

	PAGINA		PAGINA
.móvil y Productos Estampados, S. A., por Decreto 149/1973, de 18 de enero, en el sentido de incluir la exportación de nuevo modelo de radiador para refrigeración de motor.	2170	mera convocatoria del cupo global número 26, «Productos de polimerización del estireno y sus derivados».	2173
Orden de 21 de enero de 1975 sobre implantación de encuesta trimestral para observación de la coyuntura del comercio de exportación de productos industriales.	2125	Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 27, «Los demás productos de polimerización y copolimerización».	2174
Orden de 30 de enero de 1975 sobre fijación del derecho regulador para la importación de productos sometidos a este Régimen.	2125	Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 39, «Otras prendas de vestir y sus accesorios, de tejidos».	2174
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 16, «Alcoholes grasos industriales».	2171	Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 40, «Otros artículos confeccionados».	2174
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 17, «Productos de perfumería, tocador y cosmética».	2171	Resolución de la Dirección General de Transacciones Exteriores por la que se dictan normas sobre utilización de saldos de cuentas extranjeras de pesetas interiores para la realización de inversiones extranjeras.	2127
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 18, «Glucosa y lactosa químicamente puras».	2171	Resolución de la Dirección General de Transacciones Exteriores sobre la documentación que deba acompañarse a las solicitudes de autorización del Consejo de Ministros para efectuar inversiones extranjeras en Empresas españolas y en fincas rústicas.	2128
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 19, «Preparaciones tensoactivas».	2172	Resolución de la Dirección General de Transacciones Exteriores por la que se regula el procedimiento de la declaración de inversiones extranjeras.	2131
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 20, «Fenoplastos y resinas de furano».	2172	ADMINISTRACION LOCAL	
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 21, «Aminoplastos».	2172	Resolución de la Diputación Provincial de Vizcaya referente al concurso restringido de méritos para la provisión en propiedad de siete plazas de Médico.	2148
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 22, «Dextrina y colas de dextrina; almidones y féculas solubles o tostados; colas de almidón o de fécula».	2172	Resolución del Ayuntamiento de Ciudad Real referente a las oposiciones para proveer en propiedad una plaza de Jefe de la Policía Municipal.	2148
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 23, «Artículos de pirotecnia y fósforos».	2173	Resolución del Ayuntamiento de Fuengirola por la que se hace pública la composición del Tribunal que ha de juzgar la oposición para cubrir en propiedad una plaza de Delineante, vacante en la plantilla de la Corporación.	2148
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 24, «Material fotográfico».	2173	Resolución del Ayuntamiento de León por la que se fija fecha para el comienzo de las pruebas selectivas previstas en el concurso convocado para proveer plaza de Capataz de alumbrado público municipal.	2148
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la primera convocatoria del cupo global número 25, «Cloruro de polivinilo».	2173	Resolución del Ayuntamiento de León por la que se fija fecha para el comienzo de las pruebas selectivas previstas en la oposición convocada para proveer dos plazas de Delineantes.	2148
Resolución de la Dirección General de Política Arancelaria e Importación por la que se anuncia la pri-		Resolución del Ayuntamiento de Priego de Córdoba referente al concurso de méritos convocado para proveer en propiedad una plaza de Jefe de Negociado.	2148

I. Disposiciones generales.

JEFATURA DEL ESTADO

2126

INSTRUMENTO de Ratificación del Convenio Sanitario Veterinario entre, el Gobierno del Estado Español y el Gobierno de la República Socialista de Rumania, hecho en Bucarest el 4 de marzo de 1972.

FRANCISCO FRANCO BAHAMONDE

JEFE DEL ESTADO ESPAÑOL,
GENERALISIMO DE LOS EJERCITOS NACIONALES

Por cuanto el día 4 de marzo de 1972, el Plenipotenciario de España firmó en Bucarest, juntamente con el Plenipotenciario de la República Socialista de Rumania, nombrado en buena y debida forma al efecto, un Convenio Sanitario Veterinario entre el Gobierno del Estado Español y el Gobierno de la República Socialista de Rumania, vistos y examinados los siete artículos que integran dicho Convenio, el Protocolo de aplicación del artículo primero del Convenio y los quince Anejos al mismo,

Vengo en aprobar y ratificar cuanto en ello se dispone, como en virtud del presente lo apruebo y ratifico, prometiendo cumplirlo, observarlo y hacer que se cumpla y observe puntualmente en todas sus partes, a cuyo fin, para su mayor

validación y firmeza, Mando expedir este Instrumento de Ratificación firmado por Mí, debidamente sellado y refrendado por el infrascrito Ministro de Asuntos Exteriores.

Dado en Madrid a veintiséis de septiembre de mil novecientos setenta y tres.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de Asuntos Exteriores,
LAUREANO LOPEZ RODO

CONVENIO

Sanitario-Veterinario entre el Gobierno de la República Socialista de Rumania y el Gobierno de España

El Gobierno de la República Socialista de Rumania y el Gobierno de España, con el deseo de garantizar el estado sanitario-veterinario de ambos Estados y de desarrollar la cooperación en el campo sanitario-veterinario, facilitando igualmente los intercambios de animales y de productos animales, han acordado las disposiciones siguientes:

ARTICULO 1.º

Las Autoridades de los dos países competentes redactarán los protocolos mediante los cuales se fijarán las condiciones sanitarias-veterinarias para la importación de animales vivos y productos de origen animal, desde el territorio de una de las Partes contratantes al territorio de la otra.

ARTÍCULO 2.º

Los Servicios Veterinarios Centrales de los dos Estados intercambiarán cada mes Boletines sanitarios, indicando la estadística de las enfermedades contagiosas de animales comprendidas en las listas A y B de la Oficina Internacional de Epizootias.

Se comunicarán igualmente todas las informaciones de índole veterinaria que puedan interesarles.

ARTÍCULO 3.º

Las Partes contratantes se comprometen a facilitar:

1. La colaboración entre los Laboratorios de los Servicios Veterinarios de ambos Estados.

2. El intercambio de especialistas Veterinarios, con el fin de informarse sobre el estado sanitario de los animales y sobre las realizaciones científicas y técnicas en el campo veterinario.

ARTÍCULO 4.º

Las Autoridades Veterinarias Centrales de los dos Estados se entenderán directamente en los asuntos relacionados con la ejecución del presente Convenio y en el estudio de las eventuales modificaciones de los Protocolos, en relación con la aplicación del presente Convenio.

ARTÍCULO 5.º

Las Autoridades competentes de los dos Estados fijarán previamente las condiciones financieras en que se llevarán a cabo las actividades previstas por el artículo 3.º del presente Convenio.

ARTÍCULO 6.º

Las dificultades que puedan presentarse en la aplicación del presente Convenio se examinarán por una Comisión Mixta.

La Comisión estará compuesta de tres representantes por cada parte, a saber, dos Veterinarios y un Jurista.

La Comisión se reunirá en un plazo de treinta días, a partir de la convocatoria cursada por una de las Partes y en el territorio de ésta y trabajará en sesiones dirigidas alternativamente por un miembro de cada delegación. La primera sesión estará dirigida por un miembro de la delegación de la Parte en cuyo territorio se lleve a cabo la reunión.

Los asuntos sobre los cuales la Comisión no haya llegado a un acuerdo se solucionará por la vía diplomática.

ARTÍCULO 7.º

El presente Convenio se someterá a aprobación, según las reglas constitucionales de cada Parte contratante, y entrará en vigor treinta días después de la última notificación de la aprobación por vía diplomática.

El Convenio se concertará para un período de cinco años, a partir de su entrada en vigor.

Si ninguna de las Partes contratantes lo denunciare seis meses antes de la expiración del plazo de validez, el Convenio continuará en vigor para nuevos períodos de cinco años, y se podrá denunciar seis meses antes del término de cada uno de estos períodos.

En fe de lo cual, los abajo firmantes, debidamente autorizados a este efecto por sus respectivos Gobiernos, firman el presente Convenio.

Hecho en Bucarest el 4 de marzo de 1972, en dos ejemplares auténticos, en lengua francesa.

Por el Gobierno
de la República Socialista
de Rumania,
Sr. Dimitrescu

Por el Gobierno
de España,
Eduardo Casuso
y Gandarillas

PROTOCOLO

Entre las autoridades competentes del Estado español y de la República Socialista de Rumania, relativo a la aplicación del artículo 1.º del Convenio Sanitario-Veterinario concertado entre el Gobierno de la República Socialista de Rumania y el Gobierno de España

I. Las disposiciones del artículo 1.º del Convenio Sanitario-Veterinario ya citado, concluido el 4 de marzo de 1972 entre el Gobierno de la República Socialista de Rumania y el Gobierno de España, y las del presente Protocolo se aplicarán a los siguientes animales vivos y productos de origen animal:

- Equidos domésticos y salvajes.
- Rumiantes y porcinos domésticos y salvajes.

- Carnívoros domésticos y salvajes.
- Roedores domésticos y salvajes.
- Faisanes, perdices, palomas domésticas.
- Aves de corral vivas.
- Peces y huevos de peces, ranas, caracoles.
- Carnes, menudós y despojos comestibles de animales de las especies vacuna, equina, porcina, ovina y caprina, refrigerados, congelados, congelados a muy baja temperatura o conservados por otro procedimiento autorizado.
- Preparados a base de carnes, menudós y despojos comestibles de animales de las especies vacuna, equina, porcina, ovina, caprina y aves de corral.
- Aves de corral muertas y sus menudillos, refrigerados, congelados, congelados a muy baja temperatura o conservados por procedimiento autorizado.
- Plumón, plumas, cuernos, pezuñas, cascos, tripas, pelo, pieles y cueros en general.
- Material espermático.

Los animales vivos y los productos de origen animal, a los cuales no se refiera el presente Protocolo, continuarán sometidos a las reglamentaciones propias de cada una de las Partes contratantes.

II. Cada una de las Partes contratantes designará los Servicios de Aduana habilitados para el control sanitario-veterinario de los animales y de los productos a que se refiere el presente Protocolo.

III. Los équidos, cualquiera que fuese su destino, irán acompañados de un certificado sanitario-veterinario, con arreglo al modelo previsto en el anejo I.

Este certificado podrá ser colectivo para los animales destinados a la carnicería; éstos se identificarán mediante una marca de oreja u otro medio de identificación, en el que figuren las tres primeras letras del nombre del Estado de origen (Rumania o España) y su número de orden.

