

REGLAMENTO (CE) Nº 1244/2007 DE LA COMISIÓN**de 24 de octubre de 2007****por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2074/2005 en lo que respecta a las medidas de aplicación para determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se establecen normas específicas para los controles oficiales de inspección de la carne****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (*).

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 18, apartados 3, 7 y 12,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽²⁾, el Reglamento (CE) nº 854/2004 y el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales ⁽³⁾, establecen las normas y los requisitos sanitarios relativos a los productos alimenticios de origen animal, así como los controles oficiales exigidos.
- (2) Las normas de aplicación de dichos Reglamentos figuran en el Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del

- (3) De conformidad con el Reglamento (CE) nº 854/2004, las autoridades competentes pueden decidir que el veterinario oficial no tenga que estar presente en todo momento durante las inspecciones *post mortem* en determinados mataderos o establecimientos de manipulación de caza designados sobre la base de un análisis de riesgos. En tales casos, la inspección *post mortem* debe ser realizada por un auxiliar oficial, lo que puede contribuir a reducir la carga financiera para los establecimientos de baja capacidad.

- (4) Los criterios aplicables a dichas excepciones deben determinarse sobre la base de un análisis de riesgos. En particular, los establecimientos que realizan actividades de sacrificio o de manipulación de caza de manera discontinua cumplen una función social y económica en las comunidades rurales. Por consiguiente, dichos establecimientos deben poder acogerse a las excepciones en cuestión siempre que cumplan los requisitos legales y sanitarios.

- (5) De conformidad con el Reglamento (CE) nº 854/2004, las autoridades competentes pueden decidir que los cerdos de engorde alojados desde el destete en condiciones de alojamiento controladas en sistemas de producción integrados puedan someterse únicamente a una inspección visual. Conviene establecer requisitos más específicos por lo que respecta a las condiciones en las que deben autorizarse dichos procedimientos simplificados de inspección de la carne basados en un análisis de riesgos.

- (6) El 24 de febrero de 2000, el Comité científico sobre medidas veterinarias relacionadas con la salud pública adoptó un dictamen sobre la revisión de los procedimientos de inspección de la carne, en el que se abordan los principios generales aplicables a la inspección de la carne. Dicho dictamen concluye que los sistemas de inspección de la carne pueden mejorarse con información adicional sobre toda la cadena de producción, la aplicación de los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en los mataderos y el control microbiológico de organismos indicadores fecales.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 206. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 83. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1791/2006 del Consejo (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1791/2006.

⁽³⁾ DO L 165 de 30.4.2004, p. 1. Versión corregida en el DO L 191 de 28.5.2004, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1791/2006.

^(*) DO L 338 de 22.12.2005, p. 27. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1664/2006 (DO L 320 de 18.11.2006, p. 13).

