

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 9 de abril de 1986

relativa a las condiciones sanitarias y a la certificación sanitaria requeridas para la importación de carnes frescas procedentes del Uruguay

(86/192/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 72/462/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas procedentes de terceros países⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3768/85⁽²⁾, y, en particular, su artículo 16

Considerando que las condiciones sanitarias y la certificación sanitaria requeridas para la importación de carnes frescas procedentes del Uruguay se han establecido en la Decisión 85/96/CEE de la Comisión⁽³⁾ y, en particular, en lo que respecta a la fiebre aftosa;

Considerando que es conveniente proceder a una revisión general de las condiciones de importación aplicables a estas carnes procedentes de países en los que esta enfermedad es endémica, sobre la base de los conocimientos científicos recientemente adquiridos acerca de la supervivencia del virus de la fiebre aftosa en determinadas carnes frescas;

Considerando que las medidas adoptadas en la presente Decisión se atienen al dictamen del Comité Veterinario Permanente,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

1. Los Estados miembros autorizarán la importación de las carnes frescas siguientes procedentes del Uruguay:

- a) las carnes frescas deshuesadas de animales de la especie bovina, ovina y caprina con exclusión de los despojos, desprovistas de los principales ganglios linfáticos accesibles, que presenten las garantías estipuladas en el certificado sanitario de acompañamiento de conformidad con el modelo que figura en el Anexo A;
- b) las carnes frescas de solípedos domésticos, que presenten las garantías estipuladas en el certificado sanitario de acompañamiento con arreglo al modelo que figura en el Anexo B;

c) los despojos siguientes de animales de la especie bovina:

- corazones completamente limpios,
- músculos del diafragma completamente limpios,
- lenguas completamente limpias con epitelio y sin hueso, ni cartílago ni amígdalas,

que presenten las garantías estipuladas en el certificado sanitario de acompañamiento con arreglo al modelo que figura en el Anexo C.

2. Los Estados miembros prohibirán la importación de las categorías de carnes frescas procedentes del Uruguay que no se mencionan en el apartado 1.

Artículo 2

1. No obstante lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 1, los Estados miembros podrán autorizar igualmente la importación de determinados despojos de animales de la especie bovina:

- los hígados totalmente limpios,
- los músculos maseteros enteros totalmente limpios,
- los pulmones limpios,
- otros despojos limpios sin hueso ni cartílago

que presenten, al menos, las garantías estipuladas en el certificado sanitario de acompañamiento de conformidad con el modelo que figura en el Anexo D. Los músculos maseteros podrán destinarse sea al consumo humano o a la fabricación de alimentos para animales domésticos. Los pulmones, los hígados y otros despojos deberán reservarse a la fabricación de alimentos para animales domésticos.

2. La autorización, prevista en el apartado 1, para importar los despojos mencionados más arriba para el consumo humano o para la fabricación de alimentos para animales domésticos se dará, solamente, a los establecimientos autorizados especialmente por los Estados miembros a este fin. Los Estados miembros informarán inmediatamente a la Comisión de la autorización y las condiciones en las que se ha concedido a dichos establecimientos.

En todos los casos, la autorización sólo se concederá al establecimiento de transformación acordado por las autoridades nacionales y bajo control veterinario permanente, si se garantiza que la materia prima no se utilizará más que para el uso previsto, sin riesgo de entrar en contacto con un producto no esterilizado, y que ella no abandonará el establecimiento en estas condiciones. Salvo el caso de

(1) DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

(2) DO nº L 362 de 31. 12. 1985, p. 8.

(3) DO nº L 36 de 8. 2. 1985, p. 34.

necesidad cuando sea transportado a una fábrica de destrucción de canales bajo el control de un veterinario oficial. Además deberán observarse las condiciones mínimas siguientes en la importación:

- a) desde la expedición hacia el territorio de la Comunidad, la materia prima deberá colocarse en contenedores herméticos y sellados. En el caso en que los músculos maseteros se destinen al consumo humano, los cartones, los contenedores y los documentos de acompañamiento deberán llevar la mención: « uso reservado a la industria de productos cocidos a base de carne ».

En el caso en que los hígados, músculos maseteros, los pulmones u otros despojos se destinen a la fabricación de alimentos para animales domésticos, los cartones, los contenedores y los documentos de acompañamiento deberán llevar la mención: « uso reservado a la industria de alimentos para animales domésticos ».

En los dos casos, el nombre y la dirección del destinatario deberán indicarse en el contenedor así como en los documentos de acompañamiento.