Las características del medio de identificación se transcribirán en el certificado, sin que sea necesario mencionar los datos concretos de los animales.

IV. Los animales vacunos, ovinos, caprinos y porcinos de cía irán acompañados de un certificado sanitario-veterinario conforme al modelo previsto en el anejo 2.

Dicho certificado podrá ser colectivo, deberá reproducir las características de las marcas que se hayan fijado, bien mediante tatuaje en la oreja, bien mediante la aposición en la oreja de una placa numerada.

V. Los animales vacunos, ovinos, caprinos y porcinos de carnicería irán acompañados de un certificado sanitario-veterinario conforme al modelo previsto en el anejo 3; dicho certificado podrá ser colectivo.

Dichos animales se marcarán en las condiciones previstas en el artículo IV; las características de las marcas figurarán en el certificado.

VI. Los rumiantes y animales porcinos salvajes irán acompañados de un certificado sanitario-veterinario en el que conste que se encuentran en buenas condiciones sanitarias y que provienen de una localidad que desde hace seis semanas, como mínimo, reúna las condiciones siguientes:

- 1) Esté indemne de las enfermedades contagiosas de la especie.
- 2) Diste más de 20 kilómetros de cualquier foco de fiebre aftosa y de peste porcina clásica o africana, condiciones imputadas únicamente a los animales porcinos salvajes.

Dicho certificado no deberá expedirse con una antelación de más de tres días antes de que se inicie el transporte de los animales.

VII. Los roedores domésticos y salvajes irán acompañados de un certificado sanitario-veterinario en el que conste que se encuentran en buenas condiciones sanitarias.

Dicho certificado deberá precisar asimismo:

- para los conejos que proceden de una localidad indemne de mixomatosis y de tularemia,
- para las liebres que se han capturado en una localidad indemne de tularemia desde hace seis meses como mínimo y alrededor de la cual, y en un radio de 50 kilómetros, no se ha comprobado la existencia de dicha enfermedad desde hace seis meses. El modelo de certificado figurará en el anejo 4.

Cada liebre deberá tener marcadas en una oreja (mediante tatuaje o plaqueta) las letras utilizadas para identificar los vehículos automóviles del país de origen en circulación internacional (R y E).

VIII. 1. Los faisanes y perdices irán acompañados de un certificado sanitario-veterinario expedido, como máximo, tres

días antes de su transporte, por el Veterinario del país exportador responsable de la cuarentena de las aves; dicho documento se extenderá conforme al modelo que figura en el anejo 5.

2. Los centros de almacenamiento deberán construirse, equiparse y atenderse de forma que se pueda efectuar en los mismos un control sanitario-veterinario eficaz; en particular, y durante la cuarentena, un Veterinario oficialmente designado por el Servicio Veterinario Central del país exportador inspeccionará con frecuencia el lote.

Cada pieza muerta deberá examinarse, durante el período de almacenamiento de la caza, por un laboratorio veterinario especializado o por una sección especializada de un laboratorio veterinario de diagnóstico.

En el caso de que se diagnostique en una de las aves en cuarentena una enfermedad infecciosa o parasitaria de carácter contagioso, concretamente la pseudo- peste aviar (enfermedad de Newcastle), la totalidad del lote de caza de pluma deberá retirarse de la exportación.

El 10 por 100 de las aves del centro de almacenamiento deberá ser objeto de una toma de sangre para la investigación de los anticuerpos de la pseudo- peste aviar (enfermedad de Newcastle) mediante el test H. I.

En caso de reacción positiva, deberá ordenarse la retirada de la exportación de todas las aves del centro de almacenamiento y el cierre del mismo para cualquier nuevo ingreso de aves hasta que terminen las operaciones de sacrificio y de desinfección.

El Veterinario responsable de la cuarentena deberá cuidar de que se retire de la exportación cualquier ave que presente un estado de delgadez aunque sea mínimo.

IX. Las carnes, menudos, grasas y despojos comestibles, frescos, refrigerados, congelados o congelados a muy baja temperatura de los solípedos domésticos y de los animales domésticos de las especies vacuna, caprina, ovina y porcina deberán haberse preparado en mataderos o en frigoríficos autorizados para la exportación.

Los menudos comestibles estarán constituidos por los órganos siguientes: Sesos, corazones, hígados, bazo, lenguas, manos y rabos, riñones, estómagos, mollejas, cabezas, y asimismo la sangre de la especie porcina.

Los despojos comprenden las tripas, tendones y nervios de todas las especies anteriormente mencionadas, así como la sangre, con excepción de la sangre de cerdo.

Las condiciones necesarias para la autorización de los mataderos y de los frigoríficos se precisan en el anejo 6.

Los artículos anteriormente mencionados deberán ser objeto de una inspección a cargo de Veterinarios oficiales, con arreglo a modalidades conformes con las previstas en el anejo 7.

Los animales de los cuales procedan dichos artículos preparados no deberán haber sido importados de países de cuya procedencia la parte contratante destinataria no autorice la entrada de animales en su territorio.

Asimismo, no deberán haber sido objeto de un tratamiento con productos tales que quede afectada la calidad de la carne, tales como tiroideoestáticos, antibióticos, estrógenos (con fines que no sean terapéuticos) entermedecadores y productos conservativos no autorizados.

Las serosas no deberán tener vestigio alguno de raspado ni de pelado, con excepción de los causados por las operaciones necesarias para la supresión de la grasa superflua, y en este caso el lugar que haya sido objeto de la toma de la muestra correspondiente deberá estar provisto de la estampilla de inspección sanitario-veterinaria; no deberá practicarse ninguna incisión que no sean las exigidas por la inspección; los ganglios linfáticos no deberán quitarse.

La estampilla del servicio sanitario-veterinario del matadero de origen deberá conformarse a las prescripciones previstas en el anejo 8, el cual determinará por otra parte las condiciones en que deba colocarse.

Todos los menudos deberán estampillarse con tinta.

La estampilla deberá colocarse con tinta en una etiqueta que se fijará al embalaje en forma visible y en un duplicado de la misma que se colocará en el interior del embalaje.

Las carnes de las especies mencionadas en el presente artículo deberán presentarse:

— en el caso de los cerdos, en canales descuartizadas por mitades; sin embargo, los cuartos, los jamones enteros con hueso y los codillos enteros con hueso, así como los trozos de la región dorsolumbar con hueso y los tocinos y costillares que pesen más de 3 kilos podrán importarse por separado,

— en el caso de las otras especies, en canales desolladas enteras o descuartizadas por mitades o por cuartos.

Los trozos más pequeños que las mitades o los cuartos y las carnes deshuesadas de los animales de las especies vacuna, ovi-

na, caprina y porcina podrán exportarse si cumplen asimismo las condiciones previstas en el anejo 9.

Las carnes, menudos, grasas y despojos, frescos, refrigerados, congelados o congelados a muy baja temperatura deberán ir acompañados de un certificado sanitario-veterinario conforme al modelo previsto en el anejo 10; si se trata de especies vacuna, ovina, caprina y porcina, el texto de dicho documento se completará con un certificado en el que conste que los artículos de que se trata se han preparado con animales que no proceden de una zona objeto de interdicción, debida a fiebre aftosa y asimismo de peste porcina clásica y africana si se tratase de porcinos.

X. Las aves de corral sacrificadas, sus menudos y su grasa, frescos, refrigerados, congelados o congelados a muy baja temperatura deberán haberse preparado en mataderos autorizados con arreglo a las normas que figuran en el anejo 11.

Dichos productos, así como los conejos domésticos, deberán acompañarse de un certificado sanitario-veterinario conforme al modelo que figura en el anejo 12.

XI. Los despojos y grasas alimentarias que no sean las presentadas en estado fresco, refrigerado, congelado o congelado a muy baja temperatura, las conservas y los preparados a base de carnes y de menudos y los extractos de carnes deberán acompañarse de un certificado sanitario-veterinario conforme al modelo previsto en el anejo 13.

El certificado deberá completarse con un testimonio en el que conste que los productos se han preparado a partir de animales que no proceden de una zona objeto de interdicción, por causa de fiebre aftosa y de virosis mayores de esta especie y asimismo de peste porcina clásica y africana, si se tratase de productos a base de cerdo, para los artículos siguientes:

— salchichas y similares crudos de carnes, de menudos o de sangre de rumiantes y porcinos;

— otros preparados de carnes o de menudos crudos de rumiantes y porcinos.

Los productos, con exclusión de las tripas, vejigas y estómagos, deberán haberse preparado en establecimientos autorizados para la exportación, y las condiciones exigidas para la autorización de dichos establecimientos figuran en el anejo 14.

XII. La caza muerta deberá acompañarse de un certificado sanitario-veterinario conforme al modelo previsto en el anejo 15.

XIII. Los certificados sanitario-veterinarios previstos por el presente Protocolo deberán redactarse en rumano y en español.

XIV. Los animales vivos y los artículos de origen animal mencionados se rechazarán por el país importador cuando no cumplan las condiciones prescritas por el presente Protocolo.

El motivo de que se rechacen deberá figurar en el certificado sanitario-veterinario haciéndolo constar el Veterinario Inspector de la Oficina de Aduanas o de la Estación Veterinaria fronteriza de importación.

En caso de que no se pueda proceder a su devolución, los animales se sacrificarán por cuenta del importador en el matadero del país destinatario; los artículos se destruirán en los locales más próximos destinados al aprovechamiento de cadáveres de animales, y los gastos correspondientes correrán a cargo del importador.

En todos los casos, el Servicio Veterinario Central del país importador comunicará telegráficamente, en el plazo más breve posible, al Servicio Veterinario Central del país exportador las medidas que haya adoptado y las circunstancias que las han motivado. El telegrama se confirmará con un informe detallado.

XV. Los vehículos utilizados para el transporte de animales vivos se limpiarán y desinfectarán antes de la carga y después de la descarga. Los Servicios Veterinarios Centrales de las Partes contratantes se comunicarán recíprocamente los Reglamentos en vigor relativos a la desinfección de los medios de transporte.

XVI. En caso de epizootias graves comprobadas en el territorio de una de las Partes contratantes, la otra Parte tendrá el derecho de prohibir o de limitar, mientras dure el peligro de contagio, la importación de los animales y de sus productos así como de todos los productos que puedan servir de vehículo para el contagio.