- (7) Los días 20 y 21 de junio de 2001, el Comité científico de medidas veterinarias relacionadas con la salud pública adoptó un dictamen sobre la determinación de las especies/categorías de animales productores de carne en sistemas de producción integrados para las que pueden revisarse los procedimientos de inspección de la carne. En dicho dictamen se concluye que ya existen en los Estados miembros algunos sistemas de producción en los que se cumplen los criterios para la aplicación de un procedimiento simplificado de inspección de la carne.
- (8) Los días 14 y 15 de abril de 2003, el Comité científico de medidas veterinarias relacionadas con la salud pública adoptó un dictamen sobre la revisión de la inspección de la carne en terneros de engorde, en el que señala que si bien en las inspecciones de rutina es suficiente una inspección visual de los terneros de engorde criados en sistemas integrados, es preciso, no obstante, mantener la vigilancia de la tuberculosis bovina en estos animales, tanto en las explotaciones como en los mataderos, hasta que no se haya erradicado la enfermedad.
- (9) El 26 de noviembre de 2003, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen sobre la tuberculosis en animales bovinos, los riesgos para la salud humana y las estrategias de control, en el que concluye que una inspección rigurosa *post mortem* de determinados ganglios linfáticos y de los pulmones constituye un elemento importante de los programas nacionales de erradicación de la tuberculosis bovina, además de ser parte integrante de los programas de inspección de la carne destinados a proteger la salud humana.
- (10) El 1 de diciembre de 2004, la EFSA adoptó un dictamen sobre la revisión de la inspección de la carne de bovinos criados en sistemas de producción integrados, en el que señala que la incisión de los ganglios linfáticos debe seguir formando parte de un sistema revisado de inspección *post mortem* de la carne a fin de detectar lesiones tuberculosas.
- (11) El 18 de mayo de 2006, la EFSA adoptó un dictamen sobre la evaluación de los riesgos para la salud pública y animal asociados a la adopción de un sistema de inspección visual en terneros de engorde criados en un Estado miembro (o parte del mismo) considerado indemne de tuberculosis bovina. En dicho dictamen se señala que, en el caso de los terneros de engorde criados en unidades de producción integradas y en rebaños bovinos declarados oficialmente indemnes de tuberculosis, la inspección *post mortem* puede limitarse a la observación y palpación de los ganglios linfáticos.
- (12) El 22 de abril de 2004, la EFSA adoptó un dictamen sobre los procedimientos de inspección de la carne de corderos y cabras, en el que señala que las principales condiciones patológicas detectadas durante la inspección de la carne de corderos y cabritos pueden diagnosticarse mediante una inspección visual, evitando de este modo una contaminación cruzada gracias a una menor manipulación.
- (13) Los días 27 y 28 de septiembre de 2000, el Comité científico de medidas veterinarias relacionadas con la salud humana adoptó un dictamen sobre el control de la taeniosis/cisticercosis en los animales y las personas, en el que se especifican los requisitos previos necesarios para garantizar la ausencia de cisticercosis.
- (14) Los días 26 y 27 de enero de 2005, la EFSA adoptó un dictamen sobre la evaluación de los riesgos derivados de una revisión de los procedimientos de inspección de animales de abasto en zonas con baja prevalencia de *Cysticercus*. En dicho dictamen se subrayaba la necesidad de determinar los perfiles de riesgo para los diferentes sistemas de producción de terneros. Puede aplicarse la inspección *post mortem* simplificada a los terneros procedentes de sistemas de producción integrados que hayan sido previamente clasificados con un perfil de bajo riesgo.
- (15) Las condiciones necesarias para la simplificación del procedimiento de inspección de la carne de rumiantes jóvenes, basado en los riesgos, deben establecerse teniendo en cuenta los dictámenes científicos antes mencionados.
- (16) La disponibilidad de información sobre la cadena alimentaria en las 24 horas anteriores al sacrificio debe ser un requisito previo para un procedimiento de inspección de la carne, basado en el riesgo, sin prácticas de incisión. Por consiguiente, siempre que se aplique este procedimiento simplificado de inspección de la carne, el operador de la empresa alimentaria no debe poder acogerse a las disposiciones transitorias establecidas en el Reglamento (CE) n° 2076/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias de aplicación de los Reglamentos (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004 ⁽¹⁾.
- (17) El Reglamento (CE) n° 2074/2005 establece los métodos de análisis para la detección del contenido de toxinas amnésicas de molusco (ASP) de las partes comestibles de moluscos. El método 2006.02 ASP ELISA, publicado en el *AOAC Journal* de junio de 2006, debe considerarse un método de cribado alternativo al método de cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) para la detección de ASP en moluscos bivalvos. El método ELISA tiene la ventaja de poder cribar un número elevado de muestras a un coste relativamente bajo.
- (18) La sección IV, capítulo IX, parte D, del anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004, prevé que, cuando proceda, los solípedos deben ser sometidos a un examen de detección del muermo. En el caso de los solípedos, o de la carne de estos, procedentes de países no declarados indemnes de la enfermedad, debería ser obligatorio proceder a un examen minucioso *post mortem* para la detección de dicha enfermedad.

⁽¹⁾ DO L 338 de 22.12.2005, p. 83. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 479/2007 (DO L 111 de 28.4.2007, p. 46).

