

## II

(Actos no legislativos)

## REGLAMENTOS

## REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/624 DE LA COMISIÓN

de 8 de febrero de 2019

**relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 18, apartado 7,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (UE) 2017/625 se establecen normas para los controles oficiales y otras actividades oficiales realizados por las autoridades competentes de los Estados miembros con el fin de comprobar que cuestiones como la seguridad alimentaria cumplen la legislación de la Unión en todas las etapas del proceso de producción, transformación y distribución. En particular, prevé que se realicen controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(3)</sup>, el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(4)</sup> y el Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo <sup>(5)</sup>.
- (2) El Reglamento (UE) 2017/625 deroga, con efecto a partir del 14 de diciembre de 2019, el Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(6)</sup>. El Reglamento (CE) n.º 854/2004 establece actualmente

<sup>(1)</sup> DO L 95 de 7.4.2017, p. 1.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

<sup>(3)</sup> Reglamento (CE) n.º 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 (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

<sup>(4)</sup> Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

<sup>(5)</sup> Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza (DO L 303 de 18.11.2009, p. 1).

<sup>(6)</sup> Reglamento (CE) n.º 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 (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

normas específicas para la organización de controles oficiales sobre los productos de origen animal destinados al consumo humano, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de los Reglamentos (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 1069/2009. También prevé la posibilidad de otorgar determinadas excepciones a estos requisitos.

- (3) Las normas establecidas en el presente Reglamento deben garantizar la continuación de los requisitos que actualmente se establecen en el Reglamento (CE) n.º 854/2004, teniendo en cuenta la experiencia adquirida desde la fecha de adopción de dicho acto, así como las nuevas pruebas científicas y normas nacionales notificadas a fin de garantizar un uso continuado de los métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos.
- (4) El Reglamento (UE) 2017/625 prevé la adopción de actos delegados por los que se establezcan los criterios y las condiciones para la concesión de excepciones a determinados requisitos de dicho Reglamento, de modo que las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* puedan realizarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial, en lugar de que sean realizadas y supervisadas por este. Estos actos delegados también deben establecer los criterios y las condiciones en que los controles oficiales puedan ser realizados, en las salas de despiece, por otros miembros del personal designados por las autoridades competentes.
- (5) La inspección *ante mortem* es esencial para la protección de la salud humana, la salud animal y el bienestar de los animales y, por tanto, sigue siendo responsabilidad del veterinario oficial. No obstante, determinadas tareas rutinarias en la inspección *ante mortem* en los mataderos podrían ser realizadas por el auxiliar oficial sin poner en peligro la consecución de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625, siempre que se cumplan determinados criterios y condiciones.
- (6) En particular, en caso de que la inspección *ante mortem* haya sido realizada por el veterinario oficial en la explotación de procedencia, debe concederse una mayor flexibilidad en la inspección *ante mortem* a la llegada al matadero, que podrían llevarse a cabo bajo la responsabilidad del veterinario oficial. No obstante, en caso de que no haya tenido lugar ninguna inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia, únicamente debe permitirse la delegación de tareas si las inspecciones son supervisadas por el veterinario oficial, siempre que se cumplan determinados criterios y condiciones para especies distintas de las aves de corral y los lagomorfos.
- (7) En caso de sacrificio de urgencia, la inspección *ante mortem* no puede llevarse a cabo en el matadero. A fin de evitar un sufrimiento innecesario de los animales durante su transporte a un matadero y limitar las pérdidas económicas para los operadores y reducir el desperdicio de alimentos, deben establecerse criterios y condiciones que permitan que la inspección *ante mortem* se realice fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia. Los animales sometidos a un sacrificio de urgencia podrán seguir siendo aptos para el consumo humano, a condición de que el resultado de la inspección de la carne haya sido positivo. Cuando estas inspecciones permitan el sacrificio de urgencia fuera del matadero, deben ofrecer las máximas garantías de la aptitud para el consumo.
- (8) Podría ser más eficiente para evaluar la salud humana, la salud animal y los requisitos sobre bienestar de los animales la realización de inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia en lugar de en el matadero. Por tanto deben autorizarse las excepciones a las inspecciones *ante mortem* en el matadero en todas las especies, siempre que se cumplan determinados criterios.
- (9) Si bien las inspecciones *post mortem* y las actividades de auditoría son esenciales para proteger la salud humana, la salud animal y el bienestar de los animales y, por tanto, deben seguir siendo responsabilidad del veterinario oficial, determinadas tareas pueden ser realizadas por el auxiliar oficial, siempre que se den garantías suficientes para la consecución de estos objetivos y se cumplan determinados criterios y condiciones. Estos criterios y condiciones deben permitir, en particular, la continuación de las prácticas actuales en caso de que se suspenda el sacrificio en mataderos de baja capacidad y establecimientos de manipulación de caza de baja capacidad.
- (10) Es necesario definir determinados criterios y condiciones para establecer excepciones a los requisitos básicos en materia de inspección *ante mortem* y *post mortem* en los mataderos y los establecimientos de manipulación de caza. Un umbral de producción es un criterio no discriminatorio que se centra en los establecimientos más pequeños de conformidad con el artículo 16, apartado 3, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625. Dado que la estructura de estos establecimientos varía entre los Estados miembros, este umbral debe basarse en el número de animales sacrificados o manipulados, o en la demostración de que el umbral representa un porcentaje limitado y fijo de la carne comercializada. En el Reglamento (CE) n.º 1099/2009 se determina el número de unidades de ganado y se establecen los índices de conversión para expresar el número de animales de determinadas especies en tales unidades de ganado. Estas disposiciones deben utilizarse para fijar los umbrales y armonizar las excepciones a determinados requisitos en función del tamaño de un matadero.
- (11) Determinadas tareas en las salas de despiece pueden ser llevadas a cabo por personal designado por las autoridades competentes sin poner en peligro los objetivos de protección de la salud humana, la salud animal y el bienestar de los animales, siempre que se cumplan determinados criterios y condiciones.