XVII. El presente Protocolo entrará en vigor en la misma fecha y continuará en vigor durante el mismo período de tiempo que el Convenio Sanitario-Veterinario mencionado en el artículo primero, si no se sustituyere o modificare de común acuerdo por las Partes contratantes del presente Protocolo.

Hecho en Bucarest el 4 de marzo de 1972, en dos ejemplares auténticos, en lengua francesa.

Por el Gobierno del Estado
Español,

Eduardo Casuso y Gandarillas

Por el Gobierno de la República
Socialista de Rumania,

Sr. Dimitrescu

ANEJO I

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO

Equidos reproductores o para carnicería

País exportador:
 Ministerio de Agricultura, de Industria, de la Alimentación y de Aguas (1).
 Servicio veterinario

I. Procedencia de los animales

Nombre y dirección del ganadero (mención facultativa)
 Nombre y dirección del expedidor:

II. Identificación de los animales

Especie	Categoría (carnicería, reproducción) (1)	Edad	Sexo	Marcas y descripción

III. Medios de transporte

Por (vagón, camión, avión o barco) (2)

IV. Información sanitario-veterinaria

Yo, el infrascrito (nombre), Veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los animales anteriormente indicados, previo examen en el día de la fecha:

- a) No presentan síntoma clínico alguno de enfermedad;
- b) se han mantenido durante las seis últimas semanas en una explotación indemne de enfermedades contagiosas de la especie y concretamente de durina, anemia infecciosa, encefalomielitis equina e influenza catarral del caballo;
- c) han permanecido durante más de seis meses, anteriores inmediatamente al momento de la exportación, en un país indemne de muermo desde hace más de seis meses.

Sello oficial.
 Dado en
 (Firma del Veterinario.)

(1) Téchese la mención inútil.
 (2) Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barcos, el nombre y la compañía naviera.

Nota: El presente certificado deberá expedirse con una antelación de menos de tres días antes de la expedición de los animales.

ANEJO 2

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO

Vacuno, ovinos; caprinos y porcinos reproductores

País exportador:
 Ministerio de Agricultura, de Industria, de la Alimentación y de Aguas.
 Servicio veterinario

I. Procedencia de los animales

Nombre y dirección del ganadero (mención facultativa)
 Nombre y dirección del expedidor:

II. Identificación de los animales

Especie	Raza	Edad	Sexo	Marcas auriculares y descripción

III. Medio de transporte

Por (vagón, camión, avión o barco) (2);

IV. Información sanitario-veterinaria

Yo, el infrascrito (nombre), Veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los animales anteriormente indicados, previo examen en el día de la fecha:

- a) no presentan síntoma clínico alguno de enfermedad;
- b) Se han mantenido durante los treinta últimos días en una explotación indemne de enfermedades contagiosas de la especie, y concretamente de fiebre aftosa, brucelosis, sarnas, tuberculosis, paratuberculosis, tricomoniasis y vibriosis (para el ganado vacuno solamente); de fiebre aftosa, agalaxia contagiosa, fiebre catarral ovina y viruelas (para el ganado ovino y caprino solamente); de fiebre aftosa, peste porcina clásica y africana (para los cerdos solamente); durante ese mismo periodo no se ha comprobado en un radio de 20 kilómetros alrededor de la explotación caso alguno de fiebre aftosa y otras virosis mayores, viruelas (para los ovinos y caprinos solamente), y de peste porcina clásica y africana (para los cerdos solamente);
- c) han sido objeto de dos serodiagnósticos, con tres semanas de intervalo, para la investigación de brucelosis; dichas pruebas han dado resultado negativo;
- d) únicamente si se trata de ganado vacuno, han sido objeto de una tuberculinización intradérmica con resultado negativo. (Dicha prueba deberá efectuarse durante los quince días que precedan al momento de la exportación del ganado vacuno);
- e) únicamente si se trata de ganado vacuno, no han presentado nunca síntomas clínicos de leucosis vacuna, en el rebaño del cual proceden no se ha comprobado nunca caso alguno de leucosis vacuna, y los animales exportados se han sometido al control hematológico para la leucosis, con resultado negativo;
- f) únicamente si se trata de vacas, han sido objeto de un examen bacteriológico de la leche para la investigación de la mastitis infecciosa durante los quince días anteriores al momento de la exportación, con resultado negativo;
- g) están vacunados contra la fiebre aftosa desde hace más de quince días y menos de cinco años, con una vacuna oficialmente controlada activa contra los tipos de virus O, A y C;
- h) únicamente si se trata de ganado ovino, están vacunados contra las viruelas desde hace más de quince días y menos de cuatro meses;
- i) los cerdos están vacunados contra la peste porcina, con una vacuna que no contiene virus vivos, y contra el mal rojo desde hace más de un mes y menos de seis meses.

Sello oficial.
 Dado en a
 (Firma del Veterinario.)

(1) Téchese la mención inútil.
 (2) Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barcos, el nombre y la compañía naviera.

Nota: El presente certificado deberá expedirse con una antelación inferior a tres días antes de la expedición de los animales.

ANEJO 3

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO

Vacuno, ovino, caprino y porcino para carnicería

País exportador:
 Ministerio de Agricultura, de Industria, de la Alimentación y de Aguas (1).
 Servicio veterinario

I. Procedencia de los animales

Nombre y dirección del ganadero (mención facultativa):
 Nombre y dirección del expedidor:

II. Identificación de los animales

Especie	Raza	Edad	Sexo	Marcas auriculares

III. *Medios de transporte*

Por (vagón, camión, avión o barco) (2):

IV. *Información sanitario veterinaria*

Yo, el infrascrito (nombre), Veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los animales anteriormente indicados, previo examen en el día de la fecha:

- no presentan síntoma clínico alguno de enfermedad;
- proceden de una explotación indemne de enfermedades contagiosas de la especie y, concretamente, de fiebre aftosa y otras enfermedades viriásicas mayores y de viruelas (para los ovinos solamente) y de peste porcina clásica o africana (para los cerdos solamente); durante las seis semanas anteriores no se ha comprobado, en un radio de 20 kilómetros alrededor de la explotación, ningún caso de fiebre aftosa ni de otras enfermedades viriásicas mayores y de viruelas (para los ovinos solamente), ni de peste porcina clásica y africana (para los cerdos únicamente);
- para los vacunos de más de seis meses, están vacunados contra la fiebre aftosa desde hace más de quince días y menos de un año, con una vacuna oficialmente controlada activa contra los tipos de virus O, A y C.

Sello oficial.

Dado en, a

(Firma del Veterinario.)

- Táchese la mención inútil.
- Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barcos, el nombre y la compañía naviera.

Nota: El presente certificado deberá expedirse con una antelación inferior a tres días antes de la expedición de los animales.

ANEJO 4

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO PARA CONEJOS Y LIEBRES

País de origen:

Ministerio de Agricultura, de Industria, de la Alimentación y de Aguas (1)

Servicio veterinario

I. *Identificación de los animales*

Naturaleza del embalaje

Número de bultos

Características mencionadas en la oreja y forma de identificación

Peso neto

II. *Destino de los animales*

De (lugar de expedición), se expiden los animales a (lugar de destino), por vagón, camión, avión, barco (1-2)

Nombre y dirección del expedidor:

Nombre y dirección del destinatario

III. *Información sanitario veterinaria*

Yo, el infrascrito (nombre), Veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los animales que anteriormente se indican, previo examen en el día de la fecha: ...

- Se encuentran en un buen estado de salud;
- Se han capturado en una localidad indemne de tularemia desde hace seis meses por lo menos y alrededor de la cual, en un radio de 50 kilómetros, no se ha comprobado la existencia de dicha enfermedad desde hace por lo menos también seis meses.

Sello oficial.

Dado en, a

(Firma del Veterinario.)

- Táchese la mención inútil.
- Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barcos, el nombre y la compañía naviera.

Nota: El presente certificado deberá expedirse con una antelación inferior a tres días antes de la expedición de los animales.

ANEJO 5

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO PARA FAISANES Y PERDICES VIVOS REPRODUCTORES

País de origen

Ministerio de Agricultura, de Industria de la Alimentación y de Aguas (1)

Servicio Veterinario

I. *Identificación de las aves*

Especie

Número de aves

Naturaleza del embalaje

Número de bultos

II. *Destino de las aves*

De (lugar de expedición), se expiden las aves a (lugar de destino), por vagón-camión-avión-barco (1-2):

Nombre y dirección del expedidor

Nombre y dirección del destinatario

III. *Información sanitario-veterinaria*

Yo, el infrascrito (nombre), Veterinario debidamente autorizado por el Gobierno y responsable del cuidado de la cuarentena de las aves antes de la exportación, certifico que las aves anteriormente descritas, previo examen en el día de la fecha:

- Se encuentran en buen estado de salud y conservación.
- Se las ha capturado en una localidad indemne y distante más de 50 kilómetros, de cualquier foco de enfermedad de Newcastle y de espiroquetosis aviar durante toda la estación de capturas.
- Se las ha mantenido en el centro de almacenamiento durante tres semanas, como mínimo, a contar del día en que entró en cuarentena la totalidad del lote destinado a la exportación.

Sello oficial.

Dado en, a

(Firma del Veterinario.)

- Táchese la mención inútil.
- Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barcos, el nombre y la compañía naviera.

Nota: El presente certificado deberá expedirse con una antelación inferior a tres días antes de la expedición de los animales.

ANEJO 6

Condiciones necesarias para la adecuación de mataderos y frigoríficos

ARTICULO 1.º

Para poder adecuarse para la exportación, los mataderos y los frigoríficos deberán cumplir las normas generales fijadas por el presente Reglamento para las instalaciones, el equipo, la forma de funcionamiento y las reglas de higiene y la organización del servicio de inspección veterinaria.

CAPITULO PRIMERO

Condiciones de instalación y de equipo

ARTICULO 2.º

Los establecimientos a que se refieren el artículo primero del presente anejo deberán establecer una separación suficiente entre el sector limpio y el sector sucio y estar constituidos de tal forma que se garantice, desde la introducción del animal vivo en el matadero, hasta la salida de las carnes y de los menudos reconocidos como aptos para el consumo humano, una progresión continua sin posibilidad de retroceso y sin cruce ni superposición entre animales vivos y carnes, ni entre carnes y subproductos no comestibles o desechos.

ARTICULO 3.º

Los locales de estabulación deberán proyectarse de forma que se permita:

- La estancia del número máximo de animales que se hayan de sacrificar durante una jornada de trabajo;
- un reposo suficiente de los animales antes del sacrificio.