- (19) Por consiguiente, procede modificar el Reglamento (CE) n° 2074/2005 en consecuencia.
- (20) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 2074/2005 queda modificado como sigue:

- 1) Se añade el siguiente artículo:

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 24 de octubre de 2007.

«Artículo 6 ter

Requisitos relativos a los controles oficiales de inspección de la carne a efectos del Reglamento (CE) n° 854/2004

El anexo VI *ter* establece los requisitos relativos a los controles oficiales para la inspección de la carne.».

- 2) El capítulo II del anexo III se modifica de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.
- 3) El texto del anexo II del presente Reglamento se añade como anexo VI *ter*.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Por la Comisión
Markos KYPRIANOU
Miembro de la Comisión

ANEXO I

En el anexo III del Reglamento (CE) nº 2074/2005, el capítulo II se sustituye por el texto siguiente:

«CAPÍTULO II

MÉTODO DE DETECCIÓN DE LAS TOXINAS AMNÉSICAS DE MOLUSCO (ASP)

El contenido total de toxinas amnésicas de molusco (ASP) de las partes comestibles de moluscos (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) deberá ser detectado mediante el método de cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) o cualquier otro método reconocido internacionalmente.

No obstante, a fines de cribado, el método 2006.02 ASP ELISA publicado en el *AOAC Journal* de junio de 2006 podrá también utilizarse para determinar el contenido total de ASP de las partes comestibles de moluscos.

En caso de discrepancia sobre los resultados, el método de referencia deberá ser el método HPLC.»

ANEXO II

«ANEXO VI ter

REQUISITOS APLICABLES A LOS CONTROLES OFICIALES DE INSPECCIÓN DE LA CARNE

1. A los efectos del presente anexo se entiende por:
 - a) “condiciones de alojamiento controladas y sistemas de producción integrados”: un tipo de prácticas ganaderas en la que los animales se crían en condiciones conformes a los criterios definidos en el apéndice;
 - b) “bovino joven”: animal bovino, macho o hembra, no mayor de ocho meses;
 - c) “ovino joven”: animal ovino, macho o hembra, no mayor de doce meses, en cuya encía no haya hecho erupción ningún incisivo definitivo;
 - d) “caprino joven”: animal caprino, macho o hembra, no mayor de seis meses;
 - e) “rebaño”: animal o conjunto de animales criados en una explotación que constituyen una unidad epidemiológica; en el caso de que en la explotación se críe más de un rebaño, cada uno de ellos formará una unidad epidemiológica distinta;
 - f) “explotación”: cualquier establecimiento o construcción o, en el caso de las explotaciones al aire libre, cualquier lugar situado dentro del territorio de un mismo Estado miembro en el que se mantengan, críen o manipulen animales;
 - g) “establecimiento en el que se realizan de forma discontinua actividades de sacrificio o de manipulación de caza”: matadero o establecimiento de manipulación de caza, designado por las autoridades competentes sobre la base de un análisis de los riesgos, en el que las actividades de sacrificio o de manipulación de caza no ocupan una jornada de trabajo completa ni jornadas laborales consecutivas en una misma semana.
2. Inspecciones *post mortem* en establecimientos que realicen, de forma discontinua, actividades de sacrificio o de manipulación de caza.
 - a) De conformidad con la sección III, capítulo II, punto 2, letra b), del anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004, las autoridades competentes podrán decidir que el veterinario oficial no tenga que estar presente en todo momento durante las inspecciones *post mortem*, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:
 - i) el establecimiento en cuestión sea un establecimiento en el que se realicen, de forma discontinua, actividades de sacrificio o de manipulación de caza y disponga de instalaciones que permitan almacenar la carne con alguna anomalía hasta que el veterinario oficial pueda llevar a cabo una inspección final *post mortem*;
 - ii) un auxiliar oficial realice la inspección *post mortem*;
 - iii) el veterinario oficial esté presente en el establecimiento al menos una vez al día durante las actividades de sacrificio, o después de estas;
 - iv) las autoridades competentes hayan establecido un procedimiento para evaluar periódicamente el trabajo de los auxiliares oficiales en estos establecimientos, que incluya:
 - la supervisión del trabajo individual,
 - la comprobación de la documentación relativa a los resultados de las inspecciones y comparación con las canales correspondientes,
 - el control de las canales en el almacén.
 - b) El análisis de riesgos efectuado por las autoridades competentes a que se refiere el punto 1, letra g), con el fin de determinar los establecimientos que pueden acogerse a la excepción prevista en el punto 2, letra a), deberá tener en cuenta los siguientes elementos:
 - i) el número de animales sacrificados o manipulados por hora o día,
 - ii) las especies y categorías de animales sacrificados o manipulados,
 - iii) la capacidad de producción del establecimiento,
 - iv) el historial del establecimiento en lo que respecta a las actividades de sacrificio o de manipulación,