- b) a partir del lugar de llegada, en el territorio de la Comunidad, la materia prima deberá transportarse en contenedores o cualquier otro medio de transporte hermético y debidamente sellado hacia un establecimiento de transformación aprobado por las autoridades nacionales o bajo control veterinario permanente.

Sin embargo, en caso de necesidad, la materia prima se podrá conducir temporalmente a un almacén frigorífico aprobado a este fin y bajo control veterinario permanente para que se cumplan las condiciones anteriores;

- c) desde la llegada al territorio del Estado miembro destinatario y antes de la conducción de la materia prima hacia el establecimiento de transformación aprobado, deberá enviarse una notificación previa de despacho al veterinario oficial local en el menor plazo posible.

- d) a lo largo de la fabricación, se deberá esterilizar la materia prima en latas de conserva, de manera que se obtenga un valor Fc mínimo de 3; el producto acabado deberá someterse a un control veterinario que garantice que se ha alcanzado efectivamente este valor;

- e) se deberán limpiar y desinfectar los vehículos y contenedores o cualquier otro medio de transporte mencionado en el punto b), así como todo el equipo y utensilios que hayan estado en contacto con la materia prima antes de la esterilización, mientras que los embalajes y acondicionamientos deberán destruirse en un incinerador.

3. La autorización mencionada en el apartado 1 deberá notificarse a las autoridades competentes de los Estados miembros por los cuales deba transitar la materia prima.

Artículo 3

Manteniendo la prohibición de realizar la vacuna de rutina de la fiebre aftosa en su territorio, Dinamarca, Irlanda y el Reino Unido estarán autorizados a mantener, en lo que respecta a las carnes frescas deshuesadas de animales de las especies bovina, ovina y caprina mencionados en el punto a) del apartado 1 del artículo 1 y a los despojos mencionados en el punto c) de dicho apartado 1, el régimen que ellos aplicaban a la importación de estas carnes hasta la fecha de aplicación de la presente Decisión

Artículo 4

La presente Decisión no se aplicará a las importaciones de glándulas y órganos autorizados por el país destinatario con objeto de fabricar productos farmacéuticos.

Artículo 5

La presente Decisión será aplicable con efectos a partir del 1 de abril de 1986.

No obstante, los certificados utilizados actualmente, modificados, si es necesario de conformidad con las disposiciones de la presente Decisión, podrán utilizarse hasta el 30 de junio de 1986.

Artículo 6

La presente Decisión será reexaminada en función de la evolución de la fiebre aftosa en la Comunidad y de los métodos de lucha contra esta enfermedad.

Artículo 7

Queda derogada la Decisión 85/96/CEE

Artículo 8

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 9 de abril de 1986

Por la Comisión

Frans ANDRIESEN

Vicepresidente

ANEXO A
CERTIFICADO SANITARIO

relativo a las carnes frescas ⁽¹⁾ deshuesadas de bovinos, de ovinos y de caprinos con exclusión de los despojos, destinadas a la Comunidad Económica Europea

País de destino :

Número de referencia del certificado de salubridad ⁽²⁾ :

País exportador : Uruguay

Ministerio :

Servicio :

Referencias :
(facultativo)

I. Identificación de la carnes :

Carnes de :
(especie animal)

Tipo de las piezas ⁽³⁾ :

Tipo de embalaje :

Número de piezas o de unidades de embalaje :

Peso neto :

II. Procedencia de las carnes :

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de(los) matadero(s) autorizado(s) :.....

.....

.....

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s) :

.....

.....

III. Destino de las carnes :

Las carnes se expiden de :
(lugar de expedición)

a :
(país y lugar de destino)

por el medio de transporte siguiente ⁽³⁾ :

Nombre y dirección del expedidor :

.....

Nombre y dirección del destinatario :

.....

⁽¹⁾ Carnes frescas : todas las partes aptas para el consumo humano de animales domésticos de la especie bovina que no hayan sido sometidas a ningún tipo de tratamiento de conservación ; no obstante, se considerarán frescas todas las carnes refrigeradas como las carnes congeladas.

⁽²⁾ Facultativo.

⁽³⁾ La importación de carnes frescas deshuesadas de bovino, ovino y caprino solo se autorizarán si han sido retirados todos los huesos así como los principales órganos linfáticos accesibles.

⁽⁴⁾ Si es contenedor, consígnese la matrícula ; si es avión, el número de vuelo ; si es barco, el nombre del barco.