ARTICULO 4.º

Las salas de sacrificio y de preparación deberán ser de dimensiones suficientes y cumplir las condiciones siguientes:

- 1) Deberá conservarse un lugar especial para el sacrificio de cerdos.
- 2) Los lugares destinados al sacrificio y a la sangría deberán ser independientes de los sitios destinados a la preparación. Tratándose de ganado mayor, si las diferentes operaciones que se sucedan desde la sangría hasta el final de la preparación no se llevaren a cabo en el animal suspendido, la colocación para el «desuello» deberá hacerse en soportes metálicos.

ARTICULO 5.º

Los lugares destinados al vaciado y primer lavado de las vísceras abdominales (estómagos e intestinos) y los sitios habilitados para casquería y tripería deberán estar aislados de la sala de preparación, pero próximos a ésta.

La casquería y la tripería podrán instalarse próximos a las saladas de matanza y de preparación, pero deberá haber una separación eficaz entre estos dos grupos de locales.

ARTICULO 6.º

Las instalaciones frigoríficas deberán incluir obligatoriamente:

- 1) Una o varias cámaras de refrigeración que permitan realizar esta operación en las canales y menudos de todos los animales sacrificados en una jornada de trabajo.
- 2) Eventualmente, una o varias naves de capacidad suficiente destinadas al almacenamiento a baja temperatura de las carnes y de los menudos, si estos productos tienen que permanecer en el establecimiento después del día siguiente a aquel en el cual se llevó a cabo el sacrificio.

ARTICULO 7.º

Cada establecimiento deberá tener además:

- 1) Un lugar de aislamiento de los animales vivos enfermos o de los cuales se sospeche que no ofrecen las debidas garantías sanitarias.
- 2) Un lugar habilitado para la matanza de dichos animales.
- 3) Un lugar de depósito refrigerado para las canales y los menudos.
- 4) Un lugar destinado al depósito, hasta la entrega para su tratamiento o destrucción, de las carnes, menudos y despojos incautados (cada uno de los locales anteriormente enumerados estará provisto de un sistema de cierre con llave).
- 5) Espacios para el depósito de los sebos, cuernos, cueros y uñas o pezuñas.
- 6) Un sitio acondicionado y equipado para el lavado y la desinfección de los vehículos.
- 7) Vestuarios, aseos y lavabos instalados en número suficiente a la salida de los retretes.

ARTICULO 8.º

Un local cerrado con llave, convenientemente acondicionado y de superficie suficiente, deberá reservarse para el servicio veterinario de inspección.

ARTICULO 9.º

Los edificios deberán proyectarse con el fin de permitir la aplicación fácil de las reglas de higiene.

Los locales a que se refieren los artículos 4.º, 5.º, 6.º y 7.º (párrafos 2, 3 y 4) del presente anejo deberán, en particular, cumplir las condiciones siguientes:

- 1) Los suelos deberán ser rigurosamente impermeables y no resbaladizos; deberán construirse con pendiente suficiente y una red de evacuación apropiada para el desagüe de los líquidos.
- 2) Los muros interiores y los techos deberán revestirse con un revoco lavable; los muros deberán asimismo estar revestidos hasta una altura mínima de dos metros a partir del suelo con un material resistente al choque, impermeable, liso e imputrescible.

Los locales deberán estar asimismo previstos de un dispositivo de protección contra los insectos y los roedores.

ARTICULO 10

Todos los locales en que circulen o permanezcan las canales deberán estar equipados de un sistema aéreo de manipulación que permita reducir al mínimo el manoseo de las carnes.

ARTICULO 11

En cada establecimiento deberá instalarse una red de agua potable a presión, con exclusión de cualquier red de agua no potable.

Sin embargo, podrá tolerarse esta última para el funcionamiento de los aparatos productores de frío, con la condición de que no tenga comunicación alguna con la red de agua potable.

Deberán instalarse bocas de agua a presión en los emplazamientos apropiados para la limpieza de los locales, así como para la ducha de las canales, previa preparación e inspección.

Deberán instalarse bocas de agua caliente en las naves de sacrificio y de preparación, así como en las casquerías.

Deberá garantizarse la iluminación de forma satisfactoria en todos los locales. Las naves en que se sacrifique y prepare a los animales y se depositen, almacenen, elaboren o acondicionen las carnes y los menudos deberán estar provistas de una iluminación artificial que tenga las mismas características que la luz solar.

Deberá garantizarse en todos los locales una aireación suficiente. La evacuación de los vahos, gases o humos deberá realizarse mediante dispositivos proyectados especialmente para ese fin.

ARTICULO 12

Los útiles empleados deberán ser de materiales inalterables y comprenderán por lo menos:

- 1) Recipientes para la sangre.
- 2) Cubas con «panza» u otros dispositivos apropiados para recibir directamente los órganos abdominales de los animales corpulentos en el momento de la evisceración.
- 3) Ganchos, bandejas y mesas para permitir la inspección sanitario-veterinaria de los menudos y de las cabezas.
- 4) Recipientes estancos con tapadera de bisagra y cierre unido por los bordes para la recogida de los desperdicios.
- 5) Cubas con dispositivo de cerrójo para la incautación de los productos desechados.
- 6) Un dispositivo para la limpieza con agua hirviente del material que sirva para recibir y transportar las vísceras.
- 7) Lavabos y lugares para el lavado y desinfección de los instrumentos y de los útiles de trabajo y de inspección (cuchillos, sierras...).

CAPITULO II

Reglas de funcionamiento y de higiene

ARTICULO 13

Los animales que en el momento del examen clínico del veterinario del matadero se reconozca que no se encuentran en buen estado de salud deberán marcarse de forma especial y colocarse en el establo lazareto.

Los animales a que se refiere el presente artículo no podrán sacrificarse si no es en el local para la matanza previsto a este efecto en la sección sanitaria.

ARTICULO 14

Se conducirá a los lugares destinados al sacrificio a los animales que vayan a sacrificarse inmediatamente; todos los demás deberán continuar en sus establos, apriscos o porquerizas.

Según la especie o la categoría a que pertenezcan los animales, deberán sacrificarse y prepararse en los lugares que se les reserve en las naves destinadas a la matanza.

ARTICULO 15

La sangre deberá recogerse en los recipientes que designe la inspección veterinaria.

La práctica del soplado de las canales con el fin de facilitar la retirada del cuero, así como el soplado de los pulmones, quedarán prohibidos; en el momento de la evisceración, la masa gastrointestinal deberá recogerse directamente en las cubas con panza o sobre una mesa de evisceración o en bandejas, según la especie animal y la forma de trabajar.

Se prohibirá el secado de las canales con ayuda de paños. Queda prohibido abrir y vaciar las vísceras (estómagos o intestinos) en otro lugar que no sea el sitio especialmente reservado al efecto.

Los cueros y las pieles deberán transportarse a los depósitos especiales tan pronto como sea posible después de llevar a cabo el desuello.

Los desperdicios deberán depositarse, por los empleados, en los recipientes previstos a este efecto.

ARTICULO 16

Las carnes y menudos depositados o incautados deberán transportarse tan pronto como sea posible al local destinado a su aislamiento o destrucción. Los menudos de poco volumen incautados y los desperdicios deberán depositarse en las cubas destinadas a la incautación de los mismos.

ARTICULO 17

Las canales reconocidas como propias para la exportación deberán mantenerse en salas refrigeradas a una temperatura de 4° C, de forma que la temperatura en el centro no exceda de 7° centígrados.

Los menudos consumibles, en el estado en que se encuentren, deberán transportarse lo más pronto posible de la nave de preparación a la cámara frigorífica, para su refrigeración.

ARTICULO 18

El personal del matadero deberá vestir ropas de trabajo, incluido un gorro apropiado. Las personas que hayan manipulado carnes o menudos insalubres deberán lavarse inmediatamente las manos y los brazos y después desinfectarlos.

ARTICULO 19

Se prohibirá introducir y dejar deambular en los patios y locales del matadero a perros, gatos y aves de corral.

Deberá practicarse sistemáticamente la destrucción de insectos y roedores en condiciones tales que no puedan quedar afectadas la salubridad de las carnes ni la de los menudos.

ARTICULO 20

Los locales deberán limpiarse tan frecuentemente como sea posible y lavarse por lo menos con mangueras al final de la jornada de trabajo.

Deberá realizarse la desinfección de los establos, patios y naves de trabajo cada vez que se compruebe la existencia de una enfermedad contagiosa.

El material y los instrumentos utilizados por los agentes del servicio de inspección y los empleados para el sacrificio y la preparación de los animales y las preparaciones ulteriores deberán mantenerse en buen estado de entretenimiento y limpiarse cuidadosamente con la frecuencia que sea necesaria.

Deberán asimismo desinfectarse cada vez que se contaminen.

CAPITULO III

Personal de Inspección Veterinaria

ARTICULO 21

Deberá preverse el número de Inspectores Veterinarios y de encargados de la vigilancia, habida cuenta de las horas de trabajo, de forma que la inspección veterinaria pueda realizarse en todos los animales en las condiciones fijadas por el reglamento que determine las condiciones de la inspección sanitario-veterinaria de los animales antes y después del sacrificio en los mataderos públicos adecuados para la exportación (anejo 7).

ANEJO 7

Condiciones de la inspección sanitario-veterinaria de los animales antes y después del sacrificio en los mataderos y los frigoríficos adecuados para la exportación

ARTICULO 1.º

Los animales para carnicería y chacinería, cuyas carnes, menudos y despojos comestibles se destinen a la exportación, únicamente podrán sacrificarse en los mataderos acondicionados y adecuados a tal efecto.

Serán objeto de una inspección sanitario-veterinaria antes y después del sacrificio en las condiciones fijadas por el presente reglamento.

CAPITULO PRIMERO

Presentación a la inspección sanitario-veterinaria antes del sacrificio

ARTICULO 2.º

Todo animal, antes de su sacrificio, deberá presentarse a la inspección sanitario-veterinaria por su propietario o por su entrador.

El sacrificio deberá realizarse el día mismo de dicha inspección o al día siguiente. En caso contrario deberá diferirse hasta que se haya realizado una nueva inspección.

Los animales que presenten signos de fatiga únicamente podrán sacrificarse después que transcurra un período mínimo de reposo de doce horas.