- (12) Es necesario realizar controles oficiales de la producción de moluscos bivalvos para garantizar el cumplimiento de los criterios y los objetivos establecidos en la legislación de la Unión. Conforme a lo dispuesto en la parte A del capítulo II de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, los moluscos bivalvos vivos deben ser recolectados en zonas de producción clasificadas por las autoridades competentes y en las que estas autoricen la recogida. El Reglamento (UE) 2017/625 prevé la adopción de actos delegados por los que se definen los criterios y las condiciones para determinar, en lo que se refiere a los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos, los supuestos en que no se han de clasificar las zonas de producción y de reinstalación.
- (13) También debe determinarse el lugar en el que deben realizarse los controles oficiales sobre la producción de los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos no filtradores.
- (14) El Reglamento (UE) 2017/625 prevé, asimismo, la posibilidad de establecer excepciones específicas a los controles oficiales respecto a los *Rangifer tarandus tarandus* (renos), *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus* (tetraónidos) con el fin de permitir la continuación de antiguas costumbres y prácticas locales y tradicionales.
- (15) De conformidad con el artículo 17, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 854/2004, los Estados miembros están autorizados a adoptar medidas nacionales para permitir el uso continuado de métodos tradicionales o tener en cuenta las necesidades de las empresas alimentarias con escasa capacidad o situadas en regiones que estén sujetas a especiales limitaciones geográficas. Sobre esta base, Suecia y Finlandia han notificado a la Comisión y a los demás Estados miembros medidas nacionales con excepciones específicas a determinados requisitos de los controles oficiales sobre la carne de reno y la carne de tetraónidos. Dado que el Reglamento (UE) 2017/625 ya no permite esta adaptación mediante medidas nacionales, deben establecerse en dicho Reglamento las excepciones a los controles oficiales en relación con los renos y los tetraónidos a fin de permitir la continuación de antiguas costumbres y prácticas locales y tradicionales que no afecten a la consecución de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625.
- (16) El Reglamento (UE) 2017/625 establece los requisitos mínimos específicos aplicables al personal designado por las autoridades competentes y a los veterinarios oficiales y los auxiliares oficiales que participen en la realización de los controles oficiales y en algunas otras actividades oficiales. También establece requisitos mínimos de formación para el personal de los mataderos que participe en la realización de controles oficiales y en algunas otras actividades de control.
- (17) Deben establecerse requisitos mínimos específicos aplicables a los veterinarios oficiales, los auxiliares oficiales y demás personal designados por las autoridades competentes, a fin de que mantengan un alto nivel y ejerzan adecuadamente sus funciones y, por tanto, de que se garantice un alto nivel de protección de los consumidores, la salud animal y el bienestar de los animales. Entre ellos deben figurar requisitos mínimos específicos de formación. Debe preverse una flexibilidad suficiente para adaptar el requisito a las tareas que deban llevarse a cabo teniendo en cuenta la experiencia profesional.
- (18) A fin de que se mantenga un alto nivel y se ejerzan adecuadamente las funciones, también deben fijarse requisitos mínimos de formación adecuados para el personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de tareas relacionadas con los controles oficiales y otras actividades oficiales de control que se establezcan en el Reglamento.
- (19) Dado que el Reglamento (UE) 2017/625 deroga el Reglamento (CE) n.º 854/2004 con efecto a partir del 14 de diciembre de 2019, el presente Reglamento también debe aplicarse a partir de esa fecha.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

#### Objeto y ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece las normas específicas para la realización de los controles oficiales a los que se hace referencia en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625 que se lleven a cabo sobre los productos de origen animal.

Dichas normas específicas incluyen:

- a) los criterios y condiciones para determinar:
- los supuestos en que puede realizarse la inspección *ante mortem* en determinados mataderos bajo la supervisión o la responsabilidad de un veterinario oficial;
  - los supuestos en que puede realizarse la inspección *ante mortem* fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia;
  - los supuestos en que pueden realizarse inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia;

- iv) las garantías que deben establecerse para la realización de inspecciones *post mortem* y de actividades de auditoría bajo la responsabilidad del veterinario oficial, tal como se contempla en el artículo 18, apartado 2, letras c) y d), del Reglamento (UE) 2017/625;
  - v) las excepciones a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625 respecto a la clasificación de las zonas de producción y reinstalación en lo que se refiere a los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos;
  - vi) los supuestos en que los controles oficiales en las salas de despiece pueden ser realizados por personal designado a tal fin por las autoridades competentes y adecuadamente formado;
- b) el establecimiento de excepciones específicas respecto a los *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus*, con el fin de permitir la continuación de antiguas costumbres y prácticas locales y tradicionales;
  - c) el establecimiento de requisitos mínimos específicos, incluidos los requisitos de formación para el veterinario oficial, el auxiliar oficial y el personal designado por las autoridades competentes, para garantizar que ejerzan adecuadamente las tareas descritas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625;
  - d) el establecimiento de requisitos mínimos de formación adecuados para el personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de las tareas contempladas en el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625.

