

NEXOPOSICIONES · CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO · OPCIÓN VETERINARIA
(A1.2012) · JUNTA DE ANDALUCÍA

PARTE ESPECÍFICA · TEMA 45

AE-45

Normativa de higiene de aplicación en la producción primaria. Normas básicas de higiene de los alimentos de origen animal destinados al consumo humano.

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 (arts. 1 a 9 y anexos I y II); y 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 (arts. 1 a 8 y anexos II y III)

Texto consolidado a 24/03/2021 (Reglamento (CE) n.º 852/2004) · 07/05/2026 (Reglamento (CE) Edición 1.0 · 24 de septiembre de n.º 853/2004) 2026

MUESTRA GRATUITA · NEXOPOSICIONES

Este documento es una **muestra gratuita** publicada por Nexoposiciones en nexoposiciones.es. Puede descargarse, imprimirse y compararse libremente en su integridad y sin modificaciones. El temario es obra original de **DFL**, con todos los derechos reservados; su autoría consta acreditada ante Safe Creative con la referencia PS2609084477241. No se autoriza su venta, su uso docente retribuido ni la supresión de las marcas de origen.

Este tema envejece. Te avisamos cuando pase.

Cuando se modifique una norma del programa te escribimos con el artículo afectado y el apartado de este tema donde estaba. Gratis, lo tengas comprado o no.

nexoposiciones.es/aviso-normativo

NORMA NUCLEAR	Dos reglamentos del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004. El Reglamento (CE) n.º 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en su versión consolidada a 24 de marzo de 2021 (CELEX:02004R0852-20210324); y el Reglamento (CE) n.º 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, en su versión consolidada a 7 de mayo de 2026 (CELEX:02004R0853-20260507). Como normas conexas, en lo que los dos reglamentos remiten a ellas: Reglamentos (CE) n.º 178/2002, 1/2005 y 2073/2005, Reglamento (UE) 2017/625 —que sustituye al 854/2004— y Reglamentos de Ejecución (UE) 2019/627 y 2020/2235.
ÁMBITO DEL TEMA	Del Reglamento (CE) n.º 852/2004, los artículos 1 a 9 (ámbito, definiciones, obligaciones del operador, APPCC, registro y autorización, guías de prácticas correctas) y sus anexos I (producción primaria) y II (requisitos higiénicos generales). Del Reglamento (CE) n.º 853/2004, los artículos 1 a 8 (ámbito, definiciones, obligaciones, autorización, marcado, importaciones, documentos y garantías especiales) y sus anexos II (requisitos relativos a varios productos) y III (requisitos específicos de sus dieciséis secciones, con el apéndice).
OBJETO	Qué reglas de higiene rigen en la granja, el barco, la caza y la recolección antes de que el alimento llegue a una industria, y qué requisitos añadidos soportan los alimentos de origen animal: quién responde de su seguridad, qué establecimientos necesitan autorización, cómo se identifican los productos, qué información acompaña a los animales al matadero y qué temperaturas, plazos, criterios y límites fija el anexo III para cada familia de productos.
ARTÍCULOS CLAVE	Del Reglamento (CE) n.º 852/2004: art. 1 (principios y exclusiones), art. 2 (definiciones), art. 4 (anexo I para la producción primaria, anexo II para las fases posteriores), art. 5 (APPCC, con la exención del apartado 3), art. 6 (registro y autorización tras visita in situ), arts. 7 a 9 (guías), anexo I, parte A (higiene y registros de la producción primaria) y anexo II. Del Reglamento (CE) n.º 853/2004: art. 1 (ámbito y venta al por menor), art. 3 (cumplir los anexos II y III), art. 4 (autorización), art. 5 (marcas), anexo II (marca de identificación e información sobre la cadena alimentaria) y anexo III (secciones I, II, IV, V, VII, VIII, IX y X sobre todo).
CONEXIÓN CON OTROS TEMAS	AE-43 (Reglamento (CE) n.º 178/2002, cuyas definiciones incorporan los dos reglamentos); AE-44 (artículos 1 a 6 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 como normativa básica y Registro General Sanitario); AE-46 (el APPCC desde la auditoría del autocontrol); AE-47 (leche cruda, con el Real Decreto 989/2022); AE-40 (controles oficiales, con el Reglamento (UE) 2017/625, conexo aquí); AE-52 (subproductos animales); AE-54 (protección de los animales en el sacrificio y el transporte, con el Reglamento (CE) n.º 1/2005, conexo aquí).
PESO EN EL EXAMEN	Alto en el test, incluida su parte práctica, y en el desarrollo escrito del tema. El test pregunta cifras (temperaturas, plazos, límites de biotoxinas, criterios de la leche), listas tasadas (principios del art. 1.1 y del APPCC, exclusiones, exenciones de autorización) y excepciones. La parte práctica del test usa el tema para resolver inspecciones en explotaciones, mataderos, industrias lácteas y centros de moluscos.
DIFICULTAD	Alta por volumen, media por concepto. La arquitectura es sencilla —una norma general y una específica que la complementa—, pero el anexo III acumula cientos de requisitos concretos. Conviene estudiarlo por preguntas transversales (temperaturas, plazos, autorizaciones) más que capítulo a capítulo.
TIEMPO ESTIMADO	Entre 22 y 26 horas: 6 para el articulado y los anexos del 852/2004, 4 para el articulado y el anexo II del 853/2004 y el resto para el anexo III, con repaso final de los cuadros de temperaturas y plazos de la sección 28.

1	Qué pide este tema y con qué normas se responde
2	El Reglamento (CE) n.º 852/2004: principios y ámbito de aplicación (art. 1)
3	Las definiciones del Reglamento (CE) n.º 852/2004 (art. 2)
4	Obligaciones generales y requisitos de higiene del operador (arts. 3 y 4)
5	El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (art. 5)
6	Controles oficiales, registro y autorización (art. 6)
7	Las guías de prácticas correctas (arts. 7, 8 y 9)
8	La higiene de la producción primaria: el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004
8.1	Ámbito de aplicación del anexo I: la producción primaria y sus operaciones conexas
8.2	Disposiciones en materia de higiene (anexo I, parte A, puntos 2 a 6)
8.3	Los registros de la producción primaria (anexo I, parte A, puntos 7 a 10)
8.4	Recomendaciones para las guías de prácticas correctas (anexo I, parte B)
9	Requisitos higiénicos generales para los demás operadores: el anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004
9.1	Locales (capítulos I, II y III)
9.2	Transporte (capítulo IV)
9.3	Equipo y redistribución de alimentos (capítulos V y V bis)
9.4	Desperdicios, agua y personal (capítulos VI, VII y VIII)
9.5	Disposiciones aplicables a los productos alimenticios (capítulo IX)
9.6	Envasado, embalaje y tratamiento térmico (capítulos X y XI)
9.7	Cultura de seguridad alimentaria y formación (capítulos XI bis y XII)
10	El Reglamento (CE) n.º 853/2004: objeto, ámbito y definiciones (arts. 1 y 2)
11	Obligaciones generales y autorización de establecimientos (arts. 3 y 4)
12	Marcado sanitario y de identificación; productos de terceros países (arts. 5 y 6)
13	Documentos y garantías especiales (arts. 7 y 8)
14	Requisitos relativos a varios productos de origen animal: el anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004
14.1	La marca de identificación (sección I)
14.2	Objetivos de los procedimientos de APPCC en los mataderos (sección II)
14.3	La información sobre la cadena alimentaria (sección III)
14.4	Requisitos aplicables a los alimentos congelados de origen animal (sección IV)
15	El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004: estructura y método de estudio
16	Sección I: carne de ungulados domésticos
16.1	Transporte de los animales vivos y requisitos de los mataderos (capítulos I y II)
16.2	Plantas de despiece e higiene del sacrificio (capítulos III y IV)
16.3	Despiece y deshuesado (capítulo V)
16.4	Sacrificio de urgencia fuera del matadero y sacrificio en la explotación (capítulos VI y VI bis)
16.5	Almacenamiento y transporte de la carne (capítulo VII)
17	Sección II: carne de aves de corral y lagomorfos
17.1	Transporte, mataderos y plantas de despiece (capítulos I a III)
17.2	Higiene del sacrificio y del despiece (capítulos IV y V)
17.3	Sacrificio en la explotación y agentes de retención de agua (capítulos VI y VII)
18	Sección III: carne de caza de cría
19	Sección IV: carne de caza silvestre

19.1	Formación de los cazadores (capítulo I)
19.2	Caza mayor y caza menor silvestre (capítulos II y III)
20	Sección V: carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)
20.1	Establecimientos y materias primas (capítulos I y II)
20.2	Higiene durante y después de la producción, y etiquetado (capítulos III y IV)
21	Sección VI: productos cárnicos
22	Sección VII: moluscos bivalvos vivos
22.1	Puesta en el mercado y documento de registro (capítulo I)
22.2	Producción y recolección: zonas A, B y C, recolección y reinstalación (capítulo II)
22.3	Centros de depuración y de expedición (capítulos III y IV)
22.4	Normas sanitarias: biotoxinas marinas (capítulo V)
22.5	Envasado, marcado, otros requisitos, pectínidos y modelo de documento (capítulos VI a X)
23	Sección VIII: productos de la pesca
23.1	Buques de pesca (capítulo I)
23.2	Desembarque (capítulo II)
23.3	Establecimientos que manipulan productos de la pesca; parásitos (capítulo III)
23.4	Productos transformados y normas sanitarias (capítulos IV y V)
23.5	Envasado, almacenamiento y transporte (capítulos VI, VII y VIII)
24	Sección IX: leche cruda, calostro, productos lácteos y productos a base de calostro
24.1	Requisitos sanitarios de los animales (capítulo I, parte I)
24.2	Higiene de las explotaciones productoras (capítulo I, parte II)
24.3	Criterios relativos a la leche cruda y al calostro (capítulo I, parte III)
24.4	Productos lácteos: temperaturas, tratamiento térmico y criterios (capítulo II)
24.5	Envasado, etiquetado y marcado de identificación (capítulos III, IV y V)
25	Sección X: huevos y ovoproductos
26	Secciones XI, XII y XIII: ancas de rana y caracoles, grasas fundidas y chicharrones, estómagos, vejigas e intestinos tratados
27	Secciones XIV, XV y XVI: gelatina, colágeno y productos muy refinados
28	Recapitulación: temperaturas y plazos del anexo III
29	Las normas a las que remiten los dos reglamentos
29.1	Reglamento (CE) n.º 178/2002: alimento seguro y trazabilidad
29.2	Del Reglamento (CE) n.º 854/2004 al Reglamento (UE) 2017/625
29.3	Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627: animales vivos y carne no apta
29.4	Reglamento (CE) n.º 1/2005: aptitud para el transporte
29.5	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235: los certificados oficiales
29.6	Reglamento (CE) n.º 2073/2005: criterios microbiológicos y muestreo de canales

La numeración de este índice es la que debe reproducirse como estructura en el desarrollo escrito. Memorizar el índice equivale a memorizar el esqueleto del tema.

Mapa del tema

1 · QUÉ PIDE EL TEMA

Dos rótulos, dos reglamentos del 29 de abril de 2004

- PRODUCCIÓN PRIMARIA: Reglamento (CE) n.º 852/2004, art. 4.1, art. 5.3 y ANEXO I
- ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL: Reglamento (CE) n.º 853/2004, arts. 1 a 8 y ANEXOS II y III
- El 853 COMPLEMENTA al 852 (art. 1.1 del 853): lo general más lo específico

2 · 852/2004: PRINCIPIOS Y ÁMBITO (ARTS. 1 Y 2)

El operador es el PRINCIPAL responsable desde la PRODUCCIÓN PRIMARIA

- Art. 1.1: SIETE principios, letras a) a g)
- Art. 1.2: CUATRO exclusiones; la c) (suministro directo de pequeñas cantidades) se regula por NORMAS NACIONALES (art. 1.3)
- Art. 2.1: QUINCE definiciones; congelar o picar NO es transformar
- Art. 2.3: «adecuado», «suficiente»... para alcanzar los OBJETIVOS del Reglamento

3 · 852/2004: OBLIGACIONES (ARTS. 3 A 6)

Anexo I para el primario, anexo II para el resto, y el 853 para ambos

- Art. 4.3: CINCO medidas específicas (criterios, objetivos, temperatura, cadena de frío, muestreo)
- Art. 5: APPCC con SIETE principios; NO obligatorio en la PRODUCCIÓN PRIMARIA (art. 5.3)
- Art. 6: REGISTRO de todos los establecimientos; AUTORIZACIÓN tras al menos una VISITA IN SITU cuando la exijan la ley nacional, el 853 o la Comisión

4 · 852/2004: GUÍAS (ARTS. 7 A 9)

Voluntarias para el operador

- Nacionales: las elabora la INDUSTRIA; las estudian los Estados; REGISTRO de la Comisión
- Comunitarias: consulta previa al COMITÉ; publicación en la SERIE C del DOUE
- Ambas tienen en cuenta el CODEX y, para el primario, la PARTE B del anexo I

5 · ANEXO I DEL 852: PRODUCCIÓN PRIMARIA

Higiene sin APPCC y con REGISTROS

- Operaciones CONEXAS: sin alterar sustancialmente la naturaleza del producto
- Punto 4: DIEZ medidas para el ganadero; la h), COMUNICAR SOSPECHAS de enfermedades transmisibles
- Punto 8: registros de PIENSOS, MEDICAMENTOS, ENFERMEDADES, ANÁLISIS e INFORMES DE CONTROLES
- Parte B: RECOMENDACIONES para las guías, no obligaciones

6 · ANEXO II DEL 852: REQUISITOS GENERALES

Doce capítulos más V bis y XI bis

- Locales (I-III), TRANSPORTE (IV), EQUIPO (V), DONACIÓN (V bis)
- Desperdicios (VI), AGUA potable, limpia o de mar limpia (VII), PERSONAL (VIII)
- Alimentos y CADENA DE FRÍO (IX), envasado (X), TRATAMIENTO TÉRMICO en recipientes herméticos (XI)
- CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (XI bis) y FORMACIÓN (XII)

7 · 853/2004: ARTICULADO*Autorización, marcas e importaciones*

- Art. 1.3: CINCO exclusiones (añade AVES Y LAGOMORFOS de la explotación y CAZA SILVESTRE)
- Art. 1.5: NO se aplica a la venta al por menor, salvo que suministre a otro establecimiento
- Art. 3: cumplir los ANEXOS II y III; descontaminación de superficie sólo con AGUA POTABLE o sustancia AUTORIZADA
- Art. 4.2: AUTORIZACIÓN salvo primario, transporte, almacenamiento SIN temperatura controlada y minorista no sujeto
- Art. 5: MARCA SANITARIA o de IDENTIFICACIÓN; art. 8: SALMONELA en Suecia y Finlandia

8 · ANEXO II DEL 853*Lo común a varios productos*

- Marca de identificación OVAL con UE/ES y número de AUTORIZACIÓN, antes de salir del establecimiento
- APPCC del matadero: SEIS garantías sobre cada animal
- Información sobre la cadena alimentaria: 24 HORAS antes; sin ella, NO se sacrifica sin permiso del veterinario oficial
- Congelados: FECHA DE PRODUCCIÓN y DE CONGELACIÓN

9 · ANEXO III: CARNES (SECCIONES I A VI)*7 °C, 3 °C, 4 °C y 2 °C*

- Ungulados: 82 °C herramientas, 7 °C carne, 3 °C despojos, 12 °C sala de despiece
- Urgencia y explotación: 2 HORAS, veterinario oficial, certificado; cupo 3-3-6-9
- Aves y lagomorfos: 4 °C; inmersión, limpieza diaria; evisceración diferida 15 días
- Caza silvestre: PERSONA CON FORMACIÓN; mayor 7 °C, menor 4 °C; triquinosis, cabeza y diafragma
- Carne picada: 3/6/15 días; 2 °C picada, 4 °C preparados; CSM tres meses congelada

10 · ANEXO III: PESCA Y MOLUSCOS (SECCIONES VII Y VIII)*Zonas, depuración, parásitos*

- Zonas A (directo), B (depuración o reinstalación), C (reinstalación prolongada)
- Documento de registro: 12 MESES; reinstalación: 2 MESES; etiqueta: 60 DÍAS
- Biotoxinas: PSP 800 µg, ASP 20 mg, AO 160 µg, YTX 3,75 mg, AZA 160 µg por kg
- Pesca: fusión del hielo; -18 °C; parásitos -20 °C 24 h o -35 °C 15 h; Tetraodontidae prohibidos

11 · ANEXO III: LECHE Y HUEVOS (SECCIONES IX Y X)*Sanidad del rebaño, frío y criterios*

- Leche: 8 °C recogida diaria, 6 °C no diaria, 10 °C a la llegada; 6 °C en la industria
- Vaca: ≤ 100 000 gérmenes y ≤ 400 000 células; otras especies ≤ 1 500 000
- Pasteurización 72 °C 15 s o 63 °C 30 min; UHT ≥ 135 °C
- Huevos: 28 DÍAS; huevo líquido 4 °C y 48 HORAS

12 · ANEXO III: OTROS PRODUCTOS (SECCIONES XI A XVI)*Materias primas aptas y límites*

- Caracoles: HEPATOPÁNCREAS; grasas: SIN DISOLVENTES; tripas: 3 °C
- Gelatina y colágeno: prohibidas las pieles CURTIDAS; límites de metales; etiqueta propia
- Productos muy refinados: condroitina, hialurónico, quitosano, glucosamina, cuajo, ictiocola...

13 · NORMAS CONEXAS

Lo que el 852 y el 853 toman de otras normas

- 178/2002: alimento SEGURO (art. 14) y TRAZABILIDAD (art. 18)
- 854/2004 DEROGADO desde el 14/12/2019: se lee 2017/625 (arts. 17, 18, 126, 127, 148)
- Autorización CONDICIONAL: nuevo control en 3 MESES; máximo 6 MESES (12 en buques)
- 2019/627: desplazamiento a otro matadero (art. 43) y CARNE NO APTA (art. 45)
- 1/2005: animales NO APTOS para el transporte; 2020/2235: CERTIFICADOS
- 2073/2005: colonias aerobias 3,5 log (bovino, ovino, caprino, equino) y 4,0 log (porcino); CINCO canales por sesión

Repaso recomendado: reconstruir este esquema de memoria en papel en blanco antes de cada relectura. La reconstrucción activa retiene más que la relectura.

Muestra gratuita
NEXOPOSICIONES

Reglamentos (CE) n.º 852/2004 y 853/2004: higiene de la producción primaria y de los alimentos de origen animal

Dos niveles de lectura. Cada epígrafe lleva un indicador de prioridad. **NUCLEAR** es lo que debe dominarse en cualquier caso. **COMPLEMENTARIO** añade precisión y suele decidir preguntas de test. **AMPLIACIÓN** aporta contexto y puede posponerse. En un repaso con poco tiempo, recorrer solo los epígrafes nucleares cubre el núcleo del tema.

1. Qué pide este tema y con qué normas se responde AMPLIACIÓN

El enunciado tiene dos rótulos que conviene separar desde el principio. El primero, «Normativa de higiene de aplicación en la producción primaria», pregunta qué reglas de higiene rigen en la granja, en el barco de pesca, en la recolección y en la caza, es decir, antes de que el alimento entre en una industria. El segundo, «Normas básicas de higiene de los alimentos de origen animal destinados al consumo humano», pregunta qué requisitos añadidos soportan la carne, el pescado, la leche, los huevos y los demás productos animales por el hecho de serlo. Ninguno de los dos rótulos cita una norma, pero el temario ancla ambos a dos reglamentos aprobados el mismo día, el 29 de abril de 2004, cuya aplicación quedó ligada entre sí: el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 lo hizo aplicable dieciocho meses después de la entrada en vigor, entre otros actos, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, y no antes del 1 de enero de 2006.

La primera norma es el 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, en su versión consolidada a 24 de marzo de 2021; de él entran en el tema los artículos 1 a 9 y sus anexos I (producción primaria) y II (requisitos higiénicos generales). La segunda es 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, en su versión consolidada a 7 de mayo de 2026; de él entran los artículos 1 a 8 y sus anexos II (requisitos relativos a varios productos) y III (requisitos específicos, en dieciséis secciones).

QUÉ RÓTULO DEL ENUNCIADO RESPONDE CADA NORMA ANCLADA

RÓTULO DEL ENUNCIADO	NORMA Y PRECEPTOS	QUÉ RESUELVEN
Normativa de higiene de aplicación en la producción primaria	Reglamento (CE) n.º 852/2004: art. 4.1 y anexo I; art. 5.3	Las normas generales de higiene de la granja, la pesca, la caza y la recolección, sus registros y la exención del APPCC
Normativa de higiene de aplicación en la producción primaria (fases posteriores y guías)	Reglamento (CE) n.º 852/2004: arts. 1 a 9 y anexo II	Principios, definiciones, obligaciones del operador, APPCC, registro y autorización, guías de prácticas correctas y requisitos de locales, equipos, agua, personal y alimentos
Normas básicas de higiene de los alimentos de origen animal	Reglamento (CE) n.º 853/2004: arts. 1 a 8	Ámbito, autorización de establecimientos, marcado sanitario y de identificación, importaciones, documentos y garantías especiales
Normas básicas de higiene de los alimentos de origen animal (requisitos por producto)	Reglamento (CE) n.º 853/2004: anexos II y III	Marca de identificación, información sobre la cadena alimentaria, alimentos congelados y los requisitos de las dieciséis familias de productos

La relación entre las dos normas la fija el propio artículo 1, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004: establece normas específicas destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los alimentos de origen animal, y sus disposiciones «complementan» las del Reglamento (CE) n.º 852/2004. El 852 es la norma general, que obliga a todo operador sea cual sea el alimento; el 853 añade, sólo para los productos de origen animal, exigencias que el general no contiene. Por eso los artículos 4.1 y 4.2 del 852 obligan a cumplir sus propios anexos «y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) n.º 853/2004».

Qué queda fuera, y dónde se estudia. Los artículos 1 a 6, 10 y 11 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 son también materia del tema AE-44, que los estudia como normativa básica junto al Registro General Sanitario; aquí se desarrollan de nuevo porque el ámbito de AE-45 los incluye, y se añaden los artículos 7 a 9 y los dos anexos. El sistema APPCC se estudia desde la auditoría del autocontrol en el tema AE-46, y la leche cruda, con el Real Decreto 989/2022, en el tema AE-47. El anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004, que contiene sus definiciones, no forma parte del ámbito anclado a este tema: cuando el texto lo menciona, es porque el artículo 2 remite a él.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Si el tribunal pregunta por la «normativa de higiene de la producción primaria», la respuesta completa tiene tres piezas del Reglamento (CE) n.º 852/2004: el artículo 4.1 (el productor primario cumple la parte A del anexo I y los requisitos del 853/2004), el artículo 5.3 (no está obligado al APPCC) y el anexo I (qué operaciones son conexas, qué medidas de higiene adopta y qué registros lleva). La cuarta pieza, las guías de prácticas correctas, sale de los artículos 7 a 9 y de la parte B del anexo I.

2. El Reglamento (CE) n.º 852/2004: principios y ámbito de aplicación (art. 1)

NUCLEAR

El Reglamento (CE) n.º 852/2004 sustituyó a la Directiva 93/43/CEE, que su artículo 17 deroga con efecto desde su fecha de aplicación, y reúne en un texto obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro las obligaciones de higiene de cualquier operador de empresa alimentaria, desde la granja hasta la venta. Su artículo 1 enuncia los principios que ordenan todo lo demás.

El artículo 1, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 852/2004 dispone que el Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta siete principios, que se reproducen íntegros. El primero ordena toda la arquitectura del paquete de higiene: el operador, y no la Administración, es el principal responsable de la seguridad alimentaria. El segundo explica por qué este tema existe: la seguridad ha de garantizarse a lo largo de la cadena «empezando en la producción primaria».

ARTÍCULO 1, APARTADO 1: LOS SIETE PRINCIPIOS QUE EL REGLAMENTO TIENE PARTICULARMENTE EN CUENTA

- a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;
- b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria;
- c) la importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío;
- d) la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;
- e) las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a

aplicar los principios de APPCC;

f) la necesidad de establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos;

g) la necesidad de garantizar que los alimentos importados tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente.

El presente Reglamento se aplicará a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y a las exportaciones, sin perjuicio de otros requisitos más específicos en materia de higiene alimentaria.

Art. 1.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El último párrafo del artículo 1.1 fija la amplitud del Reglamento: todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución, y también las exportaciones. La cláusula «sin perjuicio de otros requisitos más específicos» es la que permite que el Reglamento (CE) n.º 853/2004 añada exigencias para los productos de origen animal sin desplazar las generales.

El artículo 1, apartado 2, excluye cuatro situaciones. Las dos primeras son el ámbito doméstico privado (producción primaria para uso doméstico y preparación o almacenamiento domésticos para consumo privado). La tercera es el suministro directo por el productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que abastecen al consumidor final. La cuarta, los centros de recogida y tenerías que sólo son empresa alimentaria porque manipulan materias primas para gelatina o colágeno.

ARTÍCULO 1, APARTADO 2: «EL PRESENTE REGLAMENTO NO SE APLICARÁ A:»

- a) la producción primaria para uso doméstico privado;
- b) a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado;
- c) el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final.
- d) los centros de recogida y tenerías que entran dentro de la definición de empresa del sector alimentario únicamente porque manipulan materias primas para la producción de gelatina o colágeno.

La exclusión de la letra c) no deja esa actividad sin regular. El artículo 1, apartado 3, obliga a los Estados miembros a establecer, con arreglo a su Derecho nacional, normas que regulen el suministro directo de pequeñas cantidades, y esas normas nacionales deberán garantizar la realización de los objetivos del Reglamento.

Los Estados miembros establecerán, con arreglo a su Derecho nacional, normas que regulen las actividades a que hace referencia la letra c) del apartado 2. Estas normas nacionales deberán garantizar la realización de los objetivos del presente Reglamento.

Art. 1.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Tres palabras del artículo 1.1 deciden preguntas: «principal» responsable (no único), «empezando en la producción primaria» (no en la transformación) y alimentos importados «como mínimo» con el mismo nivel higiénico «o» uno equivalente. Y en el artículo 1.2 c) han de concurrir todas las notas a la vez: suministro directo, por el productor, de pequeñas cantidades, de productos primarios. Si el producto está transformado, la exclusión no opera.

3. Las definiciones del Reglamento (CE) n.º 852/2004 (art. 2) NUCLEAR

Una norma que se aplica igual en veintisiete Estados necesita un vocabulario propio: si «establecimiento» o «transformación» significaran cosas distintas en cada país, la regla común dejaría de serlo. El artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 fija quince definiciones en su apartado 1, incorpora por remisión las del Reglamento (CE) n.º 178/2002 en su apartado 2 y, en el apartado 3, da una regla de interpretación para los anexos.

ARTÍCULO 2, APARTADO 1: «A EFECTOS DEL PRESENTE REGLAMENTO SE ENTENDERÁ POR:»

- a) «higiene alimentaria»: denominada en lo sucesivo «higiene»: las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto;
- b) «productos primarios»: los productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca;
- c) «establecimiento»: cualquier unidad de una empresa del sector alimentario;
- d) «autoridad competente»: la autoridad central de un Estado miembro facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento o cualquier otra autoridad en la que la autoridad central haya delegado dicha competencia; en su caso igualmente la autoridad correspondiente de un país tercero;
- e) «equivalente»: respecto a sistemas diferentes, capaz de alcanzar los mismos objetivos;
- f) «contaminación»: la introducción o presencia de un peligro;
- g) «agua potable»: el agua que cumple los requisitos mínimos establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano;
- h) «agua de mar limpia»: el agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios;
- i) «agua limpia»: el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar;
- j) «envasado y envase»: la introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente;
- k) «embalaje»: la colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente;
- l) «recipiente herméticamente cerrado»: el recipiente diseñado para que sea seguro ante la presencia de peligros.

- m) «transformación»: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos;
- n) «productos sin transformar»: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado;
- o) «productos transformados»: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas;

Las definiciones del artículo 2.1 que más rinden en este tema son tres. La de «productos primarios» (letra b) incluye expresamente los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca, y por eso el anexo I habla a la vez del ganadero, del pescador, del cazador y del agricultor. La de «transformación» (letra m) exige una acción que altere sustancialmente el producto inicial —tratamiento térmico, ahumado, curado, maduración, secado, marinado, extracción, extrusión—, mientras que la de «productos sin transformar» (letra n) deja dentro de esa categoría el producto dividido, deshuesado, picado, refrigerado, congelado o descongelado. Y las tres aguas —potable, de mar limpia y limpia— se usan después en el capítulo VII del anexo II para decir cuál puede emplearse en cada operación.

El artículo 2, apartado 2, declara igualmente de aplicación las definiciones del Reglamento (CE) n.º 178/2002, de modo que términos como «empresa alimentaria», «operador de empresa alimentaria», «producción primaria» o «comercialización» se toman de esa norma, que se estudia en el tema AE-43. El apartado 3 dispone que, en los anexos, las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente» se entenderán como tales para alcanzar los objetivos del Reglamento: no son cláusulas de libre apreciación, sino de adecuación al fin.

En los anexos, las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente» se entenderán respectivamente como cuando sea necesario, en su caso, adecuado y suficiente para alcanzar los objetivos del presente Reglamento.

Art. 2.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Pregunta clásica: ¿es transformar congelar un producto, o picarlo? No: la letra n) del artículo 2.1 incluye lo congelado, lo ultracongelado, lo descongelado y lo picado entre los productos sin transformar. Sí lo son el ahumado, el curado, la maduración, el secado y el marinado de la letra m). Otra confusión frecuente: «envasado» supone contacto directo con el alimento (letra j); «embalaje» es el segundo recipiente (letra k).

4. Obligaciones generales y requisitos de higiene del operador (arts. 3 y 4)

NUCLEAR

El capítulo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 traduce el principio de responsabilidad del operador en obligaciones concretas. El artículo 3 las enuncia en una sola frase y el artículo 4 dice qué normas de higiene debe cumplir cada operador según la fase de la cadena en la que trabaje.

Los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.

Art. 3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El artículo 4 distingue dos grupos de operadores. Los del apartado 1 desempeñan su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas enumeradas en el anexo I, y cumplen las normas generales de la parte A del anexo I y los requisitos específicos del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Los del apartado 2 actúan en cualquier fase de producción, transformación y distribución posterior, y cumplen las normas generales del anexo II y, también, los requisitos específicos del 853/2004. La línea divisoria entre ambos grupos es, por tanto, la que separa el anexo I del anexo II.

QUÉ ANEXO RIGE CADA FASE (ART. 4, APARTADOS 1 Y 2)

FASE DE LA CADENA	NORMAS GENERALES DE HIGIENE	REQUISITOS ESPECÍFICOS
Producción primaria y operaciones conexas enumeradas en el anexo I	Parte A del anexo I (art. 4.1)	Reglamento (CE) n.º 853/2004
Fases de producción, transformación y distribución posteriores	Anexo II (art. 4.2)	Reglamento (CE) n.º 853/2004

El artículo 4, apartado 3, añade cinco medidas de higiene específicas que los operadores adoptarán «en la medida en que proceda». Son las que después concretan, para cada producto, los criterios microbiológicos y las temperaturas del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

ARTÍCULO 4, APARTADO 3: MEDIDAS DE HIGIENE ESPECÍFICAS

- a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;
- b) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento;
- c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;
- d) mantenimiento de la cadena del frío;
- e) muestreo y análisis.

El artículo 4, apartado 4, atribuye a la Comisión el establecimiento de los criterios, requisitos y objetivos del apartado 3, así como de los métodos de toma de muestras y análisis conexos, mediante el procedimiento de reglamentación con control del artículo 14, apartado 3. El apartado 5 ordena los métodos de muestreo y análisis cuando ni este Reglamento, ni el 853/2004, ni sus medidas de ejecución los especifican: primero, métodos adecuados de otras legislaciones comunitarias o nacionales; a falta de éstos, métodos que ofrezcan resultados equivalentes a los del método de referencia, siempre que estén validados científicamente con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente. El apartado 6 permite a los operadores utilizar las guías de los artículos 7, 8 y 9 como ayuda en el cumplimiento de sus obligaciones.

Los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar las guías que citan los artículos 7, 8 y 9 como ayuda en el cumplimiento de sus obligaciones con arreglo al presente Reglamento.

Art. 4.6 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

En el artículo 4.5 hay un orden de preferencia que se pregunta: métodos del propio 852/2004, del 853/2004 o de sus medidas de ejecución; si no los hay, métodos adecuados de otras legislaciones comunitarias o nacionales; y sólo a falta de éstos, métodos equivalentes al de referencia validados científicamente. Y ojo al artículo 4.1: el productor primario también está sujeto a los requisitos específicos del 853/2004, no sólo al anexo I.

5. El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (art. 5)

NUCLEAR

Un control limitado al producto terminado llega tarde; el APPCC obliga al operador a anticiparse, identificando qué puede salir mal en su proceso y dónde tiene que vigilar para evitarlo. El artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 convierte ese método en obligación jurídica: los operadores deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC (apartado 1).

ARTÍCULO 5, APARTADO 2: «LOS PRINCIPIOS APPCC SON LOS SIGUIENTES:»

- a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
- b) detectar los puntos críticos de control en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
- c) establecer, en los puntos críticos de control, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
- d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos críticos de control;
- e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto crítico de control no está controlado;
- f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces, y
- g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento y introducirán en él los cambios necesarios.

Art. 5.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El artículo 5, apartado 3, es el precepto decisivo para la primera mitad del enunciado: la obligación del apartado 1 se aplica únicamente a los operadores que intervengan en etapas posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I. El ganadero, el pescador y el cazador no están obligados a implantar un APPCC; su higiene se rige por la parte A del anexo I y por los registros de sus puntos 7 a 10.

El apartado 1 se aplicará únicamente a los operadores de empresa alimentaria que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I.

Art. 5.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El artículo 5, apartado 4, impone tres deberes documentales: aportar a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que se cumple el apartado 1 teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa; mantener permanentemente actualizados los documentos que describan los procedimientos; y conservar los demás documentos y registros durante un período adecuado.

ARTÍCULO 5, APARTADO 4: «LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA:»

- a) aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria;
- b) garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente;
- c) conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado.

El artículo 5, apartado 5, permite aprobar normas de desarrollo por el procedimiento del apartado 2 del artículo 14. Esas normas podrán facilitar la aplicación del artículo a determinados operadores, en particular estableciendo el uso de los procedimientos que fijen las guías para la aplicación de los principios del APPCC, y podrán especificar el período durante el cual deben conservarse los documentos y registros de la letra c) del apartado 4. Es la base de la flexibilidad del APPCC para pequeñas empresas, que el tema AE-46 desarrolla.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Tres preguntas seguras del artículo 5: el número de principios (siete, letras a) a g)); quién no está obligado al APPCC (la producción primaria y las operaciones asociadas del anexo I, por el apartado 3); y qué ocurre si cambia el producto o el proceso (el operador revisa el procedimiento). No confunda la vigilancia de los puntos críticos (letra d) con la verificación de que las medidas a) a e) son eficaces (letra f).

6. Controles oficiales, registro y autorización (art. 6) NUCLEAR

La responsabilidad del operador no excluye el control público: lo presupone. El artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 establece en su apartado 1 un deber general de colaboración con las autoridades competentes, conforme a la legislación comunitaria aplicable o, si no existiera, al Derecho nacional, y en los apartados 2 y 3 los dos mecanismos que permiten a la Administración saber qué establecimientos existen: el registro y la autorización.

Por el artículo 6, apartado 2, los operadores notificarán a la autoridad competente apropiada todos los establecimientos bajo su control en los que se realice cualquier operación de producción, transformación y distribución, de la forma que esa autoridad requiera, con el fin de proceder a su registro, y la mantendrán continuamente informada, notificando cualquier cambio significativo de actividad y todo cierre. Esta obligación alcanza también a la producción primaria: el anexo I no exime del registro.

El artículo 6, apartado 3, exige además la autorización, tras al menos una visita in situ, cuando la imponga la legislación nacional del Estado miembro, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 o una decisión de la Comisión. El último párrafo obliga a los Estados que exijan autorización por la vía nacional de la letra a) a informar a la Comisión y a los demás Estados miembros de sus normas.

ARTÍCULO 6, APARTADO 3: LA AUTORIZACIÓN ES NECESARIA CON ARREGLO A

- a) la legislación nacional del Estado miembro en el que esté situado el establecimiento;
- b) el Reglamento (CE) n.º 853/2004, o bien
- c) una decisión adoptada por la Comisión. Esta medida, destinada a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, se adoptará con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 14, apartado 3.

REGISTRO Y AUTORIZACIÓN EN EL ARTÍCULO 6 DEL REGLAMENTO (CE) N.º 852/2004

ASPECTO	REGISTRO (ART. 6.2)	AUTORIZACIÓN (ART. 6.3)
A qué establecimientos alcanza	A todos los que estén bajo control del operador y realicen cualquier operación de producción, transformación y distribución	Sólo a los que la exijan la legislación nacional, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 o una decisión de la Comisión
Qué hace el operador	Notifica y mantiene la información actualizada, incluidos cambios significativos y cierres	Vela por que el establecimiento haya sido autorizado antes de operar
Qué hace la autoridad	Registra	Autoriza tras al menos una visita in situ

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Registro y autorización no son alternativos sino acumulativos: el establecimiento que necesita autorización también ha sido notificado. La visita in situ es requisito de la autorización del apartado 3, no del registro del apartado 2. Y la remisión del artículo 6.3 b) al 853/2004 se concreta en el artículo 4.2 de ese Reglamento, que se estudia en la sección 11.

7. Las guías de prácticas correctas (arts. 7, 8 y 9) NUCLEAR

Las guías de prácticas correctas son el instrumento con el que el Reglamento (CE) n.º 852/2004 hace practicable su propia generalidad: traducen «adecuado» y «suficiente» a lo que un sector concreto tiene que hacer. Ya el artículo 1.1 e) las califica de instrumento valioso para ayudar a los operadores a cumplir las normas de higiene y a aplicar los principios del APPCC. El capítulo III, artículos 7 a 9, regula quién las elabora, cómo se validan y cómo se difunden, y su enlace con este tema es directo: tanto el artículo 8 como el artículo 9 ordenan tener en cuenta las recomendaciones de la parte B del anexo I cuando las guías se refieran a la producción primaria.

Los Estados miembros fomentarán la elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC de conformidad con el artículo 8. Se elaborarán guías comunitarias con arreglo al artículo 9. Se alentará la difusión y el uso de guías tanto nacionales como comunitarias. No obstante, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar estas guías con carácter voluntario.

Art. 7 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El artículo 7 contiene tres ideas: los Estados miembros fomentan las guías nacionales de prácticas correctas de higiene y de aplicación del APPCC conforme al artículo 8; las guías comunitarias se elaboran con arreglo al artículo 9; y se alienta la difusión y el uso de unas y otras, pero su utilización por los operadores es voluntaria. La voluntariedad es la clave de las preguntas sobre guías: el operador puede seguir otra vía siempre que cumpla el Reglamento.

El artículo 8 regula las guías nacionales. Cuando se elaboren, serán elaboradas y difundidas por la industria alimentaria con las tres condiciones del apartado 1; podrán elaborarse bajo los auspicios de un organismo nacional de normalización del anexo II de la Directiva 98/34/CE (apartado 2); los Estados miembros las estudian para garantizar las tres exigencias del apartado 3; las que las cumplan se remiten a la Comisión, que crea y mantiene un sistema de registro de dichas guías y lo pone a disposición de los Estados miembros (apartado 4); y las guías elaboradas conforme a la Directiva 93/43/CE siguen siendo aplicables siempre que sean compatibles con los objetivos del Reglamento (apartado 5).

ARTÍCULO 8, APARTADO 1: LAS GUÍAS NACIONALES SERÁN ELABORADAS Y DIFUNDIDAS POR LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- a) en consulta con los representantes de otras partes cuyos intereses puedan verse afectados de manera sustancial, como por ejemplo las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores;
- b) teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del Codex Alimentarius; y
- c) teniendo en cuenta las recomendaciones que figuran en la parte B del anexo I, cuando se refieran a la producción primaria y a las operaciones conexas enumeradas en el anexo I.

ARTÍCULO 8, APARTADO 3: LOS ESTADOS MIEMBROS ESTUDIARÁN LAS GUÍAS NACIONALES PARA GARANTIZAR QUE

- a) han sido elaboradas de conformidad con el apartado 1;
- b) la aplicación de su contenido sea viable para los sectores a los que se refieren, y
- c) sean idóneas para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.

Los Estados miembros remitirán a la Comisión las guías nacionales que cumplan los requisitos del apartado 3. La Comisión creará y mantendrá un sistema de registro de dichas guías y lo pondrá a la disposición de los Estados miembros.

Art. 8.4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El artículo 9 regula las guías comunitarias con un procedimiento distinto. Antes de elaborarlas, la Comisión consulta al Comité del artículo 14 para estudiar su conveniencia, alcance y contenido (apartado 1). Si se confeccionan, la Comisión vela por que se elaboren y difundan con las cuatro condiciones del apartado 2. El Comité evalúa los proyectos conforme al apartado 3; la Comisión le invita a revisarlas periódicamente, en cooperación con las instancias del apartado 2, para que sigan siendo aplicables y tengan en cuenta los avances científicos y tecnológicos (apartado 4); y sus títulos y referencias se publican en la serie C del Diario Oficial de la Unión Europea (apartado 5).

ARTÍCULO 9, APARTADO 2: LA COMISIÓN VELARÁ POR QUE LAS GUÍAS COMUNITARIAS SEAN ELABORADAS Y DIFUNDIDAS

- a) por, o en consulta con, representantes de los distintos sectores empresariales europeos de la industria alimentaria, incluidas las PYME, y demás partes interesadas, como las asociaciones de consumidores;
- b) en colaboración con las partes interesadas que puedan verse afectadas de manera sustancial, incluidas las autoridades competentes;
- c) teniendo en cuenta los códigos de prácticas del Codex Alimentarius, y
- d) teniendo en cuenta las recomendaciones que figuran en la parte B del anexo I, cuando se refieran a la producción primaria y a las operaciones conexas enumeradas en el anexo I.