ARTICULO 3.º

El propietario o el entrador del animal estará obligado a prestar toda la ayuda y a dar todas las facilidades necesarias para el fiel cumplimiento de la inspección.

En caso de negativa por su parte, no se iniciará la inspección o se interrumpirá y deberá diferirse el sacrificio.

ARTICULO 4.º

La inspección sanitario-veterinaria previa al sacrificio deberá llevarse a cabo únicamente con luz solar o con una iluminación artificial que tenga las mismas características; deberá efectuarse según los métodos del examen clínico e incluirá, llegado el caso, la observación termométrica.

Tendrá como objeto:

1. El estado general de salud y de mantenimiento y especialmente los signos de agitación, de fiebre o de fatiga consiguientes al transporte.

2. El aparato locomotor.

3. El estado de la superficie del cuerpo y de los orificios naturales.

4. El aparato digestivo y en particular la cavidad bucal y el aspecto de las materias fecales.

5. El aparato respiratorio y especialmente las características de los movimientos respiratorios y el estado de las primeras vías.

6. El aparato cardiovascular.

7. El aparato genitourinario, las características de la orina y especialmente el estado de las ubres y del útero en las hembras.

CAPITULO II

Presentación a la inspección sanitario-veterinaria posterior al sacrificio

ARTICULO 5.º

En todas las especies animales la evisceración deberá efectuarse sin demora alguna después del sacrificio.

Con la excepción del cerdo, será obligatorio el desuello de los animales sacrificados. Los cerdos no desollados deberán depilarse bien mediante escaldado, bien mediante chamuscado o bien con una y otra de dichas operaciones, o por cualquier otro procedimiento aprobado por el servicio competente.

Los canales de équidos de vacunos adultos, de novillos castrados y de cerdos deberán trocearse en medias partes mediante una hendidura longitudinal de la columna vertebral.

ARTICULO 6.º

Las vísceras, así como la cabeza y la lengua, cuando quedan separadas de la canal, deberán colocarse en la proximidad de ésta, provistas dichas piezas, así como la susodicha canal de una marca o de una señal particular que permita reconocer su pertenencia común a un mismo animal.

Los riñones, en todas las especies, deberán quedar adheridos a la canal libres de su envoltura.

ARTICULO 7.º

Las lesiones que pudiera haber en la canal, los menudos o los despojos, no podrán quitarse ni ser objeto de enmascamiento, ni de incisión antes de la presentación para la inspección.

A menos que se trate de operaciones autorizadas por el servicio veterinario de inspección, quedará prohibido antes de la colocación de la estampilla de salubridad:

1. Quitar una parte cualquiera del animal sacrificado o someterla a un tratamiento cualquiera que fuese, con excepción del batido en lo que respecta a la sangre recogida para usos alimenticios.

2. Proceder a fragmentaciones de la canal o quitar órganos destinados concretamente a la opoterapia.

ARTICULO 8.º

La inspección sanitario-veterinaria de los animales después del sacrificio deberá realizarse en las condiciones fijadas por el presente capítulo.

Las operaciones de sacrificio y preparación de los animales deberán ser objeto de una inspección ininterrumpida del servicio veterinario de inspección.

ARTICULO 9.º

Podrán practicarse incisiones de exploración en la canal, los menudos y los despojos, por el Servicio Veterinario de Inspección, el cual podrá exigir el corte de determinadas piezas o regiones, cuando esas operaciones sean indispensables para la realización de la inspección.

Las vísceras se someterán a un examen visual, completado con la palpación y, si fuere necesario, con la incisión.

La exploración de los ganglios deberá comprender siempre incisiones múltiples realizadas siguiendo el eje mayor de cada ganglio, de forma que se obtenga un corte en rodajas tan finas como sea posible.

ARTICULO 10

La inspección «post mortem» incluirá el examen:

a) De la sangre, atendiendo a su color, así como a la aptitud para la coagulación y con el fin de descubrir la presencia de elementos extraños.

b) De la cabeza, del cuello, de los ganglios linfáticos retrofaríngeos y submaxilares y de las amígdalas; la lengua se destacará lo más posible para permitir una exploración minuciosa de la boca y de la garganta.

c) De los pulmones, de los ganglios bronquiales y del mediastino; la tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán hendirse longitudinalmente y el pulmón deberá ser objeto de una amplia incisión en su tercio posterior.

d) Del pericardio y del corazón.

e) Del diafragma.

f) Del hígado, de la vesícula, de los canales biliares y de los ganglios retrohepáticos y pancreáticos.

g) Del tubo digestivo, de los ganglios linfáticos estomacales y mesentéricos.

h) Del bazo.

i) De los riñones, de sus ganglios linfáticos y de la vejiga.

j) De los órganos genitales.

k) De la ubre y de sus ganglios linfáticos.

l) De las diferentes partes de la canal y concretamente del tejido conjuntivo.

ARTICULO 11

Para detectar la tuberculosis en los vacunos se procederá a la incisión sistemática de los ganglios linfáticos mencionados en el artículo anterior.

En caso de duda serán objeto asimismo de incisión los ganglios cervicales superficiales, axilares, supraesternales, cervicales profundos, costocervicales, poplíteos, precurales, isquiáticos, ilíacos y lombo-aórticos.

En los vacunos que tengan más de seis semanas deberá procederse:

a) A la investigación de la cisticercosis al nivel de la lengua, del esófago, después de haber separado bien éste de la tráquea, del corazón, de los maseteros externos e internos, del diafragma, cuya parte muscular se separará de la serosa, y de las superficies musculares directamente visibles por las hendiduras o las incisiones realizadas al tiempo del sacrificio; la lengua será objeto de una incisión longitudinal en su cara inferior; se llevará a cabo también una incisión longitudinal en el corazón de forma que se abran los ventrículos atravesando el tabique interventricular; dicha incisión se completará mediante dos hendiduras efectuadas en dos puntos opuestos desde las aurículas a la punta; se efectuarán como mínimo dos incisiones, paralelamente a las caras lisas del maxilar inferior, en los músculos maseteros y pterigoideos internos, de forma que se separen, con una anchura por la que pueda pasar la mano, dos paquetes de músculo superpuestos.

A la investigación de la distomatosis mediante incisiones practicadas en la cara posterior del hígado al nivel de los grandes canales biliares y mediante una incisión profunda en la base del lóbulo de Espiguelio.

En las vacas deberán hacerse una incisión longitudinal y las ubres se abrirán mediante una incisión larga y profunda hasta los senos galactóforos.

En los terneros, el inspector deberá examinar especialmente la región umbilical y las articulaciones a las cuales se practicará una incisión en el caso de sospecha de artritis revelada por la hipertrofia del ganglio regional correspondiente o por la deformación de la región articular.

ARTICULO 12

En los équidos deberá procederse en particular a la investigación del muermo mediante el examen de las mucosas de la tráquea, de la laringe, de las cavidades nasales, de los senos, y de sus ramificaciones, previa hendidura de la cabeza por el plano medial y extirpación del tabique nasal.

ARTICULO 13

En los cerdos, la tuberculosis deberá investigarse como se indica en el artículo 11 que antecede para los vacunos. Las superficies de hendidura de la columna vertebral, del esternón y del suelo de la pelvis se examinarán siempre.

Deberá procederse asimismo a la investigación de la cisticercosis mediante la exploración de las superficies musculares puestas al descubierto, en particular al nivel de los músculos de la zona lisa de la pierna y de la pared abdominal, de los pilares del diafragma, de los músculos intercostales, de la lengua, de la laringe y del corazón.

ARTICULO 14

En los ovinos y caprinos deberá examinarse el hígado de la misma forma que en los vacunos.

La abertura del corazón y la incisión de los ganglios linfáticos deberán llevarse a cabo únicamente en el caso de sospecha de la existencia de un estado patológico.

ARTICULO 15

Cuando la inspección sanitario-veterinaria no permita deducir conclusiones inmediatas acerca de la salubridad de la canal y de los menudos, y especialmente cuando deban tomarse muestras para un examen de laboratorio, el animal sacrificado quedará en depósito durante un período mínimo de veinticuatro horas.

En ese caso, la canal, después de proveérsela de un plomo de identificación, las vísceras y los despojos podrán colocarse en un local especial que permita garantizar su buena conservación.

Tratándose del cerdo, mientras dure la investigación de la triquinosis, la duración del depósito se reducirá al tiempo estrictamente necesario para el examen de las muestras.

ARTICULO 16

Mientras dure el depósito quedará prohibido a cualquier persona, salvo al veterinario inspector, que retire muestra alguna de las diversas partes del animal que se hayan depositado.

CAPITULO III

Conclusiones de la inspección

ARTICULO 17

Únicamente podrán destinarse a la exportación las carnes, menudos y despojos comestibles que procedan de animales cuya sanidad se haya reconocido en el examen «ante mortem»; y que en la inspección «post mortem» se hayan encontrado adecuados para el consumo humano.

Sin embargo podrán admitirse para su exportación las carnes de los animales que presenten lesiones de los menudos netamente localizadas y que no hayan provocado reacción orgánica general.

Dichos menudos no podrán sin embargo exportarse.

ANEJO 8

Estampillado de las carnes y de los menudos destinados a la exportación

ARTICULO 1.º

Las carnes y menudos destinados a la exportación que cumplan las disposiciones del Reglamento que determina las condiciones de la inspección sanitario veterinaria de los animales

antes y después del sacrificio en los mataderos autorizados para la exportación, se marcarán mediante la estampilla que se define en el artículo 2.º siguiente. Quedará prohibido el empleo de cualquier otra marca de salubridad.

ARTICULO 2.º

a) La estampilla utilizada en los mataderos rumanos es un sello en tinta o a fuego de forma oval, de una anchura de 6,5 centímetros y de una altura de 4,5 centímetros.

En el sello deberán figurar las indicaciones siguientes en caracteres perfectamente legibles:

- en la parte superior, la palabra «Roumanie» (Rumanía);
- en el centro, el número que permita la identificación del matadero autorizado;
- en la parte inferior, la indicación «Servicio Veterinario del Estado».

Los caracteres tendrán una altura de ocho milímetros para las letras y de 10 milímetros para las cifras.

b) La estampilla utilizada en los mataderos españoles es un sello en tinta de forma redonda, con un diámetro de 7,5 centímetros.