IV. Certificado sanitario :

El veterinario oficial abajo firmante certifica que :

1. Las carnes frescas deshuesadas descritas anteriormente provienen :

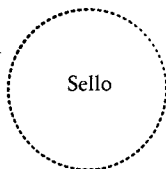
- de animales que han permanecido en territorio uruguayo durante los tres meses anteriores a su sacrificio, o desde su nacimiento en el caso de animales de edad inferior a tres meses,
- de animales que han permanecido durante este período en una zona en la que se aplica regularmente la vacunación antiaftosa bajo control oficial,
- de animales procedentes de una explotación (de explotaciones) donde no se ha declarado ningún caso de fiebre aftosa en los sesenta días anteriores a su partida y alrededor de la cual (de las cuales) en un radio de 25 kilómetros no ha habido ningún caso de fiebre aftosa en los treinta días anteriores,
- de animales transportados directamente desde su explotación de origen al matadero autorizado considerado sin pasar por un mercado y sin tener contacto con animales cuya carne no cumple las condiciones requeridas para la exportación a la Comunidad ; si han sido conducidos por un medio de transporte, que este último se ha limpiado y desinfectado antes del cargamento,
- de animales que, en el momento de la inspección sanitaria *ante mortem* mencionada en el capítulo V del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE, tal como se modificó, y efectuada en el matadero en las veinticuatro horas anteriores al sacrificio, han estado sometidos, en particular, a un examen de la boca y pezuñas en el que no se ha constatado ningún síntoma de fiebre aftosa ;
- en el caso de carnes frescas de ovinos y de caprinos, de animales que no procedan de una explotación ganadera que, por motivos sanitarios, haya sido prohibida por haberse declarado en la misma un caso de brucelosis ovina o caprina en el curso de las semanas anteriores ;

2. Las carnes frescas deshuesadas provienen de un establecimiento (de establecimientos) donde, en el momento en que se ha descubierto un caso de fiebre aftosa, las operaciones de preparación de las carnes destinadas a la exportación a la Comunidad no se pueden reanudar hasta que se hayan sacrificado todos los animales presentes y se haya realizado una limpieza y desinfección totales del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial ;

3. Las carnes frescas deshuesadas mencionadas más arriba provienen de canales (i) que han sido sometidas a maduración a una temperatura ambiente superior a + 2 grados Celsius durante un mínimo de veinticuatro horas antes del deshuesado y (ii) en los cuales, después de la maduración y antes de la extracción de los huesos, el valor PH medido electrónicamente en el centro del músculo *longissimus dorsi* haya alcanzado como mínimo 6,0 en cada caso ;

4. (1)

Hecho en, el



.....
(Firma del veterinario oficial)

(1) Condiciones suplementarias requeridas para el Reino Unido.

ANEXO B

CERTIFICADO SANITARIO

relativo a las carnes frescas ⁽¹⁾ de solípedos domésticos destinados a la Comunidad Económica Europea

País de destino:

Número de referencia del certificado de salubridad ⁽²⁾:

País exportador: Uruguay

Ministerio:

Servicio:

Referencias:

(facultativo)

I. Identificación de las carnes:

Carnes de solípedos domésticos.

Tipo de las piezas:

Tipo de embalaje:

Número de piezas o de unidades de embalaje:

Peso neto:

II. Procedencia de las carnes:

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de(los) matadero(s) autorizado(s) ⁽²⁾ :

.....

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s) ⁽²⁾ :

.....

.....

III. Destino de las carnes:

Las carnes se expiden de:

(lugar de expedición)

a:

(país y lugar de destino)

por el medio de transporte siguiente ⁽³⁾:

Nombre y dirección del expedidor:

.....

Nombre y dirección del destinatario:

.....

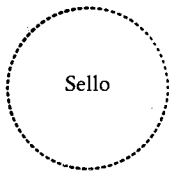
⁽¹⁾ Carnes frescas: todas las partes aptas para el consumo humano de animales domésticos de la especie bovina que no hayan sido sometidas a ningún tipo de tratamiento de conservación; no obstante, se considerarán frescas todas las carnes refrigeradas como las carnes congeladas.

⁽²⁾ Facultativo cuando el país destinatario autorice la importación de carnes frescas para otros usos distintos del consumo humano en aplicación de la letra a) del artículo 19 de la Directiva 72/462/CEE.

⁽³⁾ Si es contenedor, consígnese la matrícula; si es avión, el número de vuelo; si es barco, el nombre del barco.