ARTÍCULO 9, APARTADO 3: EL COMITÉ EVALUARÁ LOS PROYECTOS DE GUÍAS COMUNITARIAS PARA GARANTIZAR QUE

- a) han sido elaboradas de conformidad con el apartado 2;
- b) la aplicación de su contenido es viable en toda la Comunidad para los sectores a que se refieren, y
- c) sean idóneas para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.

Los títulos y referencias a las guías comunitarias preparadas de acuerdo con el presente artículo se publicarán en la serie C del

Art. 9.5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

GUÍAS NACIONALES Y GUÍAS COMUNITARIAS

ASPECTO	GUÍAS NACIONALES (ART. 8)	GUÍAS COMUNITARIAS (ART. 9)
Quién las elabora	La industria alimentaria, en consulta con otras partes afectadas	Se elaboran y difunden por, o en consulta con, representantes de los sectores empresariales europeos, incluidas las PYME, y demás partes interesadas
Paso previo	—	Consulta de la Comisión al Comité del artículo 14 sobre conveniencia, alcance y contenido
Quién las examina	Los Estados miembros (apartado 3)	El Comité del artículo 14 (apartado 3)
Codex Alimentarius	Se tienen en cuenta sus códigos de prácticas pertinentes	Se tienen en cuenta sus códigos de prácticas
Producción primaria	Recomendaciones de la parte B del anexo I	Recomendaciones de la parte B del anexo I
Publicidad	Sistema de registro de la Comisión	Serie C del Diario Oficial de la Unión Europea

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

El Codex Alimentarius sólo aparece en el ámbito del tema en los artículos 8.1 b) y 9.2 c): las guías tienen en cuenta sus códigos de prácticas. Y dos trampas: las guías son voluntarias para el operador (art. 7), y la publicación en la serie C del Diario Oficial es de las comunitarias, no de las nacionales, que van al sistema de registro que mantiene la Comisión (art. 8.4).

8. La higiene de la producción primaria: el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004

NUCLEAR

La producción primaria es el primer eslabón de la cadena y el que introduce buena parte de los peligros que el propio anexo I enumera —residuos de medicamentos veterinarios, micotoxinas, zoonosis, contaminación del aire, del suelo o del agua—. Por eso el artículo 4.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 somete al productor primario a las normas generales de la parte A de su anexo I, que cumplen la función que para el resto de operadores tiene el anexo II, pero con un enfoque distinto: sin APPCC obligatorio (art. 5.3) y con un sistema de registros como principal herramienta de control.

8.1 Ámbito de aplicación del anexo I: la producción primaria y sus operaciones conexas

NUCLEAR

La parte A del anexo I se titula «Disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y a las operaciones conexas», y su apartado I, punto 1, delimita esas operaciones conexas. Son tres, y en las tres la idea común es que el producto no ha cambiado de naturaleza de manera sustancial.

ANEXO I, PARTE A, PUNTO 1: «EL PRESENTE ANEXO SERÁ APLICABLE A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y A LAS SIGUIENTES OPERACIONES CONEXAS:»

- a) el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial;
- b) el transporte de animales vivos, cuando sea necesario para conseguir los objetivos del presente Reglamento, y
- c) en el caso de productos de origen vegetal, productos de la pesa y animales de caza silvestre, las operaciones de transporte de productos primarios cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial, desde el lugar de producción a un establecimiento.

La letra c) del punto 1 dice, en el texto consolidado anclado, «productos de la pesa»: es una errata del texto oficial por «productos de la pesca», que el tema reproduce tal cual en la lista para no alterar la cita.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Pregunta frecuente: ¿es operación conexa el transporte de leña, fruta o pescado sin transformar hasta el establecimiento? Sólo para productos de origen vegetal, productos de la pesca y caza silvestre (letra c). Y el transporte de animales vivos lo es «cuando sea necesario para conseguir los objetivos» del Reglamento (letra b).

8.2 Disposiciones en materia de higiene (anexo I, parte A, puntos 2 a 6)

NUCLEAR

El apartado II de la parte A empieza por una regla general y sigue con medidas concretas. La regla general (punto 2) obliga a proteger los productos primarios, en la medida de lo posible, contra cualquier foco de contaminación, teniendo en cuenta cualquier transformación posterior. El punto 3 obliga a cumplir la legislación comunitaria y nacional sobre control de peligros en la producción primaria, incluidas las dos familias de medidas que enumera.

Los operadores de empresa alimentaria deberán asegurarse, en la medida de lo posible, de que los productos primarios estén protegidos contra cualquier foco de contaminación teniendo en cuenta cualquier tipo de transformación a que se sometan posteriormente los productos primarios.

Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

ANEXO I, PARTE A, PUNTO 3: MEDIDAS DE CONTROL DE PELIGROS INCLUIDAS

- a) medidas de control de la contaminación procedente del aire, del suelo, del agua, de los piensos, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos, y
- b) medidas zoonitarias y relativas al bienestar animal así como medidas fitosanitarias que tengan repercusiones sobre la salud humana, incluidos los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos.

El punto 4 se dirige a los operadores que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal, y les impone diez medidas «según corresponda». Es la lista que el ganadero debe conocer mejor, porque sobre ella se construye la inspección de higiene en la explotación.

ANEXO I, PARTE A, PUNTO 4: MEDIDAS DE LOS OPERADORES QUE CRÍAN, RECOLECTAN O CAZAN ANIMALES O PRODUCEN PRODUCTOS PRIMARIOS DE ORIGEN ANIMAL

- a) mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada;
- b) mantendrán limpios, y cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza el equipo, los contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones;
- c) garantizarán en la medida de lo posible la limpieza de los animales para sacrificio y, en su caso, de los animales de producción;
- d) utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación;
- e) garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios;
- f) evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación;
- g) almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación;
- h) impedirán la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluso mediante la adopción de medidas preventivas al introducir nuevos animales y la comunicación a las autoridades competentes de las sospechas de focos de dichas enfermedades;
- i) tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de animales u otras muestras que tengan importancia para la salud humana, y
- j) emplearán correctamente los aditivos para piensos y los medicamentos para animales, de conformidad con la legislación pertinente.

El punto 5 hace lo mismo para quienes produzcan o cosechen productos vegetales, con ocho medidas que reproducen, adaptadas, las del punto 4: limpieza y desinfección, higiene en la producción, el transporte y el almacenamiento, agua potable o limpia, salud y formación del personal, control de animales y plagas, residuos, análisis y uso correcto de productos fitosanitarios y biocidas.

ANEXO I, PARTE A, PUNTO 5: MEDIDAS DE LOS OPERADORES QUE PRODUCEN O COSECHAN PRODUCTOS VEGETALES

- a) mantendrán limpios y, cuando sea necesario, tras la limpieza, desinfectarán adecuadamente las instalaciones, equipo, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones;

- b) garantizarán, cuando sea necesario, unas condiciones higiénicas en la producción, el transporte y el almacenamiento de productos vegetales, así como la limpieza de los mismos;
- c) utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación;
- d) garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios;
- e) evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación;
- f) almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación;
- g) tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana, y
- h) utilizarán correctamente los productos fitosanitarios y los biocidas, tal como lo requiere la legislación pertinente.

El punto 5 bis introduce la prevención de alérgenos ya en la producción primaria: el equipo, los medios de transporte o los recipientes usados para recolectar, transportar o almacenar alguna de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias del anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 no se utilizarán para alimentos que no los contengan, salvo que se hayan limpiado y se haya comprobado al menos la ausencia de cualquier resto visible. El punto 6 cierra el apartado: los operadores informados de problemas detectados en los controles oficiales deben tomar las medidas oportunas para ponerles remedio.

Los operadores de empresa alimentaria a los que se informe de problemas detectados durante los controles oficiales deberán tomar las medidas oportunas para ponerles remedio.

Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

PUNTOS 4 Y 5 DEL ANEXO I, PARTE A: LO COMÚN Y LO PROPIO DE CADA SECTOR

MATERIA	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (PUNTO 4)	PRODUCTOS VEGETALES (PUNTO 5)
Limpieza y desinfección	Instalaciones, incluidas las de piensos (a); equipo, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones (b)	Instalaciones, equipo, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones (a)
Limpieza del producto	Limpieza de los animales para sacrificio y de producción (c)	Condiciones higiénicas y limpieza de los productos vegetales (b)
Agua	Potable o limpia cuando sea necesario (d)	Potable o limpia cuando sea necesario (c)
Personal	Buen estado de salud y formación sobre riesgos sanitarios (e)	Buen estado de salud y formación sobre riesgos sanitarios (d)
Animales y plagas	Evitar que provoquen contaminación (f)	Evitar que provoquen contaminación (e)

MATERIA	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (PUNTO 4)	PRODUCTOS VEGETALES (PUNTO 5)
Residuos y sustancias peligrosas	Almacenamiento y manipulación sin contaminar (g)	Almacenamiento y manipulación sin contaminar (f)
Enfermedades	Impedir la introducción y difusión de enfermedades transmisibles por los alimentos y comunicar sospechas (h)	—
Análisis	Tener en cuenta los resultados de análisis de muestras de animales (i)	Tener en cuenta los resultados de análisis de muestras de plantas (g)
Productos que se aplican	Aditivos para piensos y medicamentos para animales (j)	Productos fitosanitarios y biocidas (h)

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

La letra h) del punto 4 es la única sin equivalente vegetal y la que más se pregunta: impedir la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluso con medidas preventivas al introducir nuevos animales y comunicando a las autoridades las sospechas de focos.

8.3 Los registros de la producción primaria (anexo I, parte A, puntos 7 a 10)

NUCLEAR

Como el productor primario no tiene APPCC, lo que permite comprobar que controla sus peligros son sus registros. El punto 7 de la parte A le obliga a llevar y conservar registros sobre las medidas aplicadas durante un período adecuado según la naturaleza y el tamaño de la empresa, y a ponerlos, previa petición, a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de recepción. Esta última precisión es la que enlaza la granja con el matadero: la información sobre la cadena alimentaria del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se extrae de estos registros.

Los operadores de empresa alimentaria deberán llevar y conservar registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada y durante un período adecuado teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria. Previa petición, los operadores de empresa alimentaria pondrán la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de empresa alimentaria de recepción.

Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

ANEXO I, PARTE A, PUNTO 8: REGISTROS DE QUIENES CRÍEN ANIMALES O PRODUZCAN PRODUCTOS PRIMARIOS DE ORIGEN ANIMAL

- a) la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales;
- b) el detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera;
- c) la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal;
- d) los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana, y
- e) todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.

ANEXO I, PARTE A, PUNTO 9: REGISTROS DE QUIENES PRODUZCAN O COSECHEN PRODUCTOS VEGETALES

- a) la utilización de productos fitosanitarios y biocidas;

- b) la aparición de plagas o de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal, y
- c) los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.

Para la conservación de dichos registros, los operadores de empresa alimentaria podrán estar asistidos por otras personas, como veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios.

Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Los cinco registros del punto 8 se preguntan en bloque: alimentos de los animales (naturaleza y origen), medicamentos y tratamientos (con fechas y tiempos de espera), enfermedades, análisis e informes de controles. Y el punto 10 no traslada la obligación: el veterinario, el agrónomo o el técnico agrario «asisten», pero el obligado sigue siendo el operador.

8.4 Recomendaciones para las guías de prácticas correctas (anexo I, parte B) COMPLEMENTARIO

La parte B del anexo I no obliga al operador: se dirige a quienes redactan las guías de los artículos 7, 8 y 9. Su punto 1 exige que las guías nacionales y comunitarias contengan orientaciones sobre prácticas correctas de higiene para el control de los peligros en la producción primaria y operaciones conexas; el punto 2, que incluyan información sobre esos peligros y las medidas para combatirlos, con diez ejemplos.

ANEXO I, PARTE B, PUNTO 2: EJEMPLOS DE PELIGROS Y MEDIDAS QUE PUEDEN INCLUIR LAS GUÍAS

- a) el control de la contaminación por agentes tales como las micotoxinas, los metales pesados y el material radiactivo;
- b) el uso de agua, residuos orgánicos y fertilizantes;
- c) el uso correcto y adecuado de productos fitosanitarios y biocidas, y su trazabilidad;
- d) el uso correcto y adecuado de medicamentos veterinarios y aditivos alimentarios y su trazabilidad;
- e) la preparación, el almacenamiento, la utilización y la trazabilidad de los piensos;
- f) la eliminación limpia de los animales muertos, residuos y desperdicios;
- g) medidas de protección para impedir la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, y cualquier obligación de notificación al respecto a la autoridad competente;
- h) los procedimientos, prácticas y métodos para garantizar que los alimentos son producidos, manipulados, envasados, almacenados y transportados en unas condiciones higiénicas adecuadas, que incluyen una limpieza y un control de plagas eficaces;
- i) medidas relativas a la limpieza de los animales para sacrificio y producción;
- j) medidas relativas al registro.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Si una opción afirma que la parte B del anexo I es de cumplimiento obligatorio para el ganadero, es falsa: son «recomendaciones para las guías», y las guías son de uso voluntario (art. 7). Lo obligatorio está en la parte A.

9. Requisitos higiénicos generales para los demás operadores: el anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004

NUCLEAR

Superada la producción primaria, el artículo 4.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 remite al anexo II, que se aplica a todos los operadores «excepto si es de aplicación el anexo I». Es la base común de higiene de cualquier establecimiento alimentario —un matadero, una quesería, un obrador, una cocina central o un camión— y el sustrato sobre el que el Reglamento (CE) n.º 853/2004 levanta sus requisitos específicos para los productos de origen animal.

Su introducción reparte los capítulos por su alcance. Los capítulos V, V bis, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XI bis y XII se aplican a todas las fases de la producción, transformación y distribución. Los cuatro primeros tienen un alcance acotado: el I, a todos los locales destinados a productos alimenticios salvo los del capítulo III; el II, a las instalaciones en que se preparen, traten o transformen alimentos, excepto los comedores y los locales del capítulo III; el III, a las instalaciones mencionadas en su título; y el IV, a todos los medios de transporte.

LOS CAPÍTULOS DEL ANEXO II Y SU ALCANCE

CAPÍTULO	MATERIA	A QUÉ SE APLICA
I	Requisitos generales de los locales	Todos los locales destinados a productos alimenticios, salvo los del capítulo III
II	Salas donde se preparan, tratan o transforman alimentos	Esas salas, excluidos comedores y locales del capítulo III, incluidos los espacios de los medios de transporte
III	Locales ambulantes o provisionales, viviendas privadas donde regularmente se preparan alimentos para el mercado y máquinas expendedoras	Las instalaciones de su título
IV	Transporte	Todos los medios de transporte
V	Requisitos del equipo	Todas las fases
V bis	Redistribución de alimentos	Todas las fases
VI	Desperdicios de productos alimenticios	Todas las fases
VII	Suministro de agua	Todas las fases
VIII	Higiene del personal	Todas las fases
IX	Disposiciones aplicables a los productos alimenticios	Todas las fases
X	Envasado y embalaje	Todas las fases
XI	Tratamiento térmico	Todas las fases; sólo alimentos en recipientes herméticamente cerrados
XI bis	Cultura de seguridad alimentaria	Todas las fases
XII	Formación	Todas las fases

9.1 Locales (capítulos I, II y III) NUCLEAR

El capítulo I del anexo II fija los requisitos generales de los locales. Deben conservarse limpios y en buen estado (punto 1), y su disposición, diseño, construcción, emplazamiento y tamaño cumplirán las cuatro exigencias del punto 2. Siguen los servicios del personal —inodoros de cisterna en número suficiente que no comuniquen directamente con las salas de manipulación (punto 3) y lavabos para las manos con agua corriente caliente y fría y material de limpieza y secado higiénico, separados en caso necesario de las instalaciones de lavado de alimentos (punto 4)—, la ventilación sin corrientes de zonas contaminadas a zonas limpias (punto 5), la ventilación de los sanitarios (punto 6), la luz (punto 7), la evacuación de aguas residuales (punto 8), los vestuarios (punto 9) y la prohibición de almacenar productos de limpieza y desinfección en las zonas de manipulación (punto 10).

ANEXO II, CAPÍTULO I, PUNTO 2: LA DISPOSICIÓN, EL DISEÑO, LA CONSTRUCCIÓN, EL EMPLAZAMIENTO Y EL TAMAÑO DE LOS LOCALES

- a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;
- b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;
- c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas, y
- d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

El capítulo II regula las salas donde se preparan, tratan o transforman los alimentos. Su punto 1 detalla seis superficies: suelos y paredes de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, con paredes lisas hasta una altura adecuada; techos que eviten suciedad, condensación, moho y desprendimiento de partículas; ventanas con pantallas contra insectos desmontables y, si su apertura pudiera contaminar, cerradas con falleba durante la producción; puertas lisas y no absorbentes; y superficies en contacto con los alimentos de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. En casi todas se admite otro material si el operador convence a la autoridad competente de su idoneidad. Los puntos 2 y 3 exigen instalaciones para limpiar, desinfectar y almacenar el equipo y para lavar los alimentos, con agua potable caliente, fría o ambas.

ANEXO II, CAPÍTULO II, PUNTO 1: «EN PARTICULAR:»

- a) las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;
- b) las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;
- c) los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y

reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;

d) las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;

e) las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados, y

f) las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

El capítulo III rebaja las exigencias para los locales ambulantes o provisionales (carpas, tenderetes, vehículos de venta ambulante), para las viviendas privadas donde regularmente se preparan alimentos para su puesta en el mercado y para las máquinas expendedoras. Deben, en la medida de lo posible, mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos para impedir la contaminación, en particular por animales y organismos nocivos (punto 1), y cumplir, cuando sea necesario, las ocho condiciones del punto 2.

ANEXO II, CAPÍTULO III, PUNTO 2: «EN PARTICULAR, CUANDO SEA NECESARIO:»

a) deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios);

b) las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados;

c) deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo;

d) cuando la limpieza de los productos alimenticios forme parte de la actividad de las empresas alimentarias, deberán adoptarse las disposiciones precisas para que este cometido se realice higiénicamente;

e) deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas;

f) deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos;

g) deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios;

h) los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

9.2 Transporte (capítulo IV) **NUCLEAR**

El capítulo IV del anexo II se aplica a todos los medios de transporte y responde a un riesgo propio: la contaminación cruzada entre cargas. Los receptáculos y contenedores se mantienen limpios y en buen estado y se diseñan, en caso necesario, para permitir su limpieza o desinfección (punto 1); no transportan más que alimentos cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga (punto 2); si transportan otras cosas o distintos alimentos a la vez, debe existir en caso necesario una separación efectiva (punto 3); entre cargas distintas se hace una limpieza eficaz (punto 5); la carga se coloca y protege para reducir al mínimo la contaminación (punto 6); y, cuando sea necesario, mantienen los alimentos a la temperatura adecuada y permiten controlarla (punto 7).

Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».

Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

El punto 4 del capítulo IV se pregunta casi literal: los alimentos a granel líquidos, granulados o en polvo van en receptáculos, contenedores o cisternas «reservados» para su transporte, con una indicación visible e indeleble, en una o varias lenguas comunitarias, o la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».

9.3 Equipo y redistribución de alimentos (capítulos V y V bis) **NUCLEAR**

El capítulo V del anexo II exige que todos los artículos, instalaciones y equipos en contacto con los alimentos cumplan cuatro condiciones (punto 1); que estén provistos, si fuese necesario, de los dispositivos de control adecuados para garantizar los objetivos del Reglamento (punto 2); y que los aditivos químicos para impedir la corrosión se usen conforme a las prácticas correctas (punto 3).

ANEXO II, CAPÍTULO V, PUNTO 1: ARTÍCULOS, INSTALACIONES Y EQUIPOS EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;
- b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;
- c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten, y
- d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.

El capítulo V bis, «Redistribución de alimentos», permite a los operadores redistribuir alimentos con fines de donación siempre que se cumplan dos condiciones. Por la primera, comprueban sistemáticamente que los alimentos bajo su responsabilidad no son nocivos para la salud y son aptos para el consumo humano conforme al artículo 14, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 178/2002, y, si la comprobación es satisfactoria, pueden redistribuirlos: los que tienen fecha de caducidad, antes de su vencimiento; los que tienen fecha de duración mínima, hasta esa fecha y después de ella; y los que no la requieren, en cualquier momento. Por la segunda, evalúan como mínimo seis elementos.

ANEXO II, CAPÍTULO V BIS, PUNTO 2: ELEMENTOS QUE SE TIENEN EN CUENTA, COMO MÍNIMO, PARA EVALUAR LOS ALIMENTOS QUE SE REDISTRIBUYEN

- la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, asegurándose de que quede suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final,
- la integridad del envase, cuando proceda,
- las condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, incluidos los requisitos aplicables en materia de temperatura,
- la fecha de congelación de conformidad con el anexo II, sección IV, punto 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, cuando proceda,
- las condiciones organolépticas,
- la garantía de trazabilidad de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión, en el caso de los productos de origen animal.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

En la redistribución para donación el criterio cambia según la fecha: con fecha de caducidad, sólo antes de que venza; con fecha de duración mínima, también después de ella. Es la pregunta más probable del capítulo V bis.

9.4 Desperdicios, agua y personal (capítulos VI, VII y VIII) **NUCLEAR**

El capítulo VI del anexo II regula los desperdicios: se retiran con la mayor rapidez posible de las salas donde haya alimentos (punto 1); se depositan en contenedores provistos de cierre, salvo que el operador convenza a la autoridad de la idoneidad de otros sistemas (punto 2); los depósitos se diseñan para mantenerse limpios y libres de animales y organismos nocivos (punto 3); y todos los residuos se eliminan higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente (punto 4).

El capítulo VII regula el agua, y aquí vuelven las definiciones del artículo 2.1. El punto 1 exige un suministro adecuado de agua potable, pero admite agua limpia para los productos de la pesca enteros y para el lavado externo, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos. El agua no potable (prevención de incendios, vapor, refrigeración) circula por una canalización independiente señalizada y sin conexión ni reflujo hacia la red potable (punto 2). El agua reciclada ha de ser de calidad idéntica a la potable salvo que la autoridad determine que no puede afectar a la salubridad del producto acabado (punto 3). El hielo en contacto con alimentos se hace con agua potable, o con agua limpia si refrigera productos de la pesca enteros (punto 4); el vapor en contacto directo no debe contener sustancias peligrosas (punto 5); y el agua para enfriar recipientes herméticamente cerrados tras el tratamiento térmico no debe ser fuente de contaminación (punto 6).

Podrá utilizarse agua limpia para los productos de la pesca enteros, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. También podrá utilizarse agua limpia para el lavado externo.

Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El capítulo VIII regula la higiene del personal. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación mantendrán un elevado grado de limpieza y llevarán vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora (punto 1). El punto 2 excluye de la manipulación a quien padezca o sea portador de una enfermedad transmisible por los alimentos o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, cuando exista riesgo

de contaminación directa o indirecta, y le obliga a comunicarlo inmediatamente al operador.

Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Tabla mental del agua: potable, la regla; limpia, para productos de la pesca enteros y lavado externo; de mar limpia, para bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos; hielo, de agua potable salvo para refrigerar pescado entero, que puede ser de agua limpia. Y la obligación de comunicar la enfermedad es del trabajador, no sólo del operador.

9.5 Disposiciones aplicables a los productos alimenticios (capítulo IX)

NUCLEAR

El capítulo IX del anexo II es el que contiene las reglas sobre el propio alimento. Impide aceptar materias primas o ingredientes —distintos de animales vivos— tan contaminados que ni tras la clasificación, preparación o transformación normales el producto final sería apto (punto 1); obliga a conservarlos en condiciones que eviten su deterioro nocivo (punto 2) y a proteger los alimentos en todas las etapas contra cualquier foco de contaminación (punto 3); exige procedimientos contra plagas e impedir el acceso de animales domésticos, salvo que la autoridad lo autorice en casos específicos (punto 4); regula la temperatura, el enfriamiento y la descongelación (puntos 5 a 7); obliga a etiquetar y almacenar en recipientes separados y cerrados las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos (punto 8); y prohíbe usar el equipo de alérgenos para otros alimentos sin limpieza previa y comprobación de ausencia de restos visibles (punto 9).

Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado. 6. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud. 7. La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud.

Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004

El punto 5 del capítulo IX es el fundamento general de la cadena de frío: no puede interrumpirse, pero se admiten períodos limitados sin control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación, siempre que no supongan riesgo para la salud. Además, las empresas que elaboren, manipulen y envasen alimentos transformados deben tener salas con capacidad suficiente para almacenar las materias primas separadas de los productos

transformados y almacenamiento refrigerado separado. El punto 6 exige refrigerar cuanto antes tras el tratamiento térmico o la preparación final los alimentos que deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, y el punto 7 regula la descongelación: reducir al mínimo la multiplicación de patógenos o la formación de toxinas, temperaturas sin riesgo, drenaje del líquido si puede ser peligroso y manipulación posterior cuidadosa.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

El anexo II del 852/2004 no fija ninguna temperatura en grados: habla de temperaturas «que no puedan dar lugar a riesgos». Las cifras (7 °C, 3 °C, 4 °C, 2 °C, -18 °C...) están en el anexo III del 853/2004, producto por producto. Si una pregunta atribuye una cifra al anexo II del 852, desconfíe.

9.6 Envasado, embalaje y tratamiento térmico (capítulos X y XI)

NUCLEAR

El capítulo X del anexo II exige que los materiales de envasado y embalaje no sean fuente de contaminación (punto 1), que los envases se almacenen sin riesgo de contaminación (punto 2), que las operaciones se hagan evitando contaminar el producto y garantizando, en particular en latas y tarros de vidrio, la integridad y limpieza del recipiente (punto 3), y que los envases y embalajes reutilizados sean fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar (punto 4).

El capítulo XI sólo se aplica a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados. Todo tratamiento térmico debe mantener todas las partes del producto a una temperatura determinada durante un tiempo determinado y evitar su contaminación (punto 1); el operador controla regularmente los principales parámetros —temperatura, presión, cierre y microbiología—, incluso con dispositivos automáticos (punto 2); y el proceso debería cumplir normas reconocidas internacionalmente, como la pasteurización, la temperatura ultra alta o la esterilización (punto 3).

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

El capítulo XI se remite después desde el 853/2004: la sección IX del anexo III obliga a que el tratamiento térmico de la leche cumpla «el capítulo XI del anexo II» del 852/2004 y concreta la pasteurización y el UHT. Retenga los cuatro parámetros del punto 2: temperatura, presión, cierre y microbiología.

9.7 Cultura de seguridad alimentaria y formación (capítulos XI bis y XII)

NUCLEAR

El capítulo XI bis del anexo II lleva por rúbrica «Cultura de seguridad alimentaria». Obliga a los operadores a establecer y mantener una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y a presentar pruebas de ello, mediante cinco requisitos (punto 1); detalla en seis letras lo que incluye el compromiso de la dirección (punto 2); y dispone que su aplicación tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa (punto 3).

ANEXO II, CAPÍTULO XI BIS, PUNTO 1: REQUISITOS DE LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- a) compromiso de la dirección, de conformidad con el punto 2, y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos;
- b) liderazgo en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;

- c) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;
- d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;
- e) disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.

ANEXO II, CAPÍTULO XI BIS, PUNTO 2: «EL COMPROMISO DE LA DIRECCIÓN INCLUIRÁ:»

- a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;
- b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;
- c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;
- d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;
- e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;
- f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.

El capítulo XII cierra el anexo con la formación. Los operadores deben garantizar tres cosas: la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores en higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral; que los responsables del procedimiento del artículo 5.1 o de la aplicación de las guías hayan recibido formación adecuada en los principios del APPCC; y el cumplimiento de la legislación nacional sobre programas de formación de determinados sectores.

ANEXO II, CAPÍTULO XII: «LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA DEBERÁN GARANTIZAR:»

- 1) La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- 2) Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- 3) El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

La cultura de seguridad alimentaria se pregunta por el número y el contenido de sus elementos: cinco requisitos (compromiso, liderazgo, conocimiento de los peligros, comunicación abierta y recursos suficientes) y seis contenidos del compromiso de la dirección. Y su aplicación, como la del APPCC, se modula por la naturaleza y el tamaño de la empresa.

10. El Reglamento (CE) n.º 853/2004: objeto, ámbito y definiciones (arts. 1 y 2)

NUCLEAR

Los alimentos de origen animal concentran peligros que la higiene general no basta para controlar: la carne puede llevar agentes de enfermedades del animal, los moluscos filtran lo que hay en el agua y la leche cruda arrastra lo que tenga la ubre. El Reglamento (CE) n.º 853/2004 responde con normas específicas para esos productos. Su artículo 1, apartado 1, lo dice en tres frases: establece normas específicas destinadas a los operadores en materia de higiene de los alimentos de origen animal; complementa el Reglamento (CE) n.º 852/2004; y se aplica a los productos de origen animal tanto transformados como sin transformar.

El presente Reglamento establece normas específicas destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los alimentos de origen animal.

Art. 1.1 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El artículo 1, apartado 2, resuelve el caso de los alimentos mixtos: salvo indicación expresa en contrario, el Reglamento no se aplica a los alimentos que contengan a la vez productos de origen vegetal y productos transformados de origen animal, pero los productos transformados de origen animal utilizados en su preparación deberán obtenerse y manipularse conforme a él. Una pizza con jamón no se elabora en un establecimiento del 853/2004, pero el jamón que lleva sí procede de uno.

El artículo 1, apartado 3, contiene cinco exclusiones. Las tres primeras coinciden en sustancia con las del artículo 1.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004; las dos últimas son propias del 853/2004 y se refieren a dos productos que el productor suministra directamente: la carne de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación y la caza silvestre. El apartado 4 obliga a los Estados miembros a regular con normas nacionales las actividades y personas de las letras c), d) y e), garantizando los objetivos del Reglamento.

ARTÍCULO 1, APARTADO 3: «EL PRESENTE REGLAMENTO NO SE APLICARÁ A:»

- a) la producción primaria para uso doméstico privado;
- b) la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado;
- c) el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final;
- d) el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne procedente de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente dicha carne al consumidor final;
- e) el suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final.

Los Estados miembros establecerán, con arreglo a su Derecho nacional, normas que regulen las actividades y personas a que hacen referencia las letras c), d) y e) del apartado 3. Estas normas nacionales deberán garantizar la realización de los objetivos del presente Reglamento.

Art. 1.4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El artículo 1, apartado 5, regula la venta al por menor, que es donde más se equivoca el opositor. La regla general de la letra a) es que el Reglamento no se aplica a la venta al por menor, salvo indicación expresa en contrario. La letra b) la vuelve a someter al Reglamento cuando las operaciones se llevan a cabo para suministrar alimentos de origen animal a otro establecimiento, con dos salvedades: que sólo se almacene o transporte —y aun entonces rigen los requisitos específicos de temperatura del anexo III—, o que el suministro sea sólo a otros minoristas y constituya, con arreglo a la legislación nacional, una actividad marginal, localizada y restringida. La letra c) permite a los Estados miembros extender por vía nacional los requisitos del Reglamento a los minoristas excluidos.

ARTÍCULO 1, APARTADO 5, LETRA B): EXCEPCIONES A LA APLICACIÓN A LA VENTA AL POR MENOR QUE SUMINISTRA A OTRO ESTABLECIMIENTO

- i) las operaciones consistan exclusivamente en el almacenamiento o el transporte, en cuyo caso se aplicarán sin embargo los requisitos específicos de temperatura establecidos en el anexo III, o bien
- ii) el suministro de alimentos de origen animal a partir del establecimiento de venta al por menor se efectúe únicamente con destino a otros establecimientos de venta al por menor y, con arreglo a la legislación nacional, dicho suministro sea una actividad marginal, localizada y restringida.

El artículo 1, apartado 6, cierra el ámbito con una cláusula de compatibilidad: el Reglamento se aplica sin perjuicio de tres bloques normativos que tienen su propia sede.

ARTÍCULO 1, APARTADO 6: «EL PRESENTE REGLAMENTO SE APLICARÁ SIN PERJUICIO DE:»

- a) las normas zoosanitarias y de salud pública pertinentes ni de cualquier otra disposición más restrictiva establecida para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles;
- b) los requisitos sobre bienestar de los animales;
- c) los requisitos sobre identificación de los animales y trazabilidad de los productos de origen animal.

El artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 no define por sí mismo: remite. Son de aplicación las definiciones del Reglamento (CE) n.º 178/2002, las del Reglamento (CE) n.º 852/2004, las del anexo I del propio 853/2004 y, en su caso, las definiciones técnicas de los anexos II y III. Estas últimas sí forman parte del tema: el anexo II define la «fecha de producción» de los alimentos congelados y el anexo III define, entre otras, la «maduración en seco», el «centro de recogida» de caza silvestre, el «operador intermediario» de moluscos, la «superrefrigeración», el «calostro» y el «curtido».

ARTÍCULO 2: «A EFECTOS DEL PRESENTE REGLAMENTO SE APLICARÁN LAS SIGUIENTES DEFINICIONES:»

- 1) las definiciones que se establecen en el Reglamento (CE) n.º 178/2002;
- 2) las definiciones que se establecen en el Reglamento (CE) n.º 852/2004;
- 3) las definiciones que se establecen en el anexo I, y
- 4) en su caso, las definiciones técnicas establecidas en los anexos II y III.

VENTA AL POR MENOR: CUÁNDO ENTRA EN EL REGLAMENTO (CE) N.º 853/2004 (ART. 1.5)

SUPUESTO	¿SE APLICA EL 853/2004?	PRECEPTO
Minorista que vende al consumidor final	No, salvo indicación expresa en contrario	Art. 1.5 a)
Minorista que suministra alimentos de origen animal a otro establecimiento	Sí, como regla	Art. 1.5 b)
... si sólo almacena o transporta	No, pero rigen los requisitos específicos de temperatura del anexo III	Art. 1.5 b) i)
... si sólo suministra a otros minoristas y es actividad marginal, localizada y restringida según la ley nacional	No	Art. 1.5 b) ii)
Minorista excluido por a) o b)	Sólo si el Estado miembro lo extiende por medidas nacionales	Art. 1.5 c)

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Diferencia que se pregunta: el 852/2004 excluye cuatro supuestos (art. 1.2) y el 853/2004 cinco (art. 1.3). Las letras d) y e) del 853 —aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación; caza silvestre suministrada por los cazadores— no tienen equivalente en el 852. Y recuerde que el 853/2004 se aplica a productos de origen animal «tanto transformados como sin transformar».

11. Obligaciones generales y autorización de establecimientos (arts. 3 y 4)

NUCLEAR

Si el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 enlaza al operador con los anexos de higiene general, el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 hace lo mismo con los requisitos específicos: su apartado 1 obliga a cumplir las disposiciones pertinentes de los anexos II y III. Es el precepto que da fuerza obligatoria a todo lo que se estudia en las secciones 14 a 27 de este tema.

Los operadores de empresa alimentaria cumplirán las disposiciones pertinentes de los anexos II y III.

Art. 3.1 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El artículo 3, apartado 2, regula la descontaminación de superficie. Los operadores no utilizarán para eliminar la contaminación de superficie de los productos de origen animal ninguna sustancia distinta del agua potable —o del agua limpia cuando el 852/2004 o el 853/2004 autoricen su uso— salvo que la Comisión haya autorizado esa sustancia, mediante actos delegados con arreglo al artículo 11 bis. Deben cumplir además sus condiciones de uso, y usar una sustancia autorizada no les exime de cumplir el resto del Reglamento.

El artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 regula el registro y la autorización. Por el apartado 1, sólo pueden ponerse en el mercado productos de origen animal fabricados en la Comunidad que se hayan elaborado y manipulado exclusivamente en establecimientos que cumplan los requisitos pertinentes del 852/2004, de los anexos II y III del 853/2004 y de la legislación alimentaria, y que hayan sido registrados o, cuando sea preceptivo, autorizados.

ARTÍCULO 4, APARTADO 1: LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN

- a) cumplan los requisitos pertinentes del Reglamento (CE) n.º 852/2004 de los anexos II y III del presente Reglamento y otros requisitos pertinentes de la legislación alimentaria, y

b) hayan sido registrados por la autoridad competente o, cuando sea preceptivo en virtud del apartado 2, hayan recibido autorización.

El artículo 4, apartado 2, dice cuándo es preceptiva la autorización: la necesitan, sin perjuicio del artículo 6.3 del 852/2004, los establecimientos que manipulen productos de origen animal para los que el anexo III establece requisitos, salvo los que se dediquen únicamente a una de las cuatro actividades exceptuadas.

ARTÍCULO 4, APARTADO 2: ESTABLECIMIENTOS QUE NO NECESITAN AUTORIZACIÓN PORQUE SE DEDICAN ÚNICAMENTE A

- a) la producción primaria;
- b) operaciones de transporte;
- c) almacenamiento de productos que no necesiten almacenarse bajo una temperatura controlada, o
- d) las operaciones de venta al por menor distintas de aquellas a las que se aplica el presente Reglamento de conformidad con la letra b) del apartado 5 del artículo 1.

El artículo 4, apartado 3, fija el momento: los establecimientos sujetos a autorización no inician su actividad hasta que la autoridad competente, conforme al Reglamento (CE) n.º 854/2004, les haya concedido la autorización tras una inspección in situ o una autorización condicional. El apartado 4 obliga a cooperar con las autoridades y a cesar la actividad si la autoridad retira la autorización o, siendo condicional, no la prorroga o no concede la plena. El apartado 5 es una norma transitoria: el artículo no impide poner alimentos en el mercado entre la fecha de aplicación del Reglamento y la primera inspección posterior si el establecimiento ya comercializaba conforme a la legislación comunitaria o era de un tipo que antes no necesitaba autorización.

ARTÍCULO 4, APARTADO 3: LA AUTORIDAD COMPETENTE HA DE HABER

- a) concedido al establecimiento la autorización para desarrollar su actividad después de una inspección in situ, o
- b) concedido al establecimiento una autorización condicional.

En particular, los operadores de empresa alimentaria garantizarán que un establecimiento deje de realizar sus actividades si la autoridad competente retira su autorización o, en el caso de una autorización condicional, no la prorroga o no concede una autorización plena.

Art. 4.4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

ARTÍCULO 4, APARTADO 5: EL ARTÍCULO NO IMPIDE PONER ALIMENTOS EN EL MERCADO HASTA LA PRIMERA INSPECCIÓN SI EL ESTABLECIMIENTO

- a) está sujeto a autorización con arreglo al apartado 2 y había puesto en el mercado productos de origen animal de conformidad con la legislación comunitaria inmediatamente antes de la aplicación del presente Reglamento, o bien
- b) es de un tipo respecto del cual no existía el requisito de autorización antes de la aplicación del presente Reglamento.

REGISTRO O AUTORIZACIÓN SEGÚN LA ACTIVIDAD (ART. 4.2)

ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	RÉGIMEN	POR QUÉ
Manipula productos para los que el anexo III fija requisitos (matadero, sala de despiece, centro de depuración, industria láctea...)	Autorización previa	Regla del art. 4.2
Sólo producción primaria	Registro	Art. 4.2 a)
Sólo operaciones de transporte	Registro	Art. 4.2 b)
Sólo almacenamiento de productos que no necesitan temperatura controlada	Registro	Art. 4.2 c)
Sólo venta al por menor no sujeta al Reglamento por el art. 1.5 b)	Registro	Art. 4.2 d)

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Tres trampas del artículo 4. Primera: un almacén frigorífico sí necesita autorización, porque la excepción de la letra c) del apartado 2 sólo cubre productos que «no necesiten almacenarse bajo una temperatura controlada». Segunda: la autorización puede ser condicional (apartado 3 b), y si no se prorroga o no se convierte en plena el establecimiento debe dejar de operar (apartado 4). Tercera: la inspección in situ del 853/2004 y la visita in situ del artículo 6.3 del 852/2004 describen el mismo requisito desde las dos normas.

12. Mercado sanitario y de identificación; productos de terceros países (arts. 5 y 6)

NUCLEAR

La autorización sólo sirve si el producto puede relacionarse con el establecimiento que la tiene. Esa es la función de las marcas: la marca sanitaria, que fija la autoridad en la carne inspeccionada, y la marca de identificación, que fija el operador. El artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 prohíbe poner en el mercado productos de origen animal manipulados en un establecimiento sujeto a autorización que no lleven una u otra.

ARTÍCULO 5, APARTADO 1: LOS PRODUCTOS DEBEN LLEVAR

- a) una marca sanitaria fijada de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004, o bien
- b) en caso de que el citado Reglamento no contemple la aplicación de una marca sanitaria, una marca de identificación fijada de conformidad con lo dispuesto en la sección I del anexo II del presente Reglamento.

Los operadores de empresa alimentaria podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha producido de conformidad con el presente Reglamento en establecimientos que cumplan los requisitos del artículo 4.

Art. 5.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El artículo 5, apartado 3, protege la marca sanitaria de la carne: los operadores no podrán retirarla salvo que despiecen, procesen o manipulen de otra forma dicha carne. La marca de identificación, por su parte, se fija según la sección I del anexo II, que se estudia en la sección 14.

El artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 traslada las mismas garantías a los productos importados de terceros países. El operador importador garantizará que sólo se importa si concurren las cuatro condiciones del apartado 1, que combinan listas de países, de establecimientos y de zonas de producción con el cumplimiento material de ambos reglamentos y de los requisitos de certificados.

ARTÍCULO 6, APARTADO 1: CONDICIONES DE LA IMPORTACIÓN

- a) el tercer país de expedición figura en una lista de terceros países de los que se permiten las importaciones del producto, elaborada de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 854/2004;
- b) i) el establecimiento desde el que fue expedido el producto, y en el que fue obtenido o preparado, figura en una lista de establecimientos de los que se permiten las importaciones del producto cuando proceda, elaborada de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 854/2004, ii) en el caso de la carne fresca, la carne picada, los preparados de carne, los productos de la carne y la CSM el producto fue elaborado a partir de carne obtenida en mataderos y salas de despiece que figuran en listas elaboradas y actualizadas de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 854/2004 o en establecimientos comunitarios autorizados, y iii) en el caso de los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos, la zona de producción figura en una lista elaborada de conformidad con lo dispuesto en el artículo 13 de dicho Reglamento, cuando haya lugar;
- c) el producto cumple: i) los requisitos del presente Reglamento, incluidos los requisitos del artículo 5 sobre el marcado sanitario y de identificación, ii) los requisitos del Reglamento (CE) n.º 852/2004, y iii) los procedimientos de importación establecidos de conformidad con la legislación comunitaria aplicable a los controles de importaciones de los productos de origen animal, y
- d) se cumplen los requisitos del artículo 14 del Reglamento (CE) n.º 854/2004 relativos a los certificados y documentos, si ha lugar.

El artículo 6, apartado 2, permite además importar productos de la pesca con arreglo a las disposiciones específicas del artículo 15 del Reglamento (CE) n.º 854/2004. El apartado 3 añade tres garantías del importador sobre la presentación al control, la Directiva 2002/99/CE y las operaciones posteriores; y el apartado 4 extiende las exigencias de los apartados 1 a 3 a los productos transformados de origen animal contenidos en alimentos mixtos importados, cuyo cumplimiento el importador debe poder demostrar con documentación o certificación adecuada, que no tiene por qué seguir el formato de la letra d) del apartado 1.

ARTÍCULO 6, APARTADO 3: LOS IMPORTADORES GARANTIZARÁN

- a) que los productos se presentan para su control en el momento de la importación de acuerdo con la Directiva 97/78/CE;
- b) que la importación cumple los requisitos de la Directiva 2002/99/CE, y
- c) que las operaciones bajo su control que tienen lugar después de la importación se realizan de acuerdo con los requisitos establecidos en el anexo III.

Los operadores de empresa alimentaria que importen alimentos que contengan tanto productos de origen vegetal como productos transformados de origen animal garantizarán que los productos transformados de origen animal contenidos en tales alimentos cumplen los requisitos de los apartados 1 a 3.

Art. 6.4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Distinga las dos marcas del artículo 5: la marca sanitaria se fija conforme al Reglamento (CE) n.º 854/2004 y es la de la carne inspeccionada; la marca de identificación se fija conforme a la sección I del anexo II del 853/2004 cuando aquél no prevé marca sanitaria. La marca sanitaria sólo puede retirarse de la carne para despiezarla, procesarla o manipularla de otra forma (art. 5.3).

13. Documentos y garantías especiales (arts. 7 y 8) COMPLEMENTARIO

El capítulo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, «Comercialización», tiene dos artículos. El artículo 7 obliga a los operadores a velar por que los envíos de productos de origen animal vayan acompañados de los certificados u otros documentos correspondientes siempre que lo requieran los anexos II o III (apartado 1), y permite establecer modelos de documentos y admitir documentos electrónicos por el procedimiento del artículo 12.2 (apartado 2). Ejemplos del propio anexo III son el documento de registro de los moluscos bivalvos y el documento que acompaña a las materias primas de gelatina y colágeno.

ARTÍCULO 7, APARTADO 2: CON ARREGLO AL PROCEDIMIENTO DEL ARTÍCULO 12.2

- a) podrán establecerse modelos de documentos, y
- b) podrá preverse la admisión de documentos electrónicos.

El artículo 8 establece garantías especiales frente a la salmonela para poner determinados alimentos en el mercado de Suecia o Finlandia. El apartado 1 dice qué alimentos; el apartado 2, qué pruebas se exigen, cuándo no son necesarias y qué documento acompaña al envío; el apartado 3 permite a la Comisión actualizar esas normas por actos delegados con arreglo al artículo 11 bis y extenderlas, por el procedimiento del artículo 12.2, a cualquier Estado miembro o región con un programa de control reconocido como equivalente; y el apartado 4 define «programa de control» como el aprobado con arreglo al Reglamento (CE) n.º 2160/2003.

ARTÍCULO 8, APARTADO 1: ALIMENTOS SUJETOS A LAS GARANTÍAS ESPECIALES

- a) la carne de vacuno y de porcino, incluida la carne picada pero excluidos los preparados de carne y la carne separada mecánicamente (CSM);
- b) la carne de aves de corral de las especies siguientes: gallinas domésticas, pavos, pintadas, patos y gansos, incluida la carne picada, pero excluidos los preparados de carne y la CSM, y
- c) los huevos.

ARTÍCULO 8, APARTADO 2: NORMAS EN RELACIÓN CON LA SALMONELA

- a) En el caso de la carne de animales de las especies bovina y porcina y de aves de corral, deberán haberse tomado muestras de los envíos en el establecimiento de origen y deberán haberse sometido a una prueba microbiológica con resultados negativos con arreglo a la legislación comunitaria.
- b) En el caso de los huevos, los centros de embalaje ofrecerán garantías de que los envíos proceden de corrales que han sido sometidos a una prueba microbiológica con resultados negativos con arreglo a la legislación comunitaria.
- c) En el caso de la carne de animales de las especies bovina y porcina, no será necesario efectuar la prueba prevista en la letra a) cuando se trate de envíos destinados a un establecimiento en el que vayan a someterse a un proceso de pasteurización, esterilización u otro tratamiento de efectos similares. En el caso de los huevos, no será necesario efectuar la prueba prevista en la letra b) cuando se trate de envíos destinados a la elaboración de productos transformados mediante un proceso que garantice la eliminación de la salmonela.
- d) Tampoco será necesario someter a las pruebas previstas en las letras a) y b) los productos alimenticios que procedan de establecimientos inscritos en programas de control operativos que hayan sido reconocidos, respecto de los alimentos de origen animal de que se trate y con arreglo al procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 12, como equivalentes al aprobado para Suecia y Finlandia.

e) La carne de animales de las especies bovina y porcina y de aves de corral irá acompañada de un documento comercial o certificado conforme a un modelo establecido por la legislación comunitaria, en el que se hará constar que: i) se han llevado a cabo las verificaciones previstas en la letra a), con resultados negativos, o bien ii) la carne está destinada a uno de los tratamientos previstos en la letra c), o bien iii) la carne procede de un establecimiento cubierto por la letra d).

f) En el caso de los huevos, los envíos deberán ir acompañados de un certificado en el que se declare que se han efectuado con resultado negativo las pruebas previstas en la letra b) o que los huevos están destinados al tratamiento descrito en la letra c).

ARTÍCULO 8, APARTADO 3: FACULTADES PARA ACTUALIZAR Y EXTENDER LAS GARANTÍAS

a) La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 11 bis por los que se modifiquen los apartados 1 y 2 del presente artículo para actualizar los requisitos establecidos en dichos apartados, teniendo en cuenta los cambios en los programas de control de los Estados miembros o la adopción de criterios microbiológicos de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004.

b) De conformidad con el procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 12, apartado 2, las normas establecidas en el apartado 2 del presente artículo respecto de los productos alimenticios mencionados en su apartado 1 podrán hacerse extensivas, total o parcialmente, a cualquier Estado miembro, o región de un Estado miembro, que tenga un programa de control reconocido como equivalente al aprobado para Suecia y Finlandia respecto de los alimentos de origen animal de que se trate.

A efectos del presente artículo, se entenderá por «programa de control» un programa de control aprobado con arreglo al Reglamento

Art. 8.4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Lo que se pregunta del artículo 8: los dos Estados (Suecia y Finlandia), el agente (salmonela), los tres grupos de alimentos (carne de vacuno y porcino, carne de cinco especies de aves de corral y huevos), y que los preparados de carne y la CSM quedan excluidos. La prueba no es necesaria si la carne va a pasteurizarse o esterilizarse o si los huevos se destinan a un proceso que elimine la salmonela.

14. Requisitos relativos a varios productos de origen animal: el anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004

NUCLEAR

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 agrupa cuatro requisitos que no son de un producto concreto, sino comunes a varios: la marca de identificación, los objetivos del APPCC en los mataderos, la información sobre la cadena alimentaria y la información de los alimentos congelados. El artículo 3.1 obliga a cumplirlo y los artículos 5 y 7 remiten a él.

14.1 La marca de identificación (sección I)

NUCLEAR

La sección I del anexo II obliga a los operadores a fijar una marca de identificación en los productos de origen animal cuando sea necesario de conformidad con los artículos 5 y 6 y sin perjuicio del anexo III. Se ordena en tres partes: fijación (A), forma (B) y método de marcado (C).

ANEXO II, SECCIÓN I, PARTE A: FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

1. La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento de producción.
2. No obstante, deberá fijarse una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.
3. La marca de identificación no será necesaria en los embalajes de huevos provistos de un código de centro de embalado de conformidad con el anexo XIV, parte A, del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo.
4. Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

ANEXO II, SECCIÓN I, PARTE B: FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

5. La marca deberá ser legible e indeleble, y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.
6. La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras conforme a la norma ISO correspondiente. No obstante, en el caso de los Estados miembros dichos códigos serán BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE y UK(NI).
7. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se les aplique, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.
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.
- 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.

ANEXO II, SECCIÓN I, PARTE C: MÉTODO DE MARCADO

9. Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.
10. En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje, o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.
11. Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, transformación, envasado o embalado en otro establecimiento,

la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.

12. En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados a granel, así como de los productos de la pesca transportados a granel, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.

13. Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14. Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

En la parte B, la marca de los establecimientos situados en la Unión tiene forma oval y contiene la abreviatura de Unión Europea en una de las lenguas oficiales (entre ellas, «UE» y «ES»); esas siglas no figuran en las marcas de establecimientos de fuera de la Unión que exportan a ella. La marca indica además el país —con todas sus letras o con su código ISO de dos letras, que para España es «ES»— y el número de autorización del establecimiento. El punto 8 bis permite sustituir los requisitos de forma por los de una marca de identificación especial conforme al Reglamento (UE) 2016/429, en los casos que ese Reglamento prevé.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Tres datos de la sección I que se preguntan: la marca se fija «antes de que el producto abandone el establecimiento de producción» (punto 1); se fija una nueva si el producto se desembala, desenvasa o se transforma de nuevo en otro establecimiento, con el número de autorización de éste (punto 2); y los embalajes de huevos con código de centro de embalado no la necesitan (punto 3). En granel líquido, granular o en polvo, y en productos de la pesca a granel, basta con que la documentación contenga los datos de los puntos 6, 7 y, si procede, 8 (punto 12).

14.2 Objetivos de los procedimientos de APPCC en los mataderos (sección II) NUCLEAR

La sección II del anexo II concreta, para los mataderos, el APPCC del artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004. Además de los requisitos cuya necesidad demuestre el análisis de peligros, los procedimientos deben garantizar que cada animal o lote que se acepta cumple seis condiciones (punto 2). Si alguna falla, el operador lo notifica al veterinario oficial y toma las medidas oportunas (punto 3).

ANEXO II, SECCIÓN II, PUNTO 2: CADA ANIMAL O LOTE QUE SE ACEPTA EN LOS LOCALES DEL ESTABLECIMIENTO

- a) ha sido convenientemente identificado;
- b) va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia a que se refiere la sección IB;
- c) no procede de una explotación o de una zona sujetas a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita;
- d) está limpio;
- e) goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de empresa alimentaria;
- f) se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.

En caso de que no se cumpla alguno de los requisitos enumerados en el punto 2, el operador de empresa alimentaria deberá notificarlo al veterinario oficial y tomar las medidas oportunas.

Anexo II, sección II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

14.3 La información sobre la cadena alimentaria (sección III) NUCLEAR

La información sobre la cadena alimentaria es el puente entre la producción primaria y el matadero: lleva al operador del matadero, y a través de él al veterinario oficial, lo que consta en los registros de la explotación de procedencia —los mismos que exige el punto 8 de la parte A del anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004—. Los operadores de mataderos o establecimientos de manipulación de caza deben solicitarla, recibirla, verificarla e intervenir en ella para todos los animales, distintos de la caza silvestre, enviados o que se vayan a enviar al matadero.

Por el punto 1 de la sección III, no pueden aceptar animales sin haber solicitado y recibido esa información; por el punto 2, deben recibirla al menos 24 horas antes de la llegada de los animales, salvo en las circunstancias del punto 7. El punto 3 dice qué incluye, en particular, en ocho letras.

ANEXO II, SECCIÓN III, PUNTO 3: LA INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA INCLUIRÁ, EN PARTICULAR

- a) la situación de la explotación de procedencia o la situación regional en cuanto a la salud animal, y si la explotación está oficialmente reconocida como una explotación que aplica condiciones controladas de estabulación en relación con las triquinas de conformidad con el punto A del capítulo I del anexo IV del Reglamento (CE) n.º 2075/2005 de la Comisión;
- b) el estado de salud de los animales;
- c) los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un período adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada;
- d) la aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne;
- e) los resultados, siempre que sean pertinentes para la protección de la salud pública, de los análisis efectuados sobre muestras tomadas a los animales u otras muestras recogidas para diagnosticar las enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, incluidas las muestras tomadas en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis y los residuos;
- f) cualquier informe pertinente relacionado con anteriores inspecciones ante mortem y post mortem en animales procedentes de la misma explotación de procedencia, incluidos, en particular, los informes del veterinario oficial;
- g) datos de producción, cuando puedan indicar la presencia de enfermedades, y
- h) el nombre y la dirección del veterinario privado que atiende normalmente la explotación de procedencia.

El punto 4 aligera la carga en dos casos: no es necesario recibir la información de las letras a), b), f) y h) si el operador ya la conoce —por ejemplo, por un acuerdo permanente o un sistema de aseguramiento de la calidad—, ni la de las letras a), b), f) y g) si el productor declara que no hay información pertinente que notificar; y no hace falta un extracto textual de los registros, porque puede aportarse por intercambio electrónico de datos o por una declaración normalizada firmada por el productor.

El punto 5 obliga al operador que acepte los animales a dar copia de la información al veterinario oficial sin dilación y, salvo en las circunstancias del punto 7, al menos 24 horas antes de la llegada, y a notificarle toda información que plantee inquietud respecto a la salud antes de la inspección ante mortem. El punto 6 dispone que, si los animales llegan sin la información, el operador lo notifica inmediatamente al veterinario oficial y el sacrificio no puede tener lugar hasta que éste lo permita.

El punto 7 permite, si la autoridad competente lo autoriza y no se ponen en peligro los objetivos del Reglamento, que la información llegue menos de 24 horas antes o acompañe a los animales; pero cualquier elemento cuyo conocimiento pueda perturbar de forma importante la actividad debe comunicarse con antelación suficiente, y el sacrificio o faenado no pueden tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita. El punto 8 obliga a comprobar los pasaportes de los solípedos domésticos para asegurarse de que están destinados al sacrificio para consumo humano y, si se aceptan, a entregarlos al veterinario oficial.

El texto consolidado oficial de la sección III del anexo II cierra el punto 5 con la expresión «matadero o establecimiento de manipulación de caza» suelta, sin sintaxis: es un residuo de la consolidación de la modificación que añadió los establecimientos de manipulación de caza, y figura así en EUR-Lex. El tema expone el contenido del punto sin reproducir esa repetición.

DEL REGISTRO DE LA GRANJA A LA INSPECCIÓN ANTE MORTEM

- 1 Explotación: lleva los registros del punto 8 de la parte A del anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 (piensos, medicamentos, enfermedades, análisis, controles).
- 2 Operador del matadero: solicita y recibe la información sobre la cadena alimentaria al menos 24 horas antes de la llegada (anexo II, sección III, puntos 1 y 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004).
- 3 Operador del matadero: la evalúa y, si acepta los animales, da copia al veterinario oficial sin dilación y le notifica cualquier dato que plantee inquietud sanitaria (punto 5).
- 4 Si los animales llegan sin información: notificación inmediata al veterinario oficial; no hay sacrificio hasta que éste lo permita.
- 5 Veterinario oficial: inspección ante mortem con la información ya evaluada.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Cifra estrella de la sección III: 24 horas antes de la llegada al matadero (puntos 2 y 5), con la excepción del punto 7. Y la consecuencia de que falte la información: notificación inmediata al veterinario oficial y ningún sacrificio sin su permiso.

14.4 Requisitos aplicables a los alimentos congelados de origen animal (sección IV) NUCLEAR

La sección IV del anexo II asegura que el comprador de un alimento congelado de origen animal sepa cuándo se produjo y cuándo se congeló. Primero define la «fecha de producción» según el producto (punto 1); después obliga a comunicarla al operador al que se suministre el alimento y, previa petición, a la autoridad competente, hasta la fase en que se etiquete conforme a la Directiva 2000/13/CE o se utilice para una nueva transformación (punto 2).

ANEXO II, SECCIÓN IV, PUNTO 1: SE ENTENDERÁ POR «FECHA DE PRODUCCIÓN»

- a) la fecha del sacrificio en el caso de canales, medias canales y cuartos de canales;
- b) la fecha de la muerte en el caso de cuerpos de animales de caza silvestres;
- c) la fecha de recolección o captura, en el caso de los productos de la pesca;
- d) la fecha de transformación, despiece, picado o preparación, según corresponda, para cualquier otro alimento de origen animal.

ANEXO II, SECCIÓN IV, PUNTO 2: INFORMACIÓN QUE SE COMUNICA

- a) la fecha de producción, y

b) la fecha de congelación, en caso de que no coincida con la fecha de producción.

Cuando el alimento se haya producido a partir de un lote de materias primas con diferentes fechas de producción y congelación, deberán comunicarse las fechas más antiguas de producción y/o congelación, según proceda.

Anexo II, sección IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El punto 3 deja al proveedor elegir la forma de transmitir la información, siempre que llegue de manera clara e inequívoca al operador que recibe el alimento y que éste pueda acceder a ella. Es la misma fecha de congelación que el capítulo V bis del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 manda tener en cuenta al redistribuir alimentos para donación.

15. El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004: estructura y método de estudio

AMPLIACIÓN

El anexo III, «Requisitos específicos», es la parte más extensa del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y la que da contenido a la segunda mitad del enunciado. Se organiza en dieciséis secciones, una por familia de productos, y dentro de cada una en capítulos que siguen, cuando el producto lo permite, el orden de la cadena: transporte de los animales, requisitos de los establecimientos, higiene de la operación, almacenamiento y transporte del producto. Su fuerza obligatoria le viene del artículo 3.1, y el artículo 4.2 convierte en regla la autorización de los establecimientos que manipulan estos productos.

LAS DIECISÉIS SECCIONES DEL ANEXO III

SECCIÓN	PRODUCTOS	QUÉ SE ESTUDIA SOBRE TODO
I	Carne de ungulados domésticos	Mataderos, higiene del sacrificio, despiece, sacrificio de urgencia y en la explotación, temperaturas de 7 °C y 3 °C
II	Carne de aves de corral y lagomorfos	Mataderos, refrigeración a 4 °C, sacrificio en la explotación, evisceración diferida, retención de agua
III	Carne de caza de cría	Remisión a las secciones I y II y sacrificio en el lugar de origen
IV	Carne de caza silvestre	Persona con formación, caza mayor y menor, centros de recogida
V	Carne picada, preparados de carne y CSM	Materias primas, plazos desde el sacrificio y temperaturas
VI	Productos cárnicos	Partes que no pueden utilizarse
VII	Moluscos bivalvos vivos	Zonas A, B y C, documento de registro, depuración, biotoxinas
VIII	Productos de la pesca	Buques, parásitos, normas sanitarias, temperaturas
IX	Leche cruda, calostro, productos lácteos y a base de calostro	Sanidad de los animales, ordeño, criterios, tratamiento térmico
X	Huevos y ovoproductos	28 días, cascado y especificaciones analíticas
XI	Ancas de rana y caracoles	Sacrificio en establecimiento, hepatopáncreas
XII	Grasas animales fundidas y chicharrones	Materias primas y normas de acidez y peróxidos

SECCIÓN	PRODUCTOS	QUÉ SE ESTUDIA SOBRE TODO
XIII	Estómagos, vejigas e intestinos tratados	Salado, calentado o secado y 3 °C
XIV	Gelatina	Materias primas, tratamientos y límites de residuos
XV	Colágeno	Materias primas, tratamientos y límites de residuos
XVI	Productos muy refinados	Qué productos son y de qué materias proceden

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Método de estudio: no memorice el anexo III capítulo a capítulo, sino por preguntas transversales. Temperaturas (7 °C carne, 3 °C despojos, 4 °C aves y caza menor, 2 °C carne picada y CSM, -18 °C congelados, «próxima a la de fusión del hielo» en pesca); plazos (24 horas de la información sobre la cadena alimentaria, 2 horas hasta el matadero, 28 días de los huevos, 12 meses del documento de registro de moluscos); y la cifra de 82 °C del agua de desinfectar herramientas, que se repite en mataderos, salas de despiece y establecimientos de carne picada.

16. Sección I: carne de ungulados domésticos

NUCLEAR

La sección I es el modelo del resto del anexo III: la sección III la aplica a la caza de cría, la sección IV a la caza mayor silvestre y la sección V a los establecimientos de carne picada. Sigue a la carne desde que el animal vivo sube al camión hasta que la canal sale refrigerada del matadero, y lo hace en ocho capítulos: I a VII más un capítulo VI bis.

16.1 Transporte de los animales vivos y requisitos de los mataderos (capítulos I y II)

NUCLEAR

El capítulo I obliga a quien transporta animales vivos al matadero a manipularlos con cuidado, sin sufrimientos innecesarios, y a no transportar al matadero, salvo autorización de la autoridad competente, animales con síntomas de enfermedad o de grupos contaminados con agentes de riesgo para la salud pública.

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO I: TRANSPORTE DE LOS ANIMALES VIVOS AL MATADERO

1. Durante su recogida y transporte, los animales serán manipulados con cuidado a fin de evitarles sufrimientos innecesarios.
2. Los que presenten síntomas de enfermedad y las que procedan de grupos de los que se conozca su contaminación con agentes de riesgo para la salud pública únicamente podrán transportarse al matadero cuando así lo autorice la autoridad competente.

El capítulo II fija la construcción, distribución y equipamiento de los mataderos de ungulados domésticos en nueve puntos. Su encabezamiento admite los mataderos parciales móviles, que deben operar en colaboración con instalaciones complementarias de sacrificio permanentes para constituir un matadero completo, y pueden operar con varias, de modo que se constituyan varios mataderos.

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO II: REQUISITOS PARA LOS MATADEROS

1. a) Los mataderos dispondrán de establos adecuados e higiénicos o, si el clima lo permite, de corrales de espera que sean fáciles de limpiar y desinfectar. Estas instalaciones deberán estar equipadas para abreviar a los animales y, si es necesario, alimentarlos. La evacuación de aguas residuales no deberá afectar a la seguridad de los alimentos. b) Los mataderos deberán disponer, para los animales enfermos o que se sospeche que lo estén, de instalaciones independientes con cerradura, o, si el clima lo permite, de corrales, que cuenten con una evacuación independiente y se hallen emplazados de tal forma que se impida la contaminación de los demás ani-

males, a menos que la autoridad competente considere que esas instalaciones resultan innecesarias. c) El tamaño de los establos y corrales deberá garantizar el bienestar de los animales. Su distribución interior facilitará las inspecciones ante mortem, incluida la identificación de los animales o grupos de animales.

2. A fin de evitar los riesgos de contaminación de la carne, los mataderos deberán: a) disponer de un número suficiente de salas que sean apropiadas para las tareas que deban efectuarse; b) disponer de una sala independiente para vaciar y limpiar los estómagos e intestinos, a menos que la autoridad competente autorice, para cada caso en particular, que dentro de un matadero concreto dichas operaciones se lleven a cabo en distintos momentos; c) garantizar la separación, en el espacio o en el tiempo, de las siguientes operaciones: i) el aturdimiento y sangrado, ii) en el caso de los cerdos, el escaldado, depilado, raspado y quemado, iii) la evisceración y el posterior faenado, iv) la manipulación de las tripas una vez limpias, v) la preparación y limpieza de otros despojos, en particular la manipulación de las cabezas desolladas, cuando esta operación no se lleve a cabo en la cadena de sacrificio, vi) el embalado de los despojos, y vii) la expedición de la carne; d) disponer de instalaciones que impidan todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación, y e) disponer de cadenas de sacrificio diseñadas de modo que (cuando estén en funcionamiento) permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes; cuando en unas mismas instalaciones funcione más de una cadena de sacrificio, deberá establecerse entre ellas la separación adecuada para evitar que se contaminen entre sí.

3. Dispondrán de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes.

4. El equipo destinado al lavado de manos del personal que manipule la carne sin embalar deberá estar provisto de grifos para impedir la difusión de la contaminación.

5. Deberá haber instalaciones con cerradura para el almacenamiento frigorífico de la carne retenida e instalaciones independientes con cerradura para el almacenamiento de la carne declarada no apta para el consumo humano.

6. Deberá haber un lugar independiente, con instalaciones adecuadas, para la limpieza, lavado y desinfección de los medios de transporte de ganado. No obstante, los mataderos no tendrán que disponer de dichos lugares e instalaciones si así lo autoriza la autoridad competente y existen en las proximidades lugares e instalaciones oficialmente autorizados.

7. Dispondrán de instalaciones que puedan cerrarse con llave reservadas para el sacrificio de los animales que estén enfermos o que se sospeche que lo estén. Estas instalaciones no serán indispensables si el sacrificio tiene lugar en otros establecimientos que estén autorizados a tal fin por la autoridad competente o se efectúa al terminar el turno normal de las operaciones de sacrificio.

8. En caso de que el estiércol y el contenido del tubo digestivo se almacenen en los mataderos, contarán con una zona o lugar especial para ese fin.

9. Deberán disponer de una instalación adecuadamente equipada y que pueda cerrarse con llave o, en caso necesario, de espacio para uso exclusivo del servicio veterinario.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Del capítulo II se pregunta sobre todo el punto 2 c): las siete operaciones que deben separarse en el espacio o en el tiempo (del aturdimiento y sangrado a la expedición de la carne). Y el punto 3: agua a una temperatura no inferior a 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes, para desinfectar herramientas.

16.2 Plantas de despiece e higiene del sacrificio (capítulos III y IV)**NUCLEAR**

El capítulo III exige a las plantas de despiece de carne de ungulados domésticos cinco condiciones: construcción que evite la contaminación (avance constante o separación de lotes), salas separadas para carne embalada y sin embalar, salas de despiece que permitan cumplir el capítulo V, lavamanos con grifos que impidan la difusión de la contaminación e instalaciones para desinfectar herramientas con agua a no menos de 82 °C o sistema equivalente.

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO III: REQUISITOS PARA LAS PLANTAS DE DESPIECE

1. estén construidas de tal forma que se evite la contaminación de la carne, en particular: a) permitiendo un avance constante de las operaciones, o b) garantizando una separación entre los diferentes lotes de producción;
2. dispongan de salas para almacenar por separado la carne embalada y la carne sin embalar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o de manera tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación de la carne;
3. tengan salas para las operaciones de despiece que garanticen el cumplimiento de los requisitos enunciados en el capítulo V;
4. dispongan de un equipo para el lavado de manos provisto de grifos para impedir la difusión de la contaminación, para uso del personal que manipule la carne sin embalar, y
5. dispongan de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

El capítulo IV, «Higiene para el sacrificio», es el más largo de la sección y el que más rinde en el examen. Ordena el proceso: los animales se sacrifican sin demora innecesaria tras su llegada, con descanso previo si su bienestar lo requiere, y sólo en casos excepcionales pueden desplazarse directamente a otro matadero (punto 1); no se destina al consumo humano la carne de animales muertos por causas distintas del sacrificio en el matadero, salvo los sacrificados de urgencia, en la explotación o la caza silvestre (punto 2); los animales llegan identificados y limpios (puntos 3 y 4); y el operador sigue las instrucciones del veterinario para las inspecciones ante mortem y post mortem (puntos 5 y 12).

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO IV: HIGIENE PARA EL SACRIFICIO

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.
2. a) La carne de animales distintos de los especificados en las letras b) y c) no podrá destinarse al consumo humano cuando dichos animales hayan muerto por causas diferentes del sacrificio en el matadero. b) En el local de sacrificio sólo podrán introducirse animales vivos que vayan a ser sacrificados, con excepción de: i) los animales sacrificados de urgencia fuera del matadero con arreglo a lo dispuesto en el capítulo VI, ii) los animales sacrificados en la explotación de procedencia con arreglo al capítulo VI bis de la presente sección o al punto 3 de la sección III; iii) la caza silvestre, de conformidad con el capítulo II de la sección IV. c) La carne de los animales a los que se sacrifique tras sufrir un accidente en un matadero sólo podrá destinarse al consumo humano en caso de que, al inspeccionar al animal, no se detecten más lesiones graves que las debidas al propio accidente.

3. Todo animal o lote de animales que se envíe al matadero deberá estar identificado de forma que pueda conocerse su origen.
4. Los animales deberán estar limpios.
5. Los responsables del matadero deberán seguir las instrucciones del veterinario designado por la autoridad competente de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004, para garantizar que la inspección ante mortem de todos los animales que vayan a sacrificarse se efectúe en condiciones adecuadas.
6. Una vez introducidos los animales en el local destinado al sacrificio, deberá procederse a éste sin demora innecesaria.
7. Las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello, evisceración y otros trabajos se llevarán a cabo sin tardanza, y de manera tal que se evite contaminar la carne. En concreto: a) durante el sangrado, la tráquea y el esófago deberán permanecer intactos, salvo en el caso de los sacrificios efectuados siguiendo un rito religioso; b) al retirar la piel y la lana: i) deberá evitarse que la superficie externa de la piel entre en contacto con la canal, y ii) tampoco deberán tocar la carne los operarios y equipos que tengan contacto con dicha superficie externa; c) durante la evisceración y después de dicha operación deberán tomarse medidas para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y garantizar que la operación se realice lo antes posible después del aturdimiento, y d) durante la extracción de las ubres, la leche o el calostro no deberán contaminar la canal.
8. Deberá llevarse a cabo un desuello completo de la canal y demás partes del cuerpo destinadas al consumo humano, salvo en el caso de los animales de la especie porcina, de las cabezas de ovinos, caprinos y terneros, de los morros y labios de bovinos, y de las patas de bovinos, ovinos y caprinos. Las cabezas, incluidos los morros y labios, y las patas se manipularán de modo que se evite la contaminación.
9. En el caso de los animales de la especie porcina que no se desuellen, las cerdas deberán retirarse de inmediato. El riesgo de contaminación de la carne por el agua de escaldar deberá reducirse al mínimo. En esta operación sólo se podrán utilizar aditivos autorizados. A continuación, se procederá a un lavado completo con agua potable de los animales de la especie porcina.
10. Las canales no podrán presentar ninguna contaminación fecal visible. Las partes visiblemente contaminadas se eliminarán de inmediato mediante su recorte o por otros medios que tengan un efecto equivalente.
11. Las canales y los despojos no deberán entrar en contacto con el suelo, paredes y mostradores.
12. Los responsables del matadero deberán seguir las instrucciones de la autoridad competente para garantizar que la inspección post mortem de todos los animales sacrificados se efectúe en condiciones adecuadas de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004.
13. Hasta que haya finalizado la inspección post mortem, las partes del animal sacrificado que sea sometido a dicha inspección deberán: a) poder reconocerse como pertenecientes a una determinada canal, y b) permanecer fuera de contacto con otras canales, despojos o vísceras, incluidos aquéllos que ya hayan sido sometidos a la inspección post mortem. No obstante, siempre que no presente ninguna lesión patológica, el pene podrá ser amputado y desechado inmediatamente.
14. Se retirará la cubierta grasa de ambos riñones. En el caso de los bovinos y porcinos y de los solípedos, también deberá retirarse la cápsula perirrenal.
15. Cuando, antes de concluir la inspección post mortem, se recojan en un mismo recipiente la sangre u otros despojos de varios animales, el contenido completo de dicho recipiente se declarará no apto para el consumo humano en caso de que la canal de uno o varios de esos animales sea declarada no apta para dicho consumo.
16. Tras la inspección post mortem: a) las amígdalas de los bovinos, porcinos y solípedos deberán extirparse higiénicamente; b) las partes no aptas para el consumo humano deberán retirarse cuanto antes de la zona lim-

pia del establecimiento; c) la carne retenida o declarada no apta para el consumo humano y los despojos incombustibles no deberán entrar en contacto con la carne que se haya declarado apta para ese consumo, y d) con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que aún permanezcan en la canal deberán retirarse lo antes posible en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice lo contrario.

17. Una vez concluidos el sacrificio y la inspección post mortem, la carne deberá almacenarse de conformidad con las disposiciones del capítulo VII.

18. A menos que estén destinados a ser utilizados como subproductos animales de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo: a) los estómagos deberán ser escaldados o lavados; no obstante, cuando estén destinados a la producción de cuajo, los estómagos: i) solo deberán ser vaciados, en el caso de bovinos jóvenes, ii) no estarán sujetos a la obligación de ser vaciados, escaldados ni lavados, en el caso de ovinos y caprinos jóvenes; b) los intestinos deberán ser vaciados y lavados; c) las cabezas y patas deberán ser desolladas o escaldadas y depiladas; no obstante, cuando la autoridad competente así lo autorice, podrán transportarse a un establecimiento autorizado, y desollarse o escaldarse y depilarse en él, cabezas visiblemente limpias, que no contengan materiales especificados de riesgo de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, y patas visiblemente limpias, destinadas a la transformación en alimentos.

19. Cuando un establecimiento esté autorizado para el sacrificio de distintas especies o la manipulación de canales de caza de cría y de caza silvestre, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación de una a otra categoría, separándose en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie. Asimismo, se dispondrá de instalaciones independientes para la recepción y almacenamiento de las canales sin desollar de caza de cría sacrificada en la explotación y la caza silvestre.

20. En caso de que el matadero no disponga de instalaciones con cerradura reservadas para el sacrificio de animales enfermos o sospechosos de estarlo, las instalaciones utilizadas para el sacrificio de dichos animales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse bajo supervisión oficial antes de reanudar los sacrificios de otros animales.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Preguntas típicas del capítulo IV: durante el sangrado la tráquea y el esófago permanecen intactos salvo en el sacrificio ritual (7 a); no hay desuello completo en porcino, cabezas de ovinos, caprinos y terneros, morros y labios de bovinos y patas de bovinos, ovinos y caprinos (8); la canal no puede presentar contaminación fecal visible (10); la cápsula perirrenal se retira en bovinos, porcinos y solípedos (14); si se mezcla sangre de varios animales y una canal es no apta, todo el recipiente es no apto (15); y las amígdalas de bovinos, porcinos y solípedos se extirpan tras la inspección post mortem (16 a).

16.3 Despiece y deshuesado (capítulo V)

NUCLEAR

El capítulo V decide qué puede hacerse en el matadero y qué en la planta de despiece, y a qué temperatura. En el matadero pueden dividirse las canales en medias canales o cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes; cualquier otro corte o deshuesado se hace en una planta de despiece (punto 1). Durante el despiece, deshuesado, recorte, corte en rebanadas o dados, envasado y embalado, la carne se mantiene a no más de 3 °C los despojos y 7 °C el resto, mediante una temperatura ambiente no superior a 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes (punto 2 b).

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO V: HIGIENE PARA EL DESPIECE Y EL DESHUESADO

1. Se podrá dividir las canales de ungulados domésticos en medias canales o en cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes, en los mataderos. Cualquier otra operación de corte y deshuesado deberá efectuarse en una planta de despiece.

2. Las operaciones a las que se someta la carne se organizarán de tal modo que se impida o se reduzca al mínimo la contaminación. A tal efecto, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar, en particular, lo siguiente: a) la carne que deba despiezarse se irá introduciendo en las instalaciones previstas para tal fin a medida que vaya necesitándose; b) durante las operaciones de despiece, deshuesado, recorte, corte en rebanadas, corte en dados, envasado y embalado, la carne se mantendrá a una temperatura no superior a 3 °C para los despojos y a 7 °C para el resto de la carne mediante una temperatura ambiente no superior a 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes, y c) cuando el establecimiento tenga autorizado el despiece de carne de distintas especies animales, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose, en su caso, en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.
3. No obstante, la carne podrá y despiezarse antes de que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en la letra b) del punto 2 de conformidad con el punto 3 del capítulo VII.
4. La carne también podrá deshuesarse y despiezarse antes de que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en la letra b) del punto 2 cuando la sala de despiece esté emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero. En este caso, la carne deberá trasladarse a la sala de despiece directamente desde las dependencias del matadero, o bien tras un tiempo de espera en una sala de refrigeración o de enfriamiento. Inmediatamente después de ser despiezada y, en su caso, embalada, la carne deberá refrigerarse a la temperatura indicada en la letra b) del punto 2.
5. Las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en no más de tres piezas de venta al por mayor, podrán deshuesarse y despiezarse antes de que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en el punto 2, letra b), cuando se hayan transportado acogiéndose a la excepción establecida en el punto 3, letra b), del capítulo VII de la sección I. En este caso, durante todo el despiece o deshuesado, la carne deberá estar sometida a temperaturas del aire que garanticen un descenso ininterrumpido de la temperatura de la misma. Inmediatamente después de ser despiezada y, en su caso, embalada, la carne deberá refrigerarse a la temperatura indicada en el punto 2, letra b), en caso de que no esté ya por debajo de dicha temperatura.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Las tres vías para despiezar antes de alcanzar los 7 °C y 3 °C: el punto 3 (por remisión al transporte del punto 3 del capítulo VII), el punto 4 (sala de despiece en el mismo lugar que el matadero, con refrigeración inmediata tras despiezar) y el punto 5 (canales transportadas con la excepción del capítulo VII, punto 3 b), con temperaturas del aire que aseguren un descenso ininterrumpido).

16.4 Sacrificio de urgencia fuera del matadero y sacrificio en la explotación (capítulos VI y VI bis)

NUCLEAR

El capítulo VI permite destinar al consumo humano la carne de ungulados domésticos sacrificados de urgencia fuera del matadero sólo si se cumplen todos sus requisitos: el animal no era apto para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 1/2005; el veterinario oficial le hizo inspección ante mortem; se transportó sacrificado y sangrado sin demora injustificada, pudiendo extraerse sobre el terreno sólo estómago e intestinos bajo supervisión del veterinario oficial; se refrigera si pasan más de 2 horas hasta la llegada al matadero, salvo que el clima haga innecesario el enfriamiento activo; le acompañan la información sobre la cadena alimentaria y el certificado oficial; y se declara apto tras la inspección post mortem en el matadero.

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO VI: SACRIFICIO DE URGENCIA FUERA DEL MATADERO

1. Un animal ha debido no ser apto para el transporte a un matadero de conformidad con las especificaciones técnicas sobre aptitud para el transporte establecidas en el anexo I, capítulo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo.

2. El veterinario oficial ha debido efectuar una inspección ante mortem del animal, verificando, en particular, el cumplimiento de los requisitos relativos a: a) animales vivos para que sean admitidos al sacrificio para el consumo humano de conformidad con el artículo 43 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627; b) carne fresca para que sea apta para el consumo humano de conformidad con el artículo 45 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, cuando sea posible verificarla mediante inspección ante mortem.
3. El animal sacrificado y sangrado ha debido transportarse al matadero en condiciones higiénicas satisfactorias y sin demora injustificada. La extracción del estómago y los intestinos, pero ningún otro faenado, puede efectuarse sobre el terreno, bajo la supervisión del veterinario oficial. Toda víscera extraída debe acompañar al animal sacrificado hasta el matadero e identificarse como perteneciente a ese animal.
4. Si transcurren más de 2 horas entre el sacrificio y la llegada al matadero, el animal debe refrigerarse. Si las condiciones climáticas lo permiten, no es necesario el enfriamiento activo.
5. La información sobre la cadena alimentaria exigida de conformidad con la sección III del anexo II deberá acompañar al animal sacrificado hasta el matadero.
6. El certificado oficial establecido en el anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión deberá acompañar al animal sacrificado al matadero o se enviará por adelantado en cualquier formato.
7. El animal sacrificado ha debido declararse apto para el consumo humano tras la inspección post mortem efectuada en el matadero de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004, incluida cualquier prueba adicional que resulte necesaria en caso de sacrificio de urgencia.
8. Los operadores de empresa alimentaria deben seguir todas las instrucciones que, en relación con el uso de la carne, pueda dar el veterinario oficial tras la inspección post mortem.

El capítulo VI bis regula el sacrificio en la explotación de procedencia, distinto del de urgencia: permite sacrificar en una misma ocasión un máximo de tres bovinos domésticos (excepto bisontes), tres solípedos domésticos, seis porcinos domésticos o nueve ovinos o caprinos, con autorización de la autoridad competente y cumpliendo los requisitos de sus letras. La letra a) fue suprimida por una modificación posterior —el consolidado la marca con una raya—, de modo que los requisitos vigentes van de la b) a la i).

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:

Anexo III, sección I, capítulo VI bis, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO VI BIS: REQUISITOS DEL SACRIFICIO EN LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA

- b) existe un acuerdo entre el matadero y el propietario del animal destinado al sacrificio; el propietario deberá informar por escrito de dicho acuerdo a la autoridad competente;
- c) el matadero o el propietario de los animales destinados al sacrificio deberá informar al veterinario oficial, al menos con tres días de antelación, de la fecha y hora del sacrificio previsto de los animales;
- d) el veterinario oficial que efectúe la inspección ante mortem del animal destinado al sacrificio deberá estar presente en el momento del sacrificio;
- e) la unidad móvil que vaya a utilizarse para el sangrado de los animales sacrificados y su transporte al matadero deberá permitir su manipulación y sangrado en condiciones higiénicas, así como la eliminación adecuada

- de la sangre, y deberá formar parte de un matadero autorizado por la autoridad competente de conformidad con el artículo 4, apartado 2; no obstante, la autoridad competente podrá permitir el sangrado fuera de la unidad móvil si la sangre no está destinada al consumo humano y el sacrificio no tiene lugar en zonas restringidas, como se definen en el artículo 4, punto 41, del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, o en establecimientos en los que se aplican restricciones zoosanitarias de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/429 y con cualquier acto adoptado sobre la base de este;
- f) los animales sacrificados y sangrados deberán transportarse directamente al matadero en condiciones higiénicas satisfactorias y sin demora injustificada; la extracción del estómago y los intestinos, pero ningún otro faenado, puede efectuarse sobre el terreno, bajo la supervisión del veterinario oficial; toda víscera extraída debe acompañar al animal sacrificado hasta el matadero e identificarse como perteneciente a cada animal específico;
- g) si transcurren más de dos horas entre el momento del sacrificio del primer animal y el momento de llegada de los animales sacrificados al matadero, los animales sacrificados deberán refrigerarse; si las condiciones climáticas lo permiten, no será necesario el enfriamiento activo;
- h) el propietario del animal deberá informar al matadero con antelación de la hora prevista de llegada de los animales sacrificados, que deberán ser manipulados sin demora injustificada tras su llegada al matadero;
- i) además de la información sobre la cadena alimentaria que debe presentarse de conformidad con el anexo II, sección III, del presente Reglamento, el certificado oficial establecido en el anexo IV, capítulo 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 deberá acompañar a los animales sacrificados al matadero o se enviará por adelantado en cualquier formato.

URGENCIA (CAPÍTULO VI) Y EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA (CAPÍTULO VI BIS)

ASPECTO	SACRIFICIO DE URGENCIA (CAP. VI)	SACRIFICIO EN LA EXPLOTACIÓN (CAP. VI BIS)
Por qué	Animal no apto para el transporte	Autorización de la autoridad competente
Cuántos	El animal afectado	Máximo 3 bovinos (no bisontes), 3 solípedos, 6 porcinos o 9 ovinos o caprinos por ocasión
Aviso previo	—	Al veterinario oficial, al menos con tres días de antelación
Veterinario oficial	Inspección ante mortem	Inspección ante mortem y presencia en el momento del sacrificio
Faenado sobre el terreno	Sólo estómago e intestinos, bajo supervisión	Sólo estómago e intestinos, bajo supervisión
Refrigeración	Si pasan más de 2 horas hasta el matadero	Si pasan más de dos horas desde el sacrificio del primer animal
Certificado oficial	Anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235	Anexo IV, capítulo 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235

16.5 Almacenamiento y transporte de la carne (capítulo VII) **NUCLEAR**

El capítulo VII fija las dos cifras más preguntadas de la sección I. Salvo disposición contraria expresa, la inspección post mortem debe ir seguida inmediatamente de una refrigeración en el matadero hasta una temperatura de toda la carne no superior a 3 °C en los despojos y 7 °C en otros tipos de carne, con una curva de enfriamiento de descenso ininterrumpido y ventilación que impida la condensación (punto 1). La carne debe alcanzar esa temperatura y permanecer en ella durante el almacenamiento (punto 2) y, como regla, antes de ser transportada y durante el transporte (punto 3).

Salvo disposiciones contrarias expresas, la inspección post mortem deberá ir inmediatamente seguida de una refrigeración en el matadero para garantizar una temperatura de toda la carne no superior a 3 °C en el caso de los despojos y a 7 °C en otros tipos de carne, siguiendo a tal efecto una curva de enfriamiento que garantice un descenso ininterrumpido de la temperatura.

Anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El punto 2 bis regula la maduración en seco: el almacenamiento de carne fresca en condiciones aerobias, en canales o cortes colgados, sin envasar o en bolsas permeables al vapor de agua, en sala o cámara refrigerada durante varias semanas con temperatura, humedad relativa y flujo de aire controlados. La carne de vacuno madurada en seco se almacena, antes de comercializarla o congelarla, a una temperatura de superficie entre -0,5 y 3,0 °C, con humedad relativa máxima del 85 % y flujo de aire de 0,2 a 0,5 m/s, en sala o cámara específica y durante un máximo de 35 días desde el final del período de estabilización tras el sacrificio. Pueden aplicarse otras combinaciones, o madurar carne de otras especies, si se demuestran garantías equivalentes a satisfacción de la autoridad competente.

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO VII, PUNTO 2 BIS: MEDIDAS ESPECÍFICAS DE LA MADURACIÓN EN SECO

- i) la maduración en seco comenzará inmediatamente después del período de estabilización en relación con el sacrificio y no se retrasará indebidamente el despiece y/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 un estante, 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 de agua 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, deberá filtrarse o tratarse con radiación ultravioleta,
- vii) al recortar la corteza, dicho recorte se realizará de forma higiénica.

El punto 3 admite dos excepciones al transporte a temperatura. La letra a) permite, si la autoridad lo autoriza, transportar carne para productos específicos antes de alcanzar la temperatura, cuando el transporte se ajuste a lo estipulado por las autoridades de origen y destino, la carne salga inmediatamente del matadero o de una sala de despiece en el mismo lugar, el transporte no dure más de 2 horas y esté justificado por razones tecnológicas. La letra b) permite iniciar el transporte de canales, medias canales, cuartos o medias canales cortadas en tres piezas de ovino, caprino, bovino y porcino antes de alcanzar la temperatura si se cumplen todas sus condiciones: supervisión y registro de la temperatura en el APPCC, autorización documentada de la autoridad del lugar de salida, vehículo con registrador de la temperatura del aire, carga de un máximo de tres mataderos o de un almacén frigorífico que recoja directamente de ellos, 15 °C en el centro al inicio del transporte si va en el mismo compartimento que carne ya refrigerada, declaración del operador, información previa del operador de destino a la autoridad y transporte con los parámetros del inciso viii).

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO VII, PUNTO 3, LETRA A): CONDICIONES DEL TRANSPORTE PARA PRODUCTOS ESPECÍFICOS

- i) el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que las autoridades competentes de origen y de destino estipulen para el transporte desde un establecimiento determinado a otro,
- ii) la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas, y que
- iii) dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas.

PUNTO 3 B) VIII): TRANSPORTE CON UNA DURACIÓN MÁXIMA DE SEIS HORAS

ESPECIE	TEMPERATURA EN LA SUPERFICIE	DURACIÓN MÁXIMA DE LA REFRIGERACIÓN HASTA ALCANZARLA	TEMPERATURA MÁXIMA DEL AIRE DURANTE EL TRANSPORTE	RECuento DE COLONIAS AEROBIAS (MEDIA DIARIA MÁXIMA)
Ovinos y caprinos	7 °C	8 horas	6 °C	log10 3,5 cfu/cm2
Bovinos	7 °C	20 horas	6 °C	log10 3,5 cfu/cm2
Porcinos	7 °C	16 horas	6 °C	log10 4 cfu/cm2

La duración máxima del transporte puede extenderse a 30 horas si antes de su inicio se alcanza una temperatura en el centro inferior a 15 °C. En la tabla oficial, las temperaturas de 7 °C y 6 °C son celdas que abarcan las tres especies.

PUNTO 3 B) VIII): TRANSPORTE CON UNA DURACIÓN MÁXIMA DE SESENTA HORAS

ESPECIE	TEMPERATURA EN LA SUPERFICIE	DURACIÓN MÁXIMA DE LA REFRIGERACIÓN HASTA ALCANZARLA	TEMPERATURA EN EL CENTRO	TEMPERATURA MÁXIMA DEL AIRE	RECuento DE COLONIAS AEROBIAS
Ovinos y caprinos	4 °C	12 horas	15 °C	3 °C	log10 3 cfu/cm2
Bovinos	4 °C	24 horas	15 °C	3 °C	log10 3 cfu/cm2

En la tabla oficial, la temperatura en la superficie, la del centro, la del aire y el recuento son celdas que abarcan ovinos, caprinos y bovinos. El recuento de colonias aerobias es la media diaria máxima en el matadero con una ventana móvil de diez semanas, conforme al Reglamento (CE) n.º 2073/2005. El inciso ix) fija el método de referencia para medir la temperatura en la superficie: termómetro calibrado según la última versión de la norma ISO 13485, sensor perpendicular en la parte más gruesa a 0,5-1 cm de profundidad en la paleta o la pierna (o el jamón en porcinos) y cinco mediciones.

El punto 4 exige congelar sin demora injustificada la carne que se vaya a congelar, con tiempo de estabilización si es necesario, y permite a los minoristas congelarla para redistribuirla como donación con cinco condiciones: antes de que venza la fecha de caducidad; sin demora injustificada a -18 °C o menos; con la fecha de congelación documentada e indicada en la etiqueta o por otros medios; nunca carne ya descongelada; y respetando las condiciones de la autoridad competente. El punto 5 obliga a almacenar y transportar la carne sin embalar separada de la embalada, salvo que se haga en momentos distintos o sin que el embalaje o el modo de almacenamiento puedan contaminar.

ANEXO III, SECCIÓN I, CAPÍTULO VII, PUNTO 4: CONGELACIÓN POR MINORISTAS PARA DONACIÓN

- i) en el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, antes del vencimiento de dicha fecha;

- ii) sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,
 - iii) asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios,
 - iv) exceptuando la carne que haya sido congelada previamente (carne descongelada), y
- v) respetando cualquier condición establecida por las autoridades competentes para la congelación y el uso ulterior como alimento.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Retenga el trío de cifras de la sección I: $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ para la carne, $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ para los despojos y $12\text{ }^{\circ}\text{C}$ de ambiente en la sala de despiece. Y el de la maduración en seco del vacuno: entre $-0,5$ y $3,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ en superficie, humedad relativa máxima del 85 %, aire de 0,2 a 0,5 m/s y un máximo de 35 días.

17. Sección II: carne de aves de corral y lagomorfos NUCLEAR

La sección II reproduce la arquitectura de la sección I con tres diferencias de fondo: la temperatura de referencia es $4\text{ }^{\circ}\text{C}$, el sacrificio en la explotación se prevé para supuestos propios de las aves (foie gras y evisceración diferida) y aparece un capítulo sobre agentes de retención de agua. Tiene siete capítulos.

17.1 Transporte, mataderos y plantas de despiece (capítulos I a III) NUCLEAR

El capítulo I añade a los dos requisitos del transporte de la sección I un tercero: las jaulas y módulos se fabrican de material anticorrosivo fácil de limpiar y desinfectar, y todo el equipo de recogida y entrega se limpia, lava y desinfecta inmediatamente después de desocupado y, en caso necesario, antes de reutilizarlo.

ANEXO III, SECCIÓN II, CAPÍTULO I: TRANSPORTE DE LOS ANIMALES VIVOS AL MATADERO

1. Durante su recogida y transporte, los animales vivos serán manipulados con cuidado a fin de evitarles sufrimientos innecesarios.
2. Los animales que presenten síntomas de enfermedad o que procedan de grupos de los que se conozca su contaminación con agentes de riesgo para la salud pública sólo podrán ser transportados al matadero cuando así lo autorice la autoridad competente.
3. Las jaulas empleadas para el envío de los animales al matadero y, en su caso, los módulos deberán estar fabricados de un material anticorrosivo que sea fácil de limpiar y desinfectar. Inmediatamente después de desocupado y, en caso necesario, antes de su reutilización, todo el equipo empleado para la recogida y entrega de los animales vivos se deberá limpiar, lavar y desinfectar.

El capítulo II fija los requisitos de los mataderos de aves de corral y lagomorfos en siete puntos, admitiendo también los mataderos parciales móviles; y el capítulo III, los de las plantas de despiece, con salas independientes cuando se evisceren ocas o patos de foie gras o aves de evisceración diferida.

ANEXO III, SECCIÓN II, CAPÍTULO II: REQUISITOS PARA LOS MATADEROS

1. Deberán disponer de una sala u otro espacio cubierto para la recepción de los animales y su inspección ante mortem.
2. A fin de evitar los riesgos de contaminación de la carne, los mataderos deberán: a) disponer de un número suficiente de salas que sean apropiadas para las tareas que deban efectuarse; b) disponer de salas independientes para la evisceración y posterior faenado, incluida la adición de condimentos a las canales enteras de

ave, a menos que la autoridad competente autorice, para cada caso en particular, que dentro de un matadero concreto dichas operaciones se lleven a cabo en distintos momentos; c) garantizar la separación, en el espacio o en el tiempo, de las siguientes operaciones: i) el aturdimiento y sangrado, ii) el desplume o desuello y el escaldado, y iii) la expedición de la carne; d) disponer de instalaciones que impidan todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación, y e) disponer de cadenas de sacrificio concebidas de modo que (cuando estén en funcionamiento) permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes; cuando en unas mismas instalaciones funcione más de una cadena de sacrificio, deberá establecerse entre ellas la separación adecuada para evitar que se contaminen entre sí.

3. Dispondrán de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes.

4. El equipo destinado al lavado de manos del personal que manipule la carne sin embalar deberá estar provisto de grifos para impedir la difusión de contaminación.

5. Deberá haber instalaciones con cerradura para el almacenamiento frigorífico de la carne retenida e instalaciones independientes con cerradura para el almacenamiento de la carne declarada no apta para el consumo humano.

6. Los mataderos tendrán un espacio independiente, con instalaciones apropiadas, para la limpieza, lavado y desinfección de: a) las jaulas y demás equipos empleados para el transporte, y b) los medios de transporte. Esta disposición no será obligatoria en lo que respecta a la letra b) cuando para esas operaciones existan en las proximidades un lugar y unas instalaciones oficialmente autorizados.

7. Deberán disponer de una instalación adecuadamente equipada y que pueda cerrarse bajo llave o, en caso necesario, de espacio para uso exclusivo del servicio veterinario.

ANEXO III, SECCIÓN II, CAPÍTULO III: REQUISITOS PARA LAS PLANTAS DE DESPIECE

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que las plantas de despiece donde se manipule carne de aves de corral o lagomorfos: a) estén construidas de tal forma que se evite la contaminación de la carne, en particular: i) permitiendo un avance constante de las operaciones, o ii) garantizando una separación entre los diferentes lotes de producción; b) dispongan de salas para almacenar por separado la carne embalada y la carne sin embalar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o de manera tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación de la carne; c) tengan salas de despiece equipadas de modo que garanticen el cumplimiento de los requisitos del capítulo V; d) dispongan de un equipo para el lavado de manos del personal que manipule la carne sin embalar provisto de grifos para impedir la difusión de contaminación, y e) tengan instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

2. Si en una planta de despiece se efectúan las operaciones siguientes: a) evisceración de ocas o patos criados para la producción de foie gras, previamente aturridos, desangrados y desplumados en la explotación de engorde, o bien b) evisceración de aves de corral de evisceración diferida, los operadores de empresa alimentaria deberán velar por que se disponga de salas independientes a tal efecto.

17.2 Higiene del sacrificio y del despiece (capítulos IV y V) NUCLEAR

El capítulo IV regula la higiene del sacrificio en diez puntos. Tras su inspección y evisceración, los animales se limpian y refrigeran lo antes posible a no más de 4 °C, salvo que la carne se corte en caliente (punto 8); si se refrigeran por inmersión, se evita su contaminación y el equipo se vacía, limpia y desinfecta cada vez que sea preciso y como mínimo una vez al día (punto 9); y los animales enfermos o sospechosos, o sacrificados en programas de erradicación, no se sacrifican en el establecimiento salvo que lo permita la autoridad, y entonces bajo supervisión oficial (punto 10).

ANEXO III, SECCIÓN II, CAPÍTULO IV: HIGIENE PARA EL SACRIFICIO

1. a) La carne de animales distintos de los especificados en la letra b) no podrá destinarse al consumo humano cuando dichos animales hayan muerto por causas diferentes del sacrificio en el matadero. b) En el local del sacrificio sólo podrán introducirse animales vivos que vayan a ser sacrificados, con excepción de: i) las aves de corral preparadas por evisceración diferida, los gansos y patos criados para la producción de foie gras y las aves que no se consideran domésticas pero que se crían como animales domésticos, si se han sacrificado en la explotación de conformidad con el capítulo VI; ii) la caza de cría sacrificada en el lugar de producción con arreglo a la sección III, y iii) la caza menor silvestre con arreglo al capítulo III de la sección IV.
2. Los responsables del matadero deberán seguir las instrucciones de la autoridad competente para garantizar que la inspección ante mortem se efectúe en condiciones adecuadas.
3. Cuando un establecimiento esté autorizado para el sacrificio de distintas especies o la manipulación de ratites de cría o de caza menor silvestre, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie. Asimismo, se dispondrá de instalaciones independientes para la recepción y almacenamiento de las canales de ratites de cría sacrificadas en la explotación y de la caza menor silvestre.
4. Una vez introducidos los animales en el local destinado al sacrificio, deberá procederse a éste sin demoras innecesarias.
5. Las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello o desplume, evisceración y otros trabajos se llevarán a cabo sin demoras innecesarias, evitándose la contaminación de la carne. En especial, deberán tomarse las medidas oportunas para impedir que durante la evisceración se derrame el contenido del tubo digestivo.
6. Los responsables del matadero deberán seguir las instrucciones de la autoridad competente a fin de garantizar que la inspección post mortem pueda efectuarse en condiciones adecuadas y, en particular, que pueda llevarse a cabo adecuadamente la inspección de las aves de corral sacrificadas.
7. Tras la inspección post mortem: a) las partes no aptas para el consumo humano deberán retirarse cuanto antes de la zona limpia del establecimiento; b) la carne retenida o declarada no apta para el consumo humano y los despojos incomedibles no deberán entrar en contacto con la carne que se haya declarado apta para ese consumo, y c) con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal deberán retirarse sin demora y, si fuera posible, en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice otra cosa.
8. Tras su inspección y evisceración, los animales sacrificados deberán limpiarse y refrigerarse lo antes posible a no más de 4 °C, salvo en los casos en que la carne se corte en caliente.
9. Cuando las canales se sometan a un proceso de refrigeración por inmersión, deberán respetarse las reglas siguientes: a) se tomarán cuantas precauciones sean necesarias para evitar que las canales puedan contaminarse, debiendo tenerse en cuenta a este efecto factores tales como el peso de las canales, la temperatura del

agua, el volumen y dirección del flujo de ésta y el tiempo de refrigeración; b) el equipo deberá vaciarse completamente y limpiarse y desinfectarse cada vez que ello sea preciso, y como mínimo una vez al día.

10. Los animales enfermos o que se sospeche lo estén y los sacrificados en aplicación de programas de erradicación o control de enfermedades no deberán sacrificarse en el establecimiento, a menos que así lo permita la autoridad competente. En ese caso, el sacrificio se efectuará bajo supervisión oficial y se tomarán las medidas oportunas para impedir toda contaminación. Las instalaciones se limpiarán y desinfectarán antes de volverlas a utilizar.

El capítulo V mantiene la carne de aves y lagomorfos a no más de 4 °C durante el despiece, deshuesado, recorte, corte, envasado y embalado, mediante una temperatura ambiente de 12 °C o un sistema equivalente; permite despiezar antes si la sala está en el mismo lugar que el matadero; exige refrigerar a 4 °C o menos después del despiece y antes y durante el transporte, salvo el hígado para foie gras, que con autorización puede transportarse a más de 4 °C si sale inmediatamente y el transporte no supera las dos horas; y admite la congelación por minoristas para donación, a -18 °C o menos.

ANEXO III, SECCIÓN II, CAPÍTULO V: HIGIENE DURANTE Y DESPUÉS DEL DESPIECE Y EL DESHUESADO

1. Las operaciones a las que se someta la carne se organizarán de tal modo que se impida o se reduzca al mínimo la contaminación. A tal efecto, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar, en particular, lo siguiente: a) la carne que deba despiezarse se irá introduciendo en las instalaciones previstas para tal fin a medida que vaya necesitándose; b) durante las operaciones de despiece, deshuesado, recorte, corte en rebanadas, corte en dados, envasado y embalado, la carne se mantendrá a una temperatura no superior a 4 °C mediante una temperatura ambiente de 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes, y c) cuando el establecimiento tenga autorizado el despiece de carne de distintas especies animales, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose, en su caso, en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.

2. No obstante, la carne podrá deshuesarse y despiezarse antes de que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en la letra b) del punto 1 cuando la sala de despiece esté emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, a condición de que la carne se traslade a la sala de despiece: a) bien del local del sacrificio directamente, o bien b) tras un tiempo de espera en una sala de refrigeración o de enfriamiento.

3. Una vez despiezada y, en su caso, embalada, la carne deberá refrigerarse a una temperatura igual o inferior a 4 °C.

4. La carne deberá alcanzar una temperatura igual o inferior a 4 °C antes del transporte, y mantenerse a esa temperatura durante el transporte. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, el hígado para la producción de foie gras podrá ser transportado a una temperatura superior a 4 °C, siempre y cuando: a) el transporte se realice de conformidad con los requisitos que la autoridad competente establezca para el transporte desde un establecimiento determinado a otro, y b) la carne salga inmediatamente del matadero o la sala de despiece y la duración del transporte sea igual o inferior a dos horas.

5. La carne que se vaya a congelar deberá congelarse sin demora injustificada. Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria que lleven a cabo una actividad de venta al por menor podrán congelar la carne con miras a su redistribución para donación de alimentos, si lo hacen con las condiciones siguientes: i) en el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, antes del vencimiento de dicha fecha, ii) sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a -18 °C, iii) asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios, iv) exceptuando la carne que haya sido congelada previamente (carne descongelada), y v)

respetando cualquier condición establecida por las autoridades competentes para la congelación y el uso ulterior como alimento.

6. La carne sin embalar y la carne embalada deberán almacenarse y transportarse por separado, a menos que su almacenamiento o transporte tenga lugar en momentos diferentes o se efectúe de manera tal que el material de embalaje y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación de la carne.

17.3 Sacrificio en la explotación y agentes de retención de agua (capítulos VI y VII) NUCLEAR

El capítulo VI permite sacrificar en la explotación, con autorización, las aves de corral de la letra b) del punto 1 del capítulo IV —evisceración diferida, gansos y patos de foie gras y aves no domésticas criadas como domésticas—. La explotación se somete periódicamente a inspección veterinaria, el operador informa por anticipado de la fecha y hora, dispone de instalaciones para reunir las aves e inspeccionarlas en grupo y para sacrificarlas higiénicamente, y cumple los requisitos de bienestar. El punto 6 fue suprimido por una modificación posterior.

ANEXO III, SECCIÓN II, CAPÍTULO VI: SACRIFICIO EN LA EXPLOTACIÓN

1. La explotación deberá ser sometida periódicamente a inspecciones veterinarias.
2. El operador de empresa alimentaria deberá informar por anticipado a la autoridad competente de la fecha y hora del sacrificio.
3. La explotación deberá disponer de las instalaciones necesarias para reunir las aves y someterlas a una inspección ante mortem del grupo.
4. La explotación deberá contar con instalaciones adecuadas para que el sacrificio de las aves y su posterior manipulación se efectúen en condiciones higiénicas.
5. Deberán cumplirse los requisitos sobre bienestar de los animales.
7. Además de la información sobre la cadena alimentaria que debe presentarse de conformidad con el anexo II, sección III, del presente Reglamento, el certificado zoosanitario establecido en el anexo IV, capítulo 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 deberá acompañar al animal sacrificado al matadero o a la planta de despiece, o se enviará por adelantado en cualquier formato.
8. En el caso de las aves de corral criadas para la producción de foie-gras, las aves no evisceradas deberán transportarse inmediatamente, refrigeradas si fuere necesario, a un matadero o planta de despiece. Deberán eviscerarse en las 24 horas siguientes a su sacrificio bajo la supervisión de la autoridad competente.
9. Las aves de corral que se preparen por evisceración diferida en la explotación productora podrán conservarse en ella durante un máximo de 15 días a una temperatura no superior a 4 °C, debiendo ser evisceradas después en un matadero o en una planta de despiece situados en el mismo Estado miembro que la explotación productora.

Los operadores de empresa alimentaria velarán por que la carne de aves de corral que haya sido tratada específicamente para fomentar la retención de agua no sea comercializada como carne fresca, sino como preparados de carne, o sea, utilizada para la producción de productos transformados.

Anexo III, sección II, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Dos plazos de la sección II que se confunden: las aves de foie gras no evisceradas se evisceran en las 24 horas siguientes al sacrificio; las de evisceración diferida pueden conservarse en la explotación un máximo de 15 días a no más de 4 °C. Y la carne tratada para retener agua no se vende como carne fresca: sólo como preparado de carne o para productos transformados (capítulo VII).

18. Sección III: carne de caza de cría COMPLEMENTARIO

La sección III no crea un régimen nuevo: remite. A la carne de mamíferos de caza de cría artiodáctilos se aplica la sección I, salvo que la autoridad la considere inadecuada (punto 1); a la de ratites, la sección II, aunque puede aplicarse la I cuando la autoridad lo considere oportuno, con equipos adaptados al tamaño de los animales (punto 2). Lo propio de la sección es el sacrificio en el lugar de origen de ratites y ungulados de cría.

ANEXO III, SECCIÓN III: CARNE DE CAZA DE CRÍA

1. Se aplicarán las disposiciones de la sección I a la producción y puesta en el mercado de carne de mamíferos de caza de cría artiodáctilos, a menos que la autoridad competente las considere inadecuadas.
 2. Se aplicarán las disposiciones de la sección II a la producción y puesta en el mercado de carne de ratites. No obstante, se aplicarán las de la sección I cuando la autoridad competente lo considere oportuno. Se utilizarán equipos e instalaciones apropiados adaptados al tamaño de los animales.
 3. No obstante lo dispuesto en los puntos 1 y 2, los operadores de empresa alimentaria podrán sacrificar en el lugar de origen los ratites de cría y ungulados de cría mencionados en el punto 1 con la autorización de la autoridad competente si: a) los animales no pueden ser transportados, para evitar riesgos a la persona que los tenga a su cargo o para proteger su bienestar; b) el rebaño es sometido periódicamente a una inspección veterinaria; c) el propietario de los animales ha presentado la oportuna solicitud; d) la autoridad competente ha sido informada por adelantado de la fecha y hora del sacrificio de los animales; e) la explotación dispone de sistemas para reunir los animales con objeto de permitir una inspección ante mortem del grupo; f) la explotación dispone de instalaciones adecuadas para el sacrificio, el sangrado y, cuando se deban desplumar ratites, el desplume de los animales; g) se cumplen los requisitos sobre bienestar de los animales; 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 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.
- 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 pri-

mero 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.

4. En circunstancias excepcionales, los operadores de empresa alimentaria también podrán sacrificar bisontes en la explotación de conformidad con el punto 3.

En el punto 3 el texto consolidado anclado pasa de la letra h) a la j): la letra i) fue suprimida por una modificación posterior. El punto 3 bis permite a la autoridad que la correcta ejecución del sacrificio y el sangrado y la fecha y hora del primero consten sólo en la información sobre la cadena alimentaria, si la explotación no está en zona restringida y el operador ha demostrado su competencia conforme al Reglamento (CE) n.º 1099/2009.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

En circunstancias excepcionales pueden sacrificarse bisontes en la explotación conforme al punto 3 de la sección III (punto 4), mientras que el capítulo VI bis de la sección I excluye expresamente a los bisontes de su cupo de bovinos.

19. Sección IV: carne de caza silvestre

NUCLEAR

La caza silvestre no pasa por un matadero con inspección ante mortem: el animal muere en el campo. La sección IV sustituye ese control por el de una «persona con formación» que examina la pieza sobre el terreno, y define el «centro de recogida» como el establecimiento utilizado para almacenar los cuerpos y las vísceras de caza silvestre antes de su transporte a un establecimiento de manipulación de caza.

A efectos de la presente sección, se entenderá por «centro de recogida» un establecimiento utilizado para almacenar los cuerpos y las vísceras de caza silvestre antes de su transporte a un establecimiento de manipulación de caza.

Anexo III, sección IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

19.1 Formación de los cazadores (capítulo I)

NUCLEAR

Quien caza con vistas a poner la carne en el mercado debe tener un conocimiento suficiente de la patología de la caza silvestre y de su producción y manipulación para hacer un primer examen sobre el terreno; basta con una persona así en cada partida, que puede ser el guarda de coto o de caza; y la formación, a satisfacción de la autoridad competente, cubre como mínimo cuatro materias.

ANEXO III, SECCIÓN IV, CAPÍTULO I: FORMACIÓN DE LOS CAZADORES EN MATERIA DE SANIDAD E HIGIENE

1. Las personas que cacen animales de caza silvestre con vistas a su puesta en el mercado para el consumo humano deberán tener un conocimiento suficiente de la patología de la caza silvestre, así como de la producción y manipulación de la caza silvestre y de la carne de caza silvestre tras la caza, para poder someterla a un primer examen sobre el terreno.
2. Sin embargo, es suficiente con que una sola persona de una partida de caza tenga los conocimientos a que se refiere el punto 1. Las referencias que se hagan en la presente sección a la «persona con formación» se entenderán como referencias a dicha persona.

3. La persona con formación podría asimismo ser el guarda de coto o el guarda de caza si éstos forman parte de la partida de caza o están radicados en las inmediaciones del lugar en que está teniendo lugar la caza. En este último caso, el cazador deberá presentar la caza silvestre al guarda de coto o al guarda de caza e informarles de cualquier comportamiento anómalo observado antes de cobrada la pieza.
4. Deberá impartirse formación, a entera satisfacción de la autoridad competente, que permita a los cazadores convertirse en personas con formación. Dicha formación incluirá como mínimo las siguientes materias: a) anatomía, fisiología y comportamiento de las especies de caza silvestre; b) comportamientos anómalos y alteraciones patológicas de los animales de caza silvestre provocados por enfermedades, fuentes de contaminación medioambiental u otros factores que puedan afectar a la salud pública en caso de consumirse su carne; c) normas de higiene y técnicas adecuadas para la manipulación, transporte, evisceración y demás operaciones a las que deban someterse dichos animales tras su muerte, y d) disposiciones legales y administrativas sobre los requisitos de policía sanitaria y salud pública e higiene aplicables a la puesta en el mercado de caza silvestre.
5. La autoridad competente deberá animar a las organizaciones de cazadores a impartir dicha formación.

19.2 Caza mayor y caza menor silvestre (capítulos II y III) NUCLEAR

En la caza mayor, el estómago y los intestinos se extraen cuanto antes; la persona con formación examina el cuerpo y las vísceras lo antes posible; y el cuerpo se lleva a un establecimiento de manipulación de caza con las vísceras identificadas. Si el examen es favorable, la persona con formación fija una declaración numerada con fecha, hora y lugar de la muerte, y el cuerpo puede viajar sin cabeza ni vísceras salvo en especies propensas a la triquinosis, que llevan cabeza (salvo colmillos) y diafragma; si no lo es, o no hay persona con formación, viaja con la cabeza y todas las vísceras salvo estómago e intestinos. La pieza se refrigera hasta no más de 7 °C en toda la carne, salvo que el clima haga innecesaria la refrigeración activa.

ANEXO III, SECCIÓN IV, CAPÍTULO II: MANIPULACIÓN DE LA CAZA MAYOR SILVESTRE

1. Una vez muerto el animal de caza mayor, se procederá cuanto antes a la extracción del estómago y los intestinos y, en caso necesario, al sangrado.
2. La persona con formación efectuará un examen del cuerpo y, en su caso, de las vísceras extraídas, para observar posibles características que indiquen que la carne presenta un riesgo sanitario. Este examen deberá efectuarse lo antes posible después de cobrada la pieza.
3. La carne de caza mayor silvestre sólo podrá ponerse en el mercado si el cuerpo del animal se transporta a un establecimiento de manipulación de caza lo antes posible tras el examen mencionado en el punto 2. Las vísceras deberán transportarse con el cuerpo según se especifica en el punto 4. Las vísceras deben poder identificarse como pertenecientes a un animal determinado.
4. a) Si no se han detectado características anómalas durante el examen mencionado en el punto 2, no se ha observado un comportamiento anómalo antes de cobrada la pieza ni hay sospechas de contaminación ambiental, la persona con formación deberá fijar al cuerpo del animal una declaración numerada en la que conste esta información, así como la fecha, hora y lugar de la muerte del animal. Dicha declaración no tendrá que fijarse necesariamente al cuerpo del animal y podrá referirse a más de un cuerpo, siempre y cuando cada uno de los cuerpos esté adecuadamente identificado y en la declaración se indique el número de identificación de cada uno de ellos, con la fecha, hora y lugar correspondientes de la muerte del animal. Todos los cuerpos de animales incluidos en una única declaración deberán enviarse a un mismo establecimiento de manipulación de caza. No será necesario que el cuerpo del animal vaya al establecimiento de manipulación de caza acompañado de la cabeza y las vísceras, excepto en el caso de las especies propensas a la triquinosis (animales porcinos, solípe-

dos y otros), cuyo cuerpo deberá ir acompañado de la cabeza (salvo los colmillos) y el diafragma. No obstante, la autoridad competente podrá autorizar el envío de las cabezas de animales propensos a la infestación por triquinas, para la producción de trofeos de caza, a una planta técnica que haya sido autorizada de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 1774/2002. En la declaración de la persona con formación se indicará la planta técnica. Se enviará a la planta técnica una copia de la declaración. Cuando los resultados del examen de detección de la triquinosis del cadáver sean positivos, la autoridad competente realizará un control oficial para verificar que la cabeza se manipula adecuadamente en la planta técnica. No obstante, los cazadores deberán cumplir cualquier otro requisito que imponga el Estado miembro en el que tenga lugar la caza, en particular para permitir el seguimiento de determinados residuos y sustancias de conformidad con la Directiva 96/23/CE. b) En cualquier otra circunstancia, el cuerpo del animal deberá ir acompañado de la cabeza (salvo los colmillos, astas y cuernos) y de todas las vísceras con excepción del estómago y los intestinos. La persona con formación que haya efectuado el examen deberá informar a la autoridad competente de las características anómalas, el comportamiento anómalo o la sospecha de contaminación ambiental que le hayan impedido expedir una declaración con arreglo a la letra a). c) Si en un caso concreto no hay ninguna persona con formación que pueda efectuar el examen mencionado en el punto 2, el cuerpo deberá ir acompañado de la cabeza (salvo los colmillos, astas y cuernos) y de todas las vísceras con excepción del estómago y los intestinos; el cuerpo deberá ser transportado a un establecimiento de manipulación de caza lo antes posible después de la muerte.

5. La pieza deberá refrigerarse en un plazo razonable después de la muerte, y alcanzar en toda la carne una temperatura no superior a 7 °C. Si las condiciones climáticas lo permiten, no será obligatoria la refrigeración activa.

6. Durante el transporte al establecimiento de manipulación de caza se evitará el amontonamiento de las piezas.

7. La caza mayor silvestre entregada a un establecimiento de manipulación de caza deberá presentarse, para su inspección, a la autoridad competente.

8. Además, la caza mayor silvestre sin desollar: a) solo podrá desollarse e introducirse en el mercado si: i) antes de desollarse se ha almacenado y manipulado por separado de otros alimentos y no se ha congelado, ii) después de desollarse se somete a una inspección final de un establecimiento de manipulación de caza de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004; b) solo podrá enviarse a un establecimiento de manipulación de caza de otro Estado miembro si, durante el transporte a dicho establecimiento, va acompañada de un certificado oficial establecido en el anexo II, capítulo 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, expedido y firmado por un veterinario oficial, que acredite que se han cumplido los requisitos establecidos en el punto 4 del presente capítulo por lo que se refiere a que exista una declaración, cuando proceda, y a que incluya las partes correspondientes del cuerpo. En caso de que el establecimiento de manipulación de caza próximo a la zona de caza se encuentre en otro Estado miembro, el transporte a dicho establecimiento no necesita ir acompañado con el certificado, sino con la declaración de la persona con formación mencionada en el punto 2 de que cumple lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, de la Directiva 89/662/CEE, teniendo en cuenta el estatus sanitario del Estado miembro de origen.

9. Las normas establecidas en el capítulo V de la sección I son aplicables al despique y deshuesado de la caza mayor silvestre.

10. Los cuerpos y las vísceras de caza mayor silvestre pueden transportarse a un centro de recogida y almacenarse en él antes de su envío a un establecimiento de manipulación de caza, siempre que se cumplan las condiciones siguientes: a) el centro de recogida: 1) está registrado ante la autoridad competente como empresa alimentaria dedicada a la producción primaria como se contempla en el artículo 4, apartado 2, letra a), cuando se

limite a la recepción de cuerpos en calidad de primer centro de recogida, o bien 2) está autorizado por la autoridad competente como empresa alimentaria de conformidad con el artículo 4, apartado 2, cuando reciba cuerpos de otros centros de recogida; b) si los animales están eviscerados, se prohíbe apilarlos durante el transporte al centro de recogida y el almacenamiento en él; c) los animales muertos se transportan en condiciones higiénicas y sin demoras al centro de recogida; d) se cumplen las condiciones de temperatura establecidas en el punto 5; e) el período de almacenamiento es lo más breve posible; f) no se lleva a cabo ninguna otra manipulación de los cuerpos y las vísceras de la caza mayor silvestre; no obstante, el examen realizado por una persona con formación y la extracción de vísceras pueden efectuarse en las condiciones establecidas en los puntos 2, 3 y 4.

En la caza menor, la persona con formación examina la pieza e informa a la autoridad de cualquier anomalía; el cuerpo se lleva al establecimiento lo antes posible; se refrigera hasta no más de 4 °C en toda la carne; y, salvo autorización distinta, la evisceración se hace o se completa a la llegada al establecimiento. A su despiece se aplican las normas del capítulo V de la sección II, mientras que a la caza mayor se aplican las del capítulo V de la sección I.

ANEXO III, SECCIÓN IV, CAPÍTULO III: MANIPULACIÓN DE LA CAZA MENOR SILVESTRE

1. La persona con formación efectuará un examen para observar posibles características que indiquen que la carne presenta un riesgo sanitario. Este examen deberá efectuarse lo antes posible después de cobrada la pieza.
2. Si se detectan características anómalas durante el examen, o se observa un comportamiento anómalo antes de cobrada la pieza, o hay sospechas de contaminación ambiental, la persona con formación deberá informar de ello a la autoridad competente.
3. La carne de caza menor silvestre solo podrá ponerse en el mercado si el cuerpo del animal se transporta a un establecimiento de manipulación de caza lo antes posible tras el examen mencionado en el punto 1 o, si no hay ninguna persona con formación disponible para efectuar ese examen en un caso en particular, lo antes posible después de la muerte.
4. Las piezas deberán refrigerarse en un plazo razonable después de la muerte, y alcanzar en toda la carne una temperatura no superior a 4 °C. Si las condiciones climáticas lo permiten, no será obligatoria la refrigeración activa.
5. A menos que la autoridad competente autorice otra cosa, la evisceración deberá efectuarse o llevarse a término, sin demora indebida, en el momento de la llegada del cuerpo del animal al establecimiento de manipulación de caza.
6. La caza menor silvestre entregada a un establecimiento de manipulación de caza deberá presentarse a la autoridad competente para su inspección.
7. Las normas establecidas en el capítulo V de la sección II son aplicables al despiece y deshuesado de la caza menor silvestre.
8. Los cuerpos, incluidas las vísceras, de caza menor silvestre pueden transportarse a un centro de recogida y almacenarse en él antes de su envío a un establecimiento de manipulación de caza, siempre que se cumplan las condiciones siguientes: a) el centro de recogida: 1) está registrado ante la autoridad competente como empresa alimentaria dedicada a la producción primaria como se contempla en el artículo 4, apartado 2, letra a), cuando se limite a la recepción de cuerpos en calidad de primer centro de recogida, o bien 2) está autorizado por la autoridad competente como empresa alimentaria de conformidad con el artículo 4, apartado 2, cuando reciba cuerpos de otros centros de recogida; b) si los animales están eviscerados, se prohíbe apilarlos durante

el transporte al centro de recogida y el almacenamiento en él; c) los animales muertos se transportan en condiciones higiénicas y sin demoras al centro de recogida; d) se cumplen las condiciones de temperatura establecidas en el punto 4; e) el período de almacenamiento es lo más breve posible; f) no se lleva a cabo ninguna otra manipulación de los cuerpos, incluidas las vísceras, de la caza menor silvestre; no obstante, el examen realizado por una persona con formación y la extracción de vísceras pueden efectuarse en las condiciones establecidas en los puntos 1 y 2.

CAZA MAYOR Y CAZA MENOR SILVESTRE

ASPECTO	CAZA MAYOR (CAP. II)	CAZA MENOR (CAP. III)
Temperatura de toda la carne	No superior a 7 °C	No superior a 4 °C
Evisceración	Estómago e intestinos cuanto antes tras la muerte	Al llegar al establecimiento, salvo autorización distinta
Documento de la persona con formación	Declaración numerada con fecha, hora y lugar de la muerte	Información a la autoridad si hay anomalías
Despiece y deshuesado	Capítulo V de la sección I	Capítulo V de la sección II
Centro de recogida	Registrado como producción primaria si es primer centro; autorizado si recibe de otros centros	Mismo régimen

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Pregunta clásica: ¿con qué partes viaja un jabalí abatido cuyo examen fue favorable? Con la cabeza (salvo los colmillos) y el diafragma, por ser especie propensa a la triquinosi. En cualquier otra circunstancia desfavorable, con la cabeza (salvo colmillos, astas y cuernos) y todas las vísceras salvo estómago e intestinos.

20. Sección V: carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)

NUCLEAR

La carne picada, los preparados de carne y la CSM multiplican la superficie expuesta y mezclan carne de muchos animales, de modo que una contaminación inicial se reparte por todo el lote. La sección V responde con materias primas seleccionadas, plazos cortos desde el sacrificio y temperaturas más bajas que las de la carne fresca.

20.1 Establecimientos y materias primas (capítulos I y II)

NUCLEAR

ANEXO III, SECCIÓN V, CAPÍTULO I: REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN

- 1) estén contruidos de tal forma que se evite la contaminación de la carne y de los productos, en particular: a) permitiendo un avance constante de las operaciones, o b) garantizando una separación entre los diferentes lotes de producción;
- 2) dispongan de salas para almacenar por separado, por una parte, la carne y los productos embalados y, por otra, la carne y los productos sin embalar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o se lleve a cabo de modo tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento no puedan ser fuente de contaminación para la carne y los productos;
- 3) dispongan de salas equipadas que garanticen el cumplimiento de los requisitos de temperatura enunciados en el capítulo III;

- 4) dispongan de un equipo para el lavado de manos del personal que manipule la carne y los productos sin embalar provisto de grifos diseñados para evitar la difusión de contaminación, y
- 5) dispongan de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura de no menos de 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

El capítulo II exige que la carne picada proceda de músculos esqueléticos, con sus tejidos grasos adheridos, que cumplan los requisitos de la carne fresca, y excluye los recortes y desperdicios (salvo cortes de músculos enteros), la CSM, la carne con fragmentos de hueso o piel y la carne de la cabeza (salvo maseteros), entre otras. Para los preparados de carne admite, además, si claramente van a cocinarse antes de consumirse, la carne picada o fragmentada y la CSM que cumpla los criterios microbiológicos de la carne picada. Y para la CSM prohíbe usar las patas, la piel del cuello y la cabeza de las aves de corral, y los huesos de la cabeza, pies, rabo, fémur, tibia, peroné, húmero, radio y cúbito de otros animales.

ANEXO III, SECCIÓN V, CAPÍTULO II: REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS

1. Las materias primas empleadas para preparar carne picada deberán cumplir los siguientes requisitos: a) deberán cumplir los requisitos para la carne fresca; b) deberán proceder de músculos esqueléticos, incluidos los tejidos grasos adheridos; c) no deberán proceder: i) de recortes ni desperdicios (salvo que se trate de cortes de músculos enteros), ii) de CSM, iii) de carne que contenga fragmentos de hueso o piel, ni iv) de carne de la cabeza, salvo los maseteros, la parte no muscular de la línea alba y la región del carpio y el tarso, de raspaduras de hueso ni de músculos del diafragma (salvo que se haya extraído la serosa).
2. Las siguientes materias primas podrán utilizarse para elaborar preparados de carne: a) la carne fresca; b) la carne que cumple los requisitos del punto 1, y c) si el preparado de carne claramente no va a destinarse al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico: i) la carne obtenida del picado o fragmentación de carne que cumple los requisitos del punto 1, excepto el del inciso i) de su letra c), y ii) la CSM que cumple los requisitos de la letra d) del punto 3 del capítulo III.
3. Las materias primas utilizadas para la producción de CSM deberán cumplir los siguientes requisitos: a) deberán cumplir los requisitos para la carne fresca; b) en la producción de CSM no se empleará el material siguiente: i) aves de corral: patas, piel del cuello y cabeza, y ii) otros animales: huesos de la cabeza, pies, rabo, fémur, tibia, peroné, húmero, radio y cúbito.

20.2 Higiene durante y después de la producción, y etiquetado (capítulos III y IV)

NUCLEAR

El capítulo III fija las temperaturas y los plazos. La carne que se utiliza está a no más de 4 °C si es de aves, 3 °C si son despojos y 7 °C en las demás. Si la carne picada se prepara con carne refrigerada, se hace dentro de los tres días siguientes al sacrificio en aves, de los seis días en otros animales y de los 15 días en carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío. Tras prepararla, se envasa o embala y se refrigera a no más de 2 °C la carne picada y 4 °C los preparados, o se congela a no más de -18 °C.

ANEXO III, SECCIÓN V, CAPÍTULO III: HIGIENE DURANTE Y DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN

1. las operaciones a las que se someta la carne se organizarán de tal modo que se impida o se reduzca al mínimo la contaminación. A tal efecto, los operadores de empresa alimentaria garantizarán, en particular, que la carne utilizada: a) esté a una temperatura no superior a 4 °C en el caso de las aves de corral, 3 °C en el caso de los despojos y 7 °C en el caso de las otras carnes, y b) se vaya introduciendo en la sala de preparación progresivamente a medida que vaya necesitándose.

2. la producción de carne picada y de preparados de carne deberá cumplir los siguientes requisitos: a) a menos que la autoridad competente autorice que la carne sea deshuesada inmediatamente antes de ser picada, la carne congelada o ultracongelada que se utilice para elaborar carne picada o preparados de carne deberá haberse deshuesado antes de congelarla y sólo podrá almacenarse durante un período limitado. b) en caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada deberá prepararse: i) cuando se trate de aves de corral, dentro de los tres días siguientes al sacrificio; ii) cuando se trate de animales distintos de las aves de corral, dentro de los seis días siguientes al sacrificio, o iii) cuando se trate de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, dentro de los 15 días siguientes al sacrificio. c) inmediatamente después de su preparación, la carne picada y los preparados de carne deberán envasarse o embalarsen: i) refrigerarse a una temperatura interna no superior a 2 °C en el caso de la carne picada, y de 4 °C en el caso de los preparados de carne, o bien ii) congelarse a una temperatura interna no superior a – 18 °C. Estas condiciones de temperatura deberán mantenerse durante el almacenamiento y el transporte.

3. Se aplicarán los siguientes requisitos a la producción y al uso de CSM producida con técnicas que no alteren la estructura de los huesos utilizados en la producción de la CSM y cuyo contenido de calcio no sea notablemente mayor que el de la carne picada: a) las materias primas para deshuesado que procedan del matadero del propio establecimiento deberán utilizarse en un plazo máximo de siete días. Cuando procedan de otro matadero, deberán utilizarse en un plazo máximo de cinco días. No obstante, las canales de aves de corral deberán utilizarse en un plazo máximo de tres días. b) la separación mecánica debe efectuarse inmediatamente después del deshuesado. c) Si no se utiliza inmediatamente después de su producción, la CSM deberá envasarse o embalarsen y después refrigerarse a una temperatura no superior a 2 °C, o congelarse a una temperatura interna no superior a – 18 °C. Estos requisitos de temperatura deberán mantenerse durante el almacenamiento y el transporte. d) Si el operador de empresa alimentaria ha realizado análisis que demuestran que la CSM cumple los criterios microbiológicos de la carne picada adoptados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 852/2004, podrá utilizarse en preparados de carne que claramente no vayan a destinarse al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico y en productos cárnicos. e) La CSM de la que no se demuestre que cumple los criterios mencionados en la letra d) tan sólo podrá utilizarse para fabricar productos cárnicos tratados térmicamente en establecimientos autorizados de conformidad con el presente Reglamento.

4. Se aplicarán los siguientes requisitos a la producción y al uso de CSM producida con técnicas distintas de las mencionadas en el punto 3: a) las materias primas para deshuesado que procedan del matadero del propio establecimiento deberán utilizarse en un plazo máximo de siete días. Cuando procedan de otro matadero, deberán utilizarse en un plazo máximo de cinco días. No obstante, las canales de aves de corral deberán utilizarse en un plazo máximo de tres días; b) en caso de que la separación mecánica no se efectúe inmediatamente después del deshuesado, los huesos carnosos deberán almacenarse y transportarse a una temperatura no superior a 2 °C, o, en caso de congelarse, a una temperatura no superior a – 18 °C; c) los huesos carnosos extraídos de canales congeladas no deberán volver a congelarse; d) en caso de no utilizarse dentro de la hora siguiente a su producción, la CSM se deberá refrigerar inmediatamente a una temperatura no superior a 2 °C; e) en caso de que, tras esta refrigeración, la CSM no vaya a ser transformada en un plazo de 24 horas, deberá congelarse dentro de las 12 horas siguientes a su producción y alcanzar en un plazo de 6 horas una temperatura no superior a – 18 °C; f) la CSM congelada deberá envasarse o embalarsen antes de su almacenamiento o transporte, no deberá almacenarse durante más de tres meses y deberá mantenerse a una temperatura no superior a – 18 °C durante su almacenamiento y su transporte; g) la CSM sólo podrá utilizarse para producir productos cárnicos tratados térmicamente en establecimientos autorizados de conformidad con el presente Reglamento.

5. Una vez descongelados, la carne picada, los preparados de carne y la CSM no deberán volver a congelarse.

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.

El capítulo IV, sobre etiquetado, obliga a indicar en los embalajes para el consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos, o preparados de carne con CSM, que han de cocinarse antes de su consumo, en la medida en que lo exijan las normas nacionales del Estado miembro donde se ponen en el mercado.

ANEXO III, SECCIÓN V, CAPÍTULO IV: ETIQUETADO

1. Además de los requisitos de la Directiva 2000/13/CE, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar el cumplimiento del requisito establecido en el apartado 2 en la medida en que así lo exijan las normas nacionales vigentes en el Estado miembro en cuyo territorio se pone en el mercado el producto.
2. Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CSM deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.

CSM: LAS DOS TÉCNICAS DEL CAPÍTULO III

ASPECTO	TÉCNICAS QUE NO ALTERAN LA ESTRUCTURA DE LOS HUESOS (PUNTO 3)	OTRAS TÉCNICAS (PUNTO 4)
Plazo de las materias primas	7 días si proceden del matadero propio, 5 si de otro; 3 días las canales de aves	Los mismos
Separación mecánica	Inmediatamente después del deshuesado	Si no es inmediata, huesos carnosos a no más de 2 °C o -18 °C
Conservación	Si no se usa de inmediato: no más de 2 °C, o -18 °C	Si no se usa en la hora siguiente: 2 °C; si no se transforma en 24 horas, congelar en 12 horas y alcanzar -18 °C en 6 horas
Congelada	—	Envasada, máximo tres meses, a no más de -18 °C
Destino	Preparados que se cocinarán y productos cárnicos, si cumple los criterios de la carne picada; si no, sólo productos cárnicos tratados térmicamente	Sólo productos cárnicos tratados térmicamente

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

La carne picada, los preparados y la CSM no pueden volver a congelarse una vez descongelados (punto 5). Y el mismo número, 2 °C, sirve para la carne picada refrigerada y para la CSM; los preparados de carne, en cambio, se refrigeran a no más de 4 °C.

21. Sección VI: productos cárnicos

COMPLEMENTARIO

La sección VI es breve y se pregunta casi literal. Prohíbe utilizar en la elaboración de productos cárnicos siete grupos de partes del animal y exige que toda la carne utilizada —incluida la picada y los preparados— cumpla los requisitos de la carne fresca, aunque la carne picada y los preparados empleados como materia prima de productos cárnicos no tienen que cumplir otros requisitos específicos de la sección V.

ANEXO III, SECCIÓN VI, PUNTO 1: NO PODRÁN UTILIZARSE EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

- a) los órganos genitales, tanto de las hembras como de los machos, salvo los testículos;

- b) los órganos urinarios, salvo los riñones y la vejiga;
- c) el cartílago de la laringe, la tráquea y los bronquios extralobulares;
- d) los ojos y los párpados;
- e) el meato auditivo externo;
- f) el tejido córneo, y
- g) tratándose de aves de corral, la cabeza (salvo crestas, oídos, barbas y carúnculas), el esófago, el buche, los intestinos y los órganos genitales.

Toda la carne, incluida la carne picada y los preparados de carne, utilizada para producir productos cárnicos deberá cumplir los requisitos para la carne fresca. No obstante, la carne picada y los preparados de carne utilizados para producir productos cárnicos no tendrán que cumplir otros requisitos específicos de la sección V.

Anexo III, sección VI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Las excepciones dentro de la lista son las que se preguntan: de los órganos genitales se salvan los testículos; de los urinarios, los riñones y la vejiga; y de la cabeza de las aves, las crestas, oídos, barbas y carúnculas.

22. Sección VII: moluscos bivalvos vivos NUCLEAR

Los moluscos bivalvos filtran el agua para alimentarse y concentran lo que haya en ella, y se consumen a menudo vivos y crudos. Por eso su higiene no se controla sólo en el establecimiento, sino desde la zona donde crecen: la sección VII del anexo III gira en torno a la clasificación de las zonas de producción, la depuración y la reinstalación, y el documento de registro que acompaña a cada lote.

ANEXO III, SECCIÓN VII: ÁMBITO Y RELACIÓN CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 852/2004

1. La presente sección se aplicará a los moluscos bivalvos vivos. A excepción de las disposiciones relativas a la depuración, se aplicará también a los equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos. Las disposiciones relativas a la clasificación de las zonas de producción establecidas en el capítulo II, parte A, de la presente sección no se aplicarán a los gasterópodos marinos y los equinodermos no filtradores.
- 1 bis. A efectos de la presente sección, se entenderá por «operador intermediario» un operador de empresa alimentaria, incluidos los comerciantes, distinto del primer proveedor, tenga o no instalaciones, que lleve a cabo sus actividades entre zonas de producción, zonas de reinstalación o establecimientos de cualquier tipo.
2. Los capítulos I a VIII se aplicarán a los animales recolectados en zonas de producción que la autoridad competente haya clasificado con arreglo al Reglamento (CE) n.º 854/2004. El capítulo IX se aplicará a los pectínicos recolectados fuera de dichas zonas.
3. Los capítulos V, VI, VIII y IX, así como el punto 3 del capítulo VII, se aplicarán a la venta al por menor.
4. Los requisitos de la presente sección complementan los del Reglamento (CE) n.º 852/2004: a) por lo que respecta a las operaciones que tienen lugar antes de que los moluscos bivalvos vivos lleguen a un centro de ex-

pedición o de depuración, complementan los requisitos del anexo I de dicho Reglamento. b) por lo que respecta a las demás operaciones, complementan los requisitos del anexo II de dicho Reglamento.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Tres reglas de ámbito que se preguntan: la sección se aplica también a equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, salvo en lo relativo a la depuración (punto 1); la clasificación de zonas no se aplica a los gasterópodos marinos ni a los equinodermos no filtradores; y en la venta al por menor sólo rigen los capítulos V, VI, VIII y IX y el punto 3 del capítulo VII (punto 3).

22.1 Puesta en el mercado y documento de registro (capítulo I) **NUCLEAR**

Los moluscos bivalvos vivos sólo pueden ponerse en el mercado para su venta al por menor a través de un centro de expedición, donde se identifican conforme al capítulo VII (punto 1). Cada vez que un lote se traslada entre zonas de producción, zonas de reinstalación o establecimientos de cualquier tipo, va acompañado de un documento de registro (punto 3), redactado al menos en una lengua oficial del Estado miembro de recepción, con la información mínima del punto 4, que crece según el lote venga de una zona de producción, de reinstalación, de un centro de depuración o de un operador intermediario. Las copias se conservan al menos 12 meses después de la expedición o recepción, o durante un plazo mayor que especifique la autoridad (punto 6).

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO I: REQUISITOS GENERALES PARA LA PUESTA EN EL MERCADO

1. Los moluscos bivalvos vivos sólo podrán ponerse en el mercado para su venta al por menor a través de un centro de expedición, en el que deberá procederse a su identificación de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VII.
2. Los operadores de empresa alimentaria sólo podrán aceptar lotes de moluscos bivalvos vivos si se han cumplido los requisitos documentales de los puntos 3 a 7.
3. Siempre que un operador de empresa alimentaria traslade un lote de moluscos bivalvos vivos entre zonas de producción, zonas de reinstalación o establecimientos de cualquier tipo, el lote deberá ir acompañado de un documento de registro.
4. El documento de registro deberá estar redactado al menos en una lengua oficial del Estado miembro en el que esté situado el establecimiento de recepción e incluir, como mínimo, la información que se indica a continuación. a) Respecto de un lote de moluscos bivalvos vivos enviado desde una zona de producción, el documento de registro deberá incluir, como mínimo, la siguiente información: i) identidad y dirección del recolector, ii) fecha de recolección, iii) localización de la zona de producción, mediante descripción lo más detallada posible o número de código, iv) calificación sanitaria de la zona de producción, v) especies de moluscos y su cantidad, y vi) destino del lote. b) Respecto de un lote de moluscos bivalvos vivos enviado desde una zona de reinstalación, el documento de registro deberá incluir, como mínimo, la información mencionada en la letra a) y la siguiente información: i) ubicación de la zona de reinstalación, y ii) duración de la reinstalación. c) Respecto de un lote de moluscos bivalvos vivos enviado desde un centro de depuración, el documento de registro deberá incluir, como mínimo, la información mencionada en la letra a) y la siguiente información: i) dirección del centro de depuración, ii) duración de la depuración, y iii) fechas en las cuales el lote entró en el centro de depuración y salió del mismo. d) Cuando un lote de moluscos bivalvos vivos sea enviado por un operador intermediario, el lote deberá ir acompañado de un nuevo documento de registro, cumplimentado por el operador intermediario. El documento de registro deberá incluir, como mínimo, la información mencionada en las letras a), b) y c), y la información siguiente: i) el nombre y la dirección del operador intermediario, ii) en caso de acondicionamiento o en caso de reinmersión con fines de almacenamiento, la fecha del inicio, la fecha del final y el lugar del acondicionamiento o de la reinmersión, iii) si se ha efectuado el acondicionamiento en un

emplazamiento natural, el operador intermediario deberá confirmar que el emplazamiento natural donde tuvo lugar el acondicionamiento estaba clasificado, en el momento del acondicionamiento, como zona de producción de clase A abierta para la recolección, iv) si se ha efectuado la reinmersión en un emplazamiento natural, el operador intermediario deberá confirmar que el emplazamiento natural donde tuvo lugar la reinmersión estaba clasificado, en el momento de la reinmersión, con la misma categoría que la zona de producción donde se recolectaron los moluscos bivalvos vivos, v) si se ha efectuado la reinmersión en un establecimiento, el operador intermediario deberá confirmar que el establecimiento estaba autorizado en el momento de la reinmersión. La reinmersión no aumentará el nivel de contaminación de los moluscos bivalvos vivos, vi) en caso de agrupamiento, la especie, la fecha de inicio del agrupamiento, la fecha del final del agrupamiento, la situación de la zona donde se recolectaron los moluscos bivalvos vivos y el lote del agrupamiento, compuesto siempre por bivalvos de una misma especie, recolectados en una misma fecha y en una misma zona de producción.

5. Los operadores de empresa alimentaria que envíen lotes de moluscos bivalvos vivos deberán cumplimentar las secciones pertinentes del documento de registro de forma que resulten fáciles de leer e imposibles de alterar. Los operadores de empresa alimentaria que reciban lotes deberán estampar la fecha con un sello en el documento de recepción del lote o bien registrar la fecha de recepción de otro modo.

6. Los operadores de empresa alimentaria deberán conservar una copia del documento de registro relativo a cada lote enviado y recibido durante al menos 12 meses después de su expedición o recepción (o durante un plazo mayor que especifique la autoridad competente).

7. Sin embargo, si: a) el personal que recolecta los moluscos bivalvos vivos también pertenece al centro de expedición, al centro de depuración, a la zona de reinstalación o al establecimiento de transformación que recibe los moluscos bivalvos vivos, y b) una autoridad competente única supervisa todos los establecimientos de que se trata, no serán necesarios los documentos de registro si dicha autoridad competente así lo permite.

8. El operador intermediario debe cumplir las condiciones siguientes: a) está registrado ante la autoridad competente como empresa alimentaria dedicada a la producción primaria como se contempla en el artículo 4, apartado 2, letra a), si no dispone de locales o si en los locales de los que dispone solo se manipulan, lavan y almacenan moluscos bivalvos vivos a temperatura ambiente, sin agrupamiento ni acondicionamiento, o b) está autorizado por la autoridad competente como operador de empresa alimentaria de conformidad con el artículo 4, apartado 2, si, además de llevar a cabo las actividades mencionadas en la letra a), dispone de un almacén frigorífico o agrupa o divide lotes de moluscos bivalvos vivos o lleva a cabo el acondicionamiento o la reinmersión.

9. Los operadores intermediarios podrán recibir moluscos bivalvos vivos de zonas de producción clasificadas como A, B o C, de zonas de reinstalación o de otros operadores intermediarios. Los operadores intermediarios pueden enviar moluscos bivalvos vivos: a) desde zonas de producción de clase A hasta centros de expedición u otro operador intermediario; b) desde zonas de producción de clase B solamente hasta centros de depuración, establecimientos de transformación u otro operador intermediario; c) desde zonas de producción de clase C hasta establecimientos de transformación u otro operador intermediario que disponga de locales.

El operador intermediario, definido en el punto 1 bis como el operador distinto del primer proveedor que actúa entre zonas y establecimientos, tenga o no instalaciones, se registra como producción primaria si no tiene locales o sólo manipula, lava y almacena a temperatura ambiente sin agrupar ni acondicionar, y se autoriza si además tiene almacén frigorífico, agrupa o divide lotes, acondiciona o reinmerge (punto 8). Puede enviar moluscos de zona A a centros de expedición u otro intermediario; de zona B sólo a centros de depuración, establecimientos de transformación u otro intermediario; y de zona C a establecimientos de transformación u otro intermediario que disponga de locales (punto 9).

22.2 Producción y recolección: zonas A, B y C, recolección y reinstalación (capítulo II)**NUCLEAR**

La parte A del capítulo II fija el destino de los moluscos según la clase de la zona en que se recolectan, clasificada por la autoridad competente como A, B o C con arreglo al Reglamento (CE) n.º 854/2004. Los de clase A pueden ponerse en el mercado para consumo humano si cumplen las normas sanitarias del capítulo V; los de clase B, sólo tras depuración o reinstalación; los de clase C, sólo tras una reinstalación durante un período prolongado. Los de B o C no depurados ni reinstalados pueden ir a un establecimiento de transformación para un tratamiento que elimine los microorganismos patógenos, con los métodos que la propia parte A enumera.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO II, PARTE A: REQUISITOS PARA LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN

1. Los recolectores sólo podrán recoger moluscos bivalvos vivos en zonas de producción con localización y límites fijos, clasificadas por la autoridad competente –si procede, en cooperación con operadores de empresa alimentaria– como pertenecientes a la clase A, B o C, con arreglo al Reglamento (CE) n.º 854/2004.
2. Los operadores de empresa alimentaria sólo podrán poner en el mercado moluscos bivalvos vivos recolectados en las zonas de producción de la clase A para el consumo humano si cumplen las condiciones establecidas en el capítulo V.
3. Los operadores de empresa alimentaria sólo podrán poner en el mercado moluscos bivalvos vivos recolectados en las zonas de producción de la clase B para el consumo humano si han sido sometidos a tratamiento en un centro de depuración o después de su reinstalación.
4. Los operadores de empresa alimentaria sólo podrán poner en el mercado moluscos bivalvos vivos recolectados en las zonas de producción de la clase C para el consumo humano después de su reinstalación durante un período prolongado de conformidad con lo dispuesto en la parte C del presente capítulo.
5. Después de la depuración o reinstalación, los moluscos bivalvos vivos de las zonas de producción de las clases B o C deberán cumplir todos los requisitos del capítulo V. No obstante, los moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas que no hayan sido sometidos a un proceso de depuración ni de reinstalación podrán ser enviados a un establecimiento de transformación en el que deberá efectuarse un tratamiento para eliminar los microorganismos patógenos (después de limpiarlos, en cada caso, de arena, fango o limo en el mismo o en otro establecimiento). Los métodos de tratamiento autorizados son: a) esterilización en contenedores cerrados herméticamente; b) tratamientos térmicos, que incluyen: i) inmersión en agua hirviendo durante el tiempo necesario para elevar la temperatura central de la carne del molusco a una temperatura mínima de 90 °C y mantenimiento de esta temperatura mínima durante un período mínimo de 90 segundos; ii) cocción durante 3 a 5 minutos en un espacio cerrado a una temperatura comprendida entre 120 y 160 °C y una presión entre 2 y 5 kg/cm², seguida de la separación de las valvas, y congelación de la carne a una temperatura central de –20 °C; iii) cocción al vapor bajo presión en un espacio cerrado que satisfaga los requisitos sobre el tiempo de cocción y la temperatura central de la carne de molusco mencionados en el inciso i). Deberá utilizarse un método reconocido, y deberán existir procedimientos basados en los principios APPCC para verificar la distribución uniforme del calor.
6. Los operadores de empresa alimentaria no estarán autorizados a producir o recolectar moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas que no han sido clasificadas por la autoridad competente o que no son aptas por razones de sanidad. Dichos operadores deberán tener en cuenta toda la información pertinente relativa a la aptitud de las zonas para la producción y la recolección, incluida la información obtenida de los autocontroles y de la autoridad competente. Deberán utilizar dicha información, en especial la relativa a las condiciones medioambientales y climáticas, para determinar el tratamiento adecuado que deberá aplicarse a los lotes recolectados.

CLASE DE ZONA Y DESTINO DE LOS MOLUSCOS (CAPÍTULO II, PARTE A)

CLASE DE ZONA	PUESTA EN EL MERCADO PARA CONSUMO HUMANO	PRECEPTO
A	Si cumplen las normas sanitarias del capítulo V	Punto 2
B	Sólo tras tratamiento en un centro de depuración o tras su reinstalación	Punto 3
C	Sólo tras su reinstalación durante un período prolongado (parte C)	Punto 4
B o C sin depurar ni reinstalar	Envío a establecimiento de transformación para esterilización o tratamiento térmico	Punto 5
Zona no clasificada o no apta	Prohibido producir o recolectar	Punto 6

Las partes B y C regulan la recolección y la reinstalación. La recolección y manipulación posterior no deben contaminar ni dañar las conchas o tejidos; el acondicionamiento en emplazamientos naturales sólo se hace en zonas de clase A; y los medios de transporte tienen desagüe adecuado. La reinstalación sólo se hace en zonas autorizadas, delimitadas con boyas, espeques u otros medios fijos, con inmersión durante al menos 2 meses salvo que la autoridad autorice un plazo más breve con base en el análisis de riesgos del operador, con el sistema «todo dentro, todo fuera» y con un registro permanente del origen, la duración, el lugar y el destino de cada lote.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO II, PARTE B: REQUISITOS PARA LA RECOLECCIÓN Y POSTERIOR MANIPULACIÓN

1. Las técnicas de recolección y la manipulación posterior no deberán producir contaminación ni daños graves en las conchas o tejidos de los moluscos, ni ocasionar en ellos alteraciones importantes que afecten a su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados. En particular, los operadores de empresa alimentaria deberán: a) proteger adecuadamente a los moluscos bivalvos vivos para que no sufran aplastamientos, raspaduras ni vibraciones; b) evitar que se exponga a los moluscos bivalvos vivos a temperaturas extremas; c) impedir que se vuelva a sumergir los moluscos bivalvos vivos en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación, y d) si se efectúa su acondicionamiento en emplazamientos naturales, utilizar únicamente zonas que la autoridad competente haya clasificado como pertenecientes a la clase A.
2. Los medios utilizados para su transporte dispondrán de un sistema de desagüe adecuado y estarán equipados de forma que garanticen las mejores condiciones posibles para la supervivencia de los moluscos y su protección eficaz contra la contaminación.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO II, PARTE C: REQUISITOS PARA LA REINSTALACIÓN

1. Los operadores de empresa alimentaria únicamente podrán utilizar las zonas que hayan sido autorizadas por la autoridad competente para la reinstalación de moluscos bivalvos vivos; estas zonas se delimitarán claramente por medio de boyas, espeques u otros medios fijos. Se dejará una distancia adecuada entre las distintas zonas de reinstalación y entre éstas y las de producción, con objeto de reducir al mínimo cualquier riesgo de propagación de contaminación.
2. Los requisitos para la reinstalación garantizarán unas condiciones de depuración óptimas. En particular, los operadores de empresa alimentaria deberán: a) utilizar técnicas de manipulación de los moluscos bivalvos vivos que van a ser reinstalados que permitan reanudar la alimentación por filtración tras su inmersión en aguas naturales; b) no reinstalar moluscos bivalvos vivos con una densidad que impida su depuración; c) proceder a la inmersión de moluscos bivalvos vivos en agua de mar de la zona de reinstalación durante un plazo de tiempo adecuado, fijado en función de la temperatura del agua, cuya duración será al menos de 2 meses a menos que la autoridad competente autorice un plazo más breve basándose en el análisis de riesgos del operador

de empresa alimentaria, y d) garantizar una separación suficiente de los emplazamientos dentro de la zona de reinstalación para evitar la mezcla de lotes (deberá utilizarse el sistema «todo dentro, todo fuera», de forma que no pueda reinstalarse un nuevo lote antes de que el lote anterior haya sido extraído).

3. Los operadores de empresa alimentaria responsables de las zonas de reinstalación llevarán para su inspección por la autoridad competente un registro permanente del origen de los moluscos, de la duración y lugar de su reinstalación y del destino que se haya dado a cada lote al término de ésta.

22.3 Centros de depuración y de expedición (capítulos III y IV) NUCLEAR

El capítulo III fija los requisitos estructurales comunes: instalaciones en tierra no expuestas a inundaciones por mareas altas ordinarias o escorrentía, y piscinas y depósitos lisos, resistentes, impermeables y fáciles de limpiar, con evacuación completa del agua y orificio de bombeo situado para no contaminar el agua bombeada; en los centros de depuración, además, piscinas adecuadas al volumen y tipo de producto. El capítulo IV regula la higiene de ambos centros.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO III: REQUISITOS ESTRUCTURALES DE LOS CENTROS DE DEPURACIÓN Y EXPEDICIÓN

1. Las instalaciones en tierra no podrán localizarse en zonas que estén expuestas a inundaciones provocadas por las mareas altas ordinarias o la escorrentía de zonas vecinas.
2. Las piscinas y depósitos de agua deberán cumplir los siguientes requisitos: a) su superficie interior deberá ser lisa, resistente, impermeable y fácil de limpiar; b) estarán contruidos de tal forma que sea posible la evacuación completa del agua; c) el orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que impida la contaminación del agua bombeada.
3. Además, en los centros de depuración, las piscinas deberán ser las adecuadas para el volumen y el tipo de productos que se someta a depuración.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO IV, PARTE A: REQUISITOS PARA LOS CENTROS DE DEPURACIÓN

1. Antes de iniciarse el proceso de depuración, los moluscos bivalvos vivos se limpiarán para quitarles el fango y demás materiales adheridos y se lavarán, en caso necesario, con agua limpia.
2. El sistema de depuración deberá permitir que los moluscos reanuden rápidamente y mantengan su alimentación por filtración y que queden limpios de residuos cloacales, no vuelvan a contaminarse y se mantengan con vida en condiciones adecuadas para el envasado, almacenamiento y transporte que precedan a su puesta en el mercado.
3. La cantidad de moluscos bivalvos vivos que vaya a depurarse no será superior a la capacidad del centro de depuración. El proceso deberá ser ininterrumpido y prolongarse el tiempo necesario para cumplir las normas sanitarias establecidas en el capítulo V y los criterios microbiológicos adoptados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 852/2004.
4. Cuando una piscina de depuración contenga varios lotes de moluscos bivalvos vivos, deberán ser de la misma especie y la duración del tratamiento será la aplicable al lote que precise el tiempo de depuración más prolongado.
5. Los contenedores que se utilicen para mantener los moluscos en el sistema de depuración deberán estar fabricados de forma que el agua de mar limpia circule en su interior. El espesor de las capas apiladas de moluscos no deberá impedir la apertura de las conchas durante el proceso de depuración.

6. Durante la depuración de moluscos bivalvos vivos, no podrá haber en la misma piscina crustáceos, peces ni otras especies marinas.
7. Cada embalaje que contenga moluscos bivalvos vivos depurados que se envíe a un centro de expedición deberá llevar una etiqueta que certifique la depuración efectiva de todo su contenido.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO IV, PARTE B: REQUISITOS PARA LOS CENTROS DE EXPEDICIÓN

1. La manipulación de los moluscos bivalvos vivos, y en particular el acondicionamiento, el calibrado, el envasado y el embalado, no deberá contaminar el producto ni afectar a su viabilidad.
2. Antes de su expedición, las conchas de los moluscos bivalvos vivos se lavarán a fondo con agua limpia.
3. Los moluscos bivalvos vivos deberán proceder de: a) una zona de producción de clase A; b) una zona de reinstalación; c) un centro de depuración, o bien d) otro centro de expedición.
4. Los requisitos de los puntos 1 y 2 se aplicarán también a los centros de expedición situados a bordo de un buque. Los moluscos tratados en dichos centros deberán proceder de una zona de producción de clase A o de una zona de reinstalación.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

En la depuración, una misma piscina sólo admite lotes de la misma especie, con la duración del lote que más tiempo necesite, y nunca crustáceos, peces ni otras especies marinas. Y el centro de expedición sólo recibe moluscos de zona A, de zona de reinstalación, de un centro de depuración o de otro centro de expedición; si está a bordo de un buque, sólo de zona A o de reinstalación.

22.4 Normas sanitarias: biotoxinas marinas (capítulo V)

NUCLEAR

Además de los criterios microbiológicos adoptados conforme al Reglamento (CE) n.º 852/2004, los moluscos bivalvos vivos puestos en el mercado deben presentar las características organolépticas de frescura y viabilidad —concha sin suciedad, reacción adecuada a la percusión y cantidad normal de líquido intervalvar— y no contener biotoxinas marinas, en el cuerpo entero o en cualquier parte consumible por separado, por encima de cinco límites.

LÍMITES DE BIOTOXINAS MARINAS (CAPÍTULO V, PUNTO 2)

TOXINA	LÍMITE
Toxinas paralizantes de molusco (PSP)	800 microgramos equivalentes de diclorhidrato de saxitoxina por kilogramo
Toxinas amnésicas de molusco (ASP)	20 miligramos de ácido domoico por kilogramo
Ácido ocadaico y dinofisistoxinas	160 microgramos de equivalentes de ácido ocadaico por kilogramo
Yesotoxinas	3,75 miligramos de equivalente de yesotoxina por kilogramo
Azaspirácidos	160 microgramos de equivalentes de azaspirácido por kilogramo

En el texto consolidado anclado la letra e) del punto 2 se lee «160 microgramos de equivalentes de azaspirácido por kilogramo», con las dos palabras unidas por errata; la cifra es la que figura en la tabla.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Tres límites comparten la cifra 160 o se parecen: 160 µg para el ácido ocadaico con las dinofisistoxinas y 160 µg para los azaspirácidos; las PSP son 800 µg de saxitoxina; las ASP, 20 mg de ácido domoico; y las yesotoxinas, 3,75 mg. Fíjese en las unidades: microgramos en tres, miligramos en dos.

22.5 Envasado, marcado, otros requisitos, pectínidos y modelo de documento (capítulos VI a X)

NUCLEAR

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO VI: ENVASADO Y EMBALADO

1. Las ostras se envasarán o embalarán con la concha cóncava hacia abajo.
2. Todos los embalajes de moluscos bivalvos vivos que salgan de un centro de expedición o que se dirijan a otro centro de expedición deberán estar cerrados. Los embalajes de moluscos bivalvos vivos destinados a la venta directa al por menor deberán permanecer cerrados hasta su presentación para la venta al consumidor final.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO VII: MARCADO DE IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO

1. La etiqueta, incluida la marca de identificación, deberá ser resistente al agua.
2. Además de cumplir los requisitos generales sobre marcado de identificación establecidos en la sección I del anexo II, las etiquetas deberán recoger la información siguiente: a) la especie de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico), y b) la fecha de embalado, con indicación del día y el mes como mínimo. No obstante lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, la fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta».
3. La etiqueta fijada a los embalajes que no sean embalajes unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO VIII: OTROS REQUISITOS

1. Los operadores de empresa alimentaria que almacenen y transporten moluscos bivalvos vivos deberán garantizar su conservación a una temperatura que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.
2. Los moluscos bivalvos vivos no deberán sumergirse de nuevo en agua ni pulverizarse con ella una vez embalados para su venta al por menor y salidos de las instalaciones del centro de expedición.

El capítulo IX regula los pectínidos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores recolectados fuera de las zonas clasificadas: sólo se comercializan si se recolectan y manipulan conforme a la parte B del capítulo II y cumplen las normas del capítulo V, acreditado mediante los autocontroles de lonjas, centros de expedición o establecimientos de transformación, que son los únicos a través de los que pueden comercializarse. El capítulo X contiene el modelo de documento de registro, con una parte I que cumplimenta el proveedor y una parte II que cumplimenta el operador de recepción.

ANEXO III, SECCIÓN VII, CAPÍTULO IX: PECTÍNIDOS, GASTERÓPODOS MARINOS Y EQUINODERMOS NO FILTRADORES RECOLECTADOS FUERA DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CLASIFICADAS

- 1. los pectínidos, los gasterópodos marinos y los equinodermos no filtradores solo podrán comercializarse cuando hayan sido recolectados y manipulados de conformidad con lo dispuesto en el capítulo II, parte B, y cumplan las normas establecidas en el capítulo V, lo que se demostrará mediante un sistema de autocontroles por parte de los operadores de empresa alimentaria que exploten lonjas de pescado, centros de expedición o establecimientos de transformación;
- 2. además de lo dispuesto en el punto 1, cuando los datos procedentes de programas de seguimiento oficiales permitan a la autoridad competente clasificar las zonas de pesca —en colaboración con los operadores de empresa alimentaria, cuando proceda—, las disposiciones del capítulo II, parte A, se aplicarán por analogía a los pectínidos;
- 3. los pectínidos, los gasterópodos marinos y los equinodermos no filtradores solo podrán comercializarse para consumo humano a través de lonjas de pescado, centros de expedición o establecimientos de transformación. Los operadores de empresa alimentaria que exploten dichos establecimientos, cuando manipulen pectínidos, gasterópodos marinos o equinodermos, deberán informar a la autoridad competente y, por lo que se refiere a los centros de expedición, cumplir los requisitos pertinentes de los capítulos III y IV;
- 4. los operadores de empresa alimentaria que manipulen pectínidos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores deberán cumplir los siguientes requisitos: a) cuando sean aplicables, los requisitos documentales del capítulo I, puntos 3 a 7. En este caso, el documento de registro deberá indicar claramente la ubicación de la zona, junto con el sistema utilizado para describir las coordenadas, en la que se han recolectado los pectínidos vivos o los gasterópodos marinos vivos o los equinodermos vivos; o b) los requisitos del capítulo VI, punto 2, relativos al cierre de todos los embalajes de pectínidos vivos, gasterópodos marinos vivos y equinodermos vivos expedidos para su venta al por menor, y del capítulo VII, relativos al marcado de identificación y al etiquetado.

MODELO DE DOCUMENTO DE REGISTRO (CAPÍTULO X): CASILLAS

CASILLA	CONTENIDO
I.1	Número de referencia SGICO
I.2	Número de referencia interno
I.3	Proveedor
I.4	Operador de empresa alimentaria de recepción
I.5	Descripción de las mercancías
I.6	Desde una zona de reinstalación
I.7	Desde un centro de depuración/expedición o una lonja de pescado

CASILLA	CONTENIDO
I.8	Desde un operador intermediario
I.9	Declaración del proveedor
II.1	Número de referencia interno (de recepción)
II.2	Declaración del operador de empresa alimentaria de recepción

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Dos plazos del etiquetado de moluscos: la fecha de embalado indica como mínimo el día y el mes, y la fecha de duración mínima puede sustituirse por «estos animales deben estar vivos en el momento de su venta»; el minorista conserva la etiqueta de los embalajes que no sean unitarios de venta al menos 60 días tras fraccionar el contenido. Y las ostras se envasan con la concha cóncava hacia abajo.

23. Sección VIII: productos de la pesca

NUCLEAR

El pescado se altera deprisa y puede portar parásitos, histamina o toxinas, y buena parte de su manipulación ocurre en el mar, lejos de cualquier control. La sección VIII acompaña al producto desde el buque hasta el transporte final. Su ámbito excluye los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, pero se les aplica —salvo los capítulos I y II— cuando no se comercialicen vivos; define la «superrefrigeración» como la reducción de la temperatura del pescado fresco a un valor entre su punto de congelación inicial y 1 o 2 °C por debajo; y se aplica a los productos no transformados descongelados y a los frescos con aditivos.

ANEXO III, SECCIÓN VIII: ÁMBITO, RELACIÓN CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 852/2004 Y PRODUCCIÓN PRIMARIA

1. La presente sección no se aplicará a los moluscos bivalvos, a los equinodermos, a los tunicados ni a los gasterópodos marinos cuando se comercialicen vivos. Exceptuando los capítulos I y II, se aplicará a los animales mencionados cuando no se comercialicen vivos, en cuyo caso deberán haberse obtenido de conformidad con lo dispuesto en la sección VII. A efectos de la presente sección, se entenderá por «superrefrigeración» un proceso mediante el cual se reduce la temperatura de los productos de la pesca frescos a un valor entre su punto de congelación inicial y 1 o 2 °C por debajo. Esta sección se aplicará a los productos de la pesca no transformados descongelados y a los productos de la pesca frescos a los que se hayan añadido aditivos alimentarios de conformidad con la legislación pertinente de la Unión.
2. El capítulo III, partes A, C y D, el capítulo IV, parte A, y el capítulo V serán aplicables a la venta al por menor.
3. Los requisitos de la presente sección complementan los establecidos en el Reglamento (CE) n.º 852/2004.
 - a) En el caso de los establecimientos, incluidos los buques, dedicados a operaciones de producción primaria y operaciones asociadas, complementan los requisitos del anexo I de dicho Reglamento.
 - b) En el caso de los demás establecimientos, incluidos los buques, complementan los requisitos del anexo II de dicho Reglamento.
 - c) En el caso del suministro de agua, complementan los requisitos del anexo II, capítulo VII, de dicho Reglamento; podrá utilizarse agua de mar limpia para manipular y lavar los productos de la pesca, para preparar hielo destinado a refrigerar los productos de la pesca y para la refrigeración rápida de crustáceos y moluscos después de su cocción. No obstante lo dispuesto en la letra a), el punto 7 de la parte A del anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 podrá no aplicarse a los operadores que participan en la pesca costera artesanal, tal

como se define en el artículo 26, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1198/2006 del Consejo, y que desarrollan su actividad únicamente en períodos breves de menos de 24 horas.