En el sello deberán figurar las indicaciones siguientes en caracteres perfectamente legibles:

- en la parte superior, la palabra «España» (denominación del país);
- en el centro, el número que permita la identificación del matadero autorizado;
- en la parte inferior, la indicación «Inspección Veterinaria».

ARTICULO 3.º

Las canales que pesen más de sesenta kilogramos deberán llevar la marca de la estampilla al menos en cada mitad de la canal en los puntos siguientes: Cara externa de la pierna, lomos, espalda, espaldilla, pecho y pleura en su región dorsal.

Las otras canales deberán llevar, como mínimo, cuatro marcas puestas en las espaldillas y en las caras externas de los miembros posteriores.

ARTICULO 4.º

En el caso de exportación de canales troceados, cada trozo deberá estampillarse.

ARTICULO 5.º

Los menudos, así como las piezas de tocino con corteza o sin ella se estampillarán con tinta o al fuego; tratándose de menudos embalados, la estampilla deberá colocarse también, con tinta, en dos etiquetas, una que se fijará al embalaje y otra que se colocará en el interior de éste.

En dicha etiqueta figurarán asimismo las indicaciones siguientes:

- un número de serie,
- la designación anatómica de los menudos,
- la indicación de la especie animal a que pertenecen los menudos,
- el peso neto de la unidad de embalaje.

ANEJO 9

Reglamentación relativa a las carnes deshuesadas

CAPITULO PRIMERO

Disposiciones generales

ARTICULO 1.º

Las disposiciones del presente Reglamento se aplicarán únicamente a las carnes de vacunos, caprinos, ovinos y porcinos presentadas en grandes piezas deshuesadas para la venta al por mayor o semi al por mayor. Dichas carnes no podrán proceder de animales sacrificados urgentemente por causa de enfermedad o de accidente.

- CAPITULO II

Condiciones de instalación de los establecimientos

ARTICULO 2.º

Los establecimientos utilizados para la preparación y el almacenamiento de las carnes a que se refiere el artículo 1.º que precede incluirán:

- al menos una cámara de refrigeración,
- un local reservado para la elaboración de las carnes,
- eventualmente, un local para embalaje, en comunicación directa con el anterior,
- un local para las incautaciones cerradas con llave o recipientes cerrados con llave destinados a las carnes incautadas,
- eventualmente, una cámara de congelación,
- vestuarios, lavabos y retrejes.

La cámara de refrigeración se instalará con arreglo a las reglas del arte.

La temperatura en dicho lugar se mantendrá entre 0 y + 2º centígrados. Sus dimensiones deberán ser suficientes para contener las carnes necesarias para dos días de trabajo y las carnes elaboradas en el establecimiento, a menos que éstas se congelen, o se congelen a muy baja temperatura.

ARTICULO 3.º

Se dispondrá de un carril aéreo, o de cualquier otro dispositivo de transporte mecánico de las carnes que permita evitar cualquier contacto de éstas con el suelo o con las paredes.

El local de elaboración y el local de embalaje tendrán dimensiones proporcionadas con la importancia de las operaciones que deban efectuarse en los mismos. Se acondicionarán de tal forma que dichas operaciones puedan realizarse fácilmente sin retroceso de las carnes y en las mejores condiciones de higiene alimentaria y de seguridad para los trabajadores. Se garantizará sobradamente su ventilación, aireación e iluminación diurna y nocturna. En estos dos locales la temperatura no deberá exceder de + 10º centígrados.

Los muros y los tabiques, hasta una altura mínima de dos metros sobre el nivel del suelo, se revestirán con materiales resistentes a los choques, impermeables, imputrescibles y de superficie lisa. Los muros y los tabiques, a una altura superior a los dos metros, y los techos se recubrirán con un revestimiento liso, lavable y de tonos claros.

El suelo será impermeable, imputrescible, resistente a los choques, fácil de lavar y dispuesto en pendiente convenientemente calculada que permita el desagüe de las aguas del lavado hacia sumideros provistos de sifón y enrejado, comunicados con la red general de evacuación de las aguas utilizadas en el establecimiento.

Los ángulos de unión de los muros entre sí y con el suelo se dispondrán en forma de media caña.

El establecimiento estará provisto de una alimentación de agua potable, exclusivamente con la excepción, llegado el caso, del agua necesaria para el funcionamiento de los aparatos de producción de frío. La red de agua potable no deberá tener comunicación alguna con esta instalación particular, cuyas tuberías deberán pintarse de color rojo y que no deberá aprovisionar en ningún caso a los locales reservados al depósito o a la elaboración de las carnes. Los grifos de agua serán en número suficiente y dispuestos de forma que se puedan realizar lavados, con manga, del suelo, de los muros y de los tabiques.

Se instalarán en el local de elaboración aparatos o dispositivos destinados al lavado y a la desinfección del material utilizado para la elaboración de las carnes.

Las mesas y superficies donde se trabaje se recubrirán en toda su extensión de un material resistente, imputrescible y fácil de lavar y de desinfectar.

Los recipientes, estancos, esterilizables, con ángulos interiores redondeados provistos de tapaderas con cierre unido por los bordes y rodeados exteriormente de una franja de pintura amarilla de cinco centímetros de anchura mínima, se dispondrán en número suficiente en el local de preparación para recibir los huesos y los desperdicios procedentes de la preparación de las carnes. Se reservarán para este uso únicamente.

Según la importancia del establecimiento, deberán instalarse una o varias bocas de agua corriente caliente y aparatos apropiados para el lavado con agua corriente caliente y para la desinfección del material menudo, cuchillos especialmente.

ARTICULO 4.º

Se colocarán convenientemente en cada local termómetros registradores o termómetros de mercurio contrastados, con el fin de permitir en cualquier momento controlar fácilmente la temperatura.

ARTICULO 5.º

Se instalarán en el establecimiento dispositivos que aseguren una protección eficaz contra los roedores y los insectos. Se prohibirá a los gatos y a los perros el acceso a los establecimientos.

Se pondrán a disposición del personal vestuarios, lavabos y retretes. Los retretes estarán provistos siempre de papel higiénico. No deberán tener en ningún caso comunicación directa con las naves de trabajo o de almacenamiento de las carnes.

Los lavabos estarán provistos de jabón y de secado de las manos que puedan utilizarse una vez únicamente.

CAPITULO III

Higiene de los locales, del material y del personal

ARTICULO 6.º

Todos los locales, así como el material, los instrumentos y los diversos instrumentos utilizados en el establecimiento, se mantendrán en perfecto estado de limpieza y de entretenimiento.

El local reservado para la elaboración de las carnes se lavará al menos una vez al día, al terminar el trabajo, con una de las soluciones desinfectantes previstas por la reglamentación en vigor. Lo mismo se hará, y con más frecuencia si fuese necesario, con las mesas, recipientes, herramientas y ganchos en contacto con las carnes.

Las máquinas o partes de máquinas y en general el material, después de desarmarlo si a ello hubiere lugar, se limpiarán y después se esterilizarán bien con agua hirviendo corriente o con vapor a presión, bien con una de las soluciones desinfectantes previstas por la Reglamentación en vigor y que no puedan alterar las carnes.

ARTICULO 7.º

El personal destinado a manipular las carnes estará obligado a la más extrema limpieza. Carteles dispuestos convenientemente le recordarán que deberá proceder a un lavado cuidadoso de las manos inmediatamente después que utilice los retretes.

Se prohibirá escupir, fumar y comer en los lugares de elaboración o de almacenamiento de las carnes.

ARTICULO 8.º

La empresa que explote el establecimiento pondrá a disposición de su personal monos, incluidos gorros, lavables, los cuales deberán llevar constantemente durante el trabajo y se cambiarán siempre que sea necesario.

Será necesario garantizar una vigilancia médica regular del personal, especialmente con el fin de evitar cualquier riesgo de contaminación de las carnes.

CAPITULO IV

Origen, elaboración, acondicionamiento y embalaje de las carnes

ARTICULO 9.º

Únicamente podrán utilizarse, para la preparación de las carnes a que se refiere el artículo 1.º del presente Anejo, las carnes procedentes de animales sacrificados en un matadero autorizado para la exportación y que lleven la estampilla reservada para las carnes admitidas como adecuadas para la exportación. Deberán cumplir las condiciones siguientes:

- a) presentarse en canales enteras, en medias o en cuartos;
- b) haberse sometido, al terminar las operaciones de sacrificio, y mantenido mientras dure su almacenamiento y su transporte, a una temperatura inferior o igual a + 2º centígrados y la temperatura interior de las carnes no excederá de + 7º.

ARTICULO 10

Desde el momento de su introducción en el establecimiento de preparación para su destino, las carnes a que se refiere el artículo 9 del presente anejo se almacenarán en la cámara de refrigeración. No podrán, en ningún caso, introducirse en el local de trabajo sin haberse sometido a la inspección veterinaria.

El transporte de las carnes desde el local de refrigeración al local de trabajo deberá efectuarse siempre mediante uno de los dispositivos previstos en el artículo 3.º del presente anejo.

No podrá introducirse carne alguna en el local de trabajo si su temperatura interior excediese de 7º centígrados.

ARTICULO 11

Las operaciones de deshuesado y de cortado, para la preparación de las «carnes en grandes piezas», se efectuarán de forma que se obtengan trozos del corte gruesos o semigruesos.

ARTICULO 12

El cortado y el deshuesado se llevarán a cabo de forma que se evite cualquier suciedad de las carnes.

Se eliminarán las esquirlas de huesos y los coágulos de sangre.

El tejido conjuntivo intermuscular, los vasos sanguíneos, las serosas y todos los ganglios linfáticos de la canal deberán dejarse adheridos a los grupos musculares por sus conexiones naturales.

Podrán ser objeto de una eliminación parcial los depósitos de grasas que a continuación se enumeran: Grasa pelviana o renal, manteca, grasa del costillar, grasa inguinal o perimamaria y grasa de cubierta.

ARTICULO 13

Los huesos, desperdicios y restos diversos de corte o de preparación se recogerán, a medida que se vayan desechando, en recipientes adecuados.

ARTICULO 14

Después del cortado y deshuesado, las grandes piezas de carne se transportarán al local de acondicionamiento o a una parte del local de trabajo reservada al acondicionamiento, mediante recipientes o instrumental automático fácil de limpiar y de desinfectar, mantenido constantemente en buen estado de entretenimiento y de limpieza.

Cada pieza grande de carne se envolverá en una hoja de material transparente, incoloro, inodoro e imputrescible.