## Artículo 2

### Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) «matadero», matadero tal como se define en el punto 1.16 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 2) «explotación de procedencia», la explotación en la que los animales fueron criados en último lugar; en el caso de los cérvidos semidomesticados, tal como se definen en la letra q) del punto 2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(7)</sup>, se incluyen los lugares de captura destinados a la selección de animales para el sacrificio;
- 3) «zona de producción», una zona de producción tal como se define en el punto 2.5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 4) «zona de reinstalación», una zona de reinstalación tal como se define en el punto 2.6 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 5) «personal designado por las autoridades competentes», una persona que no sea ni el auxiliar oficial ni el veterinario oficial, que esté cualificada, conforme al presente Reglamento, para actuar como tal en las salas de despiece y a la que las autoridades competentes asignen la realización de acciones específicas;
- 6) «análisis del riesgo», el análisis del riesgo tal como se define en el artículo 3, apartado 10, del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(8)</sup>;
- 7) «planta de despiece», una planta de despiece tal como se define en el punto 1.17 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 8) «aves de corral», las aves de corral tal como se definen en el punto 1.3 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 9) «lagomorfos», los lagomorfos tal como se definen en el punto 1.4 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 10) «explotador de empresa alimentaria», un explotador de empresa alimentaria tal como se define en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 11) «ungulados domésticos», los ungulados domésticos tal como se definen en el punto 1.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 12) «carne», la carne tal como se define en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 13) «caza de cría», la caza de cría tal como se define en el punto 1.6 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 14) «consumidor final», un consumidor final tal como se define en el artículo 3, apartado 18, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 15) «comercio al por menor», el comercio al por menor tal como se define en el artículo 3, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;

<sup>(7)</sup> Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1).

<sup>(8)</sup> Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- 16) «establecimiento», un establecimiento tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 17) «matadero de baja capacidad», un matadero designado por las autoridades competentes sobre la base de un análisis del riesgo y en el que se sacrifican animales solo durante una parte de la jornada laboral, o durante toda la jornada laboral pero no todos los días laborables de la semana.
- 18) «establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad», un establecimiento de manipulación de caza designado por las autoridades competentes sobre la base de un análisis del riesgo y en el que se manipula la caza solo durante una parte de la jornada laboral o durante toda la jornada laboral pero no todos los días laborables de la semana.
- 19) «unidad de ganado», una unidad de ganado tal como se define en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009;
- 20) «caza menor silvestre», la caza menor silvestre tal como se define en el punto 1.7 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 21) «establecimiento de manipulación de caza», un establecimiento de manipulación de caza tal como se define en el punto 1.18 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 22) «centro de expedición», un centro de expedición tal como se define en el punto 2.7 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 23) «moluscos bivalvos», los moluscos bivalvos tal como se definen en el punto 2.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 24) «transformación», la transformación tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra m), del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 25) «vísceras», las vísceras tal como se definen en el punto 1.12 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- 26) «producción primaria», la producción primaria tal como se define en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 27) «explotación productora de leche», una explotación productora de leche tal como se define en el punto 4.2 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

### Artículo 3

#### **Criterios y condiciones que establecen los supuestos en los que las inspecciones *ante mortem* en determinados mataderos podrán ser realizadas por un auxiliar oficial**

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, las inspecciones *ante mortem* podrán ser realizadas por un auxiliar oficial bajo la supervisión del veterinario oficial sobre especies distintas de las aves de corral y los lagomorfos, siempre que los procedimientos aplicados en el matadero cumplan los siguientes criterios y condiciones:
  - a) las tareas en el marco de las inspecciones *ante mortem* son meramente prácticas y solo afectan a uno o varios de los aspectos siguientes:
    - i) la verificación de que el explotador de la empresa alimentaria cumple los requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria y al control de identidad de los animales;
    - ii) la preselección de los animales con posibles anomalías en lo que respecta a los requisitos de salud humana, salud animal y bienestar de los animales;
  - b) el auxiliar oficial que realiza la inspección informa inmediatamente al veterinario oficial cuando se observan posibles anomalías o se sospecha de su existencia y, a continuación, el veterinario oficial realiza personalmente la inspección *ante mortem*; y
  - c) el veterinario oficial verifica con regularidad que el auxiliar oficial realiza sus tareas correctamente.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, las inspecciones *ante mortem* podrán ser realizadas en todas las especies por un auxiliar oficial en un matadero bajo la responsabilidad del veterinario oficial, siempre que se cumplan los siguientes criterios y condiciones:
  - a) el veterinario oficial ya ha realizado, en la explotación de procedencia, una inspección *ante mortem* de conformidad con el artículo 5;
  - b) el auxiliar oficial que realiza la inspección informa inmediatamente al veterinario oficial cuando se observan posibles anomalías o se sospecha de su existencia y, a continuación, el veterinario oficial realiza personalmente la inspección *ante mortem*;y
  - c) el veterinario oficial verifica con regularidad que el auxiliar oficial realiza sus tareas correctamente.

