



2024/1141

19.4.2024

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2024/1141 DE LA COMISIÓN

de 14 de diciembre de 2023

por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el 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 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 1, párrafo segundo, letras a), c), d), e) y f),

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen normas específicas sobre higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los operadores de empresas alimentarias. En particular, el anexo II de dicho Reglamento establece requisitos relativos a varios productos de origen animal, y el anexo III establece requisitos específicos. La sección I del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece los requisitos para la aplicación de una marca de identificación a los productos de origen animal. En la sección I, parte B, del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se hace referencia a la Comunidad Europea, en lugar de a la Unión Europea. Por consiguiente, las abreviaturas de la marca de identificación que hacen referencia a la «Comunidad Europea» deben sustituirse por referencias a la «Unión Europea». Sin embargo, esta sustitución genera una carga administrativa considerable. Por tanto, debe preverse un período transitorio durante el cual los productos que lleven una marca de identificación con la abreviatura «Comunidad Europea» antes de que finalice el período transitorio puedan permanecer en el mercado.
- (2) Además, es necesario aclarar el vínculo entre la forma de la marca de identificación exigida por el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y los requisitos relativos a una marca de identificación especial para el control de determinadas enfermedades animales establecidos en el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾. La sección I, parte B, del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe modificarse para aclarar qué forma debe aplicarse en circunstancias específicas.
- (3) El anexo II también exige que los operadores de empresas alimentarias que exploten mataderos, según corresponda, soliciten, reciban, verifiquen e intervengan en la información sobre la cadena alimentaria en relación con todos los animales, distintos de la caza silvestre, que se hayan enviado o que se vayan a enviar al matadero. Los mismos requisitos deben aplicarse a los operadores de empresas alimentarias que exploten establecimientos de manipulación de caza en los que la caza de cría sacrificada en el lugar de origen se envíe al establecimiento de manipulación de caza.
- (4) Los mataderos móviles se utilizan cada vez más para evitar posibles problemas de bienestar animal durante el transporte, debidos, por ejemplo, a los largos tiempos de transporte de los animales criados en zonas remotas. Los mataderos móviles están sujetos a autorización como cualquier otro matadero de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en cada Estado miembro en el que operen. No obstante, es necesario aclarar cómo debe aplicarse esta autorización en el caso de una combinación de instalaciones móviles y permanentes del matadero. La autorización de los mataderos se basa principalmente en el cumplimiento de los requisitos relativos a la construcción, el diseño y el equipamiento de dichos mataderos, establecidos en la sección I, capítulo II y en la sección II, capítulo II, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal») (DO L 84 de 31.3.2016, p. 1).