El embalaje de las carnes deshuesadas en grandes piezas seguirá inmediatamente a las operaciones previstas en los apartados anteriores.

ARTICULO 15

Cada embalaje estará compuesto por lo menos de una hoja de material transparente, incoloro, inodoro, imputrescible y suficientemente extensa para asegurar una protección eficaz de su contenido, contra cualquier suciedad durante las manipulaciones de que sea normalmente objeto. Cualquiera que fuese el embalaje utilizado, deberá ser de una solidez suficiente. El reemplazo de los embalajes se autorizará si se encontrasen en perfecto estado de entretenimiento y de limpieza.

Se impondrá el estampillado de las piezas cuando éstas sean de un peso superior a tres kilogramos. Cuando el establecimiento de cortado y de deshuesado esté comprendido en un matadero, el sello utilizado será el del matadero; cuando el establecimiento de cortado y de deshuesado sea distinto del matadero, la estampilla utilizada será la del establecimiento de cortado.

Cuando las piezas pequeñas (de un peso inferior a tres kilogramos) se acondicionen individualmente, la hoja de acondicionamiento deberá incluir exteriormente en caracteres visibles y fácilmente legibles, las menciones siguientes:

1. Razón social (denominación de la Empresa exportadora), sede y número de matrícula del establecimiento de preparación;
2. Especie animal y denominación de los trozos según la nomenclatura en vigor;
3. Peso neto;
4. Fecha de acondicionamiento indicada por el día y el mes.

Las piezas pequeñas o las piezas grandes deberán colocarse en embalajes en los que figuren de forma visible y en caracteres fácilmente legibles las menciones siguientes:

1. Razón social, sede y número de matrícula del establecimiento de preparación;
2. Especie animal y denominación de los trozos según la nomenclatura en vigor;
3. Peso neto;
4. Fecha del embalaje para las carnes en piezas pequeñas o fecha del deshuesado para las carnes en piezas grandes.

Además, deberá estamparse en tinta en una etiqueta fijada al embalaje de forma visible, y en una copia colocada en el interior del embalaje, el sello de inspección veterinaria del matadero (si el establecimiento de cortado y de deshuesado estuviese comprendido en el matadero) o del establecimiento de cortado y de deshuesado (si este último no estuviese comprendido en un matadero).

ARTICULO 16

Inmediatamente después de su embalaje, las carnes se refrigerarán, se congelarán o se congelarán a muy baja temperatura.

El tratamiento por el frío se estimará suficiente cuando la temperatura en el centro del embalaje no sea superior:

- tratándose de carnes refrigeradas, a + 2° centígrados;
- tratándose de carnes congeladas o congeladas a muy baja temperatura, a - 18° centígrados.

Dichas temperaturas deberán mantenerse constantemente durante el almacenamiento antes de la expedición.

ARTÍCULO 17

El certificado de salubridad deberá extenderse conforme al modelo previsto en el anejo 10.

Deberán mencionarse en el capítulo II, procedencia de los productos, el nombre, la dirección y el número de autorización del establecimiento de cortado y de deshuesado. No deberán indicarse los mataderos de origen.

ANEJO 10

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO

Carnes, menudos y despojos frescos, refrigerados, congelados o congelados a muy baja temperatura, de animales domésticos de las especies vacuna, caprina, ovina, porcina y equina

País exportador:
 Ministerio de Agricultura, de Industria de la Alimentación y de Aguas (1).
 Servicio veterinario:

I. Identificación de los productos

Especie animal procedente de
 Naturaleza de las piezas:
 Naturaleza del embalaje (si procediere):
 Número de bultos:
 Peso neto:

II. Procedencia de los productos

Dirección (es) del (ós) matadero (s) autorizado (s):
 Número (s) de la autorización veterinaria del (os) matadero (s):

III. Destino de los productos

De (lugar de expedición):
 Los productos se expiden a (lugar de destino):
 Por (vagón, camión, avión, barco) (2):
 Nombre y dirección del expedidor:
 Nombre y dirección del destinatario:

IV. Información sanitario-veterinaria

Yo, el infrascrito (nombre) veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los productos que anteriormente se designan, previo examen en el día de hoy:

- a) Elevan el sello que prueba que proceden en su totalidad de animales sacrificados en los mataderos autorizados para la exportación.
- b) Se los reconoce como adecuados para el consumo humano, como consecuencia de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a las modalidades previstas por el Convenio veterinario rumano.
- c) Se han preparado, manipulado y expedido con arreglo a las exigencias de la higiene de la alimentación.
- d) Se han preparado a partir de animales que no proceden de una zona objeto de interdicción por causa de fiebre aftosa (3) y de peste porcina clásica y africana (4).
- e) Se han sometido al examen de la triconoscopia con resultado negativo (5).

Dado en el
 Sello oficial

Firma del Veterinario

- (1) Táchese la mención inútil.
- (2) Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barco, el nombre y la compañía naviera.
- (3) Esta mención se refiere a las carnes, menudos, grasas y despojos de vacunos, ovinos, caprinos y porcinos.
- (4) Esta mención se refiere a las carnes, menudos, grasas y despojos de porcinos.
- (5) Esta mención se refiere únicamente a las carnes de cerdo, así como a las lenguas, cabezas y manos de cerdo; podrá sustituirse por el testimonio del servicio veterinario que certifique la ausencia de triquinosis en el país de origen desde hace más de tres años.

ANEJO 11

Normas exigidas para la obtención de autorización de los mataderos de aves

A. Condiciones para la autorización

Las aves deberán sacrificarse y prepararse en establecimientos que comprendan los locales e instalaciones siguientes:

- Una sala de espera para las aves destinadas al sacrificio.
- Un local para el sacrificio.
- Un lugar de preparación y de acondicionamiento.
- Un local de refrigeración.
- Una nave para el almacenamiento de los desperdicios.
- Locales sanitarios.
- Vestuarios.
- Lavabos y retretes.

Los locales de trabajo se dispondrán de forma que se permita una progresión continua de las aves sin entrecruzamiento de los circuitos.

a) Locales de espera de las aves.

Habida cuenta de la actividad normal del establecimiento, dicho local deberá ser bastante amplio de forma que se permita sin estorbo alguno el reposo de las aves. Situado en la proximidad inmediata del local destinado al sacrificio, no deberá tener con este último comunicación directa alguna.

Se garantizarán sobradamente la ventilación y la iluminación.

Deberá acondicionarse un lugar para el lavado y la desinfección de los jaulones o caponeras.

No se exigirá la sala de espera en los establecimientos pequeños.

En todo caso, los jaulones de aves en espera deberán estar situados siempre fuera del local destinado al sacrificio.

b) Local para el sacrificio.

Deberá estar provisto de todas las instalaciones necesarias para la realización de las operaciones de sangrado y desplumado.

Las cubas de escaldado, cuando se utilicen, deberán proyectarse de forma tal que el escaldado se efectúe en las mejores condiciones y el agua se renueve a un ritmo satisfactorio.

Deberán adoptarse todas las medidas oportunas para garantizar la ventilación y la evacuación de los vahos.

c) Local de preparación y de acondicionamiento.

Dicho local seguirá al local de sacrificio, pero no deberá haber comunicación alguna entre los mismos que no sea la necesaria para el paso de las canales, llegado el caso mediante un transmisor aéreo.

Deberá ser de una capacidad tal que las operaciones de evisceración, atado, arreglo y acondicionamiento puedan efectuarse en el mismo en lugares diferentes suficientemente distantes los unos de los otros.

d) Local de refrigeración.

Dicho local contiguo al anteriormente nombrado comprenderá dos partes, que permitan:

— La una, la refrigeración entre 0 grados y + 8 grados centígrados de las canales y de los menudos comestibles, inmediatamente después que termine su preparación y antes de su acondicionamiento o su embalaje.

— La otra, el almacenamiento entre 0 grados y + 4 grados centígrados de las canales de aves y de los menudos después de su acondicionamiento o embalaje si la expedición no se llevara a cabo en las veinticuatro horas siguientes al sacrificio.

e) Sala de depósito de los desperdicios.

Situada en la proximidad del local destinado al sacrificio y de la sala de preparación, se destinará a recibir las plumas y los intestinos.

f) Locales sanitarios.

Los locales sanitarios estarán aislados de los demás locales del establecimiento y provistos de un sistema de cierre con llave.

Deberán ser lo suficientemente importantes como para permitir:

- El aislamiento de las aves enfermas.
- La incautación de canales o menudos impropios para el consumo.

B. Higiene general de los establecimientos.

Los mataderos deberán construirse con materiales duros; las paredes, tabiques, techos, puertas y locales diversos se construirán con materiales apropiados que permitan una limpieza, un lavado y una desinfección eficaces.

Hasta una altura de dos metros, las paredes y los tabiques estarán provistos de un revestimiento impermeable; a una altura superior a dichos dos metros, las paredes y los techos serán de materiales imputrescibles.

Los suelos serán impermeables, sin fisuras, de pendiente conveniente que permita el fácil desagüe de las aguas utilizadas para el lavado por canalizaciones de evacuación provistas de sifones.

Deberán ponerse a disposición del personal vestuarios, lavabos con agua caliente y fría y retretes.

Los lavabos deberán ser en número suficiente y estarán provistos siempre de jabón y de secamanos para su utilización una vez solamente. Se distribuirán convenientemente en los locales de trabajo y en la proximidad inmediata de los retretes y de los vestuarios.

Los retretes no deberán tener en ningún caso una comunicación directa con las salas o locales de trabajo.

En todos los locales deberá ser abundante la luz natural o artificial.

La aireación deberá permitir condiciones de trabajo higiénicas. Deberá completarse, si fuese necesario, con sistemas de evacuación de los vapores y vahos.

Se adoptarán toda clase de precauciones para evitar la entrada de las moscas y el paso de los roedores.

Cada establecimiento deberá tener una instalación de agua potable a presión, caliente y fría, con exclusión de cualquier red de agua no potable aceptable únicamente para el funcionamiento de las instalaciones frigoríficas.

El material, los instrumentos, los utensilios diversos utilizados en las operaciones de sacrificio y de preparación de las aves, así como en las operaciones de fabricación, deberán construirse de forma tal y con materiales tales que puedan ser objeto de una limpieza y de una desinfección fáciles y eficaces.

Se reservarán estrictamente para la recogida de los desperdicios del sacrificio y de los subproductos no comestibles recipientes herméticos provistos de una tapadera ajustada. En ellos deberá figurar una banda de pintura amarilla bien visible que permita distinguirlos de los demás recipientes.