4. Respecto de los productos de la pesca: a) la producción primaria comprende el cultivo, la pesca y la recolección de productos de la pesca vivos con vistas a su puesta en el mercado, y b) las operaciones asociadas comprenden cualquiera de las siguientes operaciones, si se realizan a bordo de los buques de pesca: sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, extracción de las aletas, refrigeración y envasado; comprenden también: 1) el transporte y el almacenamiento de los productos de la pesca cuya naturaleza no se haya visto alterada en lo esencial, incluidos los productos de la pesca vivos, en explotaciones piscícolas situadas en tierra, y 2) el transporte de productos de la pesca cuya naturaleza no se haya visto alterada en lo esencial, incluidos los productos de la pesca vivos, del lugar de producción al primer establecimiento de destino.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

La producción primaria de los productos de la pesca comprende el cultivo, la pesca y la recolección de productos vivos, y las operaciones asociadas a bordo son el sacrificio, sangrado, descabezado, evisceración, extracción de aletas, refrigeración y envasado (punto 4). Por eso al buque de pesca le rige el anexo I del 852/2004, y al buque factoría, el anexo II (punto 3).

23.1 Buques de pesca (capítulo I) **NUCLEAR**

El capítulo I distingue una parte I de requisitos estructurales y de equipamiento y una parte II de higiene de las operaciones a bordo. La parte I tiene cinco apartados según el tipo de buque: todos los buques (A), buques que conservan productos frescos más de 24 horas (B), buques congeladores (C), buques factoría (D) y buques frigoríficos (E).

PARTE I.A: REQUISITOS APLICABLES A TODOS LOS BUQUES

1. Los buques de pesca deberán estar concebidos y contruidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.
2. Las superficies que entren en contacto con los productos de la pesca deberán ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión, lisas y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.
3. El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos de la pesca deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión que sean fáciles de limpiar y desinfectar.
4. Cuando los buques tengan una toma de agua para el agua utilizada con los productos de la pesca, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de agua.
5. Los buques de pesca deberán estar concebidos y contruidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos de la pesca por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas. Las bodegas, cisternas o contenedores utilizados para almacenar, refrigerar o congelar productos de la pesca no protegidos, incluidos los destinados a la producción de piensos, no deberán utilizarse para fines distintos del almacenamiento, la refrigeración o la congelación de dichos productos, así como del hielo o la salmuera utilizados para tales fines. En el caso de los buques frigoríficos, las disposiciones aplicables a los productos de la pesca no protegidos son de aplicación para todos los productos transportados.

PARTE I.B: BUQUES DISEÑADOS Y EQUIPADOS PARA CONSERVAR PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS DURANTE MÁS DE 24 HORAS

1. Los buques de pesca concebidos y equipados para conservar a bordo productos de la pesca durante más de 24 horas estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca a las temperaturas establecidas en el capítulo VII.
2. Dichas bodegas deberán estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparas suficientemente estancas para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca almacenados. Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.
3. En los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua marina limpia refrigerada, los tanques deberán tener dispositivos para mantener una temperatura homogénea en su interior; tales dispositivos deberán alcanzar un índice de refrigeración que garantice que la mezcla de pescado y agua marina limpia alcance una temperatura no superior a los 3 °C 6 horas después del embarque ni los 0 °C 16 horas después y permitir la supervisión y, en su caso, el registro de las temperaturas.

PARTE I.C: BUQUES CONGELADORES

1. Los buques congeladores deberán: a) disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar con la mayor rapidez posible en un proceso continuo y con un período de detención térmica lo más breve posible, de manera que alcancen una temperatura en el centro no superior a -18 °C; b) disponer de un equipo de refrigeración con una potencia suficiente para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a -18 °C. Las bodegas de almacenamiento no deberán utilizarse para congelar, a menos que cumplan las condiciones establecidas en la letra a) del presente punto, y deberán contar con un dispositivo de registro de la temperatura situado en un lugar donde sea fácilmente visible. El sensor de temperatura del lector estará situado en la zona de la bodega donde la temperatura sea más elevada; c) cumplir los requisitos aplicables a los buques diseñados y equipados para conservar productos de la pesca durante más de 24 horas mencionados en la parte I.B, punto 2.
2. Además de los requisitos establecidos en el punto 1 de la presente parte, los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, deberán estar equipados con un sistema que: a) realice un seguimiento continuo en tiempo real y registre la temperatura de la salmuera a bordo utilizando medios electrónicos de medición de la temperatura; b) permita el seguimiento en tierra en tiempo real de la temperatura de la salmuera por parte del operador de empresa alimentaria.
3. Los operadores de empresa alimentaria de los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, deberán dar acceso, previa solicitud, a las autoridades competentes a los datos sobre la temperatura de la salmuera recogidos a través del sistema a que se refiere el punto 2, letras a) y b), de la presente parte.
4. Los operadores de empresa alimentaria de los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, deberán establecer un plan de validación de la capacidad de congelación de los buques congeladores que congelen el atún en salmuera, que deberá incluir lo siguiente: a) estudios cinéticos coherentes y una curva de correlación entre la temperatura en el centro y la salmuera, por una parte, y los períodos de tiempo y refrigeración a que se refiere la parte II, punto 8, letras a) y b), por otra; estos estudios y la curva de correlación deberán basarse en la temperatura del atún registrada por los instrumentos colocados en los atunes objeto de muestreo, así como en otros criterios que las autoridades competentes puedan establecer;

b) pruebas de que las sondas o los sensores de temperatura están certificados de conformidad con las normas internacionales pertinentes de medición de la temperatura.

5. La autoridad competente comprobará el plan de validación y determinará la capacidad de congelación de los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, durante el proceso de autorización de dichos buques congeladores de conformidad con el artículo 4, apartado 3, del presente Reglamento o, en el caso de los buques congeladores que enarbolan pabellón de un tercer país, al incluir los buques congeladores en la lista elaborada de conformidad con el artículo 127, apartado 3, letra e), incisos ii) y iii), del Reglamento (UE) 2017/625.

PARTE I.D: BUQUES FACTORÍA

1. Los buques factoría deberán disponer de, al menos: a) una zona de recepción reservada para recibir a bordo los productos de la pesca, diseñada para poder separar las capturas sucesivas, que sea fácil de limpiar y concebida de forma que proteja los productos del sol o de las inclemencias y de cualquier otra fuente de contaminación; b) un sistema higiénico de transporte de los productos de la pesca, desde la zona de recepción hasta las zonas de trabajo; c) zonas de trabajo de dimensiones suficientes para preparar y transformar higiénicamente los productos de la pesca, fáciles de limpiar y de desinfectar y dispuestas de tal forma que se impida la contaminación de los productos; d) lugares de almacenamiento de productos acabados de dimensiones suficientes, concebidos para poder ser limpiados fácilmente; si funcionara a bordo una unidad de tratamiento de desechos, se deberá dedicar una bodega independiente al almacenamiento de estos últimos; e) un lugar de almacenamiento del material de embalado, separado de los locales de preparación y transformación de los productos; f) equipos especiales para evacuar, bien directamente al mar o, si las circunstancias así lo requirieran, en un recipiente estanco reservado para este uso, los desechos y productos de la pesca no adecuados para el consumo humano; si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento, se deberá disponer de zonas independientes previstas para este uso; g) una toma de agua situada de manera que se evite la contaminación del suministro de agua, e h) instalaciones para que el personal que manipule productos de la pesca expuestos se lave las manos, cuyos grifos estén concebidos para impedir que se propague la contaminación.

2. No obstante, los buques factoría a bordo de los cuales se cuezan, refrigeren y envasen crustáceos y moluscos no tienen que cumplir los requisitos del punto 1 si no se lleva a cabo en ellos ninguna otra forma de manipulación o transformación.

3. Los buques factoría que congelen productos de la pesca deberán disponer de instalaciones que cumplan los requisitos aplicables a los buques congeladores establecidos en la parte I.C, punto 1, letras a) y b).

Los buques frigoríficos que transporten o almacenen productos de la pesca congelados a granel deberán disponer de un equipo que cumpla los requisitos aplicables a los buques congeladores establecidos en la parte C, punto 1, letra b), en lo que se refiere a su potencia para mantener la temperatura.

Anexo III, sección VIII, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

La parte II regula la higiene a bordo: limpieza de las zonas y contenedores de almacenamiento, protección de los productos desde el embarque, manipulación sin magulladuras, refrigeración lo antes posible tras el embarque, descabezado y evisceración higiénicos, congelación en salmuera del pescado entero para conserva a -9°C o menos y el régimen especial del atún entero congelado en salmuera a -18°C en el centro.

PARTE II: REQUISITOS DE HIGIENE A BORDO

1. En el momento de su utilización, las partes del buque o los contenedores reservados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento y, en particular, no podrán ser contaminados por el carburante o el agua de las sentinas.
2. Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán protegerse de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor.
3. Los productos de la pesca se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras. Quienes los manipulen podrán utilizar instrumentos punzantes para desplazar peces de gran tamaño o peces que puedan herirles, a condición de que la carne de dichos productos no sufra deterioro.
4. Los productos de la pesca, excepto los que se conserven vivos, deberán someterse a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque. Cuando no sea posible refrigerarlos, deberán desembarcarse lo antes posible.
6. En caso de que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura, y los productos de la pesca deberán lavarse inmediatamente. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se retirarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los productos de la pesca destinados al consumo humano. Los hígados y huevas destinados al consumo humano se refrigerarán o se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien se congelarán.
7. Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, deberá conseguirse para dicho producto de la pesca una temperatura igual o inferior a -9°C . Aunque posteriormente se congele a una temperatura de -18°C , el pescado entero congelado inicialmente en salmuera a una temperatura igual o inferior a -9°C deberá destinarse a ser enlatado. La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.
8. El atún entero (géneros *Thunnus* y *Katsuwonus*) podrá congelarse en salmuera a -18°C en el centro en los buques congeladores contemplados en la sección VIII, capítulo I, parte I.C, punto 2, siempre que la disminución de la temperatura se lleve a cabo en un proceso continuo y siempre que se cumplan los requisitos siguientes: a) cuando se lleve a cabo un proceso directo de congelación en salmuera, la duración total hasta alcanzar los -18°C en el centro no deberá exceder de 96 horas después de que la primera captura de atún se haya puesto en salmuera, y el atún deberá alcanzar una temperatura en el centro inferior a 0°C en menos de 24 horas; b) cuando se lleve a cabo un proceso de refrigeración en agua marina limpia refrigerada antes de colocar el atún en salmuera, la temperatura de la mezcla de atún y de agua marina limpia refrigerada deberá alcanzar 3°C en menos de 6 horas y 0°C en menos de 16 horas; el proceso de refrigeración total en agua marina limpia refrigerada no deberá exceder de 72 horas después de que la primera captura de atún se haya colocado en el tanque de agua marina limpia refrigerada; una vez puesto el atún en salmuera, la duración total del proceso de congelación, de 0°C a -18°C en su centro, no deberá exceder de 72 horas; c) los operadores de empresa alimentaria deberán supervisar la concentración de sal de la salmuera y tomar las medidas adecuadas para mantener la concentración de sal establecida en su plan de validación; d) a efectos de verificación, los operadores de empresa alimentaria deberán registrar continuamente la temperatura de una muestra de atún a través de un instrumento de medición de la temperatura insertado en la parte sensible a la temperatura del pescado que se congelará en último lugar.

El punto 5 de la parte II fue suprimido por una modificación posterior: el consolidado lo marca con una raya y pasa del 4 al 6.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Cifras de los buques: los tanques de agua marina limpia refrigerada deben llevar la mezcla a no más de 3 °C a las 6 horas del embarque y a 0 °C a las 16 horas; los congeladores, a -18 °C en el centro; el pescado entero para conserva congelado en salmuera, a -9 °C o menos; y el atún en salmuera no puede tardar más de 96 horas en llegar a -18 °C en el centro en el proceso directo, debiendo bajar de 0 °C en menos de 24 horas.

23.2 Desembarque (capítulo II)

NUCLEAR

ANEXO III, SECCIÓN VIII, CAPÍTULO II: REQUISITOS DURANTE Y DESPUÉS DEL DESEMBARQUE

1. Los operadores de empresa alimentaria responsables de la descarga y el desembarque de productos de la pesca deberán: a) garantizar que el equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca esté construido con un material fácil de limpiar y de desinfectar y se mantenga en buen estado de conservación y de limpieza, y b) evitar todo tipo de contaminación de los productos de la pesca durante su descarga y desembarque, en particular: i) efectuando rápidamente las operaciones de descarga y desembarque, ii) depositando sin demora los productos de la pesca en un entorno protegido a la temperatura indicada en el capítulo VII, y iii) evitando el uso de material y prácticas que puedan causar un daño innecesario a las partes comestibles de los productos de la pesca.
2. Los operadores de empresa alimentaria responsables de las lonjas de subasta y de los mercados mayoristas (o partes de los mismos) en los que se expongan los productos de la pesca para la venta deberán garantizar el cumplimiento de los siguientes requisitos: a) i) Deberá haber instalaciones con cerradura para el almacenamiento refrigerado de los productos de la pesca retenidos e instalaciones independientes con cerradura para el almacenamiento de los productos de la pesca declarados no aptos para el consumo humano. ii) Si así lo exige la autoridad competente, deberá haber una instalación con cerradura debidamente equipada o, en caso necesario, un espacio para uso exclusivo de la autoridad competente. b) Durante la exposición o el almacenamiento de los productos de la pesca: i) no se utilizarán los locales con otros fines, ii) no tendrá acceso a los locales ningún vehículo que emita gases perjudiciales para la calidad de los productos de la pesca, iii) las personas que tengan acceso a los locales no introducirán en ellos otros animales, y iv) los locales estarán bien iluminados para facilitar los controles oficiales.
3. Cuando no sea posible refrigerarlos a bordo de los buques, los productos de la pesca frescos, excepto los que se conserven vivos, deberán refrigerarse lo antes posible tras su desembarque y almacenarse a una temperatura próxima a la de fusión del hielo.
4. Los operadores de empresa alimentaria deberán cooperar con las autoridades competentes para permitirles efectuar controles oficiales de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 854/2004, en particular por lo que respecta a los procedimientos de notificación del desembarco de los productos de pesca que pudiera considerar necesarios la autoridad competente del Estado miembro del pabellón que enarbola el buque o la autoridad competente del Estado miembro de desembarque de los productos de la pesca.

23.3 Establecimientos que manipulan productos de la pesca; parásitos (capítulo III)

NUCLEAR

El capítulo III se aplica a los establecimientos, incluidos los buques, que manipulan productos de la pesca, y tiene cuatro partes: productos frescos (A), congelados (B), separados mecánicamente (C) y parásitos (D). La parte D es la de mayor peso sanitario: obliga a congelar los productos derivados de pescados o cefalópodos que se consumen crudos o que se escabechan, salan o tratan de forma insuficiente para matar el parásito viable.

PARTE A: REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS

1. Los productos de la pesca frescos enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de los buques. Asimismo, podrán seguir transportándose en agua refrigerada tras su desembarque, y transportarse desde las explotaciones de acuicultura, hasta que lleguen al establecimiento en tierra firme que efectúe cualquier actividad distinta del transporte o de la clasificación. Cuando se utilicen contenedores de tres capas de polietileno llenos de agua y hielo, los productos de la pesca frescos enteros y eviscerados podrán transportarse después de llegar al establecimiento en tierra que efectúe cualquier actividad distinta del transporte, siempre que se cumplan los requisitos del capítulo VIII, punto 1 letra a).
2. Si los productos refrigerados sin embalar no se distribuyen, expiden, preparan o transforman inmediatamente después de su llegada a un establecimiento en tierra firme, deberán almacenarse en hielo en instalaciones adecuadas o, en el caso de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados, en contenedores de polietileno de tres capas hechos de material aislante y llenos de hielo y agua.
3. Se añadirá hielo tantas veces como sea necesario. Cuando se utilicen contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo, estos deberán estar limpios y en buen estado. El agua deberá tener una temperatura lo más próxima posible a 0 °C y cubrir por completo los peces. El hielo cubrirá toda la superficie del agua dentro de los contenedores, para asegurar que todos los peces estén por debajo de la capa de hielo.
4. Los productos de la pesca frescos embalados deberán refrigerarse a una temperatura cercana a la de fusión del hielo.
5. Las operaciones de descabezado y evisceración deberán efectuarse de manera higiénica. Cuando desde un punto de vista técnico y comercial sea posible proceder a la evisceración, esta deberá practicarse lo más rápidamente posible tras la captura o el desembarque de los productos. Los productos deberán lavarse a fondo inmediatamente después de estas operaciones.
6. Las operaciones de fileteado y troceado se efectuarán de forma que se evite la contaminación o suciedad de los filetes y rodajas. Los filetes y rodajas no podrán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación. Los filetes y rodajas deberán envasarse y, en su caso, embalars e refrigerarse lo antes posible una vez preparados.
7. Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo deberán garantizar la evacuación del agua de fusión y evitar que esta permanezca en contacto con los productos de la pesca.

Los establecimientos en tierra firme donde se congelen o se almacenen productos de la pesca congelados deberán disponer de un equipo, adaptado a la actividad realizada, que cumpla los requisitos para los buques congeladores establecidos en la sección VIII, capítulo I, parte I.C, punto 1, letras a) y b).

Anexo III, sección VIII, capítulo III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

PARTE C: REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS DE LA PESCA SEPARADOS MECÁNICAMENTE

1. Las materias primas utilizadas deberán cumplir los siguientes requisitos: a) Para producir productos de la pesca separados mecánicamente sólo podrá utilizarse pescado entero y espinas después del fileteado; b) Se utilizarán materias primas sin vísceras;
2. El proceso de elaboración deberá cumplir los siguientes requisitos: a) la separación mecánica deberá efectuarse sin demora innecesaria después del fileteado. b) si se utiliza pescado entero, deberá haberse eviscerado y lavado previamente. c) después de la producción, los productos de la pesca separados mecánicamente debe-

rán congelarse con la máxima rapidez posible o incorporarse a un producto destinado a la congelación o a un tratamiento estabilizador.

PARTE D: REQUISITOS SOBRE LOS PARÁSITOS

1. Los operadores de empresas alimentarias que pongan en el mercado los siguientes productos de la pesca derivados de pescados o moluscos cefalópodos: a) productos de la pesca consumidos crudos, o b) productos de la pesca escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable deben garantizar que la materia prima o el producto acabado son sometidos a tratamiento por congelación para matar los parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud del consumidor.
2. Los parásitos distintos de los trematodos deben someterse a un tratamiento por congelación, en la totalidad del producto, a una temperatura igual o inferior a a) – 20 °C durante un período mínimo de 24 horas, o b) – 35 °C durante un período mínimo de 15 horas.
3. No hace falta que los operadores de empresas alimentarias lleven a cabo el tratamiento por congelación mencionado en el punto 1 en aquellos productos de la pesca: a) que hayan sido sometidos o vayan a ser sometidos antes de su consumo a un tratamiento térmico que mate el parásito viable. En el caso de los parásitos distintos de los trematodos, el producto debe ser calentado a una temperatura interior mínima de 60 °C durante un minuto como mínimo; b) que hayan sido sometidos a congelación durante suficiente tiempo como para matar los parásitos viables; c) que procedan de capturas salvajes a condición de que: i) los datos epidemiológicos disponibles demuestren la ausencia, en tal o cual caladero, de parásitos que entrañen un riesgo para la salud, ii) y de que así lo autoricen las autoridades competentes; d) que procedan de la acuicultura, criados a partir de embriones y alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud y siempre que se cumpla uno de los requisitos siguientes: i) que hayan sido criados exclusivamente en un entorno libre de parásitos viables, o ii) que el operador de la empresa alimentaria haya comprobado, mediante procedimientos aprobados por la autoridad competente, la ausencia en ellos de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud.
4. a) En el momento de su puesta en el mercado, salvo cuando se suministren al consumidor final, los productos de la pesca mencionados en el punto 1 deben ir acompañados de un documento del operador de la empresa alimentaria que haya sometido los productos a congelación, en el que se especifique el tipo de proceso al que han sido sometidos dichos productos. b) Antes de poner en el mercado los productos de la pesca mencionados en el punto 3, letras c) y d), que no hayan sido sometidos a congelación o que no vayan a ser sometidos antes de su consumo a ningún tratamiento que mate los parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud, el operador de la empresa alimentaria debe garantizar que los productos de la pesca proceden de un caladero o de una piscifactoría que reúne las condiciones concretas que se especifican en el punto 3, letras c) o d). De ello se puede informar en el documento comercial o en cualquier otro soporte informativo que acompañe a los productos de la pesca.

TRATAMIENTO FRENTE A PARÁSITOS (PARTE D)

SUPUESTO	REQUISITO	PUNTO
Parásitos distintos de los trematodos: congelación	-20 °C durante al menos 24 horas, o -35 °C durante al menos 15 horas, en la totalidad del producto	2
Tratamiento térmico que exime de congelar (no trematodos)	Temperatura interior mínima de 60 °C durante un minuto como mínimo	3 a)
Capturas salvajes exentas	Datos epidemiológicos de ausencia de parásitos en el caladero y autorización de las autoridades	3 c)
Acuicultura exenta	Criados desde embriones con dieta libre de parásitos viables y entorno libre o comprobación aprobada	3 d)
Documentación	Documento del operador que congeló, salvo suministro al consumidor final	4 a)

23.4 Productos transformados y normas sanitarias (capítulos IV y V)**NUCLEAR**

El capítulo IV regula dos transformaciones. La cocción de crustáceos y moluscos va seguida de una rápida refrigeración hasta una temperatura próxima a la de fusión del hielo, con separación de valvas y pelado higiénicos y congelación o refrigeración inmediata. El aceite de pescado para consumo humano exige materias primas de establecimientos registrados o autorizados, aptas para el consumo, transportadas y almacenadas higiénicamente y refrigeradas, salvo que se transformen en las 36 horas siguientes a su carga cumpliendo los criterios de frescura y el límite de NBVT.

PARTE A: REQUISITOS PARA LA COCCIÓN DE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. La cocción deberá ir seguida de una rápida refrigeración; si no se emplea ningún otro medio de conservación, la refrigeración deberá mantenerse hasta que se alcance una temperatura próxima a la de fusión del hielo.
2. La separación de las valvas y el pelado deberán llevarse a cabo higiénicamente, evitando cualquier contaminación del producto. Cuando estas operaciones se realicen a mano, los trabajadores dedicarán una atención particular al lavado de las manos.
3. Tras la separación de las valvas o el pelado, los productos cocidos deberán congelarse inmediatamente, o refrigerarse lo antes posible a la temperatura establecida en el capítulo VII.

PARTE B: REQUISITOS PARA EL ACEITE DE PESCADO DESTINADO AL CONSUMO HUMANO

1. Las materias primas utilizadas en la preparación de aceite de pescado destinado al consumo humano deberán: a) proceder de establecimientos, incluidos los buques, registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 o con arreglo al presente Reglamento; b) derivarse de productos de la pesca aptos para el consumo humano y que cumplen las disposiciones establecidas en la presente sección; c) ser transportados y almacenados en condiciones higiénicas; d) ser refrigerados lo antes posible y permanecer a las temperaturas indicadas en el capítulo VII. A modo de excepción a lo establecido en el punto 1, letra d), los operadores de empresas alimentarias no estarán obligados a refrigerar los productos de la pesca si estos productos enteros se van a utilizar directamente en la preparación de aceite de pescado para el consumo humano y las materias primas se han transformado en las 36 horas inmediatas a su carga, siempre y cuando se cumplan los criterios de frescura y el valor del nitrógeno básico volátil total (NBVT) de los productos de la pesca sin transformar no sobrepasen los límites establecidos en el anexo II, sección II, capítulo I, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión.

2. El proceso de preparación del aceite de pescado deberá garantizar que todas las materias primas destinadas a la preparación de aceite de pescado crudo se sometan a tratamiento, incluidas, en su caso, las fases de calentamiento, prensado, separación, centrifugado, transformación, refinado y purificación, antes de su puesta en el mercado para el consumidor final.
3. Siempre que las materias primas y el proceso de producción se ajusten a los requisitos aplicables al aceite de pescado destinado al consumo humano, los operadores de empresa alimentaria podrán producir y almacenar en el mismo edificio el aceite de pescado destinado al consumo humano y el aceite y la harina de pescado no destinados al consumo humano.
4. A la espera de la introducción de legislación comunitaria específica, los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar el cumplimiento de la normativa nacional del aceite puesto en el mercado para el consumidor final.

El capítulo V fija las normas sanitarias que deben cumplir los productos de la pesca puestos en el mercado, además de los criterios microbiológicos: examen organoléptico que verifique los criterios de frescura (A); no superar los límites de histamina (B); no poner en el mercado productos sin transformar que superen los límites de nitrógeno básico volátil total o de nitrógeno de trimetilamina (C); examen visual para detectar parásitos visibles, sin poner en el mercado productos claramente contaminados (D); y toxinas (E). Las partes B y D no se aplican a los productos enteros usados directamente para aceite de pescado.

No se pondrán en el mercado productos de la pesca derivados de peces venenosos de las siguientes familias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae

Anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

En la parte E, los productos de la familia Gempylidae —en particular *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*— sólo pueden comercializarse embalados o envasados y debidamente etiquetados sobre el modo de preparación o cocción y el riesgo de sustancias con efectos gastrointestinales adversos, con el nombre científico junto al común. Tampoco se ponen en el mercado productos con biotoxinas como la ciguatoxina o toxinas de acción paralizante muscular, salvo los derivados de moluscos, equinodermos, tunicados y gasterópodos producidos conforme a la sección VII y que cumplan su capítulo V.

23.5 Envasado, almacenamiento y transporte (capítulos VI, VII y VIII)

NUCLEAR

ANEXO III, SECCIÓN VIII, CAPÍTULO VI: ENVASADO Y EMBALADO

1. Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser resistentes al agua y evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.
2. Los bloques congelados preparados a bordo de los buques deberán ser adecuadamente envasados antes del desembarque.
3. Cuando los productos de la pesca sean envasados a bordo de los buques de pesca, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que el material de envasado: a) no sea fuente de contaminación; b) se almacene de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación; c) si va a reutilizarse, sea fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

ANEXO III, SECCIÓN VIII, CAPÍTULO VII: ALMACENAMIENTO

1. Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se mantendrán a una temperatura próxima a la de fusión del hielo.
2. Los productos de la pesca congelados deberán mantenerse a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en todas las partes del producto; no obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.
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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

ANEXO III, SECCIÓN VIII, CAPÍTULO VIII: TRANSPORTE

1. Durante su transporte, los productos de la pesca se mantendrán a la temperatura establecida, en concreto:
 - a) los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se mantendrán a una temperatura próxima a la de fusión del hielo. Cuando se utilicen contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo para el transporte de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados, el hielo deberá estar presente durante todo el tiempo de almacenamiento/transporte, que deberá efectuarse a temperatura controlada. El transporte y almacenamiento de productos de la pesca frescos enteros y eviscerados en contenedores de polietileno de tres capas llenos de agua y hielo no deberá exceder los tres días; b) los productos de la pesca congelados, con excepción de los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva, deberán mantenerse durante el transporte a una temperatura estable igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en todas las partes del producto, eventualmente con breves fluctuaciones ascendentes de un máximo de $3\text{ }^{\circ}\text{C}$; c) si se utiliza el proceso de superrefrigeración para el transporte de productos de la pesca frescos, se permitirá el transporte en cajas sin hielo, a condición de que dichas cajas indiquen claramente que contienen productos de la pesca superrefrigerados. Durante el transporte, los productos de la pesca superrefrigerados deberán respetar los requisitos de temperatura, que consisten en mantener una temperatura comprendida entre $-0,5$ y $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ en el núcleo del producto. El transporte y almacenamiento de los productos de la pesca superrefrigerados no deberá exceder los cinco días.
2. Los operadores de empresa alimentaria no tendrán que cumplir lo dispuesto en la letra b) del punto 1 en caso de que los productos de la pesca congelados sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado para ser descongelados a su llegada con vistas a una preparación o transformación, si el trayecto es corto y la autoridad competente así lo permite.
3. Si los productos de la pesca se conserva con hielo, deberá evitarse que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.

4. Los productos de la pesca que se vayan a poner en el mercado vivos deberán transportarse de un modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.

TEMPERATURAS Y PLAZOS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA (CAPÍTULOS VII Y VIII)

PRODUCTO	TEMPERATURA	LÍMITE TEMPORAL
Frescos, no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados	Próxima a la de fusión del hielo	—
Congelados	–18 °C o menos en todas las partes; en transporte, fluctuaciones breves de un máximo de 3 °C	—
Pescado entero congelado en salmuera para conserva	–9 °C o menos	—
Frescos enteros y eviscerados en contenedores de polietileno de tres capas con agua y hielo	Hielo presente todo el tiempo, temperatura controlada	Transporte y almacenamiento: no más de tres días
Superrefrigerados	Entre –0,5 y –2 °C en el núcleo	Transporte y almacenamiento: no más de cinco días
Temperatura tecnológica para máquinas de lonchas o corte	La tecnológicamente necesaria	Lo más breve posible y no más de 96 horas; sin almacenamiento ni transporte a esa temperatura

24. Sección IX: leche cruda, calostro, productos lácteos y productos a base de calostro

NUCLEAR

La leche cruda es un buen medio de cultivo y puede transmitir enfermedades del animal que la produce, como la brucelosis y la tuberculosis. La sección IX actúa en tres frentes: la sanidad de los animales de los que procede, la higiene del ordeño y del enfriamiento en la explotación, y unos criterios de gérmenes y células somáticas que se controlan por muestreo. Empieza definiendo el calostro y los productos a base de calostro.

ANEXO III, SECCIÓN IX: DEFINICIONES

1. «Calostro»: el líquido rico en anticuerpos y minerales, y que precede a la producción de leche cruda, secretado por las glándulas mamarias de animales productores de leche entre el tercer y quinto día después del parto.
2. «Productos a base de calostro»: los productos transformados procedentes de la transformación del calostro o de una nueva transformación de dichos productos transformados.

24.1 Requisitos sanitarios de los animales (capítulo I, parte I)

NUCLEAR

La leche cruda y el calostro deben proceder de animales sin síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche, en buen estado de salud general, sin heridas en la ubre, sin sustancias no autorizadas ni tratamientos ilegales y con el plazo de espera respetado. Frente a la brucelosis y la tuberculosis, deben proceder de rebaños indemnes u oficialmente indemnes o, en otras especies sensibles, de rebaños inspeccionados según un plan aprobado; y si conviven caprino y vacuno, el caprino se inspecciona y controla frente a la tuberculosis.

ANEXO III, SECCIÓN IX, CAPÍTULO I, PARTE I: REQUISITOS SANITARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA Y CALOSTRO

1. La leche cruda y el calostro deberán proceder de animales: a) que no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche y el calostro; b) que estén en un buen estado de salud general, no presenten signos de enfermedad que pueda contaminar la leche y el calostro y, en particular, no padezcan infecciones del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebre ni inflamaciones perceptibles de la ubre; c) que no presenten ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche y el calostro; d) a los que no se hayan administrado sustancias o productos no autorizados, o que no hayan sido objeto de un tratamiento ilegal con arreglo a la Directiva 96/23/CE; e) para los que, en el caso de administración de productos o sustancias autorizados, se haya respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias.
2. a) En particular, con relación a la brucelosis, la leche cruda y el calostro deberán proceder de: i) vacas o búfalas que procedan de un rebaño que, con arreglo a la Directiva 64/432/CEE, haya sido declarado indemne u oficialmente indemne de brucelosis, ii) ovejas o cabras pertenecientes a una explotación que, con arreglo a la Directiva 91/68/CEE, haya sido declarada indemne u oficialmente indemne de brucelosis, o bien iii) hembras de otras especies pertenecientes, en el caso de las especies sensibles a la brucelosis, a rebaños inspeccionados periódicamente respecto a esta enfermedad según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente. b) Con relación a la tuberculosis, la leche cruda y el calostro deberán proceder de: i) vacas o búfalas que procedan de un rebaño que, con arreglo a la Directiva 64/432/CEE, haya sido declarado oficialmente indemne de tuberculosis, o bien ii) hembras de otras especies pertenecientes, en el caso de las especies sensibles a la tuberculosis, a rebaños inspeccionados periódicamente respecto a esta enfermedad según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente. c) Si se mantienen juntos ganado caprino y vacuno, el caprino deberá ser sometido a una inspección y a un control antituberculoso.
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, se permitirá a los operadores de empresas alimentarias que proporcionen 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.
4. La leche cruda y el calostro procedente de animales que no cumplan los requisitos pertinentes de los puntos 1 a 3 –en particular, de cualquier animal que dé positivo a las pruebas profilácticas de la tuberculosis o la brucelosis tal como se establecen en la Directiva 64/432/CEE y en la Directiva 91/68/CEE– no deberán destinarse al consumo humano.
5. Deberá poderse garantizar de modo eficaz el aislamiento de los animales que padezcan, o se sospeche que padecen, una de las enfermedades contempladas en los puntos 1 o 2, con el fin de evitar todo efecto negativo

en la leche y el calostro de los demás animales.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Las excepciones del punto 3 se preguntan por su condición: leche de animales no positivos y sin síntomas, con tratamiento térmico hasta dar negativo a la fosfatasa alcalina (letra a); o leche de ovejas o cabras no positivas o vacunadas en un programa autorizado, para queso con maduración de al menos dos meses (letra b). La leche de animales positivos a las pruebas profilácticas no se destina al consumo humano (punto 4).

24.2 Higiene de las explotaciones productoras (capítulo I, parte II) NUCLEAR

La parte II exige locales y equipos que limiten la contaminación, con los locales de almacenamiento protegidos contra los parásitos y separados de los de estabulación; limpieza de las superficies tras su uso y de recipientes y cisternas de transporte al menos una vez al día; un ordeño higiénico; y un enfriamiento inmediato de la leche a no más de 8 °C con recogida diaria o 6 °C si no es diaria, con cadena de frío durante el transporte y no más de 10 °C a la llegada al destino, salvo que la leche se procese en 2 horas desde el ordeño o la autoridad autorice una temperatura más alta por razones técnicas.

PARTE II.A: REQUISITOS APLICABLES A LOS LOCALES Y EQUIPOS

1. Los equipos de ordeño y los locales en los que la leche y el calostro sean almacenados, manipulados o enfriados deberán estar situados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche y el calostro.
2. Los locales destinados al almacenamiento de leche y calostro deberán estar protegidos contra los parásitos, adecuadamente separados de los locales en los que están estabulados los animales, y, cuando sea necesario para cumplir los requisitos de la parte B, dispondrán de un equipo de refrigeración adecuado.
3. Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro (utensilios, recipientes, cisternas, etc., destinados al ordeño, a la recogida o al transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado, para lo que será necesario utilizar materiales lisos, lavables y no tóxicos.
4. Tras ser utilizadas, dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse. Después de cada transporte, o de cada serie de transportes cuando el tiempo transcurrido entre la descarga y la carga siguiente sea muy corto, pero en cualquier caso al menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado para el transporte de la leche y del calostro deberán limpiarse y desinfectarse convenientemente antes de volver a utilizarse.

PARTE II.B: HIGIENE DURANTE EL ORDEÑO, LA RECOGIDA Y EL TRANSPORTE

1. El ordeño deberá efectuarse de modo higiénico, garantizando en particular: a) que, antes de comenzar esta operación, los pezones, la ubre y las partes contiguas están limpios; b) que se controlan la leche y el calostro procedentes de cada animal para detectar las anomalías organolépticas o fisicoquímicas, ya sea por parte del ordeñador o mediante un método por el que se obtengan resultados parecidos, y que la leche y el calostro que presenten dichas anomalías no se destinan al consumo humano; c) que no se destinan al consumo humano la leche ni el calostro de animales que presenten signos clínicos de enfermedad en la ubre, si no es por orden de un veterinario; d) la identificación de los animales sometidos a un tratamiento médico que pueda transmitir residuos de medicamentos a la leche y al calostro, y que la leche que se obtenga de dichos animales antes de que finalice el plazo de espera no se destinará al consumo humano, y e) que los productos para mojar o rociar los pezones solo se utilicen tras haber sido autorizados o registrados conforme a los procedimientos estableci-

- dos en la Directiva 98/8/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 1998, relativa a la comercialización de biocidas; f) que el calostro se obtiene por separado y no se mezcla con la leche cruda.
2. Inmediatamente después del ordeño, la leche y el calostro deberán conservarse en un lugar limpio concebido y equipado para evitar su contaminación. a) La leche deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8 °C en el caso de recogida diaria, y no superior a 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente; b) El calostro se almacenará por separado y deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8 °C en el caso de recogida diaria, y no superior a 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente, o bien congelarse.
3. Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche y el calostro no deberá superar los 10 °C.
4. Los operadores de empresa alimentaria no precisarán cumplir los requisitos de temperatura que establecen los puntos 2 y 3 si la leche cumple los criterios establecidos en la parte III y además: a) se procesa en un plazo de 2 horas a partir del ordeño, o bien b) es necesario aplicar una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos y la autoridad competente así lo autoriza.

PARTE II.C: HIGIENE DEL PERSONAL

1. Las personas encargadas del ordeño y de la manipulación de la leche cruda y del calostro deberán llevar ropa limpia y apropiada.
2. Las personas encargadas del ordeño deberán mantener un elevado grado de limpieza personal. Cerca del lugar donde se efectúe el ordeño y la manipulación de leche cruda y de calostro deberá disponerse de unas instalaciones apropiadas que les permitan lavarse las manos y los brazos.

24.3 Criterios relativos a la leche cruda y al calostro (capítulo I, parte III) NUCLEAR

La parte III obliga a comprobar, en un número representativo de muestras tomadas al azar en las explotaciones, que la leche cruda cumple los criterios de gérmenes y células somáticas y no supera los límites de residuos de antibióticos; al calostro se aplican, mientras no haya normativa comunitaria, los criterios nacionales. Los controles pueden hacerlos el productor, el recolector o transformador, un grupo de operadores o planes nacionales o regionales. Si no se cumplen, el operador informa a la autoridad y adopta medidas para corregir la situación.

CRITERIOS DE LA LECHE CRUDA (CAPÍTULO I, PARTE III, PUNTO 3)

LECHE	GÉRMENES A 30 °C (POR ML)	CÉLULAS SOMÁTICAS (POR ML)	CÓMO SE CALCULA
Cruda de vaca	≤ 100 000	≤ 400 000	Gérmenes: media geométrica de dos meses, mínimo dos muestras al mes. Células: media geométrica de tres meses, mínimo una muestra al mes, salvo otra metodología de la autoridad
Cruda de otras especies	≤ 1 500 000	—	Media geométrica de dos meses, mínimo dos muestras al mes
Cruda de otras especies para productos sin ningún tratamiento térmico	≤ 500 000	—	Media geométrica de dos meses, mínimo dos muestras al mes

ANEXO III, SECCIÓN IX, CAPÍTULO I, PARTE III, PUNTOS 2, 4 Y 5: CONTROLES, ANTIBIÓTICOS Y MEDIDAS

2. Deberá comprobarse que un número representativo de muestras de leche cruda y de calostro recogidos en las explotaciones de producción de leche mediante muestreo aleatorio cumple lo dispuesto en los puntos 3 y 4, en el caso de la leche cruda, y los criterios nacionales vigentes mencionados en el punto 1, letra b), en el caso del calostro. Los controles podrán ser llevados a cabo por, o en nombre de: a) el operador de empresa alimentaria que produzca la leche; b) el operador de empresa alimentaria que recoja o transforme la leche; c) un grupo de operadores de empresa alimentaria, o bien d) mediante planes de control a escala nacional o regional.
4. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 96/23/CE, los operadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que no se ponga en el mercado leche cruda si: a) contiene residuos de antibióticos en una cantidad que, con respecto a cualquiera de las sustancias a que se refieren los anexos I y III del Reglamento (CEE) n.º 2377/90, supera los niveles autorizados con arreglo a dicho Reglamento; o bien b) el total combinado de residuos de sustancias antibióticas supera un valor máximo admisible.
5. En caso de que la leche cruda no cumpla lo dispuesto en los puntos 3 y 4, los operadores de empresa alimentaria deberán informar a la autoridad competente y adoptar medidas para corregir la situación.

24.4 Productos lácteos: temperaturas, tratamiento térmico y criterios (capítulo II)**NUCLEAR**

El capítulo II empieza por la temperatura: al recibirse en el establecimiento de transformación, la leche se enfría rápidamente a no más de 6 °C y el calostro a no más de 6 °C o se mantiene congelado, hasta su transformación; salvo que la transformación sea inmediata al ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación, o que la autoridad autorice una temperatura más alta por razones técnicas.

PARTE I: REQUISITOS DE TEMPERATURA

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que, cuando se reciba en un establecimiento de transformación, a) la leche se enfría rápidamente a una temperatura que no sobrepase los 6 °C; b) el calostro se enfría rápidamente a una temperatura que no sobrepase los 6 °C, o se mantiene congelado, y se mantiene a dicha temperatura hasta su transformación.
2. Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria podrán mantener la leche a una temperatura más alta si: a) la transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación, o bien b) la autoridad competente autoriza una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos o a base de calostro.

La parte II remite el tratamiento térmico al capítulo XI del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 y concreta dos procesos. La pasteurización se hace con alta temperatura y corto tiempo (al menos 72 °C durante 15 segundos), con baja temperatura y largo tiempo (al menos 63 °C durante 30 minutos) o con otra combinación equivalente, y debe dar reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después, cuando proceda. El tratamiento UHT aporta un flujo de calor continuo a no menos de 135 °C durante un tiempo adecuado para que no queden microorganismos o esporas viables capaces de proliferar en el producto en recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente, y garantiza la estabilidad tras 15 días de incubación a 30 °C o 7 días a 55 °C, u otro método que lo demuestre.