- (5) El artículo 43, apartado 6, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión ⁽³⁾ permite, en circunstancias excepcionales, que los animales vivos puedan trasladarse a otro matadero. El Reglamento (CE) n.º 853/2004 no prevé esta posibilidad. En aras de la coherencia de la legislación de la Unión, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe adaptarse a este respecto al Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627. Procede, por tanto, modificar la sección I, capítulo IV, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en consecuencia.
- (6) El Reglamento (CE) n.º 853/2004 permite el aturdimiento y sangrado de un número limitado de determinados ungulados en la explotación, siempre que se cumplan determinados requisitos específicos, entre ellos que los animales no puedan ser transportados al matadero para evitar cualquier riesgo para la persona que los tenga a su cargo e impedir que los animales sufran heridas durante el transporte. Este requisito limita esta posibilidad de aturdimiento y sangrado en la explotación en gran medida a los animales criados en régimen extensivo y excluye a la mayoría de los animales habitualmente manipulados por los ganaderos y, por tanto, fácilmente transportados sin riesgo. Sobre la base de la experiencia adquirida por los operadores de empresas alimentarias y las autoridades competentes, y teniendo en cuenta la creciente demanda de evitar cualquier problema de bienestar animal durante el transporte, procede ampliar esa posibilidad de aturdimiento y sangrado de ungulados en la explotación de conformidad con los requisitos específicos aplicables a los ovinos y caprinos y otros ungulados criados en cualquier condición de estabulación.
- (7) El 19 de enero de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria publicó un dictamen científico sobre la seguridad microbiológica de la carne madurada ⁽⁴⁾ («dictamen de la EFSA»). El dictamen de la EFSA indica que la carne madurada no crea un riesgo mayor para la salud pública que la carne fresca si se cumplen determinados requisitos. Teniendo en cuenta el aumento del consumo de carne madurada, procede establecer requisitos específicos recomendados en el dictamen de la EFSA en el Reglamento (CE) n.º 853/2004, en particular en lo que respecta a la carne de bovino madurada en seco. Esta carne se comercializa como carne fresca o, por ejemplo, mediante la adición de cultivos de maduración durante la maduración en seco de la carne fresca, como preparado de carne. Las secciones I y V del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 deben modificarse en consecuencia.
- (8) En la sección I, capítulo VII, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen condiciones de transporte alternativas para las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor de ovinos, caprinos, bovinos y porcinos. Estas condiciones de transporte se basan en el control de la temperatura en la superficie de la carne en lugar de la temperatura en el centro y deben cumplir requisitos específicos.
- (9) Sobre la base de la experiencia adquirida por los operadores de empresas alimentarias y las autoridades competentes, procede modificar esos requisitos específicos establecidos en la sección I, capítulo VII, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en particular para permitir la recogida de la carne de un almacén frigorífico y de un número limitado de mataderos, permitir el transporte en el mismo compartimento con más tipos de carne que cumplan los requisitos de temperatura final de dicha carne, y proporcionar condiciones adicionales de temperatura y tiempo para el transporte de canales, medias canales, cuartos, o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor de ovinos, caprinos y bovinos durante un tiempo máximo de transporte de treinta horas.
- (10) Las autoridades competentes han señalado que diferentes métodos de medición de la temperatura en la superficie arrojan diferentes resultados. Procede, por tanto, establecer un método de referencia basado en la experiencia adquirida por los operadores de empresas alimentarias y en los avances tecnológicos, manteniendo al mismo tiempo la posibilidad de utilizar métodos alternativos.
- (11) La sección III del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 exige que las ratites de cría y los ungulados de cría sacrificados en la explotación se transporten al matadero para su posterior manipulación. Dado que los establecimientos de manipulación de caza disponen de instalaciones adecuadas para manipular higiénicamente la caza de cría sacrificada en la explotación, también deben estar autorizados a recibir y manipular ratites de cría y ungulados de cría.

⁽³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo de 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los 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 (DO L 131 de 17.5.2019, p. 51).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2023;21(1):7745.

- (12) La sección III, punto 3, letra i), del anexo III también exige una declaración del operador de empresa alimentaria que haya criado a los animales, que acompañe al matadero a las ratites de cría y los ungulados de cría sacrificados en la explotación. La información facilitada en dicha declaración es similar a la información sobre la cadena alimentaria. Para reducir la carga administrativa derivada de esta duplicación de información, debe suprimirse este requisito de declaración. Las referencias al punto 3, letra i), deben sustituirse por referencias a la información sobre la cadena alimentaria.
- (13) La caza de cría sacrificada en la explotación de procedencia debe ir acompañada de un certificado que confirme el cumplimiento de los requisitos establecidos en la sección III, punto 3, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, basado en el modelo de certificado sanitario establecido en el capítulo 3 del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión ⁽⁵⁾. Para evitar cualquier ambigüedad entre el requisito legal establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y el modelo de certificado sanitario establecido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, la redacción del certificado sanitario en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 debe ser plenamente coherente.
- (14) La sección VIII, capítulo VII, puntos 1 y 2, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece que los productos de la pesca frescos y los productos de la pesca no transformados descongelados deben mantenerse a una temperatura próxima a la de fusión del hielo y que los productos de la pesca congelados deben mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18 °C en todas las partes de los productos. En ocasiones, el sector de los productos de la pesca necesita utilizar máquinas que corten productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados o productos de la pesca transformados y puedan reconstruir la pieza con las lonchas utilizando hojas intercaladas automáticamente. En este caso, esos productos de la pesca se colocan en una cámara frigorífica para reducir su temperatura inicial o, en el caso de los productos ya congelados, aumentar su temperatura a más de -18 °C para permitir el corte o el loncheado. Procede, por tanto, autorizar, cuando sea necesario para la temperatura tecnológicamente requerida, que la temperatura de los productos de la pesca sometidos a esa práctica difiera de la exigida en la sección VIII, capítulo VII, puntos 1 y 2, del anexo III durante un período de tiempo limitado. No obstante, no debe permitirse el almacenamiento y el transporte a esa temperatura.
- (15) La sección IX, capítulo I, parte I, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece los requisitos sanitarios aplicables a la producción de leche cruda y calostro en rebaños de animales de granja de los que se recoge la leche y el calostro con vistas a su comercialización. El punto 3 de dicha parte I establece que la leche cruda de vacas, búfalas, ovejas o cabras que no procedan de rebaños indemnes u oficialmente indemnes de brucelosis y tuberculosis debe someterse a un tratamiento térmico hasta dar negativo a la prueba de la fosfatasa alcalina. Sin embargo, la prueba de la fosfatasa alcalina no es un método adecuado para verificar el tratamiento térmico de la leche cruda de especies no bovinas o de la leche cruda separada en diferentes fracciones antes de ser tratada térmicamente en plantas de transformación modernas. Por consiguiente, deben ofrecerse opciones alternativas basadas en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) establecidos en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁶⁾ a los operadores de empresas alimentarias para que demuestren la eficacia del tratamiento térmico aplicado.
- (16) La sección IX, capítulo II, parte II, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece los requisitos de tratamiento térmico de la leche cruda, el calostro, los productos lácteos o los productos a base de calostro. La parte II, punto 1, letra a) establece que los productos pasteurizados deben dar una reacción negativa a una prueba de fosfatasa alcalina inmediatamente después de ser sometidos a tal tratamiento. Debido a la inadecuación de las pruebas de fosfatasa alcalina para verificar el tratamiento térmico de la leche cruda de especies no bovinas o de la leche cruda separada en diferentes fracciones antes de ser tratada térmicamente, también debe ofrecerse a los operadores de empresas alimentarias opciones alternativas basadas en los principios de APPCC para demostrar la eficacia de la pasteurización.

⁽⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2020, por el que se establecen normas para la aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429 y (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los modelos de certificados zoonosanitarios, los modelos de certificados oficiales y los modelos de certificados zoonosanitarios-oficiales para la entrada en la Unión y los desplazamientos dentro de la Unión de las partidas de determinadas categorías de animales y mercancías, así como la certificación oficial relativa a dichos certificados, y se derogan el Reglamento (CE) n.º 599/2004, los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 636/2014 y (UE) 2019/628, la Directiva 98/68/CE y las Decisiones 2000/572/CE, 2003/779/CE y 2007/240/CE (DO L 442 de 30.12.2020, p. 1).

⁽⁶⁾ 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).

- (17) La sección X, capítulo I, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece normas de higiene para la producción de huevos y, en particular, establece que, en las instalaciones del productor y hasta su venta al consumidor, los huevos deben mantenerse apartados de olores externos, ya que dichos olores podrían indicar una alteración de los huevos que los haría inadecuados para el consumo directo por parte del consumidor final. Sin embargo, cuando un operador de empresa alimentaria ha aplicado intencionadamente un olor externo a los huevos para aromatizarlos con sabores particulares, la presencia de tal olor no significa que los huevos presenten un riesgo para el consumidor. Por lo tanto, debe permitirse la comercialización de huevos a los que se haya aplicado intencionadamente un olor, siempre que dicha práctica no tenga por objeto ocultar la preexistencia de olores extraños de los huevos.
- (18) Conviene conceder a los operadores de empresas alimentarias tiempo suficiente para adaptarse a los nuevos requisitos sobre la maduración en seco de la carne de vacuno o para demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, la seguridad de enfoques alternativos. Por consiguiente, estos nuevos requisitos establecidos en la sección I, capítulo VII, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, modificada por el presente Reglamento, deben aplicarse seis meses después de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento.
- (19) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 853/2004 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