IV. Certificado sanitario :

El veterinario oficial abajo firmante certifica que las carnes frescas descritas anteriormente provienen de animales que han permanecido en territorio uruguayo como mínimo durante los tres meses anteriores a su sacrificio, o desde su nacimiento, en el caso de animales de edad inferior a tres meses.



Hecho en, el

.....

(Firma del veterinario oficial)

ANEXO C

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA

relativo a los despojos ⁽¹⁾ de bovinos autorizados por el punto c del apartado 1 del artículo 1 (corazones, músculos del diafragma y lenguas) destinados a la Comunidad Económica Europea

País de destino :

Número de referencia del certificado de salubridad ⁽²⁾ :

País exportador : Uruguay

Ministerio :

Servicio :

Referencias :

(facultativo)

I. Identificación de los despojos :

Despojos de bovinos.

Tipo de las piezas (corazones/músculos del diafragma/lenguas) :

Tipo de embalaje :

Número de piezas de unidades de embalaje :

Peso neto :

II. Procedencia de los despojos :

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de(los) matadero(s) autorizado(s) :

.....

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s) :

.....

.....

III. Destino de los despojos :

Los despojos se expiden de :

(lugar de expedición)

a :

(país y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte ⁽³⁾ :

Nombre y dirección del expedidor :

.....

Nombre y dirección del destinatario :

.....

⁽¹⁾ En las condiciones previstas en la letra c) del apartado 1 del artículo 1 sólo se podrán importar los siguientes despojos de animales de la especie bovina : los corazones y los músculos del diafragma cuyos ganglios linfáticos, tejido conectivo y grasa adheridos hayan sido totalmente extraídos, las lenguas con epitelio sin hueso, ni cartilago, ni amígdalas.

⁽²⁾ Facultativo.

⁽³⁾ Si es contenedor, consígnese la matrícula ; si es avión, el número de vuelo ; si es barco, el nombre del barco.

IV. Certificación de inspección veterinaria :

El veterinario oficial abajo firmante certifica que :

1. Los despojos descritos anteriormente provienen :

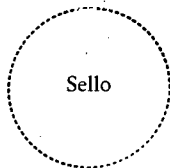
- de bovinos que han permanecido en territorio uruguayo como mínimo durante los tres meses anteriores a su sacrificio o desde su nacimiento en el caso de animales de edad inferior a tres meses,
- de bovinos que han permanecido durante este período en una zona en la que se aplica regularmente la vacunación antiaftosa bajo control oficial,
- de bovinos procedentes de una explotación (de explotaciones) donde no se ha declarado ningún caso de fiebre aftosa en los sesenta días anteriores a su partida y alrededor de la cual (de las cuales) en un radio de 25 kilómetros no ha habido ningún caso de fiebre aftosa en los treinta días anteriores,
- de bovinos transportados directamente desde su explotación de origen al matadero autorizado considerado sin pasar por un mercado y sin tener contacto con animales cuya carne no cumple las condiciones requeridas para la exportación a la Comunidad ; si han sido conducidos por un medio de transporte, que este último se ha limpiado y desinfectado antes del cargamento.
- de bovinos que, en el momento de la inspección sanitaria *ante mortem* mencionada en el Capítulo V del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE, tal como se modificó, y efectuada en el matadero en las veinticuatro horas anteriores al sacrificio, han estado sometidos, en particular, a un examen de la boca y pezuñas en el que no se ha constatado ningún síntoma de fiebre aftosa ;

2. Los despojos provienen de un establecimiento (de establecimientos) donde, en el momento en que se ha descubierto un caso de fiebre aftosa, las operaciones de preparación de las carnes destinadas a la exportación a la Comunidad no se pueden reanudar hasta que se hayan sacrificado todos los animales presentes y se haya realizado una limpieza y desinfección totales del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial ;

3. Los despojos mencionados más arriba han sido sometidos a maduración a una temperatura ambiente superior a +2 grados Celsius durante un mínimo de tres horas o, en el caso de músculos del diafragma, durante un mínimo de veinticuatro horas ;

4.(1)

Hecho en, el



.....
(Firma del veterinario oficial)

(1) Condiciones suplementarias requeridas para el Reino Unido.

ANEXO D

CERTIFICADO SANITARIO

relativo a los despojos ⁽¹⁾ de bovinos autorizados por el artículo 2 destinados a la Comunidad Económica Europea

País de destino :

Número de referencia del certificado de salubridad ⁽²⁾ :

País exportador : Uruguay

Ministerio :

Servicio :

Referencias :

(facultativo)

I. Identificación de los despojos ⁽¹⁾ :

Despojos de bovinos

Tipo de las piezas :

Tipo de embalaje :

Número de piezas o de unidades de embalaje :

Peso neto :

II. Procedencia de los despojos :

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de(los) matadero(s) autorizado(s) :

.....

Dirección(es) y número(s) de autorización(es) veterinaria(s) de la(s) salas de despiece autorizada(s) :

.....

III. Destino de los despojos :

Los despojos se expiden de :

(lugar de expedición)

a :

(país y lugar de destino)

por el medio de transporte siguiente ⁽³⁾ :

Nombre y dirección del expedidor :

.....

Nombre y dirección del destinatario [Establecimiento autorizado para la transformación de carnes para : — el consumo humano ⁽⁴⁾ / los alimentos para animales domésticos ⁽⁴⁾] :

.....

⁽¹⁾ En las condiciones previstas en el artículo 2 sólo se podrán importar los siguientes despojos de animales de la especie bovina : los hígados cuyos ganglios linfáticos, tejido conectivo y grasa adheridos hayan sido totalmente extraídos según las disposiciones del apartado 2 del artículo 18 de la Directiva 72/462/CEE, los músculos maseteros con incisión de conformidad al apartado 41A del Capítulo VII del Anexo I de la Directiva 64/433/CEE y cuyos ganglios linfáticos, tejido conectivo y grasa adheridos hayan sido totalmente extraídos y los pulmones limpios de animales de la especie bovina destinados exclusivamente a la fabricación de alimentos para animales domésticos y cuya tráquea, bronquios grandes y ganglios mediastinos y bronquiales hayan sido extraídos y otros despojos sin hueso ni cartilago cuyos ganglios linfáticos, tejido conectivo y grasa y la mucosa hayan sido totalmente extraídos.

⁽²⁾ Facultativo.

⁽³⁾ Si es contenedor, consígnese la matrícula ; si es avión, el número de vuelo ; si es barco, el nombre del barco.

⁽⁴⁾ Táchese lo que no proceda.

IV. Certificación de inspección veterinaria :

El veterinario oficial abajo firmante certifica que :

1. Los despojos descritos anteriormente provienen :

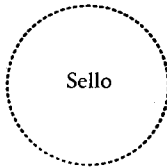
- de bovinos que han permanecido en territorio uruguayo como mínimo durante los tres meses anteriores a su sacrificio, o desde su nacimiento en el caso de animales de edad inferior a tres meses,
- de bovinos que han permanecido durante este período en una zona en la que se aplica regularmente la vacunación antiaftosa bajo control oficial,
- de bovinos procedentes de una explotación (de explotaciones) donde no se ha declarado ningún caso de fiebre aftosa en los sesenta días anteriores a su partida y alrededor de la cual (de las cuales) en un radio de 25 kilómetros no ha habido ningún caso de fiebre aftosa en los treinta días anteriores,
- de bovinos transportados directamente desde su explotación de origen al matadero autorizado considerado sin pasar por un mercado y sin tener contacto con animales cuya carne no cumple las condiciones requeridas para la exportación a la Comunidad ; si han sido conducidos por un medio de transporte, que este último no se ha limpiado y desinfectado antes del cargamento,
- de bovinos que, en el momento de la inspección sanitaria *ante mortem* mencionada en el capítulo V del Anexo I de la 64/433/CEE, tal como se modificó, y efectuada en el matadero en las veinticuatro horas anteriores al sacrificio, han estado sometidos, en particular, a un examen de la boca y pezuñas en el que no se ha constatado ningún síntoma de fiebre aftosa ;

2. Los despojos provienen de un establecimiento (de establecimientos) donde, en el momento en que se ha descubierto un caso de fiebre aftosa, las operaciones de preparación de las carnes destinadas a la exportación a la Comunidad no se pueden reanudar hasta que se hayan sacrificado todos los animales presentes y se haya realizado una limpieza y desinfección totales del establecimiento bajo el control de un veterinario oficial ;

3. Los despojos mencionados más arriba han sido sometidos a maduración a una temperatura ambiente superior a +2 grados Celsius durante un mínimo de tres horas o, en el caso de músculos maseteros, durante un mínimo de veinticuatro horas.

4.(1)

Hecho en, el



.....
(Firma del veterinario oficial).

(1) Condiciones suplementarias eventuales.