Se vaciarán de su contenido con la frecuencia que sea necesaria y al menos una vez al día.

No deberá penetrar en el establecimiento ningún perro y ningún gato.

La desinfección de los locales y del material deberá realizarse con la frecuencia necesaria. Las sustancias utilizadas para este fin no deberán tener en ningún caso un olor penetrante y persistente.

Los lavados se efectuarán con agua potable exclusivamente. Los jaulones se lavarán y desinfectarán siempre antes de su partida del establecimiento.

El material, herramientas, utensilios y recipientes diversos se lavarán y desinfectarán cada día después de la jornada de trabajo.

ANEJO 12

Certificado de Sanidad para aves y conejos domésticos sacrificados, su grasa y sus menudos

País de origen:
Ministerio de Agricultura, de Industria de la Alimentación y de Aguas (1).
Servicio veterinario:

I. Identificación de los productos

Especie animal procedente de:
Naturaleza de las piezas:
Naturaleza del embalaje:
Número de bultos:
Peso neto:

II. Procedencia de los artículos (2)

Dirección (es) del (os) matadero (s) autorizado (s):
Número (s) de autorización veterinaria del (os) matadero (s):

III. Destino de los productos

De (lugar de expedición):
Los productos se expiden a (lugar de destino):
Por (vagón, camión, avión, barco) (1 y 3):
Nombre y dirección del expedidor:
Nombre y dirección del destinatario:

IV. Información relativa a la salubridad

Yo, el infrascrito (nombre), veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los productos anteriormente mencionados:

a) Se han reconocido como sanos después de una inspección veterinaria efectuada antes y después del sacrificio y no contienen producto alguno aditivo prohibido por los reglamentos rumanos y españoles.

b) Se han preparado; manipulado y expedido con arreglo a las exigencias de la higiene alimentaria en un establecimiento sometido a una intervención veterinaria permanente.

Dado en a

Sello oficial (4).

Firma del Veterinario

- (1) Táchese la mención inútil.
(2) Estos datos se refieren únicamente a las aves de corral.
(3) Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barco, el nombre y la compañía naviera.
(4) Deberá asimismo estamparse el sello del servicio de inspección veterinaria en una etiqueta adherida al embalaje.

ANEJO 13

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO

Despojos, grasas alimentarias distintas de las presentadas en estado fresco, refrigerado y congelado; conservas y preparados a base de carnes y menudos y extractos de carne

País exportador:
Ministerio de Agricultura, de Industria de la Alimentación y de Aguas (1).
Servicio veterinario:

I. Identificación de los productos

Especie animal procedente de:
Naturaleza de las piezas:
Naturaleza del embalaje:
Número de bultos:
Peso neto:

II. Procedencia de los productos (2)

Dirección (es) del (os) matadero (os) autorizado (s):
Número (s) de autorización veterinaria del (os) matadero (s):

III. Destino de los productos

De (lugar de expedición):
Las carnes se destinan a (lugar de destino):
Por (vagón, camión, avión, barco) (1 y 3):
Nombre y dirección del expedidor:
Nombre y dirección del destinatario:

IV. Información sanitario-veterinaria

Yo, el infrascrito (nombre), veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los productos anteriormente designados y examinados en el día de hoy:

1. Son sanos.
2. Se han preparado, manipulado y expedido con arreglo a las exigencias de la higiene alimentaria en un establecimiento sometido a una intervención veterinaria permanente.
3. Se han preparado a partir de animales sacrificados en un matadero (s) autorizado (s) para la exportación (2).
4. Se han sometido al examen de la triquinoscopia con resultado negativo (4).

Dado en el

Sello oficial

Firma del Veterinario

- (1) Táchese la mención inútil.
(2) Estos datos se refieren únicamente a los productos preparados a partir de solpedos domésticos, de animales domésticos de las especies vacuna, caprina, ovina y porcina y de aves de corral, con excepción de las tripas, vejigas y estómagos, salados o secos.
(3) Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barcos, el nombre y la compañía naviera.
(4) Esta mención se refiere únicamente a los preparados a base de carne de cerdo, así como a las lenguas, cabezas y manos de cerdo. Podrá sustituirse por el testimonio del servicio veterinario que certifique la ausencia de triquinosis en el país de origen desde hace más de tres años.

ANEJO 14

Normas exigidas para la autorización de establecimientos de transformación

Dichos establecimientos deberán contar con:

- Locales frigoríficos suficientemente amplios para el almacenamiento eventual de carnes y menudos.
- Locales de cortado y de preparación de la carne separados de los demás locales.
- Un despacho cerrado con llave a disposición exclusiva del servicio veterinario.
- Vestuarios, lavabos, duchas y retretes con descarga de agua, estos últimos provistos de agua caliente y fría y dispositivos para la limpieza y la desinfección de las manos y de secamanos para su utilización una vez únicamente. Deberán colocarse lavabos en la proximidad de los retretes.

Los locales deberán proyectarse de forma que se permita la fácil aplicación de las reglas de higiene. Deberán, en especial, cumplir las condiciones siguientes:

1. En los locales de cortado y de preparación, el suelo deberá ser de un material impermeable, fácil de limpiar y de desinfectar e imputrescible, con una ligera pendiente y provisto de una red de evacuación conveniente para el desagüe de las aguas utilizadas hacia sumideros acondicionados con sifón y enrejado; los muros deberán ser lisos y cubiertos hasta una altura mínima de dos metros con un revestimiento o una pintura lavable y clara y provistos de rincones y de ángulos redondeados.

2. Los locales destinados a las operaciones de cortado y de preparación deberán estar climatizados, ventilados y suficientemente alejados de los locales donde funcionan los aparatos extractores de vapor o de calor, así como de los locales utilizados para el ahumado.

En los locales deberán instalarse sistemas de iluminación suficiente, natural o artificial que no modifique los colores.

Deberán instalarse en la proximidad de los lugares en que se efectúen las operaciones de cortado dispositivos suficientes para la limpieza y la desinfección de las manos y del material de trabajo.

3. Deberá instalarse una red de agua potable a presión, con exclusión de cualquier red de agua no potable, la cual será aceptable para el funcionamiento de las instalaciones frigoríficas. El agua caliente estará a disposición en cantidad suficiente.

4. El dispositivo de evacuación de las aguas residuales deberá responder a las exigencias de la higiene.

5. Los locales deberán estar provistos de dispositivos de protección contra los insectos y los roedores.

6. El material utilizado deberá ser de material inalterable y fácil de limpiar y de desinfectar.

ANEJO 15

CERTIFICADO SANITARIO-VETERINARIO PARA LA CAZA MUERTA

País de origen:
Ministerio de Agricultura, de Industria de la Alimentación y de Aguas (1).
Servicio veterinario:

I. Identificación de los productos

Especie animal procedente de:
Naturaleza de las piezas:
Naturaleza del embalaje:
Número de bultos:
Peso neto:

II. Destino de los productos

De (lugar de expedición):
Los productos se han expedido a (lugar de destino):
Por (vagon, camión, avión, barco) (1 y 2).
Número y dirección del expedidor:
Nombre y dirección del destinatario:

III. Información sanitario-veterinaria relativa a la salubridad

Yo, el infrascrito (nombre), veterinario debidamente autorizado por el Gobierno, certifico que los productos anteriormente designados:

- Son sanos y no contienen ningún producto aditivo prohibido por los reglamentos rumanos y españoles.
- Se han preparado, manipulado y expedido con arreglo a las exigencias de la higiene alimentaria.
- Se han sometido al examen de la triconoscopia con resultado negativo.

Dado en a

Sello oficial (4)

Firma del Veterinario

(1) Téchese la mención inútil.

(2) Indíquese, si se trata de vagones y camiones, el número; si se trata de aviones, el número de vuelo; si se trata de barcos, el nombre y la compañía naviera.

(3) Esta mención se refiere únicamente a las carnes de animales salvajes susceptibles de adquirir la triquinosis. Podrá sustituirse por el testimonio del servicio veterinario que certifique la ausencia de triquinosis en el país de origen desde hace más de tres años.

(4) El sello del servicio de inspección veterinaria deberá estamparse asimismo en una etiqueta adherida al embalaje.

El Convenio entró en vigor el día 16 de junio de 1973.

Lo que se hace público para conocimiento general.

Madrid, 16 de enero de 1975.—El Secretario general técnico, Enrique Thomas de Carranza.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

2127

ORDEN de 29 de enero de 1975 por la que se fijan los precios máximos de venta de las leches higienizada y concentrada durante la campaña lechera 1975/76.

Excelentísimos señores:

El artículo tercero del Decreto 3520/1974, de 20 de diciembre, por el que se regulan las campañas lecheras 1975-76, 1976-77 y 1977-78, establece la competencia de los Ministerios de Agricultura y de Comercio para la determinación de los precios máximos de venta sobre muelle de central lechera y de centro de higienización convalidado, y al público, respectivamente, de las leches higienizada y concentrada en las poblaciones donde exista el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche destinada al abastecimiento público.

En consecuencia, de conformidad con lo establecido en el artículo sexto, en su apartado uno, del Decreto 3521/1974, de 20 de diciembre, por el que se establecen normas complementarias de regulación de la campaña 1975-76, y previo informe de la Junta Superior de Precios, tal como se determina en el Decreto-ley 6/1974, de 27 de noviembre,

Esta Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio y previo acuerdo del Consejo de Ministros en su reunión del día 24 de enero de 1975, ha tenido a bien disponer:

1.º Los precios máximos de venta de las leches higienizada y concentrada, homogeneizadas o no, sobre muelle de central lechera y centro de higienización convalidado, sobre despacho y al público en despacho, en todas las poblaciones que comprende el área de suministro de una central lechera en la que se haya establecido el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche destinada al abastecimiento público, serán, para la campaña lechera 1975-76, y para las provincias y periodos que se indican, los que se fijan en el anejo de la presente Orden.

2.º En las provincias de Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife la diferencia entre los márgenes de recogida e industrialización reales determinados por el Ministerio de Agricultura y los resultantes de los precios señalados en el anejo de la presente Orden será abonada, durante la campaña lechera 1975-76, a las precitadas centrales lecheras, en cumplimiento del acuerdo de Consejo de Ministros de 24 de enero de 1975.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 29 de enero de 1975.

CARRO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio.