,
- b) presentar qualsevol documentació o registre exigits en virtut d'aquest Reglament o que l'autoritat competent consideri necessaris per valorar la situació.

2. L'autoritat competent ha d'efectuar controls oficials per comprovar el compliment, per part dels operadors d'empresa alimentària, de:

- a) el Reglament relatiu a la higiene dels aliments;
- b) el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, ic) la normativa relativa a la prevenció, el control i l'eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles.

3. Els controls oficials als quals fa referència l'apartat 1 han d'incloure:

- a) les auditories de bones pràctiques d'higiene i de procediments basats en el sistema de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC);
- b) els controls oficials que s'especifiquen en els articles 5, 6, 7 i 8;
- i c) si escau, les funcions específiques d'auditoria que es precisin en els annexos.

4. En les auditories de bones pràctiques d'higiene s'ha de comprovar que l'operador d'empresa alimentària aplica, de forma contínua i adequada, procediments relatius almenys als assumptes següents:

- a) les comprovacions d'informació sobre la cadena alimentària;

b) el disseny i el manteniment dels locals i de l'equipament;

c) la higiene abans, durant i després de les operacions;

d) la higiene personal;

e) la formació en procediments d'higiene i de treball;

f) el control de plagues;

g) la qualitat de l'aigua;

h) el control de la temperatura, ii) el control dels aliments que entren en l'establiment i que en surten i de la documentació que els acompanya.

5. Les auditories de procediments basats en el sistema APPCC han de comprovar que els operadors d'empresa alimentària apliquin els procediments esmentats de forma permanent i adequada i han de parlar especial atenció a vetllar perquè els procediments ofereixin les garanties especificades en la secció segona de l'annex II del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. En especial, han de comprovar que els procediments garanteixin, en la mesura del que sigui possible, que els productes d'origen animal:

a) són conformes als criteris microbiològics establerts en virtut de la legislació pertinent;

b) són conformes amb la legislació relativa a residus, contaminants i substàncies prohibides, ic) no presenten perills físics com cossos estranys.

Quan un operador d'empresa alimentària utilitzi, de conformitat amb l'article 5 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, procediments recollits en guies per aplicar els principis del sistema APPCC enloc d'establir els seus procediments específics, l'auditoria ha d'abastar l'ús adequat d'aquestes guies.

6. La comprovació del compliment dels requisits del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal relatius a l'aplicació de marcatges d'identificació s'ha d'efectuar en tots els establiments autoritzats de conformitat amb aquest Reglament, a més de la comprovació del compliment de la resta de requisits de traçabilitat.

7. En el cas dels escorxadors, els establiments de manipulació de caça i les sales de desossament els quals comercialitzin carn fresca, un veterinari oficial ha de dur a terme les funcions d'auditoria previstes en els apartats 3 i 4.

8. En dur a terme les funcions d'auditoria, l'autoritat competent ha de dedicar una atenció especial a:

a) determinar si el personal i les activitats del personal de l'establiment compleixen, en totes les fases del procés de producció, els requisits pertinents estipulats en els reglaments als quals es refereixen les lletres a) i b) de l'apartat 2. Com a suport de l'auditoria, l'autoritat competent pot efectuar proves d'avaluació per comprovar que l'activitat del personal s'ajusta a criteris especificats;

b) comprovar els registres pertinents de l'operador d'empresa alimentària;

c) prendre mostres per realitzar anàlisis de laboratori, quan sigui necessari, id) elaborar documents en els qual quedi constància dels elements que s'han tingut en compte i de les conclusions de l'auditoria.

9. La natura i la intensitat de les tasques d'auditoria pel que fa a cada establiment concret han de dependre del risc que s'avalui. Per aquest motiu, l'autoritat competent ha d'avaluar amb regularitat:

a) els riscos per a la salut pública i, si escau, per a la sanitat animal;

b) en el cas dels escorxadors, els aspectes relatius al benestar dels animals;

c) el tipus i el rendiment dels processos efectuats, id) els antecedents de l'operador d'empresa alimentària pel que fa al compliment de la legislació alimentària.

Article 5***Carn fresca***

L'autoritat competent ha de vetllar perquè els controls oficials relatius a la carn fresca s'efectuïn de conformitat amb el que es disposa en l'annex I.

1) El veterinari oficial ha d'efectuar les tasques d'inspecció dels escorxadors, els establiments de manipulació de caça i les sales de desfer que comercialitzin

carn fresca de conformitat amb els requisits generals del capítol II de la secció primera de l'annex I i amb els requisits específics de la secció quarta, especialment pel que fa a:

- a) la informació sobre la cadena alimentària;
- b) la inspecció *ante mortem*;
- c) el benestar animal;
- d) la inspecció *post mortem*;
- e) el material especificat de risc i altres subproductes animals; if) les proves de laboratori.

2) El marcatge sanitari de canals d'ungulats domèstics, mamífers de caça de cria altres que els lagomorfs, i caça major silvestre, com també mitges canals, quarts i peces provinents de l'especejament de mitges canals en tres peces al major, s'han d'efectuar als escorxadors i als establiments de manipulació de caça de conformitat amb el que s'estableix en el capítol III de la secció primera de l'annex I. Els marcatges sanitaris han de ser col·locats pel veterinari oficial o sota la seva responsabilitat, quan els controls oficials no hagin observat deficiències que impliquin que la carn sigui no apta per al consum humà.

3) Un cop efectuats els controls esmentats en els punts 1 i 2, el veterinari oficial ha de prendre les mesures oportunes indicades en la secció segona de l'annex I, especialment pel que fa a:

- a) la comunicació dels resultats de la inspecció;
- b) les decisions relatives a la informació sobre la cadena alimentària;
- c) les decisions relatives als animals vius;
- d) les decisions relatives al benestar animal, ie) les decisions relatives a la carn.

4) Per realitzar els controls oficials de conformitat amb les seccions primera i segona de l'annex I conforme al que s'especifica en el capítol I de la secció tercera, el veterinari oficial pot comptar amb l'assistència d'auxiliars oficials. En aquest cas, han d'actuar formant un equip independent.

- 5) a) L'autoritat competent ha de vetllar perquè hi hagi prou personal per

efectuar els controls oficials requerits d'acord amb l'annex I amb la freqüència especificada en el capítol II de la secció tercera.

b) S'ha de recórrer a un plantejament basat en els riscos per avaluar el nombre de personal oficial que ha d'estar present en la cadena de sacrifici en un escorxador determinat. El personal oficial ha d'estar format per un nombre suficient de persones per poder complir tots els requisits d'aquest Reglament; aquest nombre ha de ser fixat per l'autoritat competent.

6) a) L'autoritat competent pot permetre que membres del personal de l'escorxador assisteixin en els control oficials mitjançant la realització de determinades funcions específiques en relació amb la producció de carn d'aus de corral i lagomorfs, sota la supervisió d'un veterinari oficial, d'acord amb el que es disposa en la part A del capítol III de la secció tercera de l'annex I. En aquest cas, ha de vetllar perquè el personal que desenvolupi aquestes tasques:

- i) estigui qualificat i rebi una formació de conformitat amb les disposicions esmentades, ii) actui amb independència del personal de producció, iii) informi de qualsevol deficiència el veterinari oficial.

b) Igualment, l'autoritat competent pot permetre que determinades funcions específiques de mostreig i assaig siguin efectuades per membres del personal de l'escorxador de conformitat amb el que es disposa en la part B del capítol III de la secció tercera de l'annex I.

7) L'autoritat competent ha de vetllar perquè els veterinaris oficials i els auxiliars oficials disposin de la qualificació i rebin la formació adequada de conformitat amb el que es disposa en el capítol IV de la secció tercera de l'annex I.

Article 6

Mol·luscs bivalves vius

L'autoritat competent ha de vetllar perquè la comercialització de mol·luscs bivalves, equinoderms, tunicats i gasteròpodes marins vius se sotmeti a controls oficials de conformitat amb el que disposa l'annex II.

Article 7

Productes de la pesca

L'autoritat competent ha de vetllar perquè els controls oficials relatius als productes de la pesca s'efectuïn de conformitat amb el que disposa l'annex III.

Article 8

Llet crua i productes làctics

L'autoritat competent ha de vetllar perquè els controls oficials relatius a la llet crua i als productes lactis s'efectuïn de conformitat amb el que disposa l'annex IV.

Article 9

Mesures en cas d'incompliment

1. Quan l'autoritat competent constati un incompliment dels reglaments els quals s'esmenten en les lletres a) i b) de l'apartat 2 de l'article 4, ha de prendre mesures per garantir que l'operador de l'empresa alimentària solucioni la situació. En decidir l'acció que s'ha de prendre, l'autoritat competent ha de tenir en compte el caràcter de l'incompliment i els antecedents de l'operador d'empresa alimentària.

2. Aquesta acció ha d'incloure, si escau, les mesures següents:

- a) la imposició de procediments de salubritat o qualsevol altra acció correctiva considerada necessària per garantir la seguretat dels productes d'origen animal o el compliment dels requisits legals corresponents;
- b) la restricció o la prohibició de comercialitzar, importar o exportar productes d'origen animal;
- c) la supervisió o, en cas necessari, l'ordre de recollida, retirada o destrucció de productes d'origen animal;
- d) l'autorització per utilitzar productes d'origen animal amb finalitats diferents de les que s'haurien previst inicialment;
- e) la suspensió de les operacions o la clausura de la totalitat o part de l'empresa alimentària en qüestió durant un període de temps adequat;
- f) la suspensió o la retirada de l'autorització de l'establiment;

g) en el cas d'expedició de tercers països, la intervenció seguida de la destrucció o la devolució, si escau;

h) qualsevol altra mesura que l'autoritat competent consideri pertinent.

3. L'autoritat competent ha de facilitar a l'operador d'empresa alimentària en qüestió, o al seu representant, els elements següents:

a) la notificació escrita de la seva decisió sobre les mesures que s'han de prendre en virtut de l'apartat 1, incloent-hi els motius,

i b) la informació sobre els drets de recurs contra les decisions esmentades, com també del procediment aplicable i els terminis límit.

Si escau, l'autoritat competent també ha de notificar la seva decisió a l'autoritat competent de l'estat d'enviament.

Capítol III. Procediments aplicables a la importació

Article 10

Importacions

Les importacions de productes d'origen animal s'han de realitzar segons els procediments d'importació establerts de conformitat amb la legislació relativa als controls de les importacions d'animals vius i productes d'origen animal procedents de països tercers.

Article 11

Documents

1. Els enviaments de productes d'origen animal que siguin importats han d'anar acompanyats d'un document que compleixi els requisits establerts en l'annex V.

2. El document ha de donar fe que tots els productes compleixin:

a) els requisits establerts per als esmentats productes en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments i el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal o disposicions equivalents als requisits esmentats,

i b) les condicions d'importació especials establertes de conformitat amb el punt 17 de l'article 13.

3. Els documents poden incloure detalls exigits per altres normes sobre

qüestions de salut pública i sanitat animal.

4. Es poden concedir excepcions a l'apartat 1 si l'autoritat competent ho considera adequat, quan sigui possible obtenir d'una altra manera les garanties a les quals fa referència l'apartat 2 d'aquest article.

Capítol IV. Disposicions finals

Article 12

Modificació i adaptació dels annexos

1. Es poden modificar i completar els annexos I, II, III, IV i V per tal de tenir en compte el progrés científic i tècnic.

2. Es poden concedir excepcions al que disposen els annexos I, II, III, IV i V, sempre que aquestes excepcions no impedeixin la consecució dels objectius d'aquest Reglament i siguin prèviament validades per l'autoritat competent.

3. L'autoritat competent, sense comprometre la consecució dels objectius d'aquest Reglament, pot adoptar, de conformitat amb el que disposen els apartats 4 a 5, mesures per ajustar els requisits establerts en l'annex I.

4. Les mesures a les quals es refereix l'apartat 3 han de:

a) tenir l'objectiu de:

i) permetre l'ús continuat dels mètodes tradicionals en qualsevol de les etapes de producció, transformació i distribució d'aliments,

ii) adaptar les necessitats de les empreses alimentàries d'escassa capacitat o situades en zones que estiguin subjectes a limitacions geogràfiques especials,

iii) permetre que es duguin a terme projectes pilot per assajar nous enfocaments de controls d'higiene per a la carn;

b) referir-se en particular als elements següents de l'annex I: i) informació sobre la cadena alimentària, ii) presència de l'autoritat competent en els establiments. 5. Quan es vulguin adoptar les mesures esmentades a l'apartat 3 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 Comitè Mixt CE-Andorra.

Cada notificació ha de:

a) facilitar una descripció detallada dels requisits que es consideren necessaris adaptar i la natura d'aquesta adaptació;

b) descriure els establiments afectats;

c) explicar els motius de l'adaptació, incloent-hi, si escau, un resum de l'anàlisi de perills realitzat i de qualsevol mesura que s'hagi d'adoptar per garantir que l'adaptació no impedeixi la consecució dels objectius d'aquest Reglament;

i

d) facilitar qualsevol altra informació pertinent.

6. Quan s'adopti mesures per dur a terme un projecte pilot amb la finalitat d'assajar nous enfocaments de controls d'higiene per a la carn, de conformitat amb el que es disposa en els apartats 3 a 5, s'han de comunicar els resultats a la Comissió a través del procediment que s'acordi en el si del Comitè Mixt CE-Andorra.

Article 13

Decisions específiques

Sense perjudici del caràcter general de l'apartat 1 de l'article 12, es poden establir mesures d'aplicació dels annexos I, II, III, IV i V adoptats, o esmenes a aquests annexos, per especificar:

1) proves per avaluar l'actuació dels operadors d'empresa alimentària i del seu personal;

2) el mètode per comunicar els resultats de la inspecció;

3) els criteris per determinar, sobre la base d'una anàlisi de riscos, quan no és necessària la presència del veterinari oficial en els escorxadors i els establiments de manipulació de caça durant tot el procés d'inspecció *ante mortem* i *post mortem*;

4) normes relatives a les proves per a veterinaris oficials i auxiliars oficials;

5) criteris microbiològics per al control del procés en relació amb la higiene en les instal·lacions;

6) procediments alternatius, proves serològiques o altres proves de laboratori

que proporcionen garanties almenys equivalents als procediments d'inspecció *post mortem* que es descriuen en la secció quarta de l'annex I, i poden per tant substituir-los si l'autoritat competent ho decidís així;

7) circumstàncies en les quals no siguin necessaris alguns dels procediments específics *post mortem* que es descriuen en la secció quarta de l'annex I, tenint en compte l'explotació, la regió o el país d'origen i els principis d'anàlisi de riscos;

8) normes per a les proves de laboratori;

9) el tractament de refrigeració que s'hagi d'aplicar a la carn en relació amb la cisticercosi i la triquinosi;

10) les condicions en què és possible certificar oficialment l'absència de cisticercosi o triquinosi en una explotació o regió determinada;

11) els mètodes que cal aplicar en examinar les condicions indicades en el capítol IX de la secció quarta de l'annex I;

12) per a porcs d'engreix, els criteris relatius a condicions d'allotjament controlades i sistemes de producció integrats; 13) els criteris organolèptics per a l'avaluació de la frescor dels productes de la pesca;

14) els límits analítics, els mètodes d'anàlisi i els plans de mostreig que s'han d'utilitzar per realitzar els controls oficials dels productes de la pesca requerits segons l'annex III, incloent-hi el que fa referència a paràsits i contaminants mediambientals;

15) els models de documents i criteris per a la utilització de documents electrònics;

16) criteris per determinar el risc que presenten productes particulars d'origen animal importats.

17) les especials condicions d'importació per a productes particulars d'origen animal, tenint en compte els riscos associats, la informació que hagin facilitat els tercers països dels quals es tracti i, si escau, els resultats dels controls comunitaris duts a terme en aquests tercers països. Aquestes condicions especials d'importació es poden fixar per a un

únic producte d'origen animal o per a un grup de productes. Es poden aplicar a un únic tercer país, a regions d'un tercer país o a un grup de tercers països,

i 18) les condicions que regulen les importacions de productes d'origen animal provinents d'un tercer país o una regió d'un tercer país de conformitat amb l'execució d'un acord d'equivalència o una auditoria satisfactòria, que reconegui que les mesures aplicades en aquest tercer país o regió ofereixen garanties equivalents a les aplicades en territori andorrà, si aquest tercer país facilita proves objectives sobre això.

Capítol V. Infraccions i sancions

Article 14

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.

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 Carn fresca

Secció primera. Funcions del veterinarí oficial

Capítol I. Funcions d'auditoria

1. A més dels requisits generals de l'apartat 4 de l'article 4 relatiu a les auditories de les bones pràctiques d'higiene, el veterinarí oficial ha de verificar el compliment permanent de qualsevol procediment propi de l'operador d'empresa alimentària en relació amb la recollida, el transport, l'emmagatzematge, la manipulació, la transformació i la utilització o l'eliminació de subproductes animals, inclosos els materials especificats de risc dels quals l'operador d'empresa alimentària sigui responsable.

2. A més dels requisits generals de l'apartat 5 de l'article 4 relatiu a les auditories de procediments basats en el sistema APPCC, el veterinarí oficial ha de comprovar que els procediments dels operadors garanteixin, en la mesura que sigui possible, que la carn:

a) no presenti anormalitats o alteracions fisiopatològiques;

b) no presenti contaminació fecal o d'altre tipus,

i c) no contingui materials específics de risc, excepte quan ho permeti la legislació, i hagi estat produïda de conformitat amb la legislació sobre EET.

Capítol II. Funcions d'inspecció

En efectuar inspeccions segons es disposa en el aquest capítol, el veterinarí oficial ha de tenir en compte els resultats de les auditories efectuades de conformitat amb l'article 4 i el capítol I d'aquest annex. Si escau, cal orientar en aquest sentit funcions d'inspecció.

A. Informació sobre la cadena alimentària

1. El veterinarí oficial ha de comprovar i analitzar la informació pertinent dels registres de l'explotació de procedència dels animals destinats a l'escorxador, i tenir presents els resultats documentats d'aquestes comprovacions i anàlisis en realitzar inspeccions *ante mortem* i *post mortem*.

2. En realitzar tasques d'inspecció, el veterinarí oficial ha de tenir en compte els certificats oficials que acompanyen els animals i, si escau, les declaracions de veterinaris que realitzin controls de la producció primària, inclosos els veterinaris oficials i els veterinaris autoritzats.

3. Quan els operadors d'empresa alimentària adoptin mesures suplementàries per garantir la seguretat alimentària mitjançant l'aplicació de sistemes integrats, sistemes privats de control, certificacions independents a càrrec de tercers, o amb altres mitjans, i quan aquestes mesures estiguin documentades i els animals afectats siguin clarament identificables, el veterinarí oficial pot tenir-ho en compte en realitzar tasques d'inspecció i revisar els procediments basats en el sistema APPCC.

B. Inspecció *ante mortem*

1. Sota reserva del que es disposa en els punts 4 i 5:

a) el veterinari oficial ha d'efectuar una inspecció *ante mortem* de tots els animals abans del sacrifici;

b) aquesta inspecció s'ha de dur a terme en les vint-i-quatre (24) hores posteriors a l'arribada a l'escorxador i menys de vint-i-quatre (24) hores abans del sacrifici.

A més, el veterinari oficial pot decidir dur a terme una inspecció en qualsevol altre moment.

2. La inspecció *ante mortem* ha de permetre, en particular, determinar pel que fa a l'animal concret sotmès a inspecció, l'existència de senyals:

a) que s'hagi posat en perill el seu benestar,

o b) que es doni qualsevol condició que pugui ser perjudicial per a la salut humana o la sanitat animal, fent una atenció especial a la detecció de zoonosi i de malalties que figurin en la llista A o, si escau, en la llista B de l'Oficina Internacional d'Epizooties (OIE).

3. A més de la inspecció *ante mortem* de rigor, el veterinari oficial ha d'efectuar la inspecció clínica de tots els animals que l'operador d'empresa alimentària o els auxiliars oficials puguin haver apartat.

4. En els casos de sacrifici d'urgència fora de l'escorxador i de peces de caça silvestre caçades, el veterinari oficial ha d'examinar a l'escorxador o a l'establiment de manipulació de caça la declaració de manipulació de caça la declaració que acompanya la canal, expedida pel veterinari o per la persona que ha rebut una formació amb aquesta finalitat, de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

5. En els casos en què es disposa així en el capítol II de la secció tercera o en la secció quarta, la inspecció *ante mortem* es pot efectuar en l'explotació de procedència. En aquests casos, el veterinari oficial de l'escorxador únicament necessita efectuar una inspecció *ante*

mortem en els casos i en la mesura que es disposi així.

C. Benestar animal

El veterinari oficial ha de verificar la correcta aplicació de les normatives sobre benestar animal.

D. Inspecció *post mortem*

1. Immediatament després del sacrifici, tant les canals com les despulles que les acompanyen han de ser objecte d'una inspecció *post mortem*. S'han d'inspeccionar visualment totes les superfícies externes; per això, potser és necessària una mínima manipulació de la canal o les despulles, o algun equip tècnic especial. Cal prestar una atenció especial a la detecció de zoonosi i de malalties que figuren en la llista A i, si escau, en la llista B de l'OIE. La velocitat de la cadena de sacrifici i el nombre de membres de l'equip d'inspecció presents han de permetre realitzar-la de forma adequada.

2. S'han de realitzar exàmens suplementaris que consisteixen, per exemple, en la palpació i la incisió de parts de la canal i de les despulles i en proves de laboratori, quan es jutgi necessari per:

a) establir un diagnòstic definitiu, ob) detectar la presència de: i) una malaltia animal, ii) residus o contaminants que superin els nivells establerts en virtut de la legislació, iii) un incompliment de criteris microbiològics, o bé iv) altres factors que poguessin obligar la declaració de la carn com a no apta per al consum humà o l'establiment de restriccions perquè s'utilitzi, especialment en el cas d'animals que hagin estat sotmesos a un sacrifici d'urgència.

3. El veterinari oficial ha d'exigir que les canals dels solípedes domèstics, els animals bovins de més de sis mesos i els porcs domèstics de més de quatre setmanes es presentin per a la inspecció *post mortem* dividides longitudinalment en dues meitats al llarg de la columna vertebral. Si la inspecció així ho requerís, el veterinari oficial també pot exigir que es talli longitudinalment qualsevol cap o canal. Tanmateix, per tenir en compte determinats hàbits alimentaris, les condicions tècniques o situacions sanitàries específiques, l'autoritat competent pot autoritzar la presentació de les canals

dels solípedes domèstics, els animals bovins de més de sis mesos i els porcs domèstics de més de quatre setmanes no dividides per la meitat.

4. Durant la inspecció, s'han de prendre les precaucions corresponents per reduir al màxim el risc de contaminació de la carn per manipulacions com la palpació, el tall o la incisió.

5. En cas que es realitzi un sacrifici d'urgència, la canal s'ha de sotmetre tan aviat com sigui possible a una inspecció *post mortem*, de conformitat amb els punts 1 a 4, abans de ser declarada apta per al consum humà.

E. Material especificat de risc i altres subproductes animals

D'acord amb les normes comunitàries específiques relatives als materials especificats de risc i altres subproductes animals, el veterinari oficial ha de verificar la retirada, la separació i, si escau, el marcatge d'aquests productes. El veterinari oficial s'ha d'assegurar que l'operador d'empresa alimentària prengui totes les mesures necessàries per evitar que la carn es contamiï amb materials especificats de risc durant el sacrifici (inclòs l'atordiment) i en retirar aquests materials.

F. Proves de laboratori

1. El veterinari oficial s'ha d'assegurar que es prenguin mostres i que les mostres s'identifiquin, es manipulin i s'enviïn apropiadament al laboratori adequat en el context de:

a) la vigilància i el control de les zoonosis i els agents zoonòtics;

b) les proves de laboratori específiques per al diagnòstic de les encefalopaties espongiformes transmissibles (EET) de conformitat amb les normatives relatives a la prevenció, el control i l'eradicació de certes EET;

c) la detecció de substàncies o productes no autoritzats i el control de substàncies regulades, en particular en el marc dels plans nacionals de vigilància de residus,

i d) la detecció de malalties que figuren en la llista A i, si escau, en la llista B de l'OIE.

2. El veterinari oficial s'ha d'assegurar també que es realitzin les altres proves de laboratori que resultin necessàries.

Capítol III. Marcatge sanitari

1. El veterinari oficial ha de supervisar el marcatge sanitari i les marques utilitzades.

2. El veterinari oficial s'ha d'assegurar en particular que:

a) el marcatge sanitari s'apliqui únicament als animals (ungulats domèstics, mamífers pertanyents a la caça de cria diferents dels lagomorfs, i peques de caça major silvestre) als quals s'hagi efectuat la inspecció *ante mortem* i *post mortem* de conformitat amb aquest Reglament i sempre que no hi hagi motius per declarar que la carn no és apta per al consum humà. No obstant això, el marcatge sanitari es pot aplicar abans de disposar dels resultats dels exàmens que es facin per detectar la presència de triquinosis, sempre que el veterinari oficial tingui el convenciment que la carn provinent de l'animal en qüestió s'ha de comercialitzar únicament si els resultats són satisfactoris,

i b) el marcatge sanitari es faci sobre la superfície externa de les canals, mitjançant marca de tinta o a foc, i de manera que si les canals es tallen en mitges canals o quarts o les mitges canals es tallen en tres peces, cada peça porti una marca sanitària.

3. El marcatge sanitari ha de consistir en una marca ovalada que tingui com a mínim 6,5 cm d'ample i 4,5 cm d'alçada i que presenti la informació que a continuació s'esmenta en caràcters perfectament llegibles.

a) La marca ha d'indicar el nom del país en què estigui situat l'establiment, que pot figurar amb totes les lletres en majúscules 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.

b) La marca ha d'indicar el número d'autorització de l'escorxador,

i c) les marques han de tenir forma oval i han de contenir les abreviatures CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

Aquestes abreviatures no han de figurar en les marques que s'apliquen a la carn importada procedent d'escorxadors de fora de països de la Comunitat Europea.

4. Les lletres i les xifres han de tenir una altura mínima de 0,8 cm i 1 cm, respectivament. La grandària i els caràcters de la marca es poden reduir per al marcatge sanitari de vedells, cabrits i corders.

5. Els colors utilitzats han d'estar autoritzats per a l'ús de substàncies colorants en productes alimentaris.

6. La marca sanitària pot incloure a més una indicació del veterinari oficial que efectuï la inspecció sanitària de la carn. Les autoritats competents i els operadors d'empresa alimentària poden continuar utilitzant, fins que s'acabin o s'hagin de substituir, els equips que hagin encarregat abans de l'entrada en vigor d'aquest Reglament.

7. La carn d'animals que hagin estat sacrificats d'urgència fora de l'escorxador ha de portar una marca sanitària especial, que no es pot confondre amb la marca sanitària prevista en aquest capítol ni amb la marca d'identificació prevista en la secció primera de l'annex II del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

8. La carn de caça silvestre sense escorxar no pot dur la marca sanitària excepte que, un cop escorxada en un establiment de manipulació de caça, s'hagi sotmès a una inspecció *post mortem* i hagi estat declarada apta per al consum humà.

9. Aquest capítol s'ha d'aplicar sense perjudici de les normes zoosanitàries relatives al marcatge sanitari.

Secció segona. Actuació consecutiva als controls

Capítol I. Comunicació dels resultats de la inspecció

1. El veterinari oficial ha de portar un registre i efectuar una avaluació dels resultats de les inspeccions que realitzi.

2. a) Si aquestes inspeccions posen de manifest la presència d'una malaltia o un estat de salut que puguin afectar la salut pública o la sanitat animal, o bé posar en perill el benestar dels animals, el veterinari oficial n'ha d'informar l'operador d'empresa alimentària.

b) Quan el problema en qüestió s'origini en la fase de producció primària, el veterinari oficial n'ha d'informar el veterinari que s'ocupa de l'explotació de procedència, l'operador d'empresa alimentària responsable d'aquesta mateixa explotació (a condició que aquesta informació no comprometi actuacions judicials ulteriors) i, si escau, l'autoritat competent responsable de supervisar aquesta explotació de procedència o la zona de caça.

c) Si els animals afectats han estat criats en un altre estat membre o en un país tercer, el veterinari oficial n'ha d'informar l'autoritat competent de l'estat membre en què estigui situat l'establiment. L'autoritat competent ha de prendre les mesures oportunes de conformitat amb la legislació aplicable.

3. Els resultats de les inspeccions i de les proves efectuades s'han d'incloure en les bases de dades corresponents.

4. Si, en el transcurs d'una inspecció *ante mortem* o *post mortem* o de qualsevol altra activitat d'inspecció, el veterinari oficial sospita de la presència d'algun agent infeccios dels esmentats en la llista A de l'OIE o, si escau, en la llista B de l'OIE, ha d'informar-ne immediatament l'autoritat competent i ambdós han de prendre totes les mesures i les precaucions necessàries de conformitat amb la legislació aplicable per evitar la propagació de l'agent infeccios.

Capítol II. Decisions relatives a la informació sobre la cadena alimentària

1. El veterinari oficial ha de comprovar que no se sacrificuin animals llevat que l'operador econòmic de l'escorxador hagi rebut i comprovat la informació pertinent sobre la cadena alimentària.

2. No obstant això, el veterinari oficial pot permetre el sacrifici d'animals a l'escorxador encara que no es disposi de la informació pertinent sobre la cadena alimentària. En aquest cas, s'ha de facilitar tota la informació pertinent sobre la cadena alimentària abans que la canal es pugui aprovar per al consum humà. Tot esperant una decisió final, les canals en qüestió i les despulls corresponents s'han d'emmagatzemar separades de la resta de la carn.

3. No obstant el que es disposa en el punt 2, quan en un termini de vint-i-quatre (24) hores des de l'arribada de l'animal a l'escorxador no es disposi de la informació pertinent sobre la cadena alimentària, tota la carn d'aquest animal s'ha de declarar no apta per al consum humà. En cas que l'animal no hagués estat sacrificat, s'ha de sacrificar separatament de la resta d'animals.

4. En cas que els registres, la documentació o qualsevol altra informació adjunta posin de manifest que:

a) els animals provenen d'una explotació o d'una zona subjectes a una prohibició de moviment o una altra restricció per raons de sanitat animal o salut pública;

b) no s'han complert les normes sobre l'ús de medicaments veterinaris,

o c) hi ha qualsevol altre factor que pugui perjudicar la salut humana o la sanitat animal, no es pot admetre els animals per al sacrifici, excepte de conformitat amb els procediments previstos en la legislació amb la finalitat d'eliminar els riscos per a la salut humana o la sanitat animal.

En cas que els animals ja es trobin a l'escorxador, s'han de sacrificar separatament, s'han de declarar no aptes per al consum humà, i s'han de prendre, quan escaigui, les precaucions adequades per salvaguardar la salut pública i la sanitat animal. Quan el veterinari oficial

ho consideri necessari, s'han de dur a terme controls oficials en l'explotació de procedència.

5. L'autoritat competent ha de prendre les mesures oportunes en cas de descobrir que els registres, la documentació o qualsevol altra informació que acompanya els animals no es correspongui amb la situació real de l'explotació de procedència o amb l'estat real de salut dels animals, o tinguin com a objectiu induir deliberadament a una errada del veterinari oficial. L'autoritat competent ha d'actuar contra l'operador d'empresa alimentària responsable de l'explotació de procedència dels animals, o qualsevol altra persona implicada. Aquesta actuació pot consistir, en particular, en la realització de controls addicionals. Els costos d'aquests controls són a càrrec de l'operador d'empresa alimentària responsable de l'explotació de procedència o, si escau, de les altres persones implicades.

Capítol III. Decisions relatives als animals vius

1. El veterinari oficial s'ha d'assegurar que l'operador d'empresa alimentària compleixi l'obligació que li imposa el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal de vetllar perquè els animals admesos amb la finalitat de ser sacrificats per al consum humà estiguin adequadament identificats. El veterinari oficial ha de vetllar perquè els animals amb una identitat que no es pugui determinar de manera raonable siguin sacrificats per separat i declarats no aptes per al consum humà. Quan el veterinari oficial ho consideri necessari, s'han de dur a terme controls oficials en l'explotació de procedència.

2. Si hi ha consideracions preponderants pel que fa al benestar dels animals, es pot efectuar el sacrifici dels èquids a l'escorxador encara que no s'hagi subministrat la informació legalment requerida en relació amb la seva identitat. Tanmateix, abans que la canal pugui ser declarada apta per al consum humà, s'ha de proporcionar aquesta informació. Aquests requisits s'han d'aplicar igualment al sacrifici d'urgència d'èquids fora de l'escorxador.

3. El veterinari oficial s'ha d'assegurar que l'operador d'empresa alimentària compleixi l'obligació que li imposa el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal de vetllar perquè els animals que tinguin la pell o la llana en unes condicions en què hi hagi un risc inacceptable de contaminació de la carn durant el sacrifici no siguin sacrificats per al consum humà a menys que hagin estat netejats prèviament.

4. Els animals que pateixin una malaltia transmissible a altres animals o als éssers humans per manipulació o ingestió de carn i, en general, els que presentin signes clínics de malaltia sistemàtica o emaciació, no s'han de sacrificar per al consum humà. Aquests animals s'han de sacrificar separatament, en condicions que evitin la contaminació d'altres animals o d'altres canals, i s'han de declarar no aptes per al consum humà.

5. S'ha d'ajornar el sacrifici d'animals dels quals se sospiti que tenen una malaltia o un estat de salut que pugui resultar perjudicials per a la salut humana o la sanitat animal. Aquests animals han de ser sotmesos a un examen *ante mortem* exhaustiu per establir un diagnòstic. A més, el veterinari oficial pot decidir obtenir-ne mostres i realitzar anàlisis de laboratori com a complement de la inspecció *post mortem*. En cas necessari, els animals s'han de sacrificar separatament al final del procés normal de sacrifici, prenent totes les precaucions necessàries per evitar la contaminació de la resta de la carn.

6. Els animals que poguessin tenir residus de medicaments veterinaris per sobre dels nivells establerts de conformitat amb la legislació pertinent, o residus de substàncies prohibides, s'han de tractar d'acord amb el que disposa la normativa relativa al control de les hormones i els residus d'altres substàncies en animals vius i productes d'origen animal.

7. El veterinari oficial ha d'imposar les condicions en les quals s'han de tractar els animals dins d'un pla específic d'eradicació o control d'una malaltia determinada, com la brucel·losi, o la tuberculosi, o agents zoonòtics, com la salmonel·la, sota la seva supervisió directa. L'autoritat competent ha d'establir les condicions en les quals es poden sacrificar aquests

animals. Aquestes condicions han de tenir com a objectiu la reducció al màxim de la contaminació d'altres animals o de la seva carn.

8. Els animals presentats en un escorxador perquè siguin sacrificats, com a regla general, han de ser sacrificats en aquest mateix escorxador. No obstant això, en circumstàncies excepcionals, com en cas d'avaria greu de les instal·lacions de l'escorxador, el veterinarí oficial pot permetre desplaçaments directes a altres escorxadors.

Capítol IV. Decisions relatives al benestar animal

1. En cas que no es respectin les normes sobre protecció dels animals en el moment del sacrifici o la matança, el veterinarí oficial ha de vetllar perquè l'operador d'empresa alimentària adopti immediatament les mesures necessàries per esmenar la situació i evitar que es reproduïxi.

2. El veterinarí oficial ha d'adoptar un enfocament proporcionat i progressiu en la seva actuació destinada a fer complir les normes, que pot oscil·lar des de formular directrius fins a reduir i aturar la producció, depenent de la natura i la gravetat del problema.

3. Si escau, el veterinarí oficial ha d'informar dels problemes de benestar animal a altres autoritats competents.

4. En cas que el veterinarí oficial descobreixi que no es respecten les normes sobre protecció dels animals durant el transport, ha de prendre les mesures necessàries de conformitat amb la legislació pertinent.

5. Quan:

a) un auxiliar oficial estigui duent a terme comprovacions sobre el benestar dels animals de conformitat amb les seccions tercera o quarta, i b) d'aquestes comprovacions es desprendi l'incompliment de les normes sobre protecció dels animals, l'auxiliar oficial n'ha d'informar immediatament el veterinarí oficial i, si fos necessari en casos d'urgència, ha d'adoptar les mesures necessàries a les quals fan referència els punts de l'1 al 4 mentre espera l'arribada del veterinarí oficial.

Capítol V. Decisions relatives a la carn

1. La carn s'ha de declarar no apta per al consum humà en cas que:

a) procedeixi d'animals que no hagin estat sotmesos a una inspecció *ante mortem*, excepte en el cas de peces de caça silvestre;

b) procedeixi d'animals les despulles dels quals no hagin estat sotmeses a una inspecció *post mortem*, excepte que aquest Reglament o el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal disposin el contrari;

c) procedeixi d'animals morts abans del sacrifici, nascuts morts, no nascuts o sacrificats amb menys de set (7) dies d'edat;

d) procedeixi de la part de l'animal en la qual es realitza el sagnat;

e) procedeixi d'animals que pateixin una malaltia que figuri en la llista A o, si escau, en la llista B de l'OIE, excepte que la secció quarta disposi una altra cosa;

f) procedeixi d'animals que pateixin una malaltia generalitzada, com septicèmia, pièmia, toxèmia i virèmia generalitzades;

g) no sigui conforme als criteris microbiològics establerts en virtut de la legislació pertinent per determinar si l'aliment pot entrar en el mercat;

h) reveli infecció parasitària, excepte quan la secció quarta disposi una altra cosa;

i) contingui residus o contaminants que superin els nivells establerts en virtut de la legislació pertinent. Qualsevol superació del nivell corresponent dona lloc a fer, si escau, anàlisis addicionals;

j) sense perjudici de normatives més específiques, procedeixi d'animals o canals que continguin residus de substàncies prohibides o hagin estat tractats amb aquestes substàncies;

k) procedeixi del fetge i dels ronyons d'animals de més de dos (2) anys provinents de zones en les quals l'aplicació de plans de vigilància aprovats hagi posat de manifest la presència

generalitzada de metalls pesants en el medi ambient;

l) hagi estat tractada il·legalment amb substàncies descontaminants;

m) hagi estat tractada il·legalment amb raigs ionitzants o raigs ultraviolats;

n) contingui cossos estranys (excepte, en el cas de peces de caça silvestre, el material utilitzat per caçar l'animal);

o) superi els nivells màxims de radioactivitat permesos en virtut de la legislació pertinent;

p) presenti alteracions fisiopatològiques, una consistència anòmala, un sagnat insuficient (excepte en el cas de peces de caça silvestre) o anomalies organolèptiques, en particular, una olor sexual forta;

q) procedeixi d'animals desnodrits;

r) contingui materials especificats de risc, excepte en els casos considerats per la legislació pertinent;

s) presenti brutícia, contaminació fecal o d'altre tipus;

t) es tracti de sang que pugui comportar un risc per a la salut pública o la sanitat animal a causa de l'estat de salut de l'animal del qual procedeix o la contaminació que es produeix durant el procés de sacrifici;

u) en opinió del veterinarí oficial, després d'haver examinat tota la informació pertinent, pugui comportar un risc per a la salut pública o la sanitat animal o per qualsevol altra raó no sigui apta per al consum humà.

2. El veterinarí oficial pot imposar requisits relatius a la utilització de carn provinents d'animals que hagin estat sotmesos a un sacrifici d'urgència fora de l'escorxador.

Secció tercera. Responsabilitats i freqüència dels controls

Capítol I. Auxiliars oficials

Els auxiliars oficials poden assistir el veterinarí oficial en totes les seves funcions, subjectes a les restriccions següents i a les normes específiques establertes en la secció quarta:

1) pel que fa referència a les funcions d'auditoria, els auxiliars oficials només poden recollir informació relativa a les bones pràctiques d'higiene i als procediments basats en el sistema APPCC;

2) pel que fa a la inspecció *ante mortem* i als controls relatius al benestar animals, els auxiliars oficials només poden efectuar un examen inicial dels animals i ajudar en la realització de tasques estrictament pràctiques,

i 3) pel que fa referència a la inspecció *post mortem*, el veterinari oficial ha de controlar periòdicament les tasques dels auxiliars oficials i, quan els animals hagin estat sotmesos a un sacrifici d'emergència fora de l'escorxador, ha de realitzar la inspecció personalment.

Capítol II. Freqüència dels controls

1. L'autoritat competent ha de vetllar perquè almenys un veterinari oficial sigui present:

a) als escorxadors, durant tot el procés d'inspecció *ante mortem* i *post mortem*,

i b) als establiments de manipulació de caça, durant tot el procés d'inspecció *post mortem*.

2. No obstant això, l'autoritat competent pot adaptar aquest enfocament en determinats escorxadors i establiments de manipulació de caça identificats sobre la base d'una anàlisi dels riscos i d'acord amb els criteris establerts de conformitat amb el punt 3 de l'article 13 en cas que existeixin. En aquests casos:

a) no és necessari que el veterinari oficial sigui present en el moment de la inspecció *ante mortem* a l'escorxador en cas que:

i) un veterinari oficial o un veterinari autoritzat hagi efectuat la inspecció *ante mortem* en l'explotació de procedència, hagi comprovat la informació sobre la cadena alimentària i hagi comunicat els resultats d'aquesta comprovació a l'auxiliar oficial de l'escorxador,

ii) l'auxiliar oficial de l'escorxador hagi confirmat que la informació sobre la cadena alimentària no indica que hi pugui haver un problema per a la seguretat alimentària i que

l'estat de salut i benestar general de l'animal és satisfactori,

i iii) el veterinari oficial confirmi periòdicament que l'auxiliar oficial realitza de forma correcta aquestes comprovacions;

b) no és necessari que el veterinari oficial estigui present en tot moment durant la inspecció *post mortem* en cas que:

i) un auxiliar oficial realitzi la inspecció *post mortem* i separi la carn que presenta anormalitats de la resta de la carn del mateix animal,

ii) el veterinari oficial inspeccioni posteriorment tota aquesta carn,

i iii) l'auxiliar oficial documenti els seus procediments i conclusions de manera que el veterinari oficial pugui confirmar que s'estan complint les normes.

No obstant això, pel que fa a les aus de corral i als lagomorfs, l'auxiliar oficial pot rebutjar la carn que presenti anormalitats i, sota reserva del que es disposa en la secció quarta, no té l'obligació d'inspeccionar sistemàticament tota aquesta carn.

3. La flexibilitat indicada en el punt 2 no es pot aplicar:

a) als animals sotmesos a un sacrifici d'urgència;

b) als animals sospitosos de patir una malaltia o de trobar-se en un estat de salut que pugui perjudicar la salut de les persones;

c) als bovins provinents de ramats no declarats oficialment lliures de tuberculosi;

d) als bovins, els ovins i el cabrum provinents de ramats no declarats oficialment lliures de brucel·losi;

e) en cas de brot d'una de les malalties incloses en la llista A de l'OIE o, si escau, en la llista B de l'OIE, en relació amb animals susceptibles de contraure la malaltia en qüestió i provinents de la zona afectada segons es defineix a la normativa relativa a intercanvis d'animals de les espècies bovina i porcina;

f) quan es requereixin controls més estrictes per tenir en compte malalties

emergents o malalties concretes de les incloses en la llista B de l'OIE.

4. A les sales d'especejament, l'autoritat competent ha de vetllar perquè, mentre s'efectuïn les feines en la carn, un veterinari oficial i un auxiliar oficial hi siguin presents amb la freqüència necessària perquè es puguin aconseguir els objectius d'aquest Reglament.

Capítol III. Participació del personal de l'escorxador

A. Funcions específiques relatives a la producció de carns d'aus de corral i lagomorfs

L'autoritat competent pot autoritzar el personal de l'escorxador perquè desenvolupi funcions dels assistents oficials especialitzats en relació amb els controls de la producció de carn d'aus de corral i lagomorfs. Per això, s'han d'observar els requisits següents:

a) en cas que l'establiment hagi funcionat durant dotze (12) mesos com a mínim i hagi complert plenament les bones pràctiques d'higiene, de conformitat amb l'apartat 4 de l'article 4, del present Reglament, i hagi aplicat el sistema APPCC, l'autoritat competent pot autoritzar que el personal de l'establiment dugui a terme funcions d'auxiliar oficial. Només s'ha de concedir aquesta autorització si el personal de l'establiment ha rebut, a satisfacció de l'autoritat competent, la mateixa formació que els auxiliars oficials per a les funcions de dits auxiliars o per a les funcions específiques que està autoritzat a dur a terme. Aquest personal està sotmès a la supervisió i la direcció del veterinari oficial, que serà responsable del mateix. En aquest cas, el veterinari oficial ha d'estar present en la inspecció *ante mortem* i *post mortem*, ha de controlar aquestes activitats i ha de realitzar exàmens d'avaluació periòdics per determinar si l'activitat de l'escorxador s'ajusta als criteris especificats establerts per l'autoritat competent, i ha de deixar constància documental dels resultats d'aquests exàmens. En cas que la feina d'aquest personal menyscabi el nivell d'higiene en l'establiment, que aquest personal no executi de forma correcta les seves comeses o en cas que, en general, aquest personal efectui la

seva feina de manera que, en opinió de l'autoritat competent, no sigui satisfactòria, aquest personal ha de ser substituït per assistents oficials.

b) l'autoritat competent ha de decidir en principi i cas per cas si permet implantar el sistema descrit anteriorment. En cas que l'autoritat competent es decideixi en principi per aquest sistema, ha d'informar de la seva decisió i dels requisits sobre això les autoritats competents dels estats membres i la Comissió Europea a través del procediment que s'acordi en el si del Comitè Mixt CE-Andorra. Els operadors d'empresa alimentària que utilitzin el sistema descrit més amunt han de conservar la llibertat d'utilitzar-lo realment o no. Els operadors d'empresa alimentària no poden veure's obligats per l'autoritat competent a implantar el sistema descrit anteriorment. En cas que l'autoritat competent no estigui segura que l'operador d'empresa alimentària compleixi els requisits, el sistema no s'ha d'implantar en aquest establiment. Per avaluar aquest punt, l'autoritat competent ha d'efectuar una anàlisi dels registres de producció i inspecció, del tipus d'activitats realitzades en l'establiment, del seu historial pel que fa al compliment dels requisits legals, dels coneixements tècnics especialitzats, de l'ètica professional i sentit de responsabilitat del personal de l'escorxador en qüestió pel que fa a la seguretat alimentària, i d'altres dades pertinents.

B. Funcions específiques de mostreig i assaig

El personal de l'escorxador que hagi rebut una formació específica sota la supervisió del veterinar oficial pot dur a terme, sota la seva responsabilitat i supervisió, funcions específiques de mostreig i assaig sobre animals de totes les espècies.

Capítol IV. Qualificacions professionals

A. Veterinaris oficials

1. L'autoritat competent només pot nomenar veterinaris oficials els veterinaris que hagin aprovat un examen que s'ajusti als requisits del punt 2.

2. L'autoritat competent ha d'organitzar la celebració de l'examen, que ha de confirmar que es tenen coneixements sobre els aspectes que s'indiquen a continuació, en la mesura necessària en funció de la formació i de les qualificacions del veterinar:

a) legislació sobre salut pública veterinària, seguretat alimentària, sanitat animal, benestar animal i substàncies farmacèutiques;

b) fonaments de la transformació d'aliments i tecnologia alimentària;

c) principis, conceptes i mètodes de les bones pràctiques de producció i la gestió de la qualitat;

d) promoció i aplicació dels principis d'higiene i seguretat alimentària (bones pràctiques d'higiene);

e) principis, conceptes i mètodes de l'anàlisi del risc;

f) principis, conceptes i mètodes del sistema APPCC i la seva utilització al llarg de la cadena de producció d'aliments i la cadena alimentària;

g) prevenció i control dels perills d'origen alimentari per a la salut humana;

h) dinàmica demogràfica de la infecció i la intoxicació;

i) epidemiologia i diagnòstic;

j) sistemes de seguiment i vigilància;

k) auditoria i avaluació legal dels sistemes de gestió de la seguretat alimentària;

l) principis dels mètodes de prova moderns i les seves aplicacions per al diagnòstic;

m) tecnologies de la informació i la comunicació en l'àmbit de la salut pública veterinària;

n) processament de dades i aplicació de bioestadístiques;

o) investigació de brots de malalties alimentàries en els humans;

p) aspectes significatius en relació amb les EET;

q) benestar animal durant la producció, el transport i el sacrifici;

r) qüestions mediambientals en relació amb la producció d'aliments (inclou la gestió de residus);

s) principi de cautela i inquietuds del consumidor, it) principis de la formació del personal que treballa en la cadena de producció d'aliments.

Els candidats poden adquirir els coneixements requerits com a part de la seva formació veterinària bàsica, o bé mitjançant la formació que hagin rebut, o de l'experiència professional adquirida, després de la seva titulació com a veterinar. L'autoritat competent pot organitzar diverses proves per tenir en compte la formació dels candidats. No obstant això, si l'autoritat confirma que un candidat ha adquirit tots el coneixements requerits durant la seva formació universitària, o bé mitjançant una formació permanent que doni lloc a un títol de postgrau, el pot eximir de l'obligació de realitzar una prova.

3. El veterinar ha de tenir aptituds per a la cooperació multidisciplinària.

4. A més, abans de poder treballar de manera independent, cada veterinar oficial ha de rebre formació pràctica durant un període de pràctiques de com a mínim dues-centes (200) hores. Durant aquest període, el veterinar en pràctiques ha de treballar sota la supervisió de veterinaris oficials ja existents en escorxadors, sales d'especejament, llocs d'inspecció de carn fresca i explotacions. La formació ha de versar en particular sobre l'auditoria dels sistemes de gestió de la seguretat alimentària.

5. El veterinar oficial ha de mantenir al dia els seus coneixements i estar informat de les novetats, participar periòdicament en activitats de formació permanent i consultar bibliografia especialitzada.

Quan sigui possible, el veterinar oficial ha de realitzar cada any activitats de formació permanent.

6. Els veterinaris que ja hagin estat nomenats veterinaris oficials han de tenir un coneixement adequat dels temes esmentats en el punt 2. En cas necessari, han d'adquirir aquests coneixements a través d'activitats de formació permanent. L'autoritat competent ha de pren-

dre les mesures oportunes en aquest sentit.

7. No obstant el que es disposa en els punts 1 a 6, l'autoritat competent pot establir normes específiques per als veterinaris oficials que treballin a temps parcial i siguin competents per a la inspecció de petits establiments.

B. Auxiliars oficials

1. L'autoritat competent pot nomenar com a auxiliars oficials només les persones que hagin rebut una formació i aprovat un examen i que s'ajusti als requisits que s'exposen a continuació.

2. L'autoritat competent ha d'organitzar la celebració d'aquests exàmens. Per poder-s'hi presentar, els candidats han de demostrar:

a) haver rebut una formació teòrica d'almenys 500 hores, una formació pràctica d'almenys 400 hores que inclogui els àmbits especificats en el punt 5,

i b) comptar amb la formació addicional necessària perquè els auxiliars puguin desenvolupar les seves tasques de manera competent.

3. La formació pràctica al·ludida en la lletra a) del punt 2 s'ha de realitzar en escorxadors i sales d'especejament, sota la supervisió d'un veterinari oficial i en explotacions i altres establiments pertinents.

4. La formació i els exàmens han de versar principalment sobre les carns vermelles i les carns d'aus de corral. No obstant això, les persones que hagin seguit la formació i aprovat l'examen corresponent a una d'aquestes dues categories només han de seguir una formació abreujada per sotmetre's a l'examen de l'altra. Si escau, la formació i els exàmens han d'incloure la caça silvestre, la caça de cria i els lagomorfs.

5. La formació d'auxiliar oficial ha d'incloure, i els exàmens ho han de confirmar, el coneixement dels temes següents:

a) En relació amb les explotacions: i) part teòrica: - coneixements bàsics sobre les malalties, en particular zoonosis, virus, bacteris, paràsits, etc.,

- seguiment de les malalties, ús de medicaments i vacunes, assaigs per detectar residus,

- higiene i inspecció sanitària, - benestar dels animals en l'explotació i durant el transport, - requisits mediambientals: en els edificis, en les explotacions i en general, - disposicions legals, reglamentàries i administratives pertinents, - inquietuds dels consumidors i control de la qualitat, ii) part pràctica: - visites a establiments de producció, - observació de la càrrega i la descàrrega dels animals, - demostracions de laboratoris, - controls veterinaris, - documentació. b) En relació amb els escorxadors i les sales d'especejament: i) part teòrica: - familiarització amb la indústria càrnia; organització, mètodes de producció, comerç internacional i tecnologia relativa al sacrifici i a l'especejament, - coneixements bàsics sobre higiene i bones pràctiques d'higiene i, en particular, sobre la higiene industrial, en el sacrifici, l'especejament i l'emmagatzematge, com també sobre la higiene del treball,

- el sistema APPCC i auditories dels procediments basats en aquest sistema, - benestar dels animals en la descàrrega després del transport i a l'escorxador, - coneixements bàsics sobre l'anatomia i la fisiologia dels animals sacrificats, - coneixements bàsics sobre la patologia dels animals sacrificats, - coneixements bàsics sobre l'anatomia patològica dels animals sacrificats, - coneixements pertinents sobre les EET i altres zoonosis i agents zoonòtics importants,

- coneixements sobre els mètodes i procediments de sacrifici, inspecció, preparació, envasat, embalatge i transport de la carn fresca,

- coneixements bàsics de microbiologia, - inspecció *ante mortem*, - examen per detectar la presència de triquinosis, - inspecció *post mortem*, - tasques administratives, - coneixements sobre les disposicions legals, reglamentàries i administratives pertinents, - procediment de mostreig, - aspectes relacionats amb el frau, ii) part pràctica: - identificació dels animals, - controls de l'edat, - inspecció i avaluació dels animals sacrificats, - inspecció *post*

mortem en un escorxador, - examen per detectar la presència de triquinosis, - identificació d'espècies animals mitjançant l'examen de parts típiques de l'animal, - identificació i formulació d'observacions sobre parts d'animals sacrificats en les quals s'hagin produït alteracions, - control de la higiene i, en especial, auditoria de les bones pràctiques d'higiene i dels procediments basats en el sistema APPCC, - registre dels resultats de la inspecció *ante mortem*, - mostreig, - traçabilitat de la carn, - documentació.

6. Els auxiliars oficials han de mantenir al dia els seus coneixements i estar informats de les novetats, participant periòdicament en activitats de formació permanent i consultant bibliografia especialitzada.

Quan sigui possible, l'auxiliar oficial ha de realitzar cada any activitats de formació permanent.

7. Les persones que ja hagin estat nomenades auxiliars oficials han de tenir un coneixement adequat dels temes esmentats en el punt 5. En cas necessari, han d'adquirir aquests coneixements a través d'activitats de formació permanent. L'autoritat competent ha de prendre les mesures oportunes en aquest sentit.

8. No obstant això, si els auxiliars oficials només realitzen mostreigs i anàlisis en relació amb l'examen per detectar la presència de triquinosis, l'autoritat competent únicament ha de garantir que reben la formació adequada per a aquestes funcions.

Secció quarta. Requisits específics

Capítol I. Bovins domèstics

A. Bovins de menys de sis (6) setmanes

Les canals i les despulles dels bovins de menys de sis (6) setmanes s'han de sotmetre als procediments d'inspecció *post mortem* següents:

1) inspecció visual del cap i del coll; incisió i examen dels ganglis limfàtics retrofaringis (Lnn. retropharyngeales); inspecció de la cavitat bucal i palpació de la llengua;

2) inspecció visual dels pulmons, la tràquea i l'esòfag; palpació dels pulmons; incisió i examen dels ganglis limfàtics bronquials i mediastínics (Lnn. bifurcaciones, eparteriales i mediastinales); la tràquea i les ramificacions principals dels bronquis s'han d'obrir longitudinalment i cal practicar una incisió en el terç posterior dels pulmons, perpendicular als eixos principals; aquestes incisions no són necessàries quan els pulmons no estiguin destinats al consum humà;

3) inspecció visual del pericardi i del cor, en el qual s'ha de practicar una incisió longitudinal que obri els ventricles i talli el septe interventricular;

4) inspecció visual del diafragma;

5) inspecció visual del fetge i dels ganglis limfàtics hepàtics i pancreàtics (Lnn. portales); palpació i, si és necessari, incisió del fetge i dels seus ganglis limfàtics;

6) inspecció visual del tracte gastrointestinal, el mesenter i els ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales); palpació i, en cas necessari, incisió dels ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics;

7) inspecció visual i, si és necessari, palpació de la melsa;

8) inspecció visual dels ronyons; incisió, si és necessari, d'aquests òrgans i dels ganglis limfàtics renals (Lnn. renales);

9) inspecció visual de la pleura i del peritoneu;

10) inspecció visual i palpació de la regió umbilical i les articulacions; en cas de dubte, s'ha de practicar una incisió a la regió umbilical i obrir les articulacions; cal examinar el líquid sinovial.

B. Bovins de més de sis (6) setmanes

Les canals i les despulles dels bovins de més de sis (6) setmanes s'han de sotmetre als procediments d'inspecció *post mortem* següents:

1) inspecció visual del cap i del coll; incisió i examen dels ganglis limfàtics submaxil·lars, retrofaringis i paròtides (Lnn. retropharyngiales, mandibulares i parotidei); examen dels músculs masseters externs, en els quals cal efectuar

dues incisions paral·leles a la mandíbula, i els músculs masseters interns (ptergoi-deos interns), la incisió dels quals s'ha de realitzar al llarg d'un pla; la llengua s'ha de desprendre de forma que permeti una inspecció visual detallada de la boca i el coll, i també s'ha de sotmetre a inspecció visual i palpació;

2) inspecció de la tràquea i de l'esòfag; inspecció visual i palpació dels pulmons; incisió i examen dels ganglis limfàtics bronquials i mediastínics (Lnn. bifurcaciones, eparteriales i mediastinales); la tràquea i les ramificacions principals dels bronquis s'han d'obrir longitudinalment i s'ha de practicar una incisió en el terç posterior dels pulmons, perpendicular als eixos principals; aquestes incisions no són necessàries quan els pulmons no es destinin al consum humà;

3) inspecció visual del pericardi i del cor, en el qual s'ha de practicar una incisió longitudinal que obri els ventricles i talli el septe interventricular;

4) inspecció visual del diafragma;

5) inspecció visual i palpació del fetge i dels ganglis limfàtics hepàtics i pancreàtics (Lnn. portales); incisió de la superfície gàstrica del fetge i de la base del lòbul caudat per examinar els conductes biliars;

6) inspecció visual del tracte gastrointestinal, el mesenter i els ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales); palpació i, en cas necessari, incisió dels ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics;

7) inspecció visual i, si és necessari, palpació de la melsa;

8) inspecció visual dels ronyons i, si és necessari, incisió d'aquests òrgans i també dels ganglis limfàtics renals (Lnn. renales);

9) inspecció visual de la pleura i del peritoneu;

10) inspecció visual dels òrgans genitals (exceptuant el penis, si ja ha estat rebutjat);

11) inspecció visual i, si és necessari, palpació i incisió de la mamella i els ganglis limfàtics (Lnn. supramammarii); en la vaca, cada meitat de la mamella s'ha d'obrir mitjançant una incisió llarga i profunda fins a les sines lactíferes (sinus

lactíferes) i cal efectuar una incisió dels ganglis limfàtics de la mamella, excepte si s'exclou del consum humà.

Capítol II. Ovíns i cabrum domèstics

Les canals i les despulles dels ovins i el cabrum s'han de sotmetre als procediments d'inspecció *post mortem* següents:

1) inspecció visual del cap una vegada escorxat i, en cas de dubte, examen del coll, la boca, la llengua i els ganglis limfàtics retrofaringis i paròtides; sense perjudici de les normes zoosanitàries, aquests exàmens no són necessaris quan l'autoritat competent pugui garantir que el cap, en especial la llengua i el cervell, no es destinen al consum humà;

2) inspecció visual dels pulmons, la tràquea i l'esòfag; palpació dels pulmons i els ganglis limfàtics bronquials i mediastínics (Lnn. bifurcaciones, eparteriales i mediastinales); en cas de dubte, cal realitzar una incisió i un examen d'aquests òrgans i dels ganglis limfàtics;

3) inspecció visual del pericardi i del cor; en cas de dubte, cal realitzar una incisió i un examen del cor;

4) inspecció visual del diafragma;

5) inspecció visual del fetge i dels ganglis limfàtics hepàtics i pancreàtics (Lnn. portales); palpació del fetge i els ganglis limfàtics; incisió de la superfície gàstrica del fetge per examinar els conductes biliars;

6) inspecció visual del tracte gastrointestinal, el mesenter i els ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales);

7) inspecció visual i, si és necessari, palpació de la melsa;

8) inspecció visual dels ronyons i, si és necessari, incisió d'aquests òrgans i també dels ganglis limfàtics renals (Lnn. renales);

9) inspecció visual de la pleura i el peritoneu;

10) inspecció visual dels òrgans genitals (exceptuant el penis, si ja ha estat rebutjat);

11) inspecció visual de la mamella i els ganglis limfàtics;

12) inspecció visual i palpació de regió umbilical i de les articulacions dels animals joves; en cas de dubte, s'ha de practicar una incisió a la regió umbilical i obrir les articulacions; cal examinar el líquid sinovial.

Capítol III. Solípedes domèstics

Les canals i les despulles dels solípedes s'han de sotmetre als procediments d'inspecció *post mortem* següents:

1) inspecció visual del cap i, una vegada despresada la llengua, de la gola; palpació i, si és necessari, incisió dels ganglis limfàtics submaxil·lars, retrofaríngeis i paròtides (Lnn. retropharyngeales, mandibulares i parotidei); la llengua s'ha de desprendre de manera que permeti una inspecció visual detallada de la boca i del coll, i s'ha de sotmetre també a inspecció visual i palpació;

2) inspecció visual dels pulmons, la tràquea i l'èsofag; palpació dels pulmons i, si és necessari, incisió dels ganglis limfàtics bronquials i mediastínics (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales); la tràquea i les ramificacions principals dels bronquis s'han d'obrir longitudinalment i cal practicar una incisió en el terç posterior dels pulmons, perpendicular als eixos principals; no obstant això, aquestes incisions no són necessàries quan els pulmons no es destinin al consum humà;

3) inspecció visual del pericardi i del cor, en el qual s'ha de practicar una incisió longitudinal que obri els ventricles i talli el septe interventricular;

4) inspecció visual del diafragma;

5) inspecció visual, palpació i, si és necessari, incisió del fetge i dels ganglis limfàtics hepàtics i pancreàtics (Lnn. portales);

6) inspecció visual del tracte gastrointestinal, el mesenter i els ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales); si és necessari, incisió dels ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics;

7) inspecció visual i, si és necessari, palpació de la melsa;

8) inspecció visual i palpació dels ronyons; incisió d'aquests òrgans, si és necessari, i dels ganglis limfàtics renals (Lnn. renales);

9) inspecció visual de la pleura i del peritoneu;

10) inspecció visual dels òrgans genitals de sementals (exceptuant el penis, si ja ha estat rebutjat) i eugues;

11) inspecció visual de la mamella i els ganglis limfàtics (Lnn. supramammarii) i, si és necessari, incisió dels ganglis limfàtics supramammaris;

12) inspecció visual i palpació de la regió umbilical i les articulacions dels animals joves, en cas de dubte, s'ha de practicar una incisió a la regió umbilical i obrir les articulacions; cal examinar el líquid sinovial;

13) tots els cavalls grisos i blancs s'han de sotmetre a una inspecció per a la detecció de melanosos i melanomatosos, consistent en l'examen dels músculs i dels ganglis limfàtics (Lnn. subrhomboidei) de les escàpules, per sota del cartílag escapular, després de deixar anar el lligament de l'escàpula; els ronyons han de quedar exposats i cal examinar-los mitjançant una incisió que els travessi completament.

Capítol IV. Súids domèstics

A. Inspecció *ante mortem*

1. L'autoritat competent pot decidir que els porcs destinats al sacrifici se sotmetin a inspecció *ante mortem* en l'explotació de procedència. En aquest cas, només es pot autoritzar el sacrifici d'un lot de porcs provenint d'una explotació en cas que:

a) vagin acompanyats del certificat sanitari establert en la part A del capítol X,

i b) es compleixin els requisits dels punts 2 a 5.

2. La inspecció *ante mortem* en l'explotació de procedència ha d'incloure:

a) la verificació dels registres o la documentació de l'explotació, incloent-hi la informació sobre la cadena alimentària;

b) l'examen dels porcs per determinar si: i) tenen una malaltia o afecció transmissible als animals o als éssers humans per manipulació o ingestió de la carn, o es comporten, individualment o col·lectivament, d'una mane-

ra que indica que aquesta malaltia es pot presentar;

ii) presenten una alteració del comportament general, o signes d'una malaltia que pot fer que la carn no sigui apta per al consum humà,

o iii) hi ha indicis o motius per sospitar que poden contenir residus químics per sobre dels nivells fixats en la legislació, o residus de substàncies prohibides.

3. La inspecció *ante mortem* en l'explotació ha de ser efectuada per un veterinari oficial o autoritzat. Aquests porcs s'han d'enviar directament al sacrifici i no s'han de barrejar amb altres porcs.

4. La inspecció *ante mortem* en l'escorxador només ha d'incloure:

a) un control de la identificació dels animals,

i

b) un examen per determinar el compliment de les normes en matèria de benestar dels animals i l'existència de signes de qualsevol afecció que pugui afectar negativament la salut humana o la sanitat animal. Aquest examen el pot realitzar un auxiliar oficial.

5. Quan els porcs no se sacrificuin en els tres (3) dies següents a l'expedició del certificat sanitari previst en la lletra a) del punt 1:

a) si els porcs no han abandonat l'explotació de procedència anant cap a l'escorxador, cal tornar-los a examinar i s'ha d'expedir un nou certificat sanitari;

b) si els porcs s'estan transportant cap a l'escorxador, o un cop a l'escorxador, se'n pot autoritzar el sacrifici un cop s'hagi avaluat el motiu de l'endarreriment, sempre que se'ls torni a sotmetre a una nova inspecció veterinària *ante mortem*.

B. Inspecció *post mortem*

1. Les canals i les despulles dels porcs distints dels esmentats en el punt 2 s'han de sotmetre als procediments d'inspecció *post mortem* següents:

a) inspecció visual del cap i del coll; incisió i examen dels ganglis limfàtics submaxil·lars (Lnn. mandibulares);

inspecció visual de la cavitat bucal, el coll i la llengua;

b) inspecció visual dels pulmons, la tràquea i l'esòfag; palpació dels pulmons i dels ganglis limfàtics bronquials i mediastítics (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales); la tràquea i les ramificacions principals dels bronquis s'han d'obrir longitudinalment i cal practicar una incisió al terç posterior dels pulmons, perpendicular als eixos principals; aquestes incisions no són necessàries quan els pulmons no es destinin al consum humà;

c) inspecció visual del pericardi i del cor, en el qual cal practicar una incisió longitudinal que obri els ventricles i talli el septe interventricular;

d) inspecció visual del diafragma;

e) inspecció visual del fetge i dels ganglis limfàtics hepàtics i pancreàtics (Lnn. portales); palpació del fetge i dels ganglis limfàtics;

f) inspecció visual del tracte gastrointestinal, el mesenter i els ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales); palpació i, en cas necessari, incisió dels ganglis limfàtics gàstrics i mesentèrics;

g) inspecció visual i, si és necessari, palpació de la melsa;

h) inspecció visual dels ronyons; la incisió d'aquests òrgans, si és necessari, i dels ganglis limfàtics renals (Lnn. renales);

i) inspecció visual de la pleura i del peritoneu;

j) inspecció visual dels òrgans genitals (exceptuant el penis, si ja ha estat rebutjat);

k) inspecció visual de les mamelles i els ganglis limfàtics (Lnn. supramamarii); incisió dels ganglis limfàtics supramamaris de les truges adultes;

l) inspecció visual i palpació de la regió umbilical i de les articulacions dels animals joves; en cas de dubte, s'ha de practicar una incisió a la regió umbilical i obrir les articulacions.

2. L'autoritat competent pot decidir, d'acord amb la informació epidemiològica i d'altre tipus obtinguda de

l'explotació, que els porcs d'engreix allotjats en condicions d'allotjament controlades dins de sistemes de producció integrats des del deslletament, només se sotmetin, en alguns o en tots els casos esmentats en el punt 1, a una inspecció visual.

Capítol V. Aus de corral

A. Inspecció *ante mortem*

1. L'autoritat competent pot decidir que les aus de corral destinades al sacrifici se sotmetin a inspecció *ante mortem* en l'explotació de procedència. En aquest cas, només es pot autoritzar el sacrifici d'un ramat d'aus de corral provinent d'una explotació en cas que:

a) vagin acompanyades del certificat sanitari establert en la part A del capítol X,

i b) es compleixin els requisits dels punts 2 a 5.

2. La inspecció *ante mortem* en l'explotació de procedència ha d'incloure:

a) la verificació dels registres o la documentació de l'explotació, incloent-hi la informació sobre la cadena alimentària;

b) una inspecció del ramat per determinar si les aus:

i) tenen una malaltia o afecció transmissible als animals o als éssers humans per manipulació o ingestió de la carn, o es comporten d'una manera que indiqui que aquesta malaltia es pot presentar,

ii) presenten una alteració del comportament general, o signes d'una malaltia que pot fer que la carn no sigui apta per al consum humà,

o iii) hi ha indicis o motius per sospitar que les aus puguin contenir residus químics per sobre dels nivells fixats en la normativa relativa al control de les hormones i residus d'altres substàncies en animals vius i productes d'origen animal.

3. La inspecció *ante mortem* en l'explotació s'ha d'efectuar per un veterinari oficial o autoritzat.

4. La inspecció *ante mortem* en l'explotació només ha d'incloure:

a) un control de la identificació dels animals,

i b) un examen per determinar el compliment de les normes en matèria de benestar dels animals i l'existència de signes de qualsevol afecció que pugui afectar negativament la salut humana o la sanitat animal. Aquest examen pot ser efectuat per un auxiliar oficial.

5. Quan les aus no se sacrifiquin en els tres (3) dies següents a l'expedició del certificat sanitari previst en la lletra a) del punt 1:

a) en cas que el ramat no hagi abandonat l'explotació de procedència anant cap a l'escorxador, cal tornar-lo a examinar i expedir un nou certificat sanitari;

b) en cas que el ramat ja s'estigui transportant cap a l'escorxador, o un cop a l'escorxador, se'n pot autoritzar el sacrifici tan bon punt s'hagi avaluat el motiu de l'endarreriment, sempre que se'l sotmeti a un nou examen.

6. En cas de no haver realitzat una inspecció *ante mortem* en l'explotació, el veterinari oficial ha d'efectuar una inspecció del ramat a l'escorxador.

7. En cas que les aus presentin símptomes clínics d'una malaltia, no es poden sacrificar per al consum humà. No obstant això, es pot efectuar el sacrifici d'aquestes aus en les mateixes instal·lacions al final del procés normal de sacrifici si es prenen precaucions per evitar el risc de propagació d'organismes patògens i per netejar i desinfectar les instal·lacions immediatament després del sacrifici.

8. En el cas de les aus de corral criades per a la producció de foie gras i de les aus d'evisceració diferida sacrificades en l'explotació de procedència, s'ha d'efectuar una inspecció *ante mortem* de conformitat amb els punts 2 i 3. Les canals sense evisceració han d'anar acompanyades fins a l'escorxador o la sala d'especejament d'un certificat conforme al model previst en la part C.

B. Inspecció *post mortem*

1. Totes les aus s'han de sotmetre a una inspecció *post mortem* de conformitat amb les seccions primera i tercera d'aquest annex. A més, el veterinari

oficial s'ha d'ocupar personalment d'efectuar els controls següents:

a) inspeccionar diàriament les vísceres i les cavitats del cos d'una mostra representativa d'aus;

b) inspeccionar detalladament una mostra aleatòria, en cada lot d'aus del mateix origen, de parts d'aus o d'aus senceres declarades no aptes per al consum humà després de la inspecció *post mortem*, ic) realitzar tots els exàmens necessaris quan hi hagi motius per sospitar que la carn de les aus en qüestió pot no ser apta per al consum humà.

2. En el cas de les aus de corral criades per a la producció de foie gras i de les aus d'visceració diferida obtingudes en l'explotació de procedència, la inspecció *post mortem* ha d'incloure un control del certificat sanitari que acompanya les canals. Quan aquestes canals es transportin directament des de l'explotació fins a la sala de desossament, la inspecció *post mortem* s'ha d'efectuar a la sala de desossament.

C. Model de certificat sanitari

Certificat sanitari

Per a les aus de corral destinades a la producció de foie gras i aus d'visceració diferida sacrificades en l'explotació de procedència

Servei competent:

Número:

1. Identificació de les canals sense visceració

Espècie:

Número:

2. Procedència de les canals sense visceració

Adreça de l'explotació:

3. Destinació de les canals sense visceració

Les canals s'han de transportar a la sala de desfer següent:

4. Declaració

El/la veterinari/ària sotasignat/ada declara que:

- les canals sense visceració descrites són d'aus que s'han examinat a l'explotació esmentada més amunt a les. (hora) del.(data), havent comprovat abans que presentaven un bon estat de salut,

- els registres i la documentació relativa a aquests animals són conformes als requisits legals i no s'oposen al sacrifici de les aus.

(lloc)

En data:

(data)

Segell

(firma del/de la veterinari/ària oficial o autoritzat/ada)

Capítol VI. Lagomorfs de cria

S'apliquen als lagomorfs de cria els requisits aplicables a les aus de corral.

Capítol VII. Caça de cria

A. Inspecció *ante mortem*

1. La inspecció *ante mortem* es pot realitzar en l'explotació de procedència quan es compleixin els requisits establerts en la secció tercera de l'annex III del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. En aquest cas, se n'ha d'encarregar un veterinari oficial o autoritzat.

2. La inspecció *ante mortem* en l'explotació ha d'incloure verificacions dels registres o de la documentació de l'explotació, incloent-hi la informació sobre la cadena alimentària.

3. En cas que la inspecció *ante mortem* es realitzi com a màxim tres (3) dies abans de l'arribada dels animals a l'escorxador i aquests animals es lliurin vius a l'escorxador, la inspecció *ante mortem* a l'escorxador només ha d'incloure:

a) un control de la identificació dels animals,

i b) un examen per determinar el compliment de les normes en matèria de benestar dels animals i l'existència de signes de qualsevol afecció que pugui afectar negativament la salut humana o la sanitat animal.

4. Els animals vius inspeccionats a l'explotació han d'anar acompanyats d'un certificat conforme al model previst en la part A del capítol X. Els animals inspeccionats i sacrificats a l'explotació han d'anar acompanyats d'un certificat conforme al model previst en la part B del capítol X.

B. Inspecció *post mortem*

1. Aquesta inspecció ha d'incloure la palpació i, quan es consideri necessari, la incisió de les parts de l'animal que hagin sofert alguna alteració o siguin sospitoses per algun altre motiu.

2. Els procediments d'inspecció *post mortem* descrits per als bovins, els ovins, els suïds domèstics i les aus de corral s'han d'aplicar a les espècies corresponents de caça de cria.

3. En cas que els animals hagin estat sacrificats a l'explotació, el seu veterinari oficial ha de comprovar el certificat que els acompanya.

Capítol VIII. Caça silvestre

A. Inspecció *post mortem*

1. Les peces de caça silvestre s'han d'inspeccionar tan aviat com sigui possible després que siguin admeses a l'establiment de manipulació.

2. El veterinari oficial ha de tenir en compte la declaració o la informació que la persona amb formació, que hagi intervingut en el cobrament de la peça, hagi facilitat de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

3. Durant la inspecció *post mortem*, el veterinari oficial ha d'efectuar:

a) un examen visual de la canal, de les seves cavitats i, si escau, dels seus òrgans per:

i) detectar qualsevol anomalia no resultant del procés de caça. A aquest efecte, pot fonamentar-ne el diagnòstic en la informació facilitada per la persona amb formació sobre el comportament de l'animal abans de ser abatut,

ii) comprovar que la mort no ha estat causada per motius diferents de la caça; en cas de no poder efectuar una valoració que es basi només en l'examen visual, cal realitzar una inspecció més àmplia en un laboratori;

b) la recerca d'anomalies organolèptiques;

c) la palpació dels òrgans, si escau;

d) quan hi hagi raons de pes per sospitar la presència de residus o contaminants, una anàlisi per mostreig

dels residus no resultants del procés de caça, incloent-hi els contaminants mediambientals. Quan es realitzi una inspecció més àmplia que es basi en aquestes sospites, el veterinari ha d'esperar que s'acabi per avaluar la totalitat de les peces cobrades durant una cacera determinada o les parts que siguin sospitoses de presentar les mateixes anomalies;

e) la recerca de característiques indicatives que la carn presenta riscos per a la salut, entre les quals:

i) comportament anormal o pertorbació de l'estat de salut general de l'animal viu assenyalats pel caçador,

ii) presència generalitzada de tumors o abscessos que afectin diversos òrgans interns o músculs,

iii) artritis, orquitis, alteracions patològiques del fetge o de la melsa, inflamació dels budells o de la regió umbilical, iv) presència de cossos estranys, no resultants del procés de caça, en les cavitats corporals, l'estómac, els budells o l'orina, quan hagin perdut color la pleura o el peritoneu (sempre que les vísceres en qüestió estiguin presents),

v) presència de paràsits, vi) formació d'una quantitat important de gas en el tracte gastrointestinal, amb descoloració dels òrgans interns (sempre que aquestes vísceres estiguin presents),

vii) anomalies significatives de color, de consistència o d'olor en el teixit muscular o els òrgans, viii) fractures obertes antigues, ix) emaciació o edema general o local, x) adherències pleurals o peritoneals recents, ixi) altres alteracions visibles extenses, com, per exemple, putrefacció. 4. Quan el veterinari oficial ho sol·liciti, cal practicar una incisió longitudinal en la columna vertebral i en el cap.

5. En cas que es tracti de peces de caça menor que no hagin estat eviscerades immediatament després de la mort, el veterinari oficial ha de realitzar una inspecció *post mortem* en una mostra representativa d'animals de la mateixa procedència. Si la inspecció posa de manifest l'existència d'una malaltia transmissible als éssers humans o d'alguna de les característiques enumerades en la

lletra e) del punt 3, el veterinari oficial ha de realitzar les comprovacions en el lot complet per determinar la necessitat de declarar-lo no apte per al consum humà o si cadascuna de les canals s'ha d'inspeccionar individualment.

6. En cas de dubte, el veterinari oficial pot dur a terme totes les incisions i les inspeccions de les parts pertinents dels animals que siguin necessàries per arribar a un diagnòstic definitiu.

B. Decisions arran dels controls

A més dels casos previstos en el capítol V de la secció tercera, la carn que en la inspecció *post mortem* presenti alguna de les característiques enumerades en la lletra e) del punt 3 de la part A s'ha de declarar no apta per al consum humà.

Capítol IX. Perills específics

A. Encefalopaties espongiformes transmissibles

En els controls oficials efectuats en relació amb EET, cal tenir en compte els requisits de la normativa relativa a la prevenció, el control i l'eradicació de certes encefalopaties espongiformes.

B. Cisticercosi

1. Els procediments d'inspecció *post mortem* descrits en els capítols I i IV constitueixen els requisits mínims de l'examen per detectar cisticercosi en bovins de més de sis (6) setmanes i en suïds. També es poden efectuar proves serològiques específiques. En el cas dels bovins més grans de sis (6) setmanes, si es realitza una prova serològica específica no és obligatori realitzar la incisió dels músculs masseters en la inspecció *post mortem*. També s'ha d'aplicar als bovins més grans de sis (6) setmanes que han estat criats en explotacions en les quals s'ha certificat oficialment l'absència de cisticercosi.

2. La carn infectada per *Cysticercus* s'ha de declarar no apta per al consum humà. Tanmateix, si aquesta infecció no és generalitzada, les parts no infectades de l'animal es poden declarar aptes per al consum humà després d'haver estat sotmeses a un tractament frigorífic.

C. Triquinosi

1. Les canals de suïds (domèstics, caça de cria i caça silvestre), solípedes i altres espècies sensibles a la triquinosi s'han de sotmetre a un examen per detectar la presència de triquinosi de conformitat

amb la legislació pertinent, excepte si aquesta legislació estableix el contrari.

2. La carn d'animals infectats per triquines s'ha de declarar no apta per al consum humà.

D. Borm

1. Si escau, cal examinar els solípedes per detectar la presència de borm. L'examen per detectar el borm en els solípedes ha d'incloure un reconeixement diligent de les mucoses de la tràquea, la laringe, les cavitats nasals, els sinus i les ramificacions, amb la incisió prèvia del cap en el pla mitjà i l'ablació del septe nasal.

2. La carn dels èquids en els quals s'hagi detectat el borm s'ha de declarar no apta per al consum humà.

E. Tuberculosi

1. Si els animals han tingut una reacció positiva o dubtosa a la tuberculina, o hi ha altres motius per sospitar l'existència d'infecció, cal sacrificar-los separatament de la resta d'animals i prendre precaucions per evitar el risc de contaminació d'altres canals, la cadena de sacrifici i el personal que es troba a l'escorxador.

2. Tota la carn d'animals en els quals la inspecció *post mortem* hagi revelat lesions tuberculoses en diversos òrgans o diverses parts de la canal s'ha de declarar no apta per al consum humà.

Tanmateix, en cas que es detecti una lesió tuberculosa en els ganglis limfàtics d'un únic òrgan o en part de la canal, només l'òrgan o part de la canal afectat i el gangli limfàtic corresponent s'han de declarar no aptes per al consum humà.

F. Brucel·losi

1. Si els animals han tingut una reacció positiva a una prova de brucel·losi, o hi ha altres motius per sospitar l'existència d'infecció, cal sacrificar-los separatament de la resta d'animals i prendre precaucions per evitar el risc de contaminació d'altres canals, la cadena de sacrifici i el personal que es troba a l'escorxador.

2. La carn dels animals en els quals la inspecció *post mortem* hagi revelat lesions simptomàtiques d'infecció aguda per brucel·losi, s'ha de declarar no apta per al consum humà. En el cas dels animals que hagin tingut una reacció positiva o dubtosa a una prova de brucel·losi, el braguer, el tracte genital i la sang s'han

de declarar no aptes per al consum humà, encara que no s'hagin observat aquestes lesions.

Capítol X. Model de certificat sanitari

A. Model de certificat sanitari per als animals vius

Certificat sanitari

Per als animals vius transportats de l'explotació a l'escorxador

Servei competent:.

Número:.

1. Identificació dels animals

Espècie:.

Número d'animals:.

Marca d'identificació:

2. Procedència dels animals

Direcció de l'explotació de procedència:.

Identificació de l'allotjament (*):

3. Destí dels animals

Els animals seran transportats a l'escorxador següent: amb el mitjà de transport següent:.

4. Altra informació pertinent

5. Declaració

El/la veterinari/a sotasignat declara que:

- els animals descrits han estat examinats abans del sacrifici el l'explotació anteriorment esmentada a les. (hora) del. (data), havent-se comprovat que presentaven un bon estat de salut.
- Els registres i la documentació relativa a aquests animals són conformes als requisits legals i no s'oposen al seu sacrifici.

(lloc)

En data:

(data)

Segell

B. Model de certificat sanitari per als animals sacrificats en l'explotació

Certificat sanitari

Per als animals sacrificats en l'explotació

Servei competent:

Número:

1. Identificació dels animals

Espècie:

Nombre d'animals:

Marca d'identificació:

2. Procedència dels animals

Adreça de l'explotació de procedència:

Identificació de l'allotjament (*):

3. Destinació dels animals

Els animals s'han de transportar a l'escorxador següent: amb el mitjà de transport següent:.

4. Altra informació pertinent

5. Declaració

El/la veterinari/ària sotasignat/ada declara que:

- els animals descrits s'han examinat abans del sacrifici a l'explotació esmentada més amunt a les. (hora) del. (data), i s'ha comprovat que presentaven un bon estat de salut.

- Es van sacrificar a l'explotació a les. (hora) del. (data), i el sacrifici i el sagnat es van portar a terme correctament.

- Els registres i la documentació relativa a aquests animals són conformes als requisits legals i no s'oposen al seu sacrifici.

(lloc)

En data:.

(data)

Segell

(firma del/de la veterinari/ària oficial o autoritzat/ada)

Annex II

Mol·luscs bivalves vius

Capítol I. Àmbit d'aplicació

Aquest annex s'aplica als mol·luscs bivalves vius i, per analogia, als equinoderms vius, tunicats vius i gasteròpodes marins vius.

Capítol II. Classificació de les zones de producció i de reinstal·lació

1. Es consideren zones de classe A aquelles en les quals es poden recol·lectar mol·luscs bivalves vius per al consum humà directe. Els mol·luscs recol·lectats en aquestes zones han de complir les normes sanitàries corresponents previstes al capítol III de l'annex III del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

2. Es consideren zones de classe B aquelles en les quals es poden recol·lectar mol·luscs bivalves vius que es poden comercialitzar per al consum humà únicament després d'un tractament en un centre de depuració o la seva reinstal·lació de manera que compleixin les normes sanitàries mencionades al punt 1. Els mol·luscs bivalves vius procedents d'aquestes zones no han de sobrepassar, en el 90 % de les mostres, el límit de 4 600 E. Coli per 100g de carn i líquid intravalvar. En el 10% de les mostres restants, els mol·luscs bivalves vius no han de sobrepassar el límit de 46 000 E. Coli per 100g de carn i líquid intravalvar.

El mètode de referència per aquest anàlisi és un assaig de "nombre més probable" amb cinc tubs i tres dilucions, especificat a la ISO 16649 – 3. Es poden utilitzar mètodes alternatius si aquests estan mundialment reconeguts i sempre prèvia acceptació per part de l'autoritat competent.

3. Es consideren zones de classe C aquelles en les quals es poden recol·lectar mol·luscs bivalves vius que es poden comercialitzar únicament després de la seva reinstal·lació durant un temps prolongat, de manera que compleixin les normes sanitàries mencionades al punt 1. Els mol·luscs bivalves vius procedents d'aquestes zones no han de sobrepassar, en un assaig de "nombre més probable"

amb cinc tubs i tres dilucions, les 46 000 E. Coli per 100g de carn i líquid intravalvar.

Capítol III. Controls oficials relatiu als pectínids recol·lectats fora de les zones de producció classificades

Els controls oficials dels pectínids recol·lectats fora de les zones de producció classificades s'han d'efectuar en les subhastes de peix, els centres d'expedició o els establiments de transformació. Aquests controls oficials han de verificar el compliment de les normes sanitàries relatives als mol·luscs bivalves vius establertes en el capítol III de la secció setena de l'annex III del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, com també al compliment de les normes establertes en el capítol VII de la secció setena de l'annex III d'aquest Reglament.

Annex III

Productes de la pesca

Capítol I. Controls oficials de la comercialització

1. Els controls oficials de la comercialització dels productes de la pesca han d'incloure, en particular, els controls sobre les condicions d'emmagatzematge i de transport.

Capítol II. Controls oficials dels productes de la pesca

Els controls oficials dels productes de la pesca han d'incloure almenys els elements següents:

A. Exàmens organolèptics

S'han de realitzar exàmens organolèptics aleatoris en totes les fases de producció, transformació i distribució. Una de les finalitats d'aquestes proves és verificar el compliment dels criteris de frescor establerts a tenor de la legislació pertinent. Això inclou en particular verificar en totes les fases de producció, transformació i distribució, que els productes pesquers superen com mínim els criteris bàsics de frescor establerts d'acord amb la legislació aplicable.

B. Indicadors de frescor

En cas que l'examen organolèptic susciiti dubtes sobre la frescor dels productes de la pesca, es poden prendre mostres que cal sotmetre a proves de laboratori per determinar els nivells de nitrogen bàsic volàtil total (TVB-N) i de nitrogen trimetilamina (TMA-N).

L'autoritat competent ha d'utilitzar els criteris especificats en la legislació aplicable.

En cas que l'examen organolèptic faci sospitar la presència d'altres peculiaritats que puguin afectar la salut humana, s'han de prendre mostres per fer les comprovacions oportunes.

C. Histamina

S'han d'efectuar proves aleatòries per detectar histamina per comprovar el compliment dels nivells permessos que estableix la legislació aplicable.

D. Residus i contaminants

S'han d'adoptar mesures de seguiment per controlar els nivells de residus i de contaminants, de conformitat amb la legislació aplicable.

E. Proves microbiològiques

En cas necessari, s'han de realitzar proves microbiològiques de conformitat amb les normes i els criteris pertinents establerts en la legislació corresponent.

F. Paràsits

S'han de dur a terme proves aleatòries per comprovar el compliment de la legislació pertinent sobre paràsits.

G. Productes pesquers verinosos

S'han de realitzar controls per garantir que:

1) no es comercialitzin productes de la pesca derivats de peixos verinosos de les famílies següents: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* i *Canthigasteridae*;

2) 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 embalats 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.

3) no es comercialitzaran productes de la pesca que continguin biotoxines com la ciguatoxina o altres toxines perilloses per a la salut humana. No obstant això, els productes pesquers derivats de mol·luscs bivalves, equinoderms, tunicats i gasteròpodes marins es poden comercialitzar si han estat produïts de conformitat amb la secció setena de l'annex III del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, i compleixen les normes establertes en el punt 2 del capítol III de la secció esmentada.

Capítol III. Decisions arran dels controls

Els productes de la pesca s'han de declarar no aptes per al consum humà en cas que:

1) els exàmens organolèptics, químics, físics o microbiològics o de paràsits hagin mostrat que no compleixen la legislació pertinent;

2) continguin en les seves parts comestibles agents contaminants o residus en quantitats superiors als límits establerts en la legislació o en quantitats tan grans que la ingestió alimentària calculada superi la ingestió humana, diària o setmanal, admissible per a les persones;

3) es deriven de: i) peixos verinosos, ii) productes de la pesca que no compleixen el requisit del punt 2 de la part G del capítol II relatiu a les biotoxines, oiii) mol·luscs bivalves, equinoderms, tunicats o gasteròpodes marins que contenen biotoxines marines en quantitats totals que superen els límits als quals es refereix el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, o4) l'autoritat competent considera que poden comportar un risc per a la salut pública o la sanitat animal o que, per qualsevol altra raó, no són aptes per al consum humà.

Annex IV

Llet crua, calostre, productes lactis i productes derivats del calostre

Capítol I. Controls de les explotacions de producció de llet i calostre

1. Els animals de les explotacions de producció de llet i calostre s'han de sotmetre a controls oficials per garantir el compliment dels requisits sanitaris aplicables a la producció de llet crua i calostre i, en particular, l'estat de salut dels animals i l'ús de medicaments veterinaris.

Aquestes inspeccions es poden dur a terme amb motiu de controls veterinaris efectuats de conformitat amb les disposicions relatives a la salut pública i la sanitat i el benestar dels animals i poden ser realitzades per un veterinari autoritzat.

2. En cas d'haver-hi motius per pensar que no s'estan complint els requisits de sanitat animal aplicables, s'ha de comprovar l'estat de salut general dels animals.

3. Les explotacions de producció de llet i calostre s'han de sotmetre a controls oficials per comprovar que es compleixen els requisits d'higiene. Aquests controls oficials poden incloure inspeccions o la supervisió dels controls realitzats per organismes professionals. En cas que la higiene sigui inadequada, l'autoritat competent ha de comprovar que es prenen les mesures oportunes per corregir la situació.

Capítol II. Control de la llet crua i el calostre en el moment de la recollida

1. L'autoritat competent ha de supervisar els controls realitzats de conformitat amb la part III, del capítol I de la secció novena de l'annex III del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

2. En cas que l'operador d'empresa alimentària no hagi corregit la situació en un termini de tres (3) mesos des de la primera notificació de l'autoritat competent de l'incompliment de criteris pel

que fa a la concentració de gèrmens i al contingut de cèl·lules somàtiques, s'ha de suspendre el lliurament de llet crua i calostre de l'explotació de producció o, de conformitat amb una autorització específica o instruccions generals de l'autoritat competent, sotmetre aquest lliurament als requisits de tractament i utilització necessaris per a la protecció de la salut pública. S'ha de mantenir aquesta suspensió o els esmentats requisits fins que l'operador d'empresa alimentària demostrï que la llet crua i calostre tornen a ser conformes als criteris esmentats.

Annex V

Requisits per als certificats d'acompanyament de les importacions

1. El representat de l'autoritat competent del tercer país d'expedició que emeti un certificat d'acompanyament d'un enviament de productes d'origen animal destinat a la Comunitat i al Principat d'Andorra ha de signar el certificat esmentat i assegurar-se que duu un segell oficial. Aquest requisit s'ha d'aplicar a cadascun dels fulls del certificat, en cas de tenir-ne més d'un.

2. Els certificats han d'estar redactats en la llengua o llengües oficials del país de destinació i de l'estat membre en què es realitzi la inspecció fronterera, o bé han d'anar acompanyats d'una traducció jurada a la llengua o llengües esmentades. No obstant això, l'autoritat competent pot permetre la utilització d'una llengua oficial comunitària diferent de la seva.

3. La versió original del certificat ha d'acompanyar els enviaments en entrar a la Comunitat.

4. Els certificats han de tenir una de les tres formes següents:

a) un full únic de paper, ob) dues o més pàgines que formin part d'un full de paper únic i indivisible, oc) una seqüència de pàgines numerades de manera que s'indiqui que cadascuna és una pàgina concreta d'una sèrie determinada (per exemple: pàgina 2 de 4).

Decret

d'aprovació del Reglament relatiu a la higiene dels aliments

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. 852/2004 i 1019/2008, relatius a la higiene dels aliments.

Considerant el següent:

I. L'experiència ha demostrat que per assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones s'han de crear normes i procediments que constitueixin una base sòlida per garantir la seguretat alimentària. Aquestes normes i procediments han de contenir principis comuns, en particular pel que fa a les responsabilitats dels fabricants i de les autoritats competents, els requisits estructurals, operatius i higiènics dels establiments, els procediments per a l'autorització dels establiments, els requisits per a l'emmagatzematge, el transport i el marcatge sanitari.

II. Cal un plantejament integrat per garantir la seguretat alimentària des del lloc de producció primària fins a la posada al mercat o l'exportació. Cadascun dels operadors d'empresa alimentària al llarg de la cadena alimentària ha de garantir que no es compromet la seguretat alimentària.

III. Aquestes normes no s'han d'aplicar ni a la producció primària per a ús domèstic privat ni a la preparació, la manipulació i l'emmagatzematge domèstics d'aliments per al seu 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 de remesa directa, convé protegir la salut