La marca de identificación de los productos de origen animal podrá seguir incluyendo las abreviaturas de «Comunidad Europea» que figuran en la sección I, parte B, punto 8, del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en su versión anterior a las modificaciones introducidas por el presente Reglamento, hasta el 31 de diciembre de 2028, y los productos de origen animal con dichas marcas de identificación aplicadas antes de esa fecha podrán seguir comercializándose.

Artículo 3

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

El punto 3, letra a), inciso iv), número 1, del anexo será aplicable a partir del 9 de noviembre de 2024.

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

Hecho en Bruselas, el 14 de diciembre de 2023.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

Los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se modifican como sigue:

1) En el anexo II, la sección I, parte B, se modifica como sigue:

a) el punto 8 se sustituye por el texto siguiente:

«8. Las marcas fijadas en establecimientos situados en la Unión deberán tener una forma oval y contendrán la abreviatura de Unión Europea («UE») en una de las lenguas oficiales de la Unión como sigue: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Estas siglas no deberán figurar en las marcas fijadas por establecimientos situados fuera de la Unión a los productos importados en la Unión.»;

b) se añade el punto siguiente:

«8 bis. Los requisitos relativos a la forma de la marca de identificación de la presente parte B podrán sustituirse por los requisitos de una marca de identificación especial de conformidad con el artículo 65, apartado 1, letra h), del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo (*), y las normas adoptadas de conformidad con el artículo 67, letra a), el artículo 71, apartado 3, o 4, o el artículo 259, apartado 1 o 2 de dicho Reglamento.

(*) Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal ("Legislación sobre sanidad animal") (DO L 84 de 31.3.2016, p. 1).».

2) En el anexo II, la sección III se modifica como sigue:

a) el párrafo inicial se sustituye por el texto siguiente:

«Los operadores de empresas alimentarias que exploten mataderos o establecimientos de manipulación de caza deberán, según corresponda, solicitar, recibir, verificar e intervenir en la información sobre la cadena alimentaria tal como figura en la presente sección en relación con todos los animales, distintos de la caza silvestre, que se hayan enviado o que se vayan a enviar al matadero.»;

b) en los puntos 1, 2, 4, 5, 6 y 7, el término «matadero» se sustituye por «matadero o establecimiento de manipulación de caza».

3) El anexo III se modifica como sigue:

a) la sección I se modifica como sigue:

i) en el capítulo II, la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«Los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar que la construcción, la distribución y el equipamiento de los mataderos donde se sacrifican ungulados domésticos cumplan los requisitos establecidos en los puntos 1 a 9 siguientes. Los mataderos parciales móviles deberán operar en colaboración con instalaciones complementarias de sacrificio permanentes con objeto de constituir un matadero completo que cumpla los requisitos establecidos en los puntos 1 a 9 siguientes. Los mataderos parciales móviles podrán operar con varias instalaciones de sacrificio complementarias, de manera que se constituyan varios mataderos.»;

ii) en el capítulo IV, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. Tras su llegada al matadero, los animales deberán ser sacrificados sin demora innecesaria. No obstante, cuando así lo requiera su bienestar, deberá dárseles un tiempo de descanso antes del sacrificio. Los animales que se presenten en un matadero para su sacrificio se sacrificarán allí y solo podrán autorizarse desplazamientos directos a otro matadero en casos excepcionales, de conformidad con el artículo 43, apartado 6, párrafo segundo, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627.»;

iii) el capítulo VI bis se modifica como sigue:

1) el título se sustituye por el texto siguiente:

«Capítulo VI bis: SACRIFICIO EN LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA DE BOVINOS DOMÉSTICOS, EXCEPTO BISONTES, Y DE OVINOS, CAPRINOS Y PORCINOS Y SOLÍPEDOS DOMÉSTICOS, EXCEPTO EL SACRIFICIO DE URGENCIA.»;

- 2) la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«Un máximo de tres bovinos domésticos, excepto bisontes, un máximo de tres solípedos domésticos, un máximo de seis porcinos domésticos o un máximo de nueve ovinos o caprinos podrán ser sacrificados en una misma ocasión en la explotación de procedencia, cuando así lo autorice la autoridad competente y si se cumplen los requisitos siguientes:»;
- 3) se suprime la letra a),
- iv) el capítulo VII se modifica como sigue:
 - 1) después del punto 2 se inserta el siguiente punto:

«2 bis. A efectos del presente punto, se entenderá por «maduración en seco» el almacenamiento de carne fresca en condiciones aerobias de canales o cortes colgados, ya sea sin embalar o embalados en bolsas permeables al vapor de agua en una sala o cámara refrigerada y que se dejan madurar durante varias semanas en condiciones ambientales de temperatura, humedad relativa y flujo de aire controladas.

Antes de su comercialización o congelación, la carne de vacuno sometida a maduración en seco deberá almacenarse a una temperatura en la superficie de entre -0,5 y 3,0 °C, con una humedad relativa máxima del 85 % y un flujo de aire de 0,2 a 0,5 m/s en una sala o cámara específica durante un máximo de 35 días a partir del final del período de estabilización en relación con el sacrificio. No obstante, los operadores de empresas alimentarias podrán aplicar otras combinaciones de temperatura en la superficie, humedad relativa, flujo de aire y tiempo, o madurar en seco la carne de otras especies, si demuestran, a satisfacción de las autoridades competentes, que se ofrecen garantías equivalentes sobre la seguridad de la carne.

Además, se aplicarán las siguientes medidas específicas:

 - i) la maduración en seco comenzará inmediatamente después del período de estabilización en relación con el sacrificio y no se retrasará indebidamente el despiece o el transporte a un establecimiento que lleve a cabo la maduración en seco,
 - ii) la carne no se cargará en la sala o cámara hasta que se hayan alcanzado la temperatura y la humedad relativa a que se refiere el párrafo segundo,
 - iii) la carne se colgará del hueso o, si se utiliza una plataforma, deberá garantizarse una perforación suficiente para facilitar el flujo de aire dándole la vuelta de manera periódica con métodos higiénicos,
 - iv) puede aplicarse un flujo de aire más elevado al inicio del proceso de maduración en seco para facilitar el desarrollo temprano de la corteza y reducir la actividad hídrica en la superficie,
 - v) deberán utilizarse termómetros, sondas de humedad relativa y otros equipos para supervisar de forma precisa y facilitar el control de las condiciones de la sala o la cámara,
 - vi) el aire que sale del evaporador, vuelve al evaporador y entra en contacto con la carne de vacuno, debe filtrarse o tratarse con radiación ultravioleta,
 - vii) al recortar la corteza, dicho recorte se realizará de forma higiénica.»;
 - 2) en el punto 3, letra b), los incisos iv) a viii) se sustituyen por el texto siguiente:
 - «iv) en cada operación de transporte, el vehículo que transporte las canales, medias canales, cuartos o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor recoge carne de un máximo de tres mataderos o de un almacén frigorífico que recoge directamente de los mataderos; todos los requisitos establecidos en la presente letra b) se aplicarán a todas las cargas de canales, medias canales, cuartos, o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor expedidas desde el matadero y el almacén frigorífico que recoja directamente del mencionado matadero,
 - v) las canales, las medias canales, los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor deberán tener una temperatura en el centro de 15 °C al inicio del transporte si van a transportarse en el mismo compartimento que la carne que cumpla el requisito de temperatura establecido en el punto 1 para los despojos y 7 °C para las demás carnes,

- vi) el envío va acompañado de una declaración del operador de empresa alimentaria; en ella se indicará la duración de la refrigeración antes de la primera carga, el momento en que se inició la primera carga de las canales, las medias canales, los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, la temperatura en la superficie en ese momento, la temperatura máxima del aire durante el transporte a la que pueden estar sometidas las canales, las medias canales, los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, la duración máxima autorizada del transporte, la fecha de autorización y el nombre de la autoridad competente que autoriza el transporte de conformidad con el inciso ii),
- vii) el operador de empresa alimentaria de destino debe informar a las autoridades competentes antes de recibir por primera vez canales, medias canales, cuartos, o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, que no hayan alcanzado la temperatura establecida en el punto 1 antes del inicio del transporte,
- viii) la carne debe transportarse con arreglo a los siguientes parámetros:

— Para una duración máxima del transporte (*) de seis horas:

Especie	Temperatura en la superficie ⁽¹⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽²⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽³⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁴⁾
Ovinos y caprinos	7 °C	8 horas	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Bovinos		20 horas		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Porcinos		16 horas		$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

(¹) Temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga y, posteriormente, medida en la parte más gruesa de la canal, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor.

(²) Duración máxima autorizada desde el momento del sacrificio hasta alcanzar la temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga.

(³) La temperatura máxima del aire a la que se autoriza someter la carne desde el momento en que empieza la carga y durante la totalidad del transporte.

(⁴) Recuento de colonias aerobias de las canales en el matadero, expresado como media diaria máxima utilizando una ventana móvil de diez semanas, autorizado para las canales de la especie en cuestión y evaluado por el operador a satisfacción de la autoridad competente, con arreglo a los procedimientos de muestreo y de realización de pruebas establecidos en los puntos 2.1.1 y 2.1.2 del capítulo 2, y en el punto 3.2 del capítulo 3, del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

La duración máxima del transporte se puede extender a 30 horas si antes del inicio de este se alcanza una temperatura en el centro inferior a 15 °C.

— Para una duración máxima del transporte (**) de sesenta horas:

Especie	Temperatura en la superficie ⁽¹⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽²⁾	Temperatura en el centro ⁽³⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽⁴⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁵⁾
Ovinos y caprinos	4 °C	12 horas	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovinos		24 horas			

⁽¹⁾ Temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga y, posteriormente, medida en la parte más gruesa de la canal, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor.

⁽²⁾ Duración máxima autorizada desde el momento del sacrificio hasta alcanzar la temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga.

⁽³⁾ Temperatura máxima autorizada en el centro de la carne en el momento de la carga, y a partir de ese momento.

⁽⁴⁾ La temperatura máxima del aire a la que se autoriza someter la carne desde el momento en que empieza la carga y durante la totalidad del transporte.

⁽⁵⁾ Recuento de colonias aerobias de las canales en el matadero, expresado como media diaria máxima utilizando una ventana móvil de diez semanas, autorizado para las canales de la especie en cuestión y evaluado por el operador a satisfacción de la autoridad competente, con arreglo a los procedimientos de muestreo y de realización de pruebas establecidos en los puntos 2.1.1 y 2.1.2 del capítulo 2, y en el punto 3.2 del capítulo 3, del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005.

ix) los métodos de medición de la temperatura en la superficie deberán estar validados y se utilizará como referencia el método siguiente:

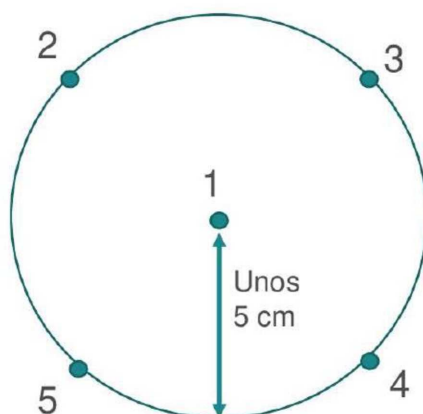
— se utilizará un termómetro calibrado de acuerdo con la última versión de la norma ISO 13485,

— el sensor se introducirá perpendicularmente en la parte más gruesa a una profundidad de entre 0,5 y 1 cm de la parte externa de:

a) la paleta, o

b) la pierna en bovinos, ovinos y caprinos o el jamón o la superficie interna del jamón en la parte superior media en el caso de los porcinos;

— se realizarán cinco mediciones de la temperatura como sigue:



— al menos una de las cinco medidas deberá estar por debajo de los requisitos de temperatura de la superficie establecidos en el inciso viii).

- (*) Duración máxima autorizada desde el comienzo de la carga de la carne en el vehículo hasta la finalización de la entrega final. La carga de la carne en el vehículo puede aplazarse más allá de la duración máxima autorizada para la refrigeración de la carne hasta alcanzar la temperatura en la superficie especificada. En ese caso, la duración máxima autorizada del transporte debe reducirse por el mismo período de tiempo por el que se aplazó la carga. La autoridad competente del Estado miembro de destino podrá limitar el número de puntos de entrega.
- (**) Duración máxima autorizada desde el comienzo de la carga de la carne en el vehículo hasta la finalización de la entrega final. La carga de la carne en el vehículo puede aplazarse más allá de la duración máxima autorizada para la refrigeración de la carne hasta alcanzar la temperatura en la superficie especificada. En ese caso, la duración máxima autorizada del transporte debe reducirse por el mismo período de tiempo por el que se aplazó la carga. La autoridad competente del Estado miembro de destino podrá limitar el número de puntos de entrega.»;

b) en la sección II, capítulo II, la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«Los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar que la construcción, la distribución y el equipamiento de los mataderos donde se sacrifican aves de corral o lagomorfos cumplan los requisitos establecidos en los puntos 1 a 7 siguientes. Los mataderos parciales móviles deberán operar en colaboración con instalaciones complementarias de sacrificio permanentes con objeto de constituir un matadero completo que cumpla los requisitos establecidos en los puntos 1 a 7 siguientes. Los mataderos parciales móviles podrán operar con varias instalaciones de sacrificio complementarias, de manera que se constituyan varios mataderos.»;

c) la sección III se modifica como sigue:

1) el punto 3 se modifica como sigue:

i) la letra h) se sustituye por el texto siguiente:

«h) los animales sacrificados y sangrados se transportarán al matadero o a un establecimiento de manipulación de caza, según proceda, en condiciones higiénicas satisfactorias y sin demora justificada. Si el transporte dura más de dos horas, los animales deberán refrigerarse; si las condiciones climáticas lo permiten, no será necesaria la refrigeración activa. La evisceración puede efectuarse sobre el terreno, bajo la supervisión del veterinario oficial»;

ii) 2) se suprime la letra i);

y

iii) 3) la letra j) se sustituye por el texto siguiente:

«j) el certificado sanitario establecido en el capítulo 3 del anexo IV del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, expedido y firmado por el veterinario oficial, en el que se deje constancia de los resultados satisfactorios de la inspección *ante mortem*, de la correcta ejecución del sacrificio y el sangrado, y de la fecha y hora del sacrificio, deberá acompañar al animal sacrificado al matadero o a un establecimiento de manipulación de caza, según corresponda, o enviarse por adelantado en cualquier formato.»;

- 2) el punto 3 bis se sustituye por el texto siguiente:
- «3 bis. No obstante lo dispuesto en el punto 3, letra j), la autoridad competente podrá autorizar que se deje constancia de la correcta ejecución del sacrificio y el sangrado y de la fecha y hora en que tuvo lugar el primero únicamente en la información sobre la cadena alimentaria de conformidad con la sección III del anexo II del presente Reglamento, siempre y cuando:
- a) la explotación no esté situada en una zona restringida, con arreglo a la definición del artículo 4, punto 41, del Reglamento (UE) 2016/429;
 - b) el operador de empresa alimentaria haya demostrado el nivel de competencia adecuado para sacrificar animales sin causarles ningún dolor, angustia o sufrimiento evitables de conformidad con el artículo 7, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009 y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 12 de ese mismo Reglamento.»;
- d) en la sección V, capítulo III, se añade el punto siguiente:
- «6. Los preparados de carne sometidos a maduración en seco deberán cumplir los requisitos establecidos en la sección I, capítulo VII, punto 2 bis, del presente anexo III.»;
- e) en la sección VIII, capítulo VII, se añade el punto siguiente:
- «4. Cuando los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca descongelados sin transformar o los productos de la pesca transformados deban estar a una temperatura inferior a la de fusión del hielo para permitir el uso de máquinas que obtengan lonchas o corten productos de la pesca, estos productos podrán mantenerse a la temperatura tecnológicamente necesaria durante un período de tiempo lo más breve posible y, en cualquier caso, no superior a 96 horas. No se permitirá el almacenamiento y el transporte a esa temperatura.
- Cuando los productos de la pesca congelados necesitan estar a una temperatura superior a -18 °C para permitir el uso de máquinas que obtengan lonchas o corten productos de la pesca, estos productos podrán mantenerse a la temperatura tecnológicamente necesaria durante un período de tiempo lo más breve posible y, en cualquier caso, no superior a 96 horas. No se permitirá el almacenamiento y el transporte a esa temperatura.»;
- f) la sección IX se modifica como sigue:
- i) en el capítulo I, parte I, el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. Sin embargo, podrán utilizarse, con la autorización de la autoridad competente, leche cruda o calostro procedentes de animales que no cumplan los requisitos del punto 2:

 - a) en el caso de las vacas, las búfalas, las ovejas o las cabras o las hembras de otras especies que no den positivo a las pruebas de la tuberculosis o la brucelosis ni presenten síntomas de estas enfermedades y, en el caso de las ovejas y las cabras, que hayan sido vacunadas contra la brucelosis en el marco de un programa autorizado de erradicación y que no presenten ningún síntoma de la enfermedad, tras haber sido sometidas a un tratamiento térmico hasta dar negativo, cuando proceda, a la prueba de la fosfatasa alcalina. Cuando la prueba de la fosfatasa alcalina no sea adecuada para demostrar la eficacia del tratamiento térmico aplicado, como las situaciones en las que la leche cruda se produce a partir de especies no bovinas o se separa en diferentes fracciones antes de ser sometida a tratamiento térmico, los explotadores de empresas alimentarias estarán autorizados a proporcionar a la autoridad competente las garantías necesarias y a mantener los registros correspondientes como parte de sus procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004;
 - b) en el caso de las ovejas o las cabras que no den positivo a las pruebas de brucelosis, o que hayan sido vacunadas contra la brucelosis en el marco de un programa autorizado de erradicación, y que no presenten síntomas de esta enfermedad, para la fabricación de queso con un período de maduración de al menos dos meses.»;
 - ii) en el capítulo II, parte II, el punto 1 letra a) se sustituye por el texto siguiente:

«a) La pasteurización se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye:

 - i) una temperatura elevada durante un breve período de tiempo: al menos 72 °C durante 15 segundos,
 - ii) una temperatura baja durante un largo período de tiempo: al menos 63 °C durante 30 minutos, o bien
 - iii) cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.

El tratamiento que se indica en i), ii) y iii) garantizará que los productos presentan, cuando proceda, una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa alcalina inmediatamente después de dicho tratamiento. Cuando la prueba de la fosfatasa alcalina no sea adecuada para demostrar la eficacia de la pasteurización, como las situaciones en las que los productos se producen a partir de especies no bovinas o se separan en diferentes fracciones antes de ser pasteurizados, los explotadores de empresas alimentarias estarán autorizados a proporcionar a la autoridad competente las garantías necesarias y a mantener los registros correspondientes como parte de sus procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004.»;

g) en la sección X, capítulo I, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

- «1. En las instalaciones del productor y hasta su venta al consumidor, los huevos deberán mantenerse limpios, secos, apartados de olores externos no intencionados, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa. La aplicación intencionada de un olor externo a los huevos no debe tener por objeto ocultar un olor preexistente.».