3. Las excepciones previstas en los apartados 1 y 2 no son aplicables:
- a) a los animales sometidos a un sacrificio de urgencia a los que se hace referencia en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
  - b) a los animales sospechosos de padecer una enfermedad o afección que pueda perjudicar a la salud humana;
  - c) a los bovinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de tuberculosis o cuya calificación de oficialmente indemne haya sido suspendida;
  - d) a los bovinos procedentes de rebaños y a los ovinos y caprinos procedentes de explotaciones que no han sido declaradas oficialmente indemnes de brucelosis o cuya calificación de oficialmente indemne haya sido suspendida;
  - e) en caso de brote de una enfermedad animal, a los animales procedentes de una región, tal como se define en el artículo 2 de la Directiva 64/432/CEE del Consejo <sup>(9)</sup>, en la que se aplican restricciones zoonositarias de conformidad con la legislación de la Unión;
  - f) a los animales sujetos a controles más estrictos debido a la propagación de enfermedades emergentes o de enfermedades concretas incluidas en la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

#### Artículo 4

##### **Criterios y condiciones que establecen los supuestos en los que las inspecciones *ante mortem* pueden realizarse fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia**

No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, el veterinario oficial podrá realizar inspecciones *ante mortem* fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia únicamente en el caso de los ungulados domésticos y siempre que se cumplan los requisitos para el sacrificio de urgencia establecidos en los puntos 1, 2 y 6 del capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Se expedirá un modelo de certificado sanitario como se expone en el anexo V del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/628 de la Comisión <sup>(10)</sup> para los animales aptos para el sacrificio. El certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato. Cualquier observación pertinente para la posterior inspección de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.

#### Artículo 5

##### **Criterios y condiciones generales que establecen los supuestos en los que las inspecciones *ante mortem* pueden realizarse en la explotación de procedencia**

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2017/625, la autoridad competente podrá permitir que se realicen, en la explotación de procedencia, inspecciones *ante mortem* sobre animales destinados al sacrificio, de conformidad con los criterios y condiciones establecidos en el apartado 2 y en el artículo 6.
2. Deberán aplicarse los siguientes criterios y condiciones para todas las especies:
- a) controles sobre los registros o la documentación en la explotación de procedencia, incluida la verificación de la información sobre la cadena alimentaria;
  - b) en caso necesario, el explotador de la empresa alimentaria facilitará la realización de un examen individual de los animales;
  - c) las inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia incluirán un examen físico de los animales para determinar:
    - i) si tienen una enfermedad o afección que pueda transmitirse a los animales o a las personas al manipular o consumir la carne de dichos animales, o si se comportan, individual o colectivamente, de una manera que indique que se ha producido tal enfermedad;
    - ii) si presentan alteraciones de la conducta general, signos de enfermedad o anomalías que puedan hacer que la carne de tales animales no sea apta para el consumo humano;

<sup>(9)</sup> Directiva 64/432/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de animales de las especies bovina y porcina (DO 121 de 29.7.1964, p. 1977).

<sup>(10)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de 8 de abril de 2019 de la Comisión, relativo a los modelos de certificados oficiales correspondientes a determinados animales y mercancías y por el que se modifica el Reglamento (UE) 2016/759 en lo que respecta a los modelos de certificados (véase la página 101 del presente Diario Oficial).

- iii) si existen indicios o motivos para sospechar que los animales puedan contener residuos químicos por encima de los niveles fijados en la legislación de la Unión, o residuos de sustancias prohibidas;
  - iv) si presentan indicios de problemas relacionados con el bienestar animal, incluida una suciedad excesiva;
  - v) si son aptos para el transporte;
- d) los controles y la inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia a los que se hace referencia en las letras a), b) y c) serán realizados por un veterinario oficial;
- e) los animales aptos para el sacrificio deberán ser identificados correctamente, ser separados de otros animales y ser enviados al matadero directamente desde la explotación de procedencia;
- f) se expedirá un modelo de certificado sanitario como el establecido en la parte I del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2019/628 para los animales aptos para el sacrificio; el certificado sanitario deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato; cualquier observación pertinente para la inspección posterior de la carne deberá registrarse en el certificado sanitario.
3. En el matadero se realizarán los siguientes controles adicionales con arreglo a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2017/625 y en el artículo 3 del presente Reglamento:
- a) la verificación periódica de la obligación de los explotadores de empresas alimentarias de garantizar que los animales estén identificados de forma adecuada;
  - b) la verificación periódica de que se han respetado las normas de bienestar de los animales durante el transporte y a la llegada al matadero y de si existen signos de alguna afección que pudiera perjudicar a la salud humana o animal.
4. En caso de que los animales no sean sacrificados en un plazo de tres días, o de veintiocho días en los casos mencionados en el artículo 6, apartado 5, a partir de la fecha de expedición del certificado sanitario al que se hace referencia en el apartado 2, letra f):
- a) en caso de que los animales no hayan sido enviados desde la explotación de procedencia al matadero, se realizará una inspección *ante mortem* adicional y se expedirá un nuevo certificado sanitario;
  - b) en caso de que los animales estén ya de camino al matadero o en el matadero, se podrá autorizar el sacrificio tan pronto como se haya determinado el motivo del retraso, siempre que los animales sean sometidos a una inspección *ante mortem* adicional de conformidad con el artículo 11 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

#### Artículo 6

##### **Crterios y condiciones para especies específicas que establecen los supuestos en los que pueden realizarse inspecciones *ante mortem* en la explotación de procedencia**

1. Las autoridades competentes aplicarán los criterios y condiciones específicos establecidos en el presente artículo en los casos pertinentes de aves de corral y de caza de cría.
2. En el caso de las aves de corral criadas para la producción de *foie gras* y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, el certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte II del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a las canales sin eviscerar al matadero o a la sala de despique o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f).
3. En el caso de la caza de cría sacrificada en la explotación de procedencia de conformidad con el punto 3 de la sección III del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, el certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte III del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f).
4. En el caso de la caza de cría sacrificada en la explotación de procedencia conforme a lo dispuesto en la letra a) del punto 3 de la sección III del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004:
  - a) un certificado cumplimentado de conformidad con el modelo de certificado sanitario establecido en la parte IV del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 deberá acompañar a los animales al matadero o enviarse por adelantado en cualquier formato, en lugar del certificado al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f);
  - b) el veterinario oficial deberá comprobar periódicamente que quienes llevan a cabo el sacrificio y el sangrado realicen correctamente sus tareas.

<sup>(1)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de 15 de marzo de 2019 de la Comisión, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales (véase la página 51 del presente Diario Oficial).

5. No obstante lo dispuesto en el artículo 5, apartado 4, los Estados miembros podrán autorizar el sacrificio de caza de cría en un plazo de veintiocho días a partir de la fecha de expedición del certificado sanitario al que se hace referencia en el artículo 5, apartado 2, letra f), en caso de que:

- a) el productor suministre directamente al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final solo pequeñas cantidades de carne de caza de cría; y
- b) no se sacrifiquen más de cincuenta animales por año y por explotación de procedencia.

#### Artículo 7

#### **Criterios y condiciones para la realización de las inspecciones *post mortem* bajo la responsabilidad del veterinario oficial a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625**

1. Las inspecciones *post mortem* a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625 podrán ser realizadas por un auxiliar oficial bajo la responsabilidad del veterinario oficial, siempre que se cumpla lo dispuesto en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento y se cumplan los criterios y condiciones siguientes:

- a) las actividades de sacrificio o de manipulación se llevan a cabo en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad, en el que se sacrifiquen o se manipulen:
  - i) menos de 1 000 unidades de ganado al año; o
  - ii) menos de 150 000 aves de corral, lagomorfos y piezas de caza menor silvestre al año;
- b) la autoridad competente podrá aumentar los umbrales establecidos en la letra a) y garantizar que la excepción se aplique en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza más pequeños que se ajusten a la definición de mataderos o establecimientos de manipulación de caza de baja capacidad y siempre que la producción anual conjunta de estos establecimientos no supere el 5 % de la cantidad total de carne fresca producida en un Estado miembro:
  - i) de la especie de que se trate;
  - ii) de todos los ungulados conjuntamente;
  - iii) de todas las aves de corral conjuntamente; o,
  - iv) de todas las aves y lagomorfos conjuntamente;en tal caso, las autoridades competentes notificarán esta excepción y las pruebas que la respalden, de conformidad con el procedimiento establecido en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(12)</sup>;
- c) el establecimiento de que se trate dispone de suficientes instalaciones que permiten almacenar la carne con alguna anomalía de forma que esté separada del resto de la carne hasta que el veterinario oficial pueda inspeccionar personalmente la carne que presente anomalías;
- d) el veterinario oficial está presente en el establecimiento al menos una vez al día, y con regularidad durante las actividades de sacrificio;
- e) la autoridad competente ha establecido un procedimiento para evaluar periódicamente el trabajo de los auxiliares oficiales en estos establecimientos, que incluya:
  - i) la supervisión del trabajo individual,
  - ii) la verificación de la documentación relativa a los resultados de las inspecciones y su cotejo con las canales correspondientes;
  - iii) el control de las canales en el almacén;
- f) la autoridad competente ha realizado un análisis de riesgos, teniendo en cuenta al menos 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) el rendimiento del establecimiento,
  - iv) el historial del establecimiento en lo que respecta a las actividades de sacrificio o de manipulación,
  - v) la eficacia de cualquier medida adicional que se haya tomado en la cadena alimentaria para garantizar la seguridad alimentaria de los animales destinados al sacrificio;

<sup>(12)</sup> Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 241 de 17.9.2015, p. 1).



- vi) la eficacia de los procedimientos basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC),
  - vii) los registros de auditoría,
  - viii) los registros de las inspecciones *ante y post mortem* mantenidos por las autoridades competentes.
2. A efectos del inciso i) de la letra a) del apartado 1, se aplicarán los índices de conversión establecidos en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009. No obstante, en el caso de los animales de las especies ovina y caprina y de los pequeños cérvidos (< 100 kg de peso vivo) se aplicará un índice de conversión de 0,05 unidades de ganado y, en caso de caza mayor de otro tipo, un índice de conversión de 0,2 unidades de ganado.

#### Artículo 8

##### **Realización de inspecciones *post mortem* por el veterinario oficial**

La inspección *post mortem* deberá ser realizada por el veterinario oficial en los casos siguientes:

- a) animales sometidos a un sacrificio de urgencia a los que se hace referencia en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- b) animales sospechosos de padecer una enfermedad o afección que pueda perjudicar a la salud humana;
- c) bovinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de tuberculosis;
- d) bovinos, ovinos y caprinos procedentes de rebaños no declarados oficialmente indemnes de brucelosis;
- e) brotes de enfermedades animales en relación con las cuales se establecen normas zoonitarias en la legislación de la Unión; esto afecta a animales susceptibles de contraer la enfermedad en cuestión y procedentes de la región de que se trate, según la definición del artículo 2, apartado 2, letra p), de la Directiva 64/432/CEE del Consejo;
- f) cuando se requieran controles más estrictos para tener en cuenta enfermedades emergentes o enfermedades concretas incluidas en la lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal;
- g) en caso de excepción sobre el momento de la realización de la inspección *post mortem* de conformidad con el artículo 13 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627.

#### Artículo 9

##### **Criterios y condiciones para la realización de actividades de auditoría en los mataderos y los establecimientos de manipulación de caza**

Las actividades de auditoría a las que se hace referencia en el artículo 18, apartado 2, letra d), inciso iii), del Reglamento (UE) 2017/625 podrán ser realizadas en mataderos y establecimientos de manipulación de caza por auxiliares oficiales bajo la responsabilidad del veterinario oficial únicamente por lo que se refiere a la recogida de información sobre las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el APPCC, y siempre que se cumpla lo dispuesto en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento.

#### Artículo 10

##### **Criterios y condiciones para la realización de los controles oficiales, incluidas las actividades de auditoría en las plantas de despiece**

Los controles oficiales a los que hace referencia el artículo 18, apartado 2, letra d), incluidas las actividades de auditoría, en las salas de despiece también podrán ser realizadas por otro tipo de personal designado por las autoridades competentes, no obstante lo dispuesto en los requisitos establecidos en el artículo 18, apartado 2, letra d), del Reglamento (UE) 2017/625, siempre que las autoridades competentes comprueben con regularidad el trabajo de dicho personal. La realización de estas actividades está sujeta al cumplimiento del capítulo III del anexo II del presente Reglamento.

#### Artículo 11

##### **Controles oficiales de los pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos, no filtradores, que se recolectan en zonas de producción que no estén clasificadas de conformidad con el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625**

No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/625, la clasificación de las zonas de producción y reinstalación no es necesaria para la recolección de pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos, no filtradores, cuando las autoridades competentes lleven a cabo controles oficiales sobre dichos animales en las lonjas de pescado, los centros de expedición o los establecimientos de transformación.

Dichos controles oficiales deberán verificar el cumplimiento de:

- a) las normas sanitarias respecto a los moluscos bivalvos vivos establecidas en el capítulo V de la sección VII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- b) los requisitos específicos de los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos, no filtradores, que se recolecten fuera de las zonas de producción clasificadas, establecidos en el capítulo IX de dicha sección.

#### Artículo 12

#### **Excepciones específicas respecto a los *Rangifer tarandus tarandus*, *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus*, conforme a lo dispuesto en el artículo 18, apartado 7, letra h), del Reglamento (UE) 2017/625**

1. De conformidad con el artículo 18, apartado 7, letra h), del Reglamento (UE) 2017/625, Suecia y Finlandia podrán conceder las siguientes excepciones específicas a los requisitos de control oficial de los *Rangifer tarandus tarandus* (renos) que se establecen en el artículo 18 de dicho Reglamento con respecto a las zonas de dichos Estados miembros que figuran en la lista del anexo I del presente Reglamento, sin que ello afecte a la consecución de los objetivos de dicho Reglamento:

- a) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, no se exigirán controles oficiales sobre la carne procedente de *Rangifer tarandus tarandus* en caso de que sea directamente suministrada, en pequeñas cantidades, por el productor al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministren directamente al consumidor final;
- b) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625, la inspección *ante mortem* no es obligatoria en el caso de los renos extraviados sacrificados de forma individual entre el 1 de mayo y el 30 de septiembre;
- c) no obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 2, letra c), y apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625, el personal de los mataderos que haya recibido la formación adecuada para esta tarea de conformidad con el artículo 14 podrá inspeccionar:
  - i) vísceras abdominales, excepto el hígado y los riñones,
  - ii) órganos genitales,
  - iii) ubres.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625, no se exigirán controles sobre la carne procedente de *Lagopus lagopus* y *Lagopus mutus* (tetraónidos) en caso de que se sacrifiquen con una trampa de lazo en las provincias suecas de Norrbotten, Västerbotten y Jämtland y en el municipio sueco de Älvdalen, en la provincia de Dalarna, durante la temporada invernal de caza.

#### Artículo 13

#### **Requisitos mínimos específicos para el veterinario oficial, el auxiliar oficial y el personal designado por las autoridades competentes**

1. Los veterinarios oficiales que realicen las tareas establecidas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberán cumplir los requisitos mínimos específicos que se exponen en el capítulo I del anexo II del presente Reglamento.

No obstante lo dispuesto en las normas establecidas en los puntos 1 a 6 del capítulo I del anexo II, los Estados miembros podrán establecer normas específicas para:

- a) los veterinarios oficiales que trabajen a tiempo parcial y sean responsables de la inspección de pequeñas empresas o que solamente efectúen controles oficiales en la producción primaria, en particular controles en las explotaciones de producción de leche, e inspecciones *ante mortem* fuera de los mataderos; y
- b) los estudiantes de veterinaria que hayan aprobado un examen sobre los temas a los que se hace referencia en el punto 3 del capítulo I del anexo II y que trabajen temporalmente en un matadero en presencia de un veterinario oficial.

2. Los veterinarios que ya hayan sido nombrados veterinario oficial antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento deberán tener un conocimiento adecuado de los temas mencionados en el punto 3 del capítulo I del anexo II del presente Reglamento. En caso necesario, la autoridad competente velará por que tales conocimientos se obtengan a través de actividades de formación permanente.

3. Los auxiliares oficiales que realicen las tareas previstas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberán cumplir los requisitos mínimos específicos expuestos en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento.

4. El personal designado por las autoridades competentes para la ejecución de las tareas previstas en el artículo 18 del Reglamento (UE) 2017/625 deberá cumplir los requisitos mínimos específicos expuestos en el capítulo III del anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 14***Requisitos mínimos de formación para el personal de los mataderos**

El personal de los mataderos que preste asistencia en la realización de tareas relacionadas con controles oficiales y con otras actividades de control de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625 tendrá una formación que satisfaga a las autoridades competentes. También deberán cumplir los requisitos mínimos de formación expuestos en el capítulo II del anexo II del presente Reglamento, en la medida en que sean pertinentes para sus tareas de asistencia.

*Artículo 15***Entrada en vigor y aplicabilidad**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

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

Hecho en Bruselas, el 8 de febrero de 2019.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## ANEXO I

**EXCEPCIONES ESPECÍFICAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA CARNE DE RENO (*RANGIFER TARANDUS TARANDUS*)**

Las excepciones específicas a las que se hace referencia en el artículo 12, apartado 1, solo serán aplicables en las zonas siguientes:

- a) En Suecia:
    - i) la provincia de Norrbotten,
    - ii) la provincia de Västerbotten,
    - iii) la provincia de Jämtland,
    - iv) la provincia de Västernorrland,
    - v) el municipio de Älvdalen, en la provincia de Dalarna,
    - vi) los municipios de Nordanstig, Hudiksvall y Söderhamn, en la provincia de Gävleborg.
  - b) En Finlandia, tal como estaban permitidas a 31 de diciembre de 2014:
    - i) la provincia de Laponia (excepto los municipios de Kemi, Keminmaa y Tornio),
    - ii) las provincias de Ostrobotnia Septentrional y Kainuu:
      - los municipios de Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi e Hyrynsalmi,
      - en el municipio de Oulu: la zona del antiguo municipio de Yli-Ii y la zona situada al norte del río Kiiminkijoki, en el antiguo municipio de Ylikiiminki,
      - en el municipio de Ii: la zona del antiguo municipio de Kuivaniemi,
      - en los municipios de Puolanka y Utajärvi: las zonas al norte del río Kiiminkijoki y la carretera regional 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).
-

## ANEXO II

**REQUISITOS MÍNIMOS ESPECÍFICOS PARA EL VETERINARIO OFICIAL, EL AUXILIAR OFICIAL Y EL PERSONAL DESIGNADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES**

## CAPÍTULO I

## VETERINARIOS OFICIALES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar veterinario oficial a veterinarios que hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos del punto 3.
2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen para los candidatos que soliciten su nombramiento como veterinario oficial.
3. El examen deberá demostrar un conocimiento suficiente de los temas que se detallan a continuación, dirigidos específicamente a las funciones del veterinario oficial y en la medida necesaria en función de la formación y las cualificaciones del veterinario, evitando al mismo tiempo cualquier duplicación de pruebas sobre los conocimientos y las capacidades necesarios para los veterinarios de conformidad con el artículo 38, apartado 3, de la Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>:
  - a) legislación nacional y de la Unión sobre salud humana, seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y sustancias farmacéuticas;
  - b) principios de la política agrícola común, medidas de mercado, restituciones a la exportación y detección del fraude, teniendo en cuenta asimismo el contexto mundial: el Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, el Codex Alimentarius y la Organización Mundial de Sanidad Animal;
  - c) fundamentos de la transformación de alimentos y la tecnología alimentaria;
  - d) principios, conceptos y métodos de las buenas prácticas de producción y la gestión de la calidad;
  - e) gestión de la calidad previa a la cosecha (buenas prácticas agrarias);
  - f) promoción y aplicación de los principios de higiene y seguridad alimentaria (buenas prácticas de higiene);
  - g) principios, conceptos y métodos del análisis del riesgo;
  - h) principios, conceptos y métodos del sistema APPCC y su utilización a lo largo de la cadena alimentaria de producción de alimentos;
  - i) auditoría y verificación del cumplimiento de los requisitos a los que se hace referencia en las letras a) a h);
  - j) prevención y control de los peligros de origen alimentario para la salud humana;
  - k) dinámica demográfica de la infección y la intoxicación;
  - l) epidemiología y diagnóstico;
  - m) sistemas de seguimiento y vigilancia;
  - n) principios de los métodos de ensayo modernos y sus aplicaciones para el diagnóstico;
  - o) tecnologías de la información y la comunicación, cuando sean procedentes como herramientas de trabajo;
  - p) procesamiento de datos y aplicación de bioestadísticas;
  - q) investigación de brotes de enfermedades alimentarias en los humanos;
  - r) aspectos significativos en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET);
  - s) bienestar animal durante la producción, el transporte y el sacrificio;
  - t) cuestiones medioambientales en relación con la producción de alimentos (incluida la gestión de residuos);
  - u) principio de cautela e inquietudes del consumidor;
  - v) principios de la formación del personal que trabaja en la cadena de producción;

<sup>(1)</sup> Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales (DO L 255 de 30.9.2005, p. 22).

- w) normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y a los productos derivados;
- x) aspectos relacionados con el fraude.

Los candidatos podrán adquirir los conocimientos requeridos como parte de su formación veterinaria básica, o bien a través de la formación que hayan recibido, o de la experiencia profesional adquirida, tras su titulación como veterinario.

Si las autoridades competentes confirman que un candidato ha adquirido todos los conocimientos requeridos durante su formación universitaria o mediante una formación permanente que dé lugar a un título de posgrado, su experiencia profesional u otras cualificaciones, podrán eximirle de la obligación de realizar un examen. Si el candidato ha adquirido parcialmente los conocimientos que se exigen, las autoridades competentes organizarán exámenes distintos de los mencionados en el punto 2 para tener en cuenta la formación de los candidatos.

4. El veterinario oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
5. Para poder trabajar de manera independiente, cada veterinario oficial deberá recibir formación práctica durante un período de prácticas de al menos doscientas horas. La formación pertinente recibida durante los estudios de veterinaria podrá ser tenida en cuenta en el período de prueba. Durante este período, el veterinario en prácticas deberá trabajar bajo la supervisión de veterinarios oficiales ya existentes en mataderos, salas de despiece y explotaciones. La formación deberá versar en particular sobre la auditoría de las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC.
6. El veterinario oficial deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando periódicamente en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada en los ámbitos a los que se hace referencia en el punto 3. Cuando sea posible, el veterinario oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
7. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para veterinarios oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

## CAPÍTULO II

### AUXILIAR OFICIAL

1. Únicamente estarán autorizadas a realizar las tareas de auxiliar oficial las personas que hayan recibido una formación y hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos expuestos en el punto 5.
2. Las autoridades competentes organizarán la celebración de los exámenes a los que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a estos, los candidatos deberán demostrar que han recibido:
  - a) una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5, y
  - b) cualquier formación adicional necesaria para que los auxiliares oficiales puedan desempeñar sus tareas de manera competente.
3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en mataderos, en establecimientos de manipulación de caza o en salas de despiece, bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.
5. La formación de auxiliar oficial deberá abarcar, y los exámenes deberán confirmar, el conocimiento de los siguientes temas:
  - a) En relación con las explotaciones:
    - i) parte teórica:
      - formación relacionada con la organización de la industria agraria, los métodos de producción y las normas del comercio internacional para los animales,
      - buenas prácticas de cría de ganado,

- conocimientos básicos sobre las enfermedades, en particular zoonosis por virus, bacterias y parásitos,
  - seguimiento de las enfermedades, uso de medicamentos y vacunas, ensayos para la detección de residuos,
  - higiene e inspección sanitaria,
  - bienestar de los animales en la explotación y durante el transporte,
  - requisitos medioambientales: en los edificios, en las explotaciones y en general,
  - disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
  - inquietudes de los consumidores y control de la calidad,
- ii) parte práctica:
- visitas a explotaciones de diversos tipos y con diferentes métodos de crianza,
  - visitas a establecimientos de producción,
  - observación de la carga y descarga de los animales,
  - demostraciones de laboratorios,
  - controles veterinarios,
  - documentación,
- b) En relación con los mataderos, los establecimientos de manipulación de las piezas de caza y las salas de despiece:
- i) parte teórica:
- formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece,
  - conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,
  - conocimientos básicos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema,
  - bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero,
  - conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados,
  - conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados,
  - conocimientos básicos sobre la anatomía patológica de los animales sacrificados,
  - conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes, así como sobre importantes enfermedades de los animales,
  - conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,
  - conocimientos básicos de microbiología,
  - inspección *ante mortem*,
  - muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*,
  - inspección *post mortem*,
  - tareas administrativas,
  - conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
  - procedimiento de muestreo,
  - aspectos relacionados con el fraude,
- ii) parte práctica:
- identificación de los animales,
  - controles de la edad,

- inspección y evaluación de los animales sacrificados,
  - inspección *ante mortem* en el matadero,
  - inspección *post mortem* en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza,
  - muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*,
  - identificación de especies animales mediante el examen de partes típicas del animal,
  - identificación y formulación de observaciones sobre partes de animales sacrificados en las que se hayan producido alteraciones,
  - control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,
  - registro de los resultados de las inspecciones *ante mortem*,
  - muestreo,
  - trazabilidad de la carne,
  - documentación, como la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria y la lectura de registros.
6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
- a) la parte teórica, si el auxiliar oficial demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso i), o letra b), inciso i), del presente capítulo;
  - b) la parte práctica, si el auxiliar oficial demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso ii), o letra b), inciso ii), del presente capítulo.
7. El auxiliar oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
8. Los auxiliares oficiales deberán mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el auxiliar oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
9. Si los auxiliares oficiales solo realizan muestreos y análisis en relación con los análisis para detectar la presencia de *Trichinella* y los criterios microbiológicos, las autoridades competentes únicamente deberán garantizar que reciben la formación adecuada para dichas tareas.
10. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para auxiliares oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo pero no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

### CAPÍTULO III

#### PERSONAL DESIGNADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar personal que haya recibido una formación y haya aprobado un examen que se ajuste a los requisitos establecidos en el punto 5 del presente capítulo.
2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen al que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a este, los candidatos deberán demostrar que han recibido:
  - a) una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5; y
  - b) cualquier formación adicional necesaria para que el personal designado por las autoridades competentes pueda desempeñar sus tareas de manera competente.
3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en salas de despiece bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.



5. La formación para el personal designado por las autoridades competentes deberá incluir —y los exámenes deberán confirmar— el conocimiento de los siguientes temas en relación con las salas de despiece:
    - i) parte teórica:
      - formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al despiece,
      - conocimientos profundos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo,
      - conocimientos profundos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema,
      - conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes,
      - conocimientos sobre los métodos y procedimientos de preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca,
      - conocimientos básicos de microbiología,
      - tareas administrativas,
      - conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes,
      - procedimiento de muestreo,
      - aspectos relacionados con el fraude,
    - ii) parte práctica:
      - inspección y evaluación de los animales sacrificados,
      - control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC,
      - muestreo,
      - trazabilidad de la carne,
      - documentación.
  6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
    - a) la parte teórica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso i), del presente capítulo;
    - b) la parte práctica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso ii), del presente capítulo.
  7. El personal designado por las autoridades competentes deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
  8. El personal designado por las autoridades competentes deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el personal designado por las autoridades competentes deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
  9. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para los demás miembros del personal designado por las autoridades competentes entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.
-