

**REGLAMENTO (CE) N° 1021/2008 DE LA COMISIÓN**

**de 17 de octubre de 2008**

**que modifica los anexos I, II y III del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, y el Reglamento (CE) n° 2076/2005 en lo que respecta a los moluscos bivalvos vivos, determinados productos de la pesca y el personal que presta asistencia en los controles oficiales en los mataderos**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 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 <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 16 y su artículo 17, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

(1) El anexo I, sección I, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 854/2004 establece requisitos aplicables al mercado sanitario de las canales cuando no existan motivos para declarar la carne no apta para el consumo humano. Algunos de estos requisitos han creado confusión en cuanto a la identificación de los productos producidos en la Comunidad y la de los producidos fuera de la Comunidad. Así pues, conviene aclarar estas disposiciones a fin de garantizar su adecuada aplicación.

(2) No obstante, para no perturbar los intercambios comerciales de los productos afectados, conviene establecer que los productos a los que se haya aplicado un marcado sanitario con arreglo al Reglamento (CE) n° 854/2004 antes del 1 de noviembre de 2009 puedan importarse en la Comunidad hasta el 31 de diciembre de 2009.

(3) El artículo 5, apartado 6, del Reglamento 854/2004 establece que los Estados miembros pueden autorizar al personal del matadero a prestar asistencia en los controles oficiales desempeñando determinadas funciones específicas de auxiliares oficiales en relación con la producción de carne de aves de corral y lagomorfos. El anexo I, sección III, capítulo III, parte A, de dicho Reglamento establece que solo puede concederse esta autorización si el personal del establecimiento ha recibido, a satisfacción de la autoridad competente, la misma formación que los auxiliares oficiales para las funciones de dichos auxiliares.

(4) El artículo 14 del Reglamento (CE) n° 2076/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la 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 <sup>(2)</sup>, establece que, hasta el 31 de diciembre de 2009, dicha formación puede limitarse a garantizar que el personal de matadero esté formado para las funciones específicas que esté autorizado a desempeñar.

(5) Esa limitación no ha tenido efectos negativos en los requisitos aplicables a los controles oficiales de la carne fresca, según se establecen en el Reglamento (CE) n° 854/2004. Por tanto, es conveniente hacer permanente la disposición transitoria establecida en el Reglamento (CE) n° 2076/2005 y permitir que los Estados miembros apliquen un sistema de formación completo o limitado y decidan sobre las modalidades prácticas del mismo, incluido el procedimiento de examen. Así pues, procede suprimir el artículo 14 del Reglamento (CE) n° 2076/2005 y modificar el anexo I, sección III, capítulo III, parte A, del Reglamento (CE) n° 854/2004 en consecuencia.

(6) El anexo II, capítulo II, parte A, punto 4, del Reglamento (CE) n° 854/2004 establece que los moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas de clase B no deben sobrepasar el límite de 4 600 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar. El artículo 17 bis del Reglamento (CE) n° 2076/2005 introduce una tolerancia, hasta el 31 de diciembre de 2009, en el 10 % de las muestras de moluscos bivalvos vivos originarios de esas zonas.

(7) Dicha tolerancia no representa un riesgo para la salud pública, siempre que, en el 10 % de las muestras, los moluscos bivalvos vivos no sobrepasen el límite superior de 46 000 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar. Por tanto, conviene mantener esta tolerancia de manera permanente. Así pues, procede suprimir el artículo 17 bis del Reglamento (CE) n° 2076/2005 y modificar el anexo II, capítulo II, parte A, punto 4, del Reglamento (CE) n° 854/2004 en consecuencia.

<sup>(1)</sup> DO L 139 de 30.4.2004, p. 206; versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 83.

<sup>(2)</sup> DO L 338 de 22.12.2005, p. 83.

- (8) El dictamen que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria adoptó el 30 de agosto de 2004 sobre contaminantes en la cadena alimentaria relacionados con la toxicidad de los productos de la pesca pertenecientes a la familia de los *Gempylidae* demostró que los productos de la pesca pertenecientes a esa familia, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, pueden tener efectos gastrointestinales adversos si no se consumen en determinadas condiciones. El Reglamento (CE) n° 854/2004 exige a las autoridades competentes de los Estados miembros que lleven a cabo controles relativos a las condiciones de comercialización que los explotadores de empresas alimentarias deben cumplir en relación con los productos de la pesca pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*.
- (9) Dichas condiciones son aplicables a los productos de la pesca frescos, preparados y transformados derivados de esas especies. Sin embargo, los productos de la pesca congelados derivados de esa familia pueden presentar riesgos similares para el consumidor. Así pues, es conveniente exigir a las autoridades competentes que también lleven a cabo controles de los productos de la pesca congelados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*.
- (10) Procede, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 2076/2005 en consecuencia.
- (11) 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*

Los anexos I, II y III del Reglamento (CE) n° 854/2004 quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

En el Reglamento (CE) n° 2076/2005, se suprimen los artículos 14 y 17 *bis*.

*Artículo 3*

Los productos de origen animal a los que se haya aplicado un marcado sanitario de conformidad con lo dispuesto en el anexo I, sección I, capítulo III, punto 3, letra c), del Reglamento (CE) n° 854/2004 antes del 1 de noviembre de 2009 podrán importarse en la Comunidad hasta el 31 de diciembre de 2009.

*Artículo 4*

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

No obstante, el punto 1, letra a), del anexo del presente Reglamento se aplicará a partir del 1 de noviembre de 2009.

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

Hecho en Bruselas, el 17 de octubre de 2008.

Por la Comisión  
Androulla VASSILIOU  
Miembro de la Comisión

## ANEXO

Los anexos I, II y III del Reglamento (CE) nº 854/2004 quedan modificados como sigue:

1) El anexo I queda modificado como sigue:

a) en la sección I, capítulo III, punto 3, la letra c) se sustituye por el texto siguiente:

«c) cuando se haga en un matadero situado en la Comunidad, la marca deberá incluir la abreviatura CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK o WE.

Esas abreviaturas no deberán figurar en las marcas que se apliquen a carne importada en la Comunidad procedente de mataderos situados fuera de la Comunidad.»;

b) en la sección III, capítulo III, parte A, la letra a) se sustituye por el texto siguiente:

«a) En caso de que el establecimiento haya seguido, durante doce meses como mínimo, buenas prácticas de higiene de conformidad con el artículo 4, apartado 4, del presente Reglamento, y haya aplicado el procedimiento APPCC, la autoridad competente podrá autorizar que el personal del establecimiento desempeñe funciones de auxiliares oficiales. Solo podrá concederse esta autorización si el personal del establecimiento ha recibido, a satisfacción de la autoridad competente, la misma formación que los auxiliares oficiales para las funciones de dichos auxiliares o para las funciones específicas que está autorizado a desempeñar. Este personal estará sometido a la supervisión y la dirección del veterinario oficial, que será responsable del mismo. En tales circunstancias, el veterinario oficial estará presente en las inspecciones *ante mortem* y *post mortem*, supervisará estas actividades y realizará exámenes de evaluación periódicos para determinar si la actividad del personal del matadero se ajusta a los criterios específicos establecidos por la autoridad competente, dejando constancia documental de los resultados de esos exámenes. Este personal será sustituido por auxiliares oficiales si su trabajo menoscaba el nivel de higiene en el establecimiento, si no desempeña sus funciones como es debido o si, en general, efectúa su trabajo de una manera que, en opinión de la autoridad competente, no sea satisfactoria.».

2) En el anexo II, capítulo II, parte A, el punto 4 se sustituye por el texto siguiente:

«4. La autoridad competente podrá clasificar como zonas de clase B aquellas en las que puedan recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente puedan comercializarse para el consumo humano tras su tratamiento en un centro de depuración o su reinstalación de modo que cumplan las normas sanitarias mencionadas en el punto 3. Los moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas no deben sobrepasar, en el 90 % de las muestras, el límite de 4 600 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar. En el 10 % de las muestras restante, los moluscos bivalvos vivos no deben sobrepasar el límite de 46 000 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intravalvar.

El método de referencia para este análisis es el ensayo de “número más probable” (NMP) con cinco tubos y tres diluciones, especificado en ISO 16649-3. Podrán utilizarse métodos alternativos si están validados mediante este método de referencia de acuerdo con los criterios fijados en la norma EN/ISO 16140.».

3) En el anexo III, capítulo II, la parte G se sustituye por el texto siguiente:

«G. PRODUCTOS DE LA PESCA VENENOSOS

Deberán realizarse controles para garantizar que:

1. no se comercialicen productos de la pesca derivados de peces venenosos de las familias siguientes: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae*;
2. los productos de la pesca frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, solo puedan comercializarse embalados o envasados y estén debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre los modos de preparación o cocción adecuados y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos; además, en la etiqueta deberán figurar los nombres científico y común de los productos de la pesca;
3. no se comercialicen productos de la pesca que contengan biotoxinas tales como la ciguatoxina u otras toxinas peligrosas para la salud humana; no obstante, los productos de la pesca derivados de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos podrán comercializarse si han sido producidos de conformidad con la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, y cumplen las normas establecidas en el capítulo V, punto 2, de dicha sección.».