- v) la eficacia de cualquier otra medida adicional que se haya tomado en la cadena alimentaria para la obtención de animales de sacrificio en aras de garantizar la seguridad alimentaria,
 - vi) la eficacia del sistema APPCC aplicado,
 - vii) los registros de auditoría,
 - viii) los registros de las inspecciones *ante* y *post mortem* mantenidos por las autoridades competentes.
3. Requisitos aplicables a una inspección de la carne basada en los riesgos, sin incisiones.
- a) De conformidad con la sección IV, capítulo IV, parte B, punto 2, del anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004, las autoridades competentes podrán limitar los procedimientos de inspección *post mortem* de los cerdos de engorde a una inspección visual, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:
 - i) el operador de la empresa alimentaria garantice que los animales permanecen en condiciones de alojamiento controladas y sistemas de producción integrados, conforme a lo dispuesto en el apéndice del presente anexo,
 - ii) el operador de la empresa alimentaria no se beneficie de las disposiciones transitorias en materia de información sobre la cadena alimentaria previstas en el artículo 8 del Reglamento (CE) n° 2076/2005 de la Comisión,
 - iii) las autoridades competentes realicen, u ordenen realizar regularmente, controles serológicos o microbiológicos en una selección de animales sobre la base de un análisis de los riesgos para la seguridad alimentaria presentes en animales vivos y que sean pertinentes en el nivel de las explotaciones.
 - b) No obstante lo dispuesto en los requisitos específicos previstos en la sección IV, capítulos I y II, del anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004, los procedimientos de inspección *post mortem* de bovinos, ovinos y caprinos jóvenes podrán limitarse a una inspección visual con palpación limitada, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:
 - i) el operador de la empresa alimentaria garantice que los bovinos jóvenes permanecen en condiciones de alojamiento controladas y sistemas de producción integrados, conforme a lo dispuesto en el apéndice del presente anexo,
 - ii) el operador de la empresa alimentaria garantice que los bovinos jóvenes se crían en un rebaño declarado oficialmente indemne de tuberculosis,
 - iii) el operador de la empresa alimentaria no se beneficie de las disposiciones transitorias relativas a la información sobre la cadena alimentaria previstas en el artículo 8 del Reglamento (CE) n° 2076/2005,
 - iv) las autoridades competentes, realicen, u ordenen realizar regularmente, controles serológicos o microbiológicos en una selección de animales sobre la base de un análisis de los riesgos para la seguridad alimentaria presentes en animales vivos y que sean pertinentes en el ámbito de las explotaciones,
 - v) la inspección *post mortem* de bovinos jóvenes deberá incluir siempre la palpación de los ganglios linfáticos retrofaríngeos, bronquiales y mediastínicos.
 - c) En caso de detectarse cualquier anomalía, la canal y los despojos se someterán a una inspección *post mortem* completa, de conformidad con lo dispuesto en la sección IV, capítulos I y II, del anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004. No obstante, las autoridades competentes podrán decidir, sobre la base de un análisis de riesgos, que la carne que presente algunas anomalías menores, definidas por estas mismas autoridades, y que no presenten ningún riesgo para la salud humana ni animal, no tengan que someterse necesariamente a una inspección *post mortem* completa.
 - d) Los bovinos, ovinos y caprinos jóvenes y lechones destetados que no se trasladen directamente desde la explotación de nacimiento a un matadero podrán trasladarse en una única ocasión a otra explotación (para su cría o engorde) antes de ser enviados al matadero. En tal caso:
 - i) podrán utilizarse centros de concentración regulados para los bovinos, ovinos y caprinos jóvenes que estén situados entre la explotación de origen y la explotación de cría o engorde, así como entre dichas explotaciones y los mataderos,
 - ii) deberá garantizarse la trazabilidad de cada animal o lote de animales.
4. Requisitos adicionales para la inspección *post mortem* de los solípedos.
- a) No podrá comercializarse la carne fresca de solípedos criados en países no declarados indemnes de muermo, de conformidad con el artículo 2.5.8.2 del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* de la Organización Mundial de Sanidad Animal, salvo que dicha carne proceda de solípedos sometidos a un examen para la detección del muermo, conforme a lo dispuesto en la sección IV, capítulo IX, punto D, del anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004.
 - b) La carne fresca de solípedos a los que se haya diagnosticado la enfermedad del muermo se declarará no apta para el consumo humano, conforme a lo dispuesto en la sección IV, capítulo IX, punto D, del anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004.
-

Apéndice del anexo VI ter

A efectos del presente anexo, se entiende que el operador de una empresa alimentaria mantiene "condiciones de alojamiento controladas y sistemas de producción integrados" cuando cumple los siguientes criterios:

- a) todo el pienso se ha obtenido en instalaciones productoras de alimentos para animales que cumplen los requisitos previstos en los artículos 4 y 5 del Reglamento (CE) n° 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾; en el caso de que se alimente a los animales con forraje basto o plantas cultivadas, estos recibirán el tratamiento adecuado y, cuando sea posible, se presentarán como pienso desecado o granulado;
- b) se aplica, en la medida de lo posible, un sistema de entrada y salida de todos los animales al mismo tiempo ("todo dentro-todo fuera"). En caso de que sea necesario integrar a un animal en el rebaño, este deberá mantenerse en aislamiento durante el tiempo que los servicios veterinarios consideren necesario para evitar la introducción de enfermedades;
- c) ninguno de los animales tiene acceso a instalaciones al aire libre, salvo que el operador de la empresa alimentaria pueda demostrar mediante un análisis de riesgos que satisfaga a las autoridades competentes que el período de tiempo, las instalaciones y las circunstancias del acceso al exterior no presentan ningún riesgo de introducción de enfermedades en el rebaño;
- d) se dispone de información pormenorizada sobre los animales, desde su nacimiento hasta su sacrificio, y sobre sus condiciones de gestión, conforme a lo previsto en la sección III del anexo II del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- e) en los casos en los que se ponen camas para los animales, deberá evitarse la presencia o la introducción de enfermedades mediante la aplicación de un tratamiento adecuado al material utilizado;
- f) el personal de la explotación respeta las medidas generales de higiene previstas en el anexo I del Reglamento (CE) n° 852/2004;
- g) se aplican procedimientos para controlar el acceso a las instalaciones en las que se encuentran los animales;
- h) la explotación no dispone de instalaciones de turismo o campismo, salvo que el operador de la empresa alimentaria pueda demostrar, mediante un análisis de riesgos que satisfaga a las autoridades competentes, que las instalaciones están lo suficientemente distantes de las unidades de cría del ganado de modo que sea imposible todo contacto entre las personas y los animales;
- i) los animales no tienen acceso a vertederos de basura o basureros domésticos;
- j) existe un plan de gestión y control de las plagas;
- k) no se utiliza forraje ensilado, salvo que el operador pueda demostrar mediante un análisis de riesgo que satisfaga a las autoridades competentes que el pienso no presenta ningún peligro para los animales;
- l) los efluentes y sedimentos procedentes de plantas de tratamiento de aguas residuales no se vierten en zonas accesibles a los animales ni se utilizan como fertilizantes en los pastos para cultivos, a menos que reciban un tratamiento adecuado que satisfaga a las autoridades competentes.

(1) DO L 35 de 8.2.2005, p. 1.»