PARTE II: REQUISITOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO

1. En caso de someter leche cruda, calostro, productos lácteos o productos a base de calostro a tratamiento térmico, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que dicho tratamiento cumple los requisitos establecidos en el capítulo XI del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004. En particular, al utilizar los procesos que se enumeran a continuación, se asegurarán de que cumplan las especificaciones mencionadas: 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, se permitirá a los operadores de empresas alimentarias que proporcionen 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) El tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) se realiza mediante un tratamiento: i) en el que se aporte un flujo de calor continuo a alta temperatura durante un breve período de tiempo (no menos de 135 °C durante un período de tiempo adecuado) con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado mantenido en un recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente, y ii) que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un período de incubación de 15 días a 30 °C en un recipiente cerrado, o de 7 días a 55 °C en un recipiente cerrado, o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.

2. Al considerar la posibilidad de someter leche cruda y calostro a tratamiento térmico, los operadores de empresa alimentaria deberán: a) tener en cuenta los procedimientos establecidos de conformidad con los principios de APPCC con arreglo al Reglamento (CE) n.º 852/2004, y b) cumplir cualesquiera requisitos que imponga la autoridad competente en este sentido al autorizar establecimientos o efectuar controles con arreglo al Reglamento (CE) n.º 854/2004.

PARTE III: CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA DE VACA

1. Los operadores de empresa alimentaria que fabriquen productos lácteos deberán iniciar procedimientos para garantizar que, inmediatamente antes de ser sometida a tratamiento térmico y una vez sobrepasado su período de aceptación, especificado en los procedimientos basados en el APPCC: a) la leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 300 000 colonias por ml, y b) la leche de vaca tratada térmicamente utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 100 000 colonias por ml.

2. En caso de que la leche cruda no cumpla lo dispuesto en el punto 1, los operadores de empresa alimentaria deberán informar a la autoridad competente y adoptar medidas para corregir la situación.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

No confunda los criterios de la parte III del capítulo I (en la explotación: $\leq 100\,000$ gérmenes y $\leq 400\,000$ células en vaca) con los de la parte III del capítulo II (en la industria, inmediatamente antes del tratamiento térmico y superado el período de aceptación: menos de 300 000 gérmenes la leche cruda de vaca y menos de 100 000 la leche de vaca tratada térmicamente).

24.5 Envasado, etiquetado y marcado de identificación (capítulos III, IV y V)

NUCLEAR

El cierre de los envases destinados a los consumidores deberá efectuarse, inmediatamente después del llenado, en el establecimiento en el que se lleve a cabo el último tratamiento térmico de los productos lácteos líquidos y de los productos a base de calostro mediante un dispositivo de cierre que impida su contaminación. El sistema de cierre deberá concebirse de tal forma que, una vez abierto, esté claro y sea fácil comprobar que ha sido abierto.

Anexo III, sección IX, capítulo III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

ANEXO III, SECCIÓN IX, CAPÍTULO IV: ETIQUETADO

1. Además de los requisitos de la Directiva 2000/13/CE, excepto en los casos mencionados en su artículo 13, apartados 4 y 5, deberán aparecer claramente indicados en la etiqueta: a) en el caso de la leche cruda destinada al consumo humano directo, el término «leche cruda»; b) en el caso de los productos elaborados con leche cruda en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento térmico o ningún tratamiento físico o químico, las palabras «elaborado con leche cruda»; c) en el caso del calostro, la palabra «calostro»; d) en el caso de los productos elaborados con calostro, la expresión «elaborado con calostro».
2. Los requisitos del punto 1 se aplican a los productos destinados al comercio minorista. El término «etiquetado» incluye cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañe o se refiera a dichos productos.

ANEXO III, SECCIÓN IX, CAPÍTULO V: MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

1. en lugar de indicar el número de autorización del establecimiento, la marca de identificación podrá incluir una referencia al lugar del envase o del embalaje en la que figure el número de autorización del establecimiento;
2. en el caso de las botellas reutilizables, la marca de identificación podrá indicar únicamente las iniciales del país de consignación y el número de autorización del establecimiento.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Las cuatro menciones de etiquetado del capítulo IV: «leche cruda», «elaborado con leche cruda», «calostro» y «elaborado con calostro». Y la botella reutilizable puede llevar en su marca sólo las iniciales del país de consignación y el número de autorización del establecimiento (capítulo V, punto 2).

25. Sección X: huevos y ovoproductos

NUCLEAR

El huevo se vende a menudo sin tratamiento y su contenido, una vez cascado, se contamina y altera con facilidad. La sección X regula por separado el huevo con cáscara (capítulo I) y los ovoproductos (capítulo II).

ANEXO III, SECCIÓN X, CAPÍTULO I: HUEVOS

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.
2. Los huevos deberán almacenarse y transportarse hasta la venta al consumidor final a la temperatura, preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas, a

menos que las autoridades competentes impongan requisitos nacionales de temperatura a las instalaciones de almacenamiento de huevos y a los vehículos utilizados para su transporte entre dichas instalaciones.

3. Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 28 días a partir de la puesta.

4. En el caso de los huevos producidos por gallinas de la especie *Gallus gallus*, la «fecha de duración mínima», tal como se define en el artículo 2, apartado 2, letra r), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, se fijará en un máximo de 28 días a partir de la puesta. Cuando se indique el período de puesta, esta fecha se determinará a partir del primer día de dicho período.

Para los ovoproductos, el capítulo II exige establecimientos que separen el lavado, secado y desinfección de los huevos sucios, el cascado y el resto de operaciones; materias primas con la cáscara completamente desarrollada y sin roturas, aunque pueden usarse huevos resquebrajados entregados directamente a un establecimiento autorizado que los casque lo antes posible; y requisitos especiales de higiene en ocho puntos.

CAPÍTULO II, PARTE I: REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS

- 1) lavado, secado y desinfección de los huevos sucios, en caso de llevarse a cabo estas operaciones;
- 2) cascado de los huevos, recogida de su contenido y eliminación de los restos de cáscaras y membranas, y
- 3) operaciones distintas de las mencionadas en los puntos 1 y 2.

CAPÍTULO II, PARTE II: MATERIAS PRIMAS PARA LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS

1. La cáscara de los huevos utilizados en la fabricación de ovoproductos deberá estar completamente desarrollada y no presentar roturas. No obstante, podrán utilizarse huevos resquebrajados para la fabricación de huevo líquido o de ovoproductos si el establecimiento de producción o un centro de embalado los entrega directamente a un establecimiento autorizado para fabricar huevo líquido o un establecimiento de transformación, donde deberán casarse lo antes posible.
2. el huevo líquido obtenido en un establecimiento autorizado a tal efecto podrá utilizarse como materia prima. El huevo líquido deberá obtenerse con arreglo a los requisitos de los puntos 1, 2, 3, 4 y 7 de la parte III.

CAPÍTULO II, PARTE III: REQUISITOS ESPECIALES DE HIGIENE PARA LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS

1. los huevos no deberán casarse si no están limpios y secos;
2. los huevos deberán casarse de forma que se reduzca la contaminación al mínimo, garantizando, en particular, una separación adecuada de las demás operaciones. Los huevos resquebrajados deberán transformarse lo antes posible;
3. los huevos que no sean de gallina, de pava ni de pintada se manipularán y transformarán por separado. Todo el instrumental se limpiará y desinfectará antes de reanudar la transformación de huevos de gallina, de pava y de pintada;
4. el contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado o aplastamiento de los huevos, ni tampoco podrá utilizarse el centrifugado para extraer de las cáscaras vacías los restos de las claras a fin de destinarlas al consumo humano;
5. tras la operación de cascado, cada partícula del huevo líquido se someterá lo antes posible a una transformación para eliminar los riesgos microbiológicos o reducirlos a un nivel aceptable. Si un lote se ha transformado insuficientemente, podrá ser sometido inmediatamente a una nueva transformación en el mismo establecimiento, siempre que dicha nueva transformación lo haga apto para el consumo humano. Si se comprueba

- que un lote no es apto para el consumo humano, deberá desnaturalizarse con objeto de garantizar que no se utiliza para el consumo humano;
6. no se exigirá transformación en el caso de las claras de huevo destinadas a la fabricación de albúmina en polvo o cristalizada que vaya a someterse posteriormente a un tratamiento térmico;
7. si la transformación no se lleva a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, el huevo líquido se almacenará, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4 °C. Este período de almacenamiento a 4 °C antes de la transformación no podrá ser superior a 48 horas. No obstante, estos requisitos no se aplicarán a los productos a los que vaya a extraerse el azúcar, siempre y cuando dicho proceso se lleve a cabo lo antes posible;
8. los productos que no hayan sido estabilizados para mantenerse a temperatura ambiente deberán refrigerarse a una temperatura que no exceda de 4 °C. Los productos para congelación deberán congelarse inmediatamente después de la transformación.

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS DE LOS OVOPRODUCTOS (CAPÍTULO II, PARTE IV)

PARÁMETRO	LÍMITE
Ácido 3-OH-butírico	No superior a 10 miligramos por kilogramo de materia seca de ovoproducto no modificado
Ácido láctico de las materias primas	No superior a 1 000 miligramos por kilogramo de materia seca (en fermentados, comprobado antes de la fermentación)
Residuos de cáscara, membranas y otras partículas	No superior a 100 miligramos por kilogramo de ovoproducto

CAPÍTULO II, PARTE V: ETIQUETADO Y MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

1. Además de los requisitos generales sobre marcado de identificación establecidos en la sección I del anexo II, las remesas de ovoproductos no destinados a la venta al por menor, sino para su utilización como ingrediente en la fabricación de otro producto, deberán llevar una etiqueta que indique la temperatura a la que deben conservarse los ovoproductos y el período durante el cual puede garantizarse su conservación.
2. En el caso del huevo líquido, la etiqueta a que se hace mención en el punto 1 también deberá llevar la siguiente indicación: «huevo líquido no pasteurizado — deberá tratarse en el lugar de destino», así como la mención de la fecha y la hora del cascado de los huevos.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Los dos «28 días» de los huevos: plazo máximo de suministro al consumidor desde la puesta, y fecha de duración mínima de los huevos de Gallus gallus fijada en un máximo de 28 días desde la puesta. Y los dos «4 °C» de los ovoproductos: huevo líquido almacenado antes de transformarlo (máximo 48 horas) y productos no estabilizados tras la transformación.

26. Secciones XI, XII y XIII: ancas de rana y caracoles, grasas fundidas y chicharrones, estómagos, vejigas e intestinos tratados

COMPLEMENTARIO

Estas tres secciones regulan productos de menor volumen con una lógica común: materias primas procedentes de animales aptos, sacrificio o tratamiento en establecimientos adecuados y una temperatura de conservación concreta.

ANEXO III, SECCIÓN XI: ANCAS DE RANA Y CARACOL

1. las ranas y los caracoles deberán sacrificarse en un establecimiento construido, organizado y equipado a tal efecto;
2. el establecimiento en que se preparen las ancas de rana deberá contar con un local reservado para el almacenamiento y lavado de las ranas vivas y para su sacrificio y sangrado. Este local deberá estar físicamente separado del local donde se lleve a cabo la preparación;
3. no se prepararán para consumo humano las ranas ni los caracoles que mueran de forma distinta al sacrificio en el establecimiento;
4. las ranas y los caracoles estarán sujetos a un examen organoléptico realizado por muestreo. Si dicho examen indicase que pueden presentar un peligro no se utilizarán para consumo humano;
5. inmediatamente después de su preparación, las ancas de rana deberán lavarse abundantemente con agua potable corriente y refrigerarse a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, congelarse o transformarse;
6. tras su sacrificio, en caso de que presente un peligro deberá retirarse el hepatopáncreas de los caracoles y no podrá destinarse al consumo humano.
7. los requisitos establecidos en los puntos 1, 3, 4 y 6 se aplicarán también a cualquier otro caracol de las familias Helicidae, Hygromiidae o Sphincterochilidae, cuando se destine al consumo humano;
8. los requisitos establecidos en los puntos 1 a 5 se aplicarán también a las ancas de rana correspondientes al género *Pelophylax* de la familia de los Ránidos y a los géneros *Fejervarya*, *Limnonectes* y *Hoplobatrachus* de la familia Dicroglossidae, cuando se destinen al consumo humano.

La sección XII exige a los centros de recogida de materias primas almacenarlas a no más de 7 °C, y a los establecimientos de transformación instalaciones de refrigeración, local de expedición —salvo si expiden sólo en cisternas— y, en su caso, equipos para mezclas; las materias primas proceden de animales sacrificados en matadero y aptos tras las inspecciones ante mortem y post mortem, y se transportan y almacenan a una temperatura central no superior a 7 °C, salvo que la fusión se haga en las 12 horas siguientes al día de su obtención. Durante la fusión está prohibido el uso de disolventes.

SECCIÓN XII, CAPÍTULO I: REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECOGIDA O TRANSFORMACIÓN

1. los centros donde se recojan materias primas para transportarlas posteriormente a los establecimientos de transformación deberán disponer de instalaciones destinadas al almacenamiento de las materias primas a una temperatura no superior a 7 °C.
2. todos los establecimientos de transformación deberán contar con: a) instalaciones de refrigeración; b) un local de expedición, excepto si el establecimiento expide las grasas animales únicamente en cisternas, y c) cuando sea necesario, equipos apropiados para la preparación de productos a base de grasas animales fundidas mezcladas con otros productos alimenticios o condimentos.
3. No obstante, no serán necesarias las instalaciones de refrigeración consideradas en el punto 1 y en la letra a) del punto 2 en caso de que en la organización del suministro de materias primas se garantice que nunca se almacenen ni transportan sin una refrigeración activa de distinta forma a la que se establece en la letra d) del punto 1 del capítulo II.

SECCIÓN XII, CAPÍTULO II: REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA PREPARACIÓN

1. las materias primas deberán: a) proceder de animales que hayan sido sacrificados en un matadero y que se hayan considerado aptos para el consumo humano tras ser sometidos a una inspección ante mortem y post mortem; b) estar compuestas de tejidos adiposos o huesos que tengan la menor cantidad posible de sangre e impurezas; c) proceder de establecimientos registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 o del presente Reglamento, y d) transportarse y almacenarse en condiciones higiénicas y a una temperatura central no superior a 7 °C hasta que se efectúe la fusión. No obstante, las materias primas podrán almacenarse y transportarse sin refrigeración activa siempre que la fusión se efectúe dentro de las 12 horas siguientes al día de su obtención.
2. durante el proceso de fusión está prohibido el uso de disolventes.
3. cuando las grasas destinadas a refinación cumplan las normas establecidas en el punto 4, las grasas animales fundidas preparadas de conformidad con los puntos 1 y 2 podrán someterse a un procedimiento de refinación en el mismo establecimiento o en otro, con objeto de mejorar sus cualidades fisicoquímicas.

SECCIÓN XII, CAPÍTULO II, PUNTO 4: NORMAS DE LAS GRASAS ANIMALES FUNDIDAS

GRASA	AGL (M/M % ÁCIDO OLEICO MÁXIMO)	PERÓXIDOS MÁXIMOS
Rumiantes · sebos comestibles · primeros jugos	0,75	4 mEq/kg
Rumiantes · sebos comestibles · otros	1,25	4 mEq/kg
Rumiantes · sebos para refinación	3,0	6 mEq/kg
Porcinos · grasas comestibles · manteca	0,75	4 mEq/kg
Porcinos · grasas comestibles · otros	1,25	4 mEq/kg
Porcinos · manteca y otras grasas para refinación	2,0	6 mEq/kg
Otras grasas animales · comestibles	1,25	4 mEq/kg
Otras grasas animales · para refinación	3,0	10 mEq/kg

Impurezas insolubles totales: máximo 0,15 % en las tres columnas de rumiantes y máximo 0,5 % en las cinco de porcinos y otras grasas animales (en la tabla oficial son celdas que abarcan esas columnas); olor, sabor y color: normal en todas. «Primeros jugos» son las grasas extraídas por suave calentamiento de la grasa fresca del corazón, membranas, riñones y mesenterio de bovinos y las de salas de despiece; «manteca», las obtenidas de tejidos adiposos de porcino.

ANEXO III, SECCIÓN XIII: ESTÓMAGOS, VEJIGAS E INTESTINOS TRATADOS

1. podrán ponerse en el mercado los estómagos, vejigas e intestinos únicamente si: a) proceden de animales que hayan sido sacrificados en un matadero y que se hayan considerado aptos para el consumo humano tras ser sometidos a una inspección ante mortem y post mortem; b) han sido salados, calentados o secados, y c) tras el tratamiento mencionado en la letra b), se toman medidas eficaces para evitar la contaminación ulterior.

2. Los estómagos, vejigas e intestinos tratados que no puedan conservarse a la temperatura ambiente deberán almacenarse refrigerados utilizando las instalaciones previstas a tal fin hasta su expedición. En particular, los productos que no estén salados o secados deberán conservarse a una temperatura no superior a 3 °C.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

De la sección XI se pregunta el hepatopáncreas: tras el sacrificio, si presenta un peligro, se retira del caracol y no puede destinarse al consumo humano. De la XIII, la temperatura: los estómagos, vejigas e intestinos tratados que no estén salados ni secados, a no más de 3 °C. Y de la XII, que la fusión no admite disolventes.

27. Secciones XIV, XV y XVI: gelatina, colágeno y productos muy refinados

COMPLEMENTARIO

La gelatina y el colágeno se obtienen de huesos, cueros, pieles, tendones y espinas, es decir, de partes del animal que en otro caso serían subproductos. Las secciones XIV y XV, casi idénticas, aseguran que esas materias primas procedan de animales aptos, prohíben las pieles curtidas, fijan tratamientos previos y de fabricación —más estrictos para los huesos de rumiantes de países con riesgo de EEB controlado o indeterminado— y límites de residuos del producto acabado. Ambas definen el «curtido» como el endurecimiento de pieles mediante agentes endurecedores vegetales, sales de cromo u otras sustancias.

SECCIÓN XIV, CAPÍTULO I: REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DE LA GELATINA

1. Para la fabricación de gelatina destinada a su utilización en alimentos podrán utilizarse las siguientes materias primas: a) huesos que no se ajusten a la definición de material especificado de riesgo que figura en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo; b) cueros y pieles de rumiantes de cría; c) pieles de animales de la especie porcina; d) pieles de aves de corral; e) tendones y ligamentos; f) cueros y pieles de animales de caza silvestres, y g) pieles y espinas de pescado.
2. Queda prohibida la utilización de cueros y pieles que hayan sido sometidos a procesos de curtido, independientemente de si se completó dicho proceso.
3. Las materias primas relacionadas en las letras a) a e) del punto 1 deberán proceder de animales que hayan sido sacrificados en un matadero y cuyas canales se hayan considerado aptas para el consumo humano tras la correspondiente inspección ante mortem y post mortem o, en el caso de los cueros y pieles de animales de caza silvestres, de animales que se hayan considerado aptos para el consumo humano.
4. a) Las materias primas que no hayan sido sometidas a ningún tratamiento de conservación distinto de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación deberán proceder de establecimientos registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 o del presente Reglamento. b) Podrán utilizarse las siguientes materias primas tratadas: i) los huesos que no se ajusten a la definición de material especificado de riesgo que figura en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001 procedentes de establecimientos bajo el control de la autoridad competente y que figuren en las listas correspondientes de dicha autoridad, que hayan sido asimismo sometidos a alguno de los tratamientos siguientes: trituración en trozos de unos 15 mm y desgrasado con agua caliente a una temperatura mínima de 70 °C durante al menos 30 minutos, de 80 °C durante al menos 15 minutos, o de 90 °C durante al menos 10 minutos, seguidos de separación y lavado y secado durante al menos 20 minutos en una corriente de aire caliente con una temperatura inicial mínima de 350 °C, o durante 15 minutos en una corriente de aire caliente con una temperatura inicial de más de 700 °C, un proceso de secado al sol durante 42 días a una temperatura media mínima de 20 °C, un tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por debajo de 6 durante al menos una hora antes de su secado, ii) los cueros y las pieles de rumiantes de cría, las pieles de porcino, las pieles de aves de corral, y

los cueros y las pieles de caza silvestre procedentes de establecimientos bajo el control de la autoridad competente y que figuren en las listas correspondientes de dicha autoridad, que hayan sido asimismo sometidos a alguno de los tratamientos siguientes: un tratamiento con álcali durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por encima de 12, seguido de una salazón durante al menos 7 días, un proceso de secado durante 42 días a una temperatura mínima de 20 °C, un tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por debajo de 5 durante al menos una hora, un tratamiento con álcali durante el cual se mantenga el pH en conjunto por encima de 12 durante al menos 8 horas, iii) los huesos que no se ajusten a la definición de material especificado de riesgo que figura en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001, los cueros y las pieles de rumiantes de cría, las pieles de porcino, las pieles de aves de corral, las pieles de pescado y los cueros y las pieles de caza silvestre que hayan sido sometidos a cualquier otro tratamiento distinto de los contemplados en los incisos i) o ii) y que procedan de establecimientos registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 o con arreglo al presente Reglamento. A efectos de los dos primeros guiones de la letra b), inciso ii), la duración de los tratamientos puede incluir el tiempo de transporte. Las materias primas tratadas contempladas en la letra b), incisos i) y ii), deberán proceder de: animales domésticos de cría (rumiantes, porcinos o aves de corral) que hayan sido sacrificados en un matadero y cuyas canales se hayan considerado aptas para el consumo humano tras la correspondiente inspección ante mortem y post mortem, o caza silvestre cuyas canales se hayan considerado aptas para el consumo humano tras la correspondiente inspección post mortem.

5. Los centros de recogida y tenerías podrán también suministrar materias primas para la producción de gelatina destinada al consumo humano si las autoridades competentes las autorizan específicamente para ello y cumplen los siguientes requisitos: a) disponer de salas de almacenamiento con suelos duros y paredes lisas que sean fáciles de limpiar y desinfectar y con instalaciones de refrigeración adecuadas; b) las salas de almacenamiento deberán mantenerse en un estado de limpieza y de conservación satisfactorio de forma que no constituyan una fuente de contaminación para las materias primas; c) en caso de que en estos locales se almacenen o transformen materias primas que no se ajusten al presente capítulo, deberán separarse de las materias primas que sí los cumplan durante el período de recepción, almacenamiento, transformación y expedición.

SECCIÓN XIV, CAPÍTULO II: TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS

1. Durante el transporte, en el momento de entrega a un centro de recogida o tenería y cuando se entreguen a un establecimiento de transformación de gelatina, las materias primas, en vez de la marca de identificación establecida en la sección I del anexo II, deberán ir acompañadas de un documento que indique el establecimiento de origen y que contenga la información que se establece en el apéndice del presente anexo.
2. Las materias primas deberán transportarse y almacenarse refrigeradas o congeladas, a menos que se transformen dentro de las 24 horas siguientes al inicio del transporte. No obstante, los huesos desgrasados y desecados o la oseína, las pieles saladas, desecadas y encaladas y los cueros y pieles tratados con álcalis o ácidos podrán transportarse y almacenarse a temperatura ambiente.
3. Tras los controles veterinarios regulados en la Directiva 97/78/CE, y sin perjuicio de las condiciones establecidas en el artículo 8, apartado 4, de dicha Directiva, las materias primas destinadas a la producción de gelatina para consumo humano que requieran una certificación zoonosanitaria deberán transportarse directamente al establecimiento del lugar de destino. Se tomarán todas las precauciones necesarias, incluida la eliminación segura de los subproductos animales, los residuos y los materiales no utilizados o sobrantes, para evitar cualquier riesgo de propagación de enfermedades a los animales.

SECCIÓN XIV, CAPÍTULO III: REQUISITOS PARA LA FABRICACIÓN DE GELATINA

1. El proceso de fabricación de gelatina deberá garantizar que: a) todos los materiales óseos de rumiantes que procedan de animales nacidos, criados o sacrificados en países o regiones cuyo riesgo en relación con la EEB sea controlado o indeterminado de conformidad con la normativa comunitaria se someten a un proceso que garantice que todos los materiales óseos se trituran finamente, se desgrasan con agua caliente y se tratan con ácido clorhídrico diluido (a una concentración mínima del 4 % y pH < 1,5) durante un período mínimo de dos días; a este tratamiento le sucederá: un tratamiento alcalino con una solución saturada de hidróxido cálcico (pH > 12,5) durante un período mínimo de 20 días con una fase de esterilización de 138 °C, como mínimo, durante al menos cuatro segundos, o un tratamiento con ácido (pH < 3,5) durante 10 horas como mínimo con una fase de esterilización de 138 °C, como mínimo, durante al menos cuatro segundos, o un proceso térmico y de presión durante 20 minutos, como mínimo, con vapor saturado a 133 °C y más de tres bares, o cualquier proceso equivalente autorizado; b) las demás materias primas se someten a un tratamiento con ácidos o álcalis, seguido de uno o varios aclarados; el pH deberá ajustarse posteriormente; la gelatina deberá extraerse mediante calentamiento una o sucesivas veces, seguido de la depuración mediante filtrado y tratamiento térmico.
2. Un operador de empresa alimentaria podrá producir y almacenar gelatina destinada al consumo humano y gelatina no destinada al consumo humano en el mismo establecimiento siempre y cuando las materias primas y los procesos de producción se ajusten a los requisitos aplicables a la gelatina destinada al consumo humano.

LÍMITES DE RESIDUOS DE LA GELATINA Y DEL COLÁGENO (SECCIONES XIV Y XV, CAPÍTULO IV)

RESIDUO	LÍMITE
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO2 (Farmacopea Europea, última edición)	50 ppm
H2O2 (Farmacopea Europea, última edición)	10 ppm

En los embalajes y envases que contengan gelatina deberán figurar las palabras «gelatina apta para el consumo humano» e indicar la fecha de duración mínima.

Anexo III, sección XIV, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

SECCIÓN XV, CAPÍTULO I: REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DEL COLÁGENO

1. Para la fabricación de colágeno destinado a ser utilizado en alimentos podrán utilizarse las siguientes materias primas: a) huesos que no se ajusten a la definición de material especificado de riesgo que figura en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001; b) cueros y pieles de rumiantes de cría; c) pieles de cerdo; d) pieles de aves de corral; e) tendones y ligamentos; f) cueros y pieles de animales de caza silvestres, y g) pieles y espinas de pescado.

2. Queda prohibida la utilización de cueros y pieles que hayan sido sometidos a procesos de curtido, independientemente de si se completó dicho proceso.
3. Las materias primas relacionadas en las letras a) a d) del punto 1 deberán proceder de animales que hayan sido sacrificados en un matadero y cuyas canales se hayan considerado aptas para el consumo humano tras la correspondiente inspección ante mortem y post mortem, o en el caso de los cueros y pieles de animales de caza silvestres, de animales que se hayan considerado aptos para el consumo humano.
4. a) Las materias primas que no hayan sido sometidas a ningún tratamiento de conservación distinto de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación deberán proceder de establecimientos registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 o del presente Reglamento; b) Podrán utilizarse las siguientes materias primas tratadas: i) los huesos que no se ajusten a la definición de material especificado de riesgo que figura en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001 procedentes de establecimientos bajo el control de la autoridad competente y que figuren en las listas correspondientes de dicha autoridad, que hayan sido asimismo sometidos a alguno de los tratamientos siguientes: trituración en trozos de unos 15 mm y desgrasado con agua caliente a una temperatura mínima de 70 °C durante al menos 30 minutos, de 80 °C durante al menos 15 minutos, o de 90 °C durante al menos 10 minutos, seguidos de separación y lavado y secado durante al menos 20 minutos en una corriente de aire caliente con una temperatura inicial mínima de 350 °C, o durante 15 minutos en una corriente de aire caliente con una temperatura inicial de más de 700 °C, un proceso de secado al sol durante 42 días a una temperatura media mínima de 20 °C, un tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por debajo de 6 durante al menos una hora antes de su secado, ii) los cueros y las pieles de rumiantes de cría, las pieles de porcino, las pieles de aves de corral, y los cueros y las pieles de caza silvestre procedentes de establecimientos bajo el control de la autoridad competente y que figuren en las listas correspondientes de dicha autoridad, que hayan sido asimismo sometidos a alguno de los tratamientos siguientes: un tratamiento con álcali durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por encima de 12, seguido de una salazón durante al menos 7 días, un proceso de secado durante 42 días a una temperatura mínima de 20 °C, un tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por debajo de 5 durante al menos una hora, un tratamiento con álcali durante el cual se mantenga el pH en conjunto por encima de 12 durante al menos 8 horas, iii) los huesos que no se ajusten a la definición de material especificado de riesgo que figura en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) n.º 999/2001, los cueros y las pieles de rumiantes de cría, las pieles de porcino, las pieles de aves de corral, las pieles de pescado y los cueros y las pieles de caza silvestre que hayan sido sometidos a cualquier otro tratamiento distinto de los contemplados en los incisos i) o ii) y que procedan de establecimientos registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) n.º 852/2004 o con arreglo al presente Reglamento. A efectos de los dos primeros guiones de la letra b), inciso ii), la duración de los tratamientos puede incluir el tiempo de transporte. Las materias primas tratadas contempladas en la letra b) deberán proceder de: animales domésticos de cría (rumiantes, porcinos o aves de corral) que hayan sido sacrificados en un matadero y cuyas canales se hayan considerado aptas para el consumo humano tras la correspondiente inspección ante mortem y post mortem, o caza silvestre cuyas canales se hayan considerado aptas para el consumo humano tras la correspondiente inspección post mortem
5. Los centros de recogida y tenerías podrán también suministrar materias primas para la producción de colágeno destinado al consumo humano si las autoridades competentes las autorizan específicamente para ello y cumplen los siguientes requisitos: a) deberán disponer de salas de almacenamiento con suelos duros y paredes lisas que sean fáciles de limpiar y desinfectar y, en su caso, con instalaciones de refrigeración; b) las salas de almacenamiento deberán mantenerse en un estado de limpieza y de conservación satisfactorio de forma que no constituyan una fuente de contaminación para las materias primas; c) en caso de que en estos locales se al-

macenen o transformen materias primas que no se ajusten al presente capítulo, deberán separarse de las materias primas que sí los cumplan durante el período de recepción, almacenamiento, transformación y expedición.

SECCIÓN XV, CAPÍTULO III: REQUISITOS PARA LA FABRICACIÓN DE COLÁGENO

1. El proceso de fabricación de colágeno deberá velar por que: a) todos los materiales óseos de rumiantes que procedan de animales nacidos, criados o sacrificados en países o regiones cuyo riesgo en relación con la EEB sea controlado o indeterminado de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 999/2001 se sometan a un proceso que garantice que todos los materiales óseos se trituran finamente, se desgrasan con agua caliente y se tratan con ácido clorhídrico diluido (en una concentración mínima del 4 % y con un pH < 1,5) durante un período mínimo de dos días; este tratamiento deberá ir seguido de un ajuste del pH mediante ácido o álcali, seguido de: i) uno o más aclarados y al menos uno de los siguientes procesos: filtración, molturación, extrusión, ii) o bien cualquier proceso homologado equivalente; b) las materias primas que no se contemplan en la letra a) se sometan a un tratamiento de lavado y ajuste del pH mediante ácido o álcali, seguido de: i) uno o más aclarados y al menos uno de los siguientes procesos: filtración, molturación, extrusión, ii) o bien cualquier proceso homologado equivalente.
2. Tras haber sido sometido al proceso mencionado en el punto 1, el colágeno podrá someterse a un proceso de secado.
3. Un operador de empresa alimentaria podrá producir y almacenar colágeno destinado al consumo humano y colágeno no destinado al consumo humano en el mismo establecimiento siempre y cuando las materias primas y los procesos de producción se ajusten a los requisitos aplicables al colágeno destinado al consumo humano.

En los embalajes y envases que contengan colágeno deberán figurar las palabras «colágeno apto para el consumo humano» e indicar la fecha de elaboración.

Anexo III, sección XV, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

El capítulo II de la sección XV reproduce el de la gelatina: las materias primas viajan con un documento conforme al modelo del apéndice en lugar de la marca de identificación, se transportan y almacenan refrigeradas o congeladas salvo que se transformen en las 24 horas siguientes al inicio del transporte, y las que requieran certificación zoonosanitaria van directamente al establecimiento de destino tras los controles veterinarios.

La sección XVI regula los productos muy refinados de origen animal: el tratamiento de sus materias primas debe eliminar cualquier riesgo para la salud pública o animal, y esas materias primas deben proceder de animales sacrificados en matadero y aptos, de productos de la pesca conformes a la sección VIII, de grasas y chicharrones conformes a la sección XII o lana sometidos a determinados procesos, o de insectos.

ANEXO III, SECCIÓN XVI, PUNTO 1: PRODUCTOS MUY REFINADOS

- a) sulfato de condroitina,
- b) ácido hialurónico,
- c) otros productos a base de cartílago hidrolizado,
- d) quitosano,
- e) glucosamina,
- f) cuajo,

- g) ictiocola,
- h) los aditivos alimentarios de origen animal autorizados de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo,
- i) los aromas alimentarios que están autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo,
- j) derivados de grasas.

ANEXO III, SECCIÓN XVI, PUNTO 2: PROCEDENCIA DE LAS MATERIAS PRIMAS

- a) animales, incluidas sus plumas, que hayan sido sacrificados en un matadero y cuya carne se haya considerado apta para el consumo humano tras la correspondiente inspección ante mortem y post mortem;
- b) los productos de la pesca que se ajusten a las disposiciones de la sección VIII, o
- c) grasas extraídas y chicharrones que se ajusten a las disposiciones de la sección XII, o lana, si estos productos se someten a uno de los procesos siguientes: 1) transesterificación o hidrólisis a una temperatura mínima de 200 °C, a la presión apropiada correspondiente, durante al menos 20 minutos (glicerol, ácidos grasos y ésteres); 2) saponificación con NaOH 12 M: mediante un proceso discontinuo a 95 °C durante 3 horas, o mediante un proceso continuo a 140 °C, a 2 bar (2 000 hPa) durante 8 minutos, o 3) hidrogenación a 160 °C a 12 bar (12 000 hPa) durante 20 minutos; 4) cuando se deriven de grasa de lana, un tratamiento térmico a una temperatura mínima de 135 °C durante al menos 90 minutos; El pelo humano no puede utilizarse como fuente para la fabricación de aminoácidos, o
- d) insectos.

APÉNDICE AL ANEXO III: MODELO DEL DOCUMENTO QUE ACOMPAÑA A LAS MATERIAS PRIMAS DE GELATINA O COLÁGENO

APARTADO	CONTENIDO
Cabecera	Número del documento comercial
I. Identificación de la materia prima	Tipo de materia prima, especie animal, tipo de embalaje, número de embalajes y peso neto (kg)
II. Origen de la materia prima	Tipo, denominación, dirección y número de aprobación, registro o autorización especial del establecimiento de origen; nombre y dirección del expedidor
III. Destino de la materia prima	Tipo, denominación, dirección y número del establecimiento de producción de destino; nombre y dirección del consignatario
IV. Medio de transporte	Medio de transporte, lugar y fecha, y firma del operador del establecimiento de origen o de sus representantes

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Diferencias que se preguntan entre gelatina y colágeno: la etiqueta de la gelatina lleva «gelatina apta para el consumo humano» y la fecha de duración mínima; la del colágeno, «colágeno apto para el consumo humano» y la fecha de elaboración. Los límites de residuos son idénticos. Y el pelo humano no puede utilizarse como fuente para fabricar aminoácidos (sección XVI).

28. Recapitulación: temperaturas y plazos del anexo III AMPLIACIÓN

Las cifras del anexo III se aprenden mejor juntas, porque el test las combina: una pregunta sobre la carne picada ofrece como distractores la temperatura de la carne fresca o la de las aves. El cuadro reúne las que se han estudiado sección por sección, con su localización.

TEMPERATURAS DEL ANEXO III DEL REGLAMENTO (CE) N.º 853/2004

PRODUCTO U OPERACIÓN	TEMPERATURA	LOCALIZACIÓN
Agua para desinfectar herramientas (mataderos, salas de despiece, carne picada)	No inferior a 82 °C	Secc. I caps. II y III; secc. II caps. II y III; secc. V cap. I
Carne de ungulados tras la inspección post mortem y en despiece	7 °C; despojos 3 °C	Secc. I caps. V y VII
Ambiente de la sala de despiece	No superior a 12 °C (ungulados); 12 °C (aves)	Secc. I cap. V; secc. II cap. V
Carne de aves de corral y lagomorfos	No más de 4 °C	Secc. II caps. IV y V
Caza mayor / caza menor silvestre	7 °C / 4 °C	Secc. IV caps. II y III
Carne picada / preparados de carne / CSM refrigerada	2 °C / 4 °C / 2 °C	Secc. V cap. III
Congelación de carne picada, preparados, CSM y congelados en general	-18 °C	Secc. I cap. VII; secc. V cap. III; secc. VIII cap. VII
Maduración en seco de vacuno	Entre -0,5 y 3,0 °C en superficie	Secc. I cap. VII, punto 2 bis
Productos de la pesca frescos	Próxima a la de fusión del hielo	Secc. VIII caps. VII y VIII
Pescado entero congelado en salmuera para conserva	-9 °C o menos	Secc. VIII caps. I y VII
Parásitos: congelación	-20 °C 24 h o -35 °C 15 h	Secc. VIII cap. III, parte D
Leche en la explotación	8 °C (recogida diaria) o 6 °C (no diaria); 10 °C a la llegada	Secc. IX cap. I, parte II
Leche al recibirla en la industria	6 °C	Secc. IX cap. II, parte I
Pasteurización / UHT	72 °C 15 s o 63 °C 30 min / no menos de 135 °C	Secc. IX cap. II, parte II
Huevo líquido antes de transformarlo / ovoproductos no estabilizados	4 °C	Secc. X cap. II, parte III
Materias primas de grasas fundidas	7 °C (temperatura central)	Secc. XII caps. I y II
Estómagos, vejigas e intestinos no salados ni secados	No superior a 3 °C	Secc. XIII

PLAZOS DEL ANEXO III DEL REGLAMENTO (CE) N.º 853/2004

PLAZO	CIFRA	LOCALIZACIÓN
Información sobre la cadena alimentaria antes de la llegada al matadero	Al menos 24 horas	Anexo II, secc. III
Sacrificio de urgencia / en la explotación: refrigerar si se tarda más de	2 horas / dos horas	Secc. I caps. VI y VI bis
Aviso al veterinario oficial del sacrificio en la explotación	Al menos tres días	Secc. I cap. VI bis
Maduración en seco de vacuno	Máximo 35 días	Secc. I cap. VII
Evisceración de aves de foie gras / conservación de aves de evisceración diferida	24 horas / 15 días a no más de 4 °C	Secc. II cap. VI
Carne picada con carne refrigerada: aves / otros / vacuno deshuesado al vacío	3 / 6 / 15 días desde el sacrificio	Secc. V cap. III
Materias primas de CSM: matadero propio / otro / canales de aves	7 / 5 / 3 días	Secc. V cap. III
CSM congelada	Máximo tres meses	Secc. V cap. III
Documento de registro de moluscos	Conservar al menos 12 meses	Secc. VII cap. I
Reinstalación de moluscos	Al menos 2 meses, salvo autorización	Secc. VII cap. II, parte C
Etiqueta de moluscos en el comercio minorista	Al menos 60 días	Secc. VII cap. VII
Pesca en contenedores de tres capas / superrefrigerada	Tres / cinco días	Secc. VIII cap. VIII
Huevos al consumidor desde la puesta	Máximo 28 días	Secc. X cap. I
Huevo líquido a 4 °C antes de transformar	Máximo 48 horas	Secc. X cap. II
Leche procesada sin enfriar / transformación sin enfriar a 6 °C	2 horas desde el ordeño / 4 horas desde la aceptación	Secc. IX caps. I y II

29. Las normas a las que remiten los dos reglamentos

AMPLIACIÓN

Los Reglamentos 852/2004 y 853/2004 no se entienden solos: toman definiciones, controles, certificados y criterios de otras normas. El temario ancla a este tema, como normas conexas, las seis a las que remiten los preceptos estudiados: el Reglamento (CE) n.º 178/2002, el Reglamento (UE) 2017/625 —que sustituye al Reglamento (CE) n.º 854/2004—, el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, el Reglamento (CE) n.º 1/2005 y el Reglamento (CE) n.º 2073/2005. De cada una se estudia aquí sólo lo que la remisión pide; su desarrollo completo corresponde a otros temas.

QUÉ PRECEPTO REMITE A CADA NORMA CONEXA

NORMA CONEXA	REMISIÓN DESDE EL 852/2004 O EL 853/2004	QUÉ APORTA
Reglamento (CE) n.º 178/2002	Art. 2.2 del 852; art. 2 del 853; anexo II, cap. V bis, del 852; anexo II, sección I, punto 4, del 853	Definiciones, alimento seguro (art. 14) y trazabilidad (art. 18)
Reglamento (UE) 2017/625	Arts. 4.3, 5, 6 y anexo III del 853, que citan el Reglamento 854/2004	Inspecciones ante y post mortem y marca sanitaria (arts. 17 y 18), listas de terceros países (arts. 126 y 127), autorización (art. 148)
Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627	Anexo III, sección I, caps. IV y VI, del 853; modelo de documento de registro de moluscos	Animales no admitidos y desplazamientos a otro matadero (art. 43), carne no apta (art. 45), recolección sin cierre de zona (art. 62)
Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235	Anexo III, secciones I, II, III y IV, del 853	Modelos de certificado del sacrificio en la explotación, del de urgencia y de la caza mayor sin desollar
Reglamento (CE) n.º 1/2005	Anexo III, sección I, cap. VI, punto 1, del 853	Cuándo un animal no es apto para el transporte
Reglamento (CE) n.º 2073/2005	Art. 4.3 a) del 852; anexo III, sección I, cap. VII, del 853	Criterios microbiológicos y muestreo de canales

29.1 Reglamento (CE) n.º 178/2002: alimento seguro y trazabilidad

AMPLIACIÓN

El capítulo V bis del anexo II del Reglamento 852/2004 sólo permite redistribuir para donación alimentos que no sean nocivos para la salud y sean aptos para el consumo humano «de conformidad con el artículo 14, apartado 2», del Reglamento (CE) n.º 178/2002. Ese artículo 14 prohíbe comercializar alimentos que no sean seguros y define cuándo un alimento no lo es.

No se comercializarán los alimentos que no sean seguros.

Art. 14.1 del Reglamento (CE) n.º 178/2002

ARTÍCULO 14, APARTADO 2, DEL REGLAMENTO (CE) N.º 178/2002: «SE CONSIDERARÁ QUE UN ALIMENTO NO ES SEGURO CUANDO:»

- a) sea nocivo para la salud;
- b) no sea apto para el consumo humano.

La sección I del anexo II del Reglamento 853/2004 exige que los operadores cuenten, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, con sistemas y procedimientos para identificar a quién han recibido y a quién han entregado los productos de origen animal. El artículo 18 impone la trazabilidad en todas las etapas y la concreta en dos direcciones: hacia el proveedor y hacia el cliente.

ARTÍCULO 18 DEL REGLAMENTO (CE) N.º 178/2002: TRAZABILIDAD

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.
2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos,

o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo. Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4. Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Enlace que se pregunta: la marca de identificación del anexo II del 853 dice de dónde sale el producto; la trazabilidad del artículo 18 del 178/2002, a quién se compró y a quién se vendió. Son dos obligaciones distintas y el operador cumple las dos.

29.2 Del Reglamento (CE) n.º 854/2004 al Reglamento (UE) 2017/625

AMPLIACIÓN

El Reglamento 853/2004 remite en su articulado al Reglamento (CE) n.º 854/2004: para la autorización de los establecimientos (art. 4.3), la marca sanitaria (art. 5.1) y las listas de terceros países y establecimientos de importación (art. 6.1). Ese Reglamento está derogado. El artículo 146, apartado 1, del Reglamento (UE) 2017/625 lo deroga con efectos a partir del 14 de diciembre de 2019, y su apartado 2 dispone cómo leer desde entonces las remisiones.

Las referencias a los actos derogados se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a las tablas de correspondencias que figuran en el anexo IV.

Art. 146.2 del Reglamento (UE) 2017/625

CORRESPONDENCIAS QUE USA EL REGLAMENTO 853/2004

REMISIÓN DEL 853/2004	PRECEPTO DEL 854/2004	REGLAMENTO (UE) 2017/625
Autorización de establecimientos (art. 4.3)	Art. 3	Art. 148
Marca sanitaria (art. 5.1)	Art. 5, apartado 1	Arts. 17 y 18
Listas de terceros países (art. 6.1 a)	Art. 11	Arts. 126 y 127
Listas de establecimientos (art. 6.1 b)	Art. 12	Art. 126
Zonas de producción de moluscos (art. 6.1 b iii)	Art. 13	Arts. 126 y 127
Certificados de importación (art. 6.1 d)	Art. 14	Art. 126

Tomado de la tabla de correspondencias del Reglamento 854/2004 que acompaña al artículo 146 del Reglamento (UE) 2017/625.

El artículo 148 del Reglamento (UE) 2017/625 regula ahora la autorización que exigen el artículo 6.3 del Reglamento 852/2004 y el artículo 4 del 853/2004. La autoridad establece el procedimiento, realiza una inspección in situ al recibir la solicitud y sólo autoriza si el operador demuestra que cumple la legislación alimentaria. La autorización condicional —que el artículo 4.3 del 853/2004 admite— se concede si el establecimiento cumple

todos los requisitos de infraestructura y equipamiento, y se convierte en plena si un nuevo control, dentro de los tres meses siguientes, comprueba el resto; puede prorrogarse, pero su duración total no será superior a seis meses, salvo en los buques factoría y congeladores con pabellón de los Estados miembros, en que no excederá de 12 meses.

ARTÍCULO 148 DEL REGLAMENTO (UE) 2017/625: AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

1. Las autoridades competentes establecerán los procedimientos que deberán seguir los operadores de empresas alimentarias al solicitar la autorización de sus establecimientos conforme a los Reglamentos (CE) n.º 852/2004 y (CE) n.º 853/2004.
2. Cuando la autoridad competente reciba de un operador de empresa alimentaria una solicitud de autorización, llevará a cabo una inspección in situ.
3. La autoridad competente solo autorizará un establecimiento para las actividades en cuestión si el operador de empresa alimentaria ha demostrado que cumple los requisitos correspondientes de la legislación en materia de alimentos.
4. La autoridad competente podrá conceder una autorización condicional si se pone de manifiesto que el establecimiento cumple todos los requisitos de infraestructura y equipamiento. Únicamente concederá la autorización plena si en un nuevo control oficial del establecimiento, efectuado dentro de los tres meses de la concesión de autorización condicional, comprueba que el establecimiento cumple los demás requisitos pertinentes de la legislación en materia de alimentos. Si se han producido claros progresos pero el establecimiento todavía no cumple todos esos requisitos, la autoridad competente podrá prorrogar la autorización condicional. No obstante, la duración total de esta última no será superior a seis meses, excepto por lo que se refiere a los buques factoría y buques congeladores con pabellón de los Estados miembros, para los que la autorización condicional no será superior a un total de 12 meses.
5. La autoridad competente mantendrá bajo examen la autorización de los establecimientos al realizar controles oficiales.

La marca sanitaria del artículo 5.1 a) del Reglamento 853/2004 la aplica, por el artículo 18, apartado 4, del Reglamento (UE) 2017/625, el veterinario oficial u otra persona bajo su supervisión o responsabilidad, o el personal del matadero en las condiciones del apartado 3, a los ungulados domésticos, los mamíferos de caza de cría que no sean lagomorfos y la caza mayor, cuando las inspecciones ante mortem y post mortem no detectan deficiencias que hagan la carne no apta.

Si en los controles oficiales a que se refiere el apartado 2, letras a) y c), no se detecta ninguna deficiencia que haga que la carne no resulte apta para el consumo humano, el veterinario oficial u otra persona bajo la supervisión o la responsabilidad de este, o bien el personal del matadero en las condiciones establecidas en el apartado 3, aplicará la marca sanitaria a los ungulados domésticos, los mamíferos de caza de cría que no sean lagomorfos y la caza mayor.

Art. 18.4 del Reglamento (UE) 2017/625

El artículo 17 del mismo Reglamento define la inspección ante mortem como la comprobación, antes del sacrificio, de los requisitos de salud humana y de salud y bienestar animales, incluida en su caso la examen clínico de cada animal y la comprobación de la información sobre la cadena alimentaria del anexo II, sección III, del Reglamento 853/2004. Es el enlace entre esa información y el veterinario oficial que el tema estudia en la sección 14.3.

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Pregunta segura: el Reglamento 854/2004 está derogado desde el 14 de diciembre de 2019, y las remisiones del 853/2004 se leen hechas al Reglamento (UE) 2017/625. La autorización condicional dura, en total, un máximo de seis meses (12 en buques factoría y congeladores), y la plena exige un nuevo control dentro de los tres meses.

29.3 Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627: animales vivos y carne no apta AMPLIACIÓN

El punto 1 del capítulo IV de la sección I del anexo III del Reglamento 853/2004 dice que los animales presentados en un matadero se sacrifican allí y que sólo en casos excepcionales pueden autorizarse desplazamientos directos a otro matadero, de conformidad con el artículo 43, apartado 6, párrafo segundo, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627. Ese párrafo pone el ejemplo de la avería grave y atribuye la decisión al veterinario oficial.

Por regla general, los animales presentados en un matadero para su sacrificio serán sacrificados en ese mismo matadero. No obstante, en circunstancias excepcionales, como en caso de avería grave de las instalaciones del matadero, el veterinario oficial podrá permitir desplazamientos directos a otros mataderos.

Art. 43.6 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627

El capítulo VI de la misma sección exige, para el sacrificio de urgencia, que el veterinario oficial verifique en la inspección ante mortem los requisitos del artículo 43 (animales admitidos al sacrificio) y del artículo 45 (carne fresca apta) del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627. El artículo 45 enumera cuándo el veterinario oficial declara la carne fresca no apta para el consumo humano.

ARTÍCULO 45 DEL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/627: «EL VETERINARIO OFICIAL DECLARARÁ LA CARNE FRESCA NO APTA PARA EL CONSUMO HUMANO SI:»

- a) procede de animales que no han sido sometidos a una inspección ante mortem de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letras a) o b), del Reglamento (UE) 2017/625, a excepción de la caza silvestre y los renos extraviados a que hace referencia el artículo 12, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- b) procede de animales cuyos despojos no han sido sometidos a una inspección post mortem de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, salvo en caso de vísceras de caza mayor silvestre que no tienen que acompañar el cuerpo a un establecimiento de manipulación de caza, de conformidad con el punto 4 del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004;
- c) procede de animales que han muerto antes del sacrificio, nacidos muertos, no nacidos o sacrificados con menos de siete días de edad;
- d) procede de la parte del animal donde se realiza el sangrado;
- e) procede de animales que padecen una enfermedad animal en relación con la cual se establecen normas zoonos sanitarias en la parte III, título II, o en el artículo 259, del Reglamento (UE) 2016/429, o se adoptan sobre la base de estas disposiciones, en particular, de animales afectados por enfermedades animales para las que se establecen normas zoonos sanitarias en el Reglamento Delegado (UE) 2020/687 de la Comisión, excepto si se obtiene de conformidad con los requisitos específicos establecidos en el Reglamento (UE) 2016/429 y en el Re-

glamento Delegado (UE) 2020/687; esta excepción no se aplicará si disponen lo contrario los requisitos relativos a los controles oficiales de la tuberculosis y la brucelosis establecidos en los artículos 33 y 34 del presente Reglamento;

f) procede de animales que padecen una enfermedad generalizada, como septicemia, piemia, toxemia o viremia generalizadas;

g) no cumple los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el capítulo I del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 para determinar si el alimento puede ser comercializado;

h) está infestada por parásitos, salvo que establezca otra cosa el artículo 30 sobre los controles oficiales de cisticercosis;

i) contiene residuos químicos o sustancias contaminantes por encima de los niveles establecidos en los Reglamentos (UE) n.º 37/2010, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1881/2006 y (CE) n.º 124/2009, o residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas por el Reglamento (UE) n.º 37/2010 o la Directiva 96/22/CE;

j) consiste en el hígado y los riñones de animales mayores de dos años procedentes de regiones donde la aplicación de planes aprobados de conformidad con el artículo 5 de la Directiva 96/23/CE haya puesto de manifiesto la presencia generalizada de metales pesados en el medio ambiente;

k) ha sido tratada ilegalmente con sustancias descontaminantes;

l) esta modificación no afecta a la versión en lengua española;

m) contiene cuerpos extraños salvo, en el caso de piezas de caza silvestre, el material utilizado para cazar el animal;

n) supera los niveles máximos de radiactividad permitidos establecidos en la legislación de la Unión o, en ausencia de esta, en las normas nacionales;

o) presenta alteraciones histopatológicas u organolépticas, en particular, un olor sexual fuerte o un sangrado insuficiente (salvo en el caso de piezas de caza silvestre);

p) procede de animales emaciados;

q) contiene material especificado de riesgo, salvo que su extracción esté permitida en otro establecimiento, de conformidad con el punto 4.3 del anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001, y se mantiene bajo el control de las autoridades competentes;

r) presenta suciedad, contaminación fecal o de otro tipo;

s) consiste en sangre que puede entrañar un riesgo para la salud humana o la sanidad animal debido al estatus sanitario del animal del que procede o a la contaminación que se produce durante el sacrificio;

t) en opinión del veterinario oficial, tras haber examinado toda la información pertinente, puede entrañar un riesgo para la salud humana o la sanidad animal o por cualquier otra razón no es apta para el consumo humano;

u) genera peligros específicos contemplados en los artículos 29 a 36.

La letra l) del artículo 45 se lee en el texto consolidado «esta modificación no afecta a la versión en lengua española»: la modificación que la introdujo no cambió el texto español, y el tema la reproduce tal cual.

El modelo de documento de registro de moluscos del capítulo X de la sección VII del Reglamento 853/2004 pide indicar si la recolección se hizo de conformidad con el artículo 62, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627. Ese apartado permite a las autoridades, sobre la base de una evaluación de riesgos y sólo de modo temporal y no recurrente, que prosiga la recolección sin cierre ni reclasificación de la zona cuando la vigi-

lancia microbiológica muestra incumplimientos, si la zona y los establecimientos que la reciben están bajo las mismas autoridades y los moluscos se someten a medidas restrictivas como depuración, reinstalación o transformación.

29.4 Reglamento (CE) n.º 1/2005: aptitud para el transporte

AMPLIACIÓN

El sacrificio de urgencia fuera del matadero sólo es posible si el animal no era apto para el transporte conforme al anexo I, capítulo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1/2005. Ese punto considera no aptos a los animales con lesiones, problemas fisiológicos o un proceso patológico, y enumera siete casos en particular.

ANEXO I, CAPÍTULO I, PUNTO 2, DEL REGLAMENTO (CE) N.º 1/2005: NO SE CONSIDERARÁN APTOS PARA EL TRANSPORTE, EN PARTICULAR, SI

- a) son incapaces de moverse por sí solos sin dolor o de desplazarse sin ayuda;
- b) presentan una herida abierta grave o un prolapso;
- c) se trata de hembras preñadas que hayan superado al menos el 90 % del tiempo de gestación previsto, o de hembras que hayan parido la semana anterior;
- d) se trata de mamíferos recién nacidos cuyo ombligo no ha cicatrizado completamente;
- e) son cochinitos con menos de tres semanas de vida, corderos con menos de una semana y terneros menores de diez días, salvo si la distancia del transporte es inferior a 100 km;
- f) se trata de perros y gatos con menos de ocho semanas de vida, salvo si van acompañados de sus madres;
- g) se trata de cérvidos en fase de mudar la cornamenta.

29.5 Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235: los certificados oficiales

AMPLIACIÓN

Donde el anexo III del Reglamento 853/2004 exige un certificado oficial, remite a un modelo del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235. Los que usa este tema son cuatro.

MODELOS DE CERTIFICADO DEL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/2235 CITADOS POR EL REGLAMENTO 853/2004

MODELO	CONTENIDO SEGÚN SU RÓTULO	LO EXIGE EL 853/2004 EN
Anexo IV, capítulo 2	Certificado sanitario para aves de corral criadas para la producción de foie gras y aves de corral de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia	Anexo III, sección II, cap. VI, punto 7
Anexo IV, capítulo 3	Certificado sanitario para bovinos, porcinos, ovinos y caprinos domésticos, solípedos domésticos y caza de cría sacrificados en la explotación de procedencia	Anexo III, sección I, cap. VI bis, letra i), y sección III, punto 3, letra j)
Anexo IV, capítulo 5	Certificado sanitario en caso de sacrificio de urgencia fuera del matadero	Anexo III, sección I, cap. VI, punto 6
Anexo II, capítulo 2	Certificado oficial para el desplazamiento entre Estados miembros de caza mayor silvestre sin desollar destinada al consumo humano	Anexo III, sección IV, cap. II, punto 8 b)

29.6 Reglamento (CE) n.º 2073/2005: criterios microbiológicos y muestreo de canales AMPLIACIÓN

El artículo 4.3 a) del Reglamento 852/2004 obliga a cumplir los criterios microbiológicos, y el anexo III del 853/2004 remite a ellos en varias secciones. Las tablas de transporte de canales del capítulo VII de la sección I del 853/2004 fijan el recuento de colonias aerobias con los procedimientos de los puntos 2.1.1 y 2.1.2 del capítulo 2 y del punto 3.2 del capítulo 3 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, que son «criterios de higiene de los procesos» aplicables a las canales después del faenado y antes del enfriamiento.

ANEXO I, CAPÍTULO 2, DEL REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005: PUNTOS 2.1.1 Y 2.1.2

CANALES	MICROORGANISMO	M	M	ACCIÓN SI EL RESULTADO ES INSATISFACTORIO
Bovinos, ovinos, caprinos y equinos (2.1.1)	Recuento de colonias aerobias	3,5 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
Bovinos, ovinos, caprinos y equinos (2.1.1)	Enterobacteriáceas	1,5 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	2,5 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
Porcinos (2.1.2)	Recuento de colonias aerobias	4,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso
Porcinos (2.1.2)	Enterobacteriáceas	2,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	3,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria	Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso

Fase en que se aplican: canales después de su faenado pero antes del enfriamiento. Métodos analíticos de referencia: EN ISO 4833-1 para el recuento de colonias aerobias y EN ISO 21528-2 para las enterobacteriáceas.

El punto 3.2 del capítulo 3 regula el muestreo bacteriológico en los mataderos. En cada sesión se toman muestras aleatorias de cinco canales; para enterobacteriáceas y recuento de colonias aerobias, de cuatro localizaciones de cada canal, con cuatro muestras de tejido que sumen 20 cm2 si el método es destructivo, o un mínimo de 100 cm2 por localización (50 cm2 en pequeños rumiantes) si no lo es; los métodos y localizaciones se rigen por la norma ISO 17604.

En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de cinco canales.

Anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005

OBSERVACIÓN DE EXAMEN

Lectura conjunta que se pregunta: el «log10 3,5 cfu/cm2» de las tablas de transporte de ovinos, caprinos y bovinos del 853/2004 coincide con el valor m del recuento de colonias aerobias de las canales de bovinos, ovinos, caprinos y equinos del punto 2.1.1 del 2073/2005; el «log10 4» de los porcinos, con el m del punto 2.1.2.

Plazos, cifras y umbrales

Cada valor de esta tabla ha sido contrastado automáticamente contra el artículo indicado en el texto consolidado oficial. El símbolo ✓ señala verificación superada.

CONCEPTO	VALOR	PRECEPTO
Principal responsable de la seguridad alimentaria	el operador de empresa alimentaria ✓	Art. 1.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Principios que el Reglamento 852/2004 tiene particularmente en cuenta	siete, letras a) a g) ✓	Art. 1.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Exclusiones del ámbito del Reglamento 852/2004	cuatro, letras a) a d) ✓	Art. 1.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Definiciones del artículo 2.1 del Reglamento 852/2004	quince, letras a) a o) ✓	Art. 2.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Normas generales de higiene de la producción primaria	las de la parte A del anexo I y los requisitos específicos del Reglamento 853/2004 ✓	Art. 4.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Normas generales de higiene de las fases posteriores a la producción primaria	las del anexo II y los requisitos específicos del Reglamento 853/2004 ✓	Art. 4.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Medidas de higiene específicas del artículo 4.3	cinco, letras a) a e) ✓	Art. 4.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Principios del APPCC	siete, letras a) a g) ✓	Art. 5.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Operadores no obligados a aplicar procedimientos basados en el APPCC	los de la producción primaria y las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I ✓	Art. 5.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Requisito de la autorización de establecimientos	al menos una visita in situ de la autoridad competente ✓	Art. 6.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Carácter del uso de las guías por los operadores	voluntario ✓	Art. 7 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Publicación de títulos y referencias de las guías comunitarias	serie C del Diario Oficial de la Unión Europea ✓	Art. 9.5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Medidas del punto 4 de la parte A del anexo I (cría, recolección y caza)	diez, letras a) a j) ✓	Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
A quién se ponen a disposición los registros de la producción primaria	a las autoridades competentes y a los operadores de empresa alimentaria de recepción ✓	Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Profesionales que pueden asistir en la conservación de los registros	veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios ✓	Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

CONCEPTO	VALOR	PRECEPTO
Alimentos a los que se aplica el capítulo XI (tratamiento térmico) del anexo II	los comercializados en recipientes herméticamente cerrados ✓	Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Requisitos de la cultura de seguridad alimentaria	cinco: compromiso, liderazgo, conocimiento de los peligros, comunicación abierta y recursos suficientes ✓	Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004
Exclusiones del ámbito del Reglamento 853/2004	cinco, letras a) a e) ✓	Art. 1.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Aplicación del Reglamento 853/2004 a la venta al por menor	no se aplica, salvo indicación expresa en contrario ✓	Art. 1.5 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Sustancias para eliminar la contaminación de superficie	agua potable, o agua limpia cuando se autorice, salvo sustancia autorizada por la Comisión ✓	Art. 3.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Actividades exceptuadas de autorización	producción primaria, transporte, almacenamiento sin temperatura controlada y venta al por menor no sujeta ✓	Art. 4.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Inicio de actividad del establecimiento sujeto a autorización	tras la autorización después de una inspección in situ o una autorización condicional ✓	Art. 4.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Retirada de la marca sanitaria de la carne	sólo si se despieza, procesa o manipula de otra forma ✓	Art. 5.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Estados de las garantías especiales frente a la salmonela	Suecia y Finlandia ✓	Art. 8.1 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Forma de la marca de identificación en la Unión	oval, con la abreviatura de la Unión Europea (UE, ES...) ✓	Anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Antelación de la información sobre la cadena alimentaria	al menos 24 horas antes de la llegada de los animales ✓	Anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Elementos de la información sobre la cadena alimentaria	ocho, letras a) a h) ✓	Anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Fecha de producción de canales, medias canales y cuartos	la fecha del sacrificio ✓	Anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Agua para desinfectar herramientas en mataderos y salas de despiece	no inferior a 82 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Temperatura de la carne de ungulados tras la inspección post mortem	no superior a 7 °C; despojos, 3 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Temperatura ambiente durante el despiece de ungulados	no superior a 12 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Sacrificio de urgencia: refrigerar si hasta el matadero transcurren más de	2 horas ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004

CONCEPTO	VALOR	PRECEPTO
Cupo del sacrificio en la explotación por ocasión	3 bovinos, 3 solípedos, 6 porcinos o 9 ovinos o caprinos ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Aviso al veterinario oficial del sacrificio en la explotación	al menos con tres días de antelación ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Maduración en seco de vacuno	entre -0,5 y 3,0 °C, humedad relativa máxima del 85 %, aire de 0,2 a 0,5 m/s, máximo 35 días ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Transporte de carne para productos específicos antes de refrigerar	no más de 2 horas ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Temperatura de la carne de aves de corral y lagomorfos	no más de 4 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Aves de evisceración diferida en la explotación	máximo 15 días a no más de 4 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Temperatura de la caza mayor silvestre	no superior a 7 °C en toda la carne ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Temperatura de la caza menor silvestre	no superior a 4 °C en toda la carne ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Plazo de la carne picada desde el sacrificio (carne refrigerada)	3 días aves, 6 días otros animales, 15 días vacuno deshuesado envasado al vacío ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Temperatura de la carne picada y de los preparados de carne	2 °C la carne picada y 4 °C los preparados ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Almacenamiento máximo de la CSM congelada	tres meses ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Conservación del documento de registro de moluscos	al menos 12 meses ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Inmersión mínima en la reinstalación de moluscos	2 meses ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Tratamiento térmico de moluscos por inmersión en agua hirviendo	temperatura central de 90 °C durante 90 segundos ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Límite de toxinas paralizantes (PSP)	800 microgramos equivalentes de diclorhidrato de saxitoxina por kilogramo ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Límite de toxinas amnésicas (ASP)	20 miligramos de ácido domoico por kilogramo ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Conservación de la etiqueta de moluscos por el minorista	al menos 60 días ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Tanques de agua marina limpia refrigerada a bordo	no más de 3 °C a las 6 horas y 0 °C a las 16 horas ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Congelación frente a parásitos distintos de los trematodos	-20 °C durante 24 horas o -35 °C durante 15 horas ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004

CONCEPTO	VALOR	PRECEPTO
Pescado entero congelado en salmuera para conserva	-9 °C o menos ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Transporte de pesca fresca en contenedores de tres capas con agua y hielo	no más de tres días ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Transporte y almacenamiento de productos superrefrigerados	entre -0,5 y -2 °C, no más de cinco días ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Enfriamiento de la leche tras el ordeño	8 °C con recogida diaria; 6 °C si no es diaria ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Temperatura de la leche a la llegada al establecimiento de destino	no superior a 10 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Criterios de la leche cruda de vaca	gérmenes a 30 °C ≤ 100 000 y células somáticas ≤ 400 000 por ml ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Pasteurización de alta temperatura y corto tiempo	al menos 72 °C durante 15 segundos ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Tratamiento UHT	no menos de 135 °C; estabilidad tras 15 días a 30 °C o 7 días a 55 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Plazo de suministro de los huevos al consumidor	máximo 28 días desde la puesta ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Huevo líquido antes de su transformación	no más de 4 °C durante un máximo de 48 horas ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Ácido 3-OH-butírico en ovoproductos	no superior a 10 miligramos por kilogramo de materia seca ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Estómagos, vejigas e intestinos tratados no salados ni secados	no superior a 3 °C ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Materias primas de grasas fundidas sin refrigeración activa	fusión dentro de las 12 horas siguientes al día de su obtención ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Límite de mercurio en gelatina y colágeno	0,15 ppm ✓	Anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
Fecha de efectos de la derogación del Reglamento 854/2004	14 de diciembre de 2019 ✓	Art. 146.1 del Reglamento (UE) 2017/625
Autorización condicional: plazo del nuevo control para la plena	dentro de los tres meses ✓	Art. 148.4 del Reglamento (UE) 2017/625

CONCEPTO	VALOR	PRECEPTO
Duración total máxima de la autorización condicional	seis meses; 12 meses en buques factoría y congeladores ✓	Art. 148.4 del Reglamento (UE) 2017/625
Casos en que un alimento no es seguro	nocivo para la salud o no apto para el consumo humano ✓	Art. 14.2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002
Recuento de colonias aerobias en canales de bovinos, ovinos, caprinos y equinos	m = 3,5 log ufc/cm2 y M = 5,0 log ufc/cm2 media logarítmica diaria ✓	Anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005
Canales muestreadas en cada sesión de muestreo del matadero	cinco canales ✓	Anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005

Muestra gratuita
NEXOPOSICIONES

Reglas de memorización

PRINCIPAL · PRIMARIA · FRÍO · APPCC · GUÍAS · CIENCIA · IMPORTACIÓN

a) el operador es el PRINCIPAL responsable; b) la seguridad empieza en la producción PRIMARIA; c) cadena de FRÍO; d) procedimientos basados en el APPCC; e) GUÍAS de prácticas correctas; f) criterios basados en una evaluación CIENTÍFICA de los riesgos; g) alimentos de IMPORTACIÓN con, como mínimo, el mismo nivel higiénico o uno equivalente.

PELIGROS · PUNTOS · LÍMITES · VIGILAR · CORREGIR · VERIFICAR · DOCUMENTAR

a) detectar los PELIGROS; b) detectar los PUNTOS críticos de control; c) establecer LÍMITES críticos; d) VIGILAR con procedimientos efectivos; e) CORREGIR cuando un punto crítico no esté controlado; f) VERIFICAR regularmente que a) a e) son eficaces; g) DOCUMENTAR con registros según la naturaleza y el tamaño de la empresa. Y recordar la exención: no se aplica a la producción primaria (art. 5.3).

PIENSO · MEDICINA · ENFERMEDAD · ANÁLISIS · CONTROLES

a) naturaleza y origen de los alimentos de los animales (PIENSO); b) medicamentos y tratamientos, con fechas y tiempos de espera (MEDICINA); c) ENFERMEDADES que afecten a la seguridad; d) resultados de ANÁLISIS con importancia para la salud humana; e) informes de CONTROLES. Son la base de la información sobre la cadena alimentaria del anexo II del 853/2004.

PRIMARIA · TRANSPORTE · SIN FRÍO · MINORISTA

Sólo registro para quien se dedica ÚNICAMENTE a: a) producción PRIMARIA; b) operaciones de TRANSPORTE; c) almacenamiento de productos que no necesitan temperatura controlada (SIN FRÍO); d) venta al por menor no sujeta al Reglamento (MINORISTA). Un almacén frigorífico, por tanto, sí se autoriza.

7 · 3 · 4 · 2 · -18

7 °C carne de ungulados y caza mayor; 3 °C despojos (y tripas no saladas ni secadas); 4 °C aves, lagomorfos, caza menor y preparados de carne; 2 °C carne picada y CSM; -18 °C congelados. Y 82 °C el agua de desinfectar herramientas, 12 °C el ambiente de la sala de despiece.

A DIRECTO · B DEPURA · C REINSTALA

Clase A: al mercado si cumplen el capítulo V. Clase B: sólo tras depuración o reinstalación. Clase C: sólo tras reinstalación durante un período prolongado. B o C sin depurar ni reinstalar: a transformación, con esterilización o tratamiento térmico (90 °C durante 90 segundos en la inmersión en agua hirviendo).

COMPROMISO · LIDERAZGO · CONOCIMIENTO · COMUNICACIÓN · RECURSOS

a) COMPROMISO de la dirección y de todos los empleados; b) LIDERAZGO en la producción de alimentos seguros; c) CONOCIMIENTO de los peligros por todos los trabajadores; d) COMUNICACIÓN abierta y clara, incluida la de desviaciones; e) RECURSOS suficientes. Su aplicación se modula por la naturaleza y el tamaño de la empresa.

7 · GUIÓN DE DESARROLLO ESCRITO

EJERCICIO 2 · 90 MIN / 1 TEMA ENTRE 2

Cómo desarrollar este tema por escrito

Este guion reparte los 90 minutos del ejercicio, que se desarrolla sobre un solo tema elegido entre los dos sorteados. Los ocho primeros incluyen leer ambos enunciados, decidir y volcar el esquema, con las cifras en columna aparte. El tema es muy cuantitativo, pero lo que se valora es el orden: primero la producción primaria, después la higiene general y por último el Reglamento 853/2004 con sus anexos. El último tramo se reserva para releer en voz alta, porque el ejercicio se lee ante la comisión.

0–8 min

Guion previo

Leer los dos enunciados, elegir y volcar el índice. En columna aparte: 7, 3, 4 y 2 °C, 82 °C, doce meses, 800 y 20 de toxinas, 100.000 y 400.000, 72 °C durante 15 segundos, 28 días.

8–15 min

Introducción

Los dos rótulos, la relación entre el 852 y el 853 y la advertencia sobre las remisiones que sólo se estudian como destino.

15–37 min

Producción primaria

Principal responsable, exclusiones, artículos 4.1 y 5.3, parte A del anexo I con operaciones conexas, diez medidas, registros asistidos por veterinarios, parte B como recomendaciones y guías voluntarias.

37–47 min

Higiene general posterior

Anexo II, cultura de seguridad alimentaria con cinco requisitos, APPCC con sus siete principios y distinción entre registro y autorización.

47–66 min

Reglamento 853/2004

Ámbito con cinco exclusiones y venta al por menor, autorización y sus excepciones, autorización condicional de tres y seis meses, marcas sanitaria y de identificación, terceros países y salmonela.

66–83 min**Anexos II y III**

Marca ovalada e información de la cadena con veinticuatro horas, y las cifras de carne, aves, caza, moluscos, pesca, leche y huevos, con sus unidades.

83–90 min**Conclusión y lectura**

Cerrar con la construcción en capas. Releer buscando temperaturas y plazos cruzados y preparar la lectura en voz alta.

Muestra gratuita
NEXOPOSICIONES

Cómo desarrollar este tema en el examen

El segundo ejercicio consiste en desarrollar por escrito, en un máximo de 90 minutos, un tema elegido entre dos extraídos al azar del programa específico, y leerlo después en sesión pública ante la comisión. Se califica de 0 a 30 puntos, con 15 como mínimo, y se valoran los conocimientos, la claridad, el orden de ideas y la expresión escrita. Descontada la lectura de los dos enunciados y la elección, restan unos 85 minutos. El texto que sigue está calibrado para ese tiempo.

DESARROLLO MODELO · 2033 PALABRAS

I. INTRODUCCIÓN: DOS REGLAMENTOS, UNA CADENA

El enunciado tiene dos rótulos. El primero pregunta qué reglas de higiene rigen en la granja, en el barco, en la recolección y en la caza, es decir, antes de que el alimento entre en una industria. El segundo pregunta por las normas básicas de higiene de los alimentos de origen animal destinados al consumo humano. Las responden dos reglamentos que se complementan: el Reglamento (CE) n.º 852/2004, de higiene de los productos alimenticios, con sus anexos I, de producción primaria, y II, de requisitos generales, y el Reglamento (CE) n.º 853/2004, que establece normas específicas para los alimentos de origen animal, con sus anexos II y III.

Los dos tienen una misma lógica de fondo: las normas generales del 852/2004 se aplican a todos los operadores y las del 853/2004 añaden exigencias propias para la carne, los moluscos, la pesca, la leche o los huevos, cuyos peligros la higiene general no basta para controlar. El 853/2004 no se aplica a la venta al por menor, salvo indicación expresa. Las referencias que ambos hacen a otras normas, como el Reglamento (UE) 2017/625, se estudian sólo como destino de la remisión.

II. LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

El principio que ordena todo es que el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria, y no el único. El Reglamento 852/2004 fija normas generales teniendo en cuenta siete principios, entre ellos garantizar la seguridad a lo largo de la cadena empezando en la producción primaria. No se aplica a la producción primaria para uso doméstico privado, a la preparación doméstica para consumo propio, al suministro directo por el productor de pequeñas cantidades de productos primarios, ni a los centros de recogida y tenerías. El suministro directo lo regulan los Estados con normas nacionales que garanticen los objetivos del Reglamento.

Quien opera en la producción primaria y en las operaciones conexas del anexo I cumple las normas generales de la parte A del anexo I y los requisitos específicos del Reglamento 853/2004. En cambio, no está obligado a aplicar procedimientos basados en el APPCC, que se imponen sólo a los operadores de las etapas posteriores. La exención no alcanza a la higiene: lo que permite comprobar que el productor controla sus peligros son sus medidas y sus registros.

La parte A del anexo I define las operaciones conexas: el transporte, almacenamiento y manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no alteren su naturaleza; el transporte de animales vivos cuando sea necesario para los objetivos del Reglamento; y, para productos vegetales, de la pesca y caza silvestre, el transporte sin transformación hasta un establecimiento. Los operadores protegen los pro-

ductos primarios, en la medida de lo posible, contra cualquier foco de contaminación, y controlan la contaminación del aire, el suelo, el agua, los fertilizantes, los productos fitosanitarios y biocidas, y las medidas zoonitarias y de bienestar animal.

A quienes se dedican a la cría, la recolección o la caza de animales se les imponen diez medidas, según corresponda: mantener limpias las instalaciones, el equipo y los vehículos, garantizar la limpieza de los animales, usar agua potable o limpia, velar por la salud y la formación del personal, evitar la contaminación por animales y plagas, almacenar con seguridad los residuos y las sustancias peligrosas, tener en cuenta los resultados de los análisis y emplear correctamente los aditivos de piensos y los medicamentos veterinarios. La única sin equivalente vegetal es la de impedir la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, con medidas preventivas al introducir nuevos animales y comunicando a la autoridad la sospecha de focos.

Los operadores llevan y conservan registros de las medidas aplicadas durante un período adecuado según la naturaleza y el tamaño de la empresa, y los ponen a disposición de las autoridades y de los operadores que reciban los productos. En la producción animal registran cinco extremos: la naturaleza y el origen de los alimentos de los animales, los medicamentos y tratamientos, las enfermedades, los análisis y los informes de los controles. Pueden estar asistidos para ello por veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios, pero la obligación sigue siendo del operador.

La parte B del anexo I no obliga al ganadero: son recomendaciones para las guías de prácticas correctas. Las guías nacionales las elabora la industria alimentaria, teniendo en cuenta los códigos del Codex Alimentarius, y las comunitarias la Comisión, que publica sus títulos y referencias en la serie C del Diario Oficial. Su uso por los operadores es voluntario.

III. LA HIGIENE GENERAL DE LAS FASES POSTERIORES

Tras la producción primaria rige el anexo II, que se aplica a todos los operadores salvo que lo sea el anexo I, y que regula los locales, el transporte, el equipo, los desperdicios, el agua, el personal, los productos alimenticios, el envasado y el tratamiento térmico. Incluye la cultura de seguridad alimentaria, con cinco requisitos: compromiso, liderazgo, conocimiento de los peligros, comunicación abierta y recursos suficientes. Los operadores adoptan además cinco medidas específicas, entre ellas los criterios microbiológicos, el control de la temperatura y el mantenimiento de la cadena del frío.

El APPCC exige crear, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en siete principios, y revisarlo cuando cambie el producto, el proceso o alguna fase. El artículo 6 obliga a notificar a la autoridad todos los establecimientos, para registrarlos, y exige autorización, tras al menos una visita in situ, cuando lo imponga la legislación nacional, el Reglamento 853/2004 o una decisión de la Comisión. Registro y autorización son acumulativos.

IV. EL REGLAMENTO (CE) N.º 853/2004

El Reglamento establece normas específicas para los operadores en materia de higiene de los alimentos de origen animal. Tiene cinco exclusiones, de las cuales las tres primeras coinciden con las del 852/2004 y las dos últimas son propias: el suministro directo por el productor de pequeñas cantidades de carne de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación, y de carne de caza silvestre. No se aplica a la venta al por menor, salvo indicación expresa, y se entiende sin perjuicio de las normas zoonitarias, de bienestar animal y de identificación y trazabilidad.

Los operadores cumplen las disposiciones pertinentes de los anexos II y III y no usan para eliminar la contaminación superficial ninguna sustancia distinta del agua potable, salvo autorización. Los productos de origen animal sólo se ponen en el mercado si se han elaborado en establecimientos registrados o, cuando sea preceptivo, autorizados. La autorización es necesaria para quien manipule productos para los que el anexo III fija requisitos, salvo quien sólo se dedique a la producción primaria, al transporte, al almacenamiento sin temperatura controlada o a ciertas ventas al por menor. Un almacén frigorífico sí necesita autorización. Y no se inicia la actividad hasta que la autoridad la conceda tras una inspección in situ o conceda una autorización condicional.

La autorización condicional se convierte en plena tras un nuevo control dentro de los tres meses, y su duración total no puede superar seis meses, o doce en buques factoría y congeladores.

Los productos llevan una marca sanitaria, que se fija conforme al régimen de controles y es la de la carne inspeccionada, o una marca de identificación, que fija el operador sólo si el producto se ha producido en establecimientos conformes. La marca sanitaria de la carne sólo puede retirarse si ésta se despieza, procesa o manipula de otra forma. Los productos de terceros países sólo se importan si el país figura en una lista, el establecimiento está en la lista que corresponde y se cumplen los requisitos. Y se prevén garantías especiales frente a la salmonela para Suecia y Finlandia, respecto de la carne de vacuno y porcino, de ciertas aves y de los huevos.

Los operadores velan por que los envíos de productos de origen animal vayan acompañados de los certificados u otros documentos que requieran los anexos II o III, y pueden establecerse modelos de documentos y admitirse los documentos electrónicos.

V. LOS ANEXOS II Y III DEL 853/2004

El anexo II agrupa requisitos comunes. La marca de identificación es ovalada, con la abreviatura del país o de la Unión Europea, y se fija antes de que el producto abandone el establecimiento. Los mataderos reciben la información sobre la cadena alimentaria al menos veinticuatro horas antes de la llegada de los animales, con ocho elementos, y la fecha de producción de las canales es la del sacrificio.

En la carne de ungulados domésticos, el agua para desinfectar las herramientas debe estar a no menos de 82 °C. Tras la inspección post mortem, la carne debe alcanzar una temperatura no superior a 7 °C, y los despojos, a 3 °C; el despiece se hace con una temperatura ambiente no superior a 12 °C. En el sacrificio de urgencia fuera del matadero, se refrigera si hasta el matadero transcurren más de dos horas. El sacrificio en la explotación admite, por ocasión, tres bovinos, tres solípedos, seis porcinos o nueve ovinos o caprinos, con aviso al veterinario oficial con al menos tres días de antelación.

La carne de aves de corral y lagomorfos debe estar a no más de 4 °C. La caza silvestre mayor, a no más de 7 °C en toda la carne, y la menor, a no más de 4 °C. La carne picada debe producirse dentro de los tres días del sacrificio en aves y de los seis días en otros animales, y mantenerse a 2 °C la carne picada y a 4 °C los preparados de carne; la carne separada mecánicamente congelada se almacena como máximo tres meses.

En los moluscos bivalvos vivos, el documento de registro se conserva al menos doce meses, la reinstalación exige una inmersión mínima de dos meses y el límite de toxinas paralizantes es de 800 microgramos de saxitoxina por kilogramo, y el de toxinas amnésicas, de 20 miligramos de ácido domoico por kilogramo. En la pesca, la congelación frente a parásitos se hace a -20 °C durante 24 horas o a -35 °C durante 15 horas.

En la leche cruda de vaca, el recuento de gérmenes a 30 °C debe ser como máximo de 100.000 por mililitro y el de células somáticas de 400.000. Se enfría a 8 °C si la recogida es diaria y a 6 °C si no lo es, y llega al establecimiento de destino a no más de 10 °C. La pasteurización de alta temperatura exige al menos 72 °C durante 15 segundos y el tratamiento UHT, no menos de 135 °C. Los huevos se suministran al consumidor como máximo a los 28 días de la puesta.

VI. CONCLUSIÓN

La higiene en la cadena de los alimentos de origen animal se construye en capas. El 852/2004 impone a todos los operadores la responsabilidad principal, las normas generales y, desde la primera fase, la higiene de la producción primaria con sus registros, sin el APPCC. El 853/2004 añade, para la carne, los moluscos, la pesca, la leche y los huevos, el registro y la autorización de los establecimientos, las marcas, la información de la cadena y las temperaturas y plazos del anexo III. Para el veterinario oficial, ante un caso, la secuencia es siempre la misma: qué fase de la cadena es, qué anexo se aplica, qué establecimiento y qué marca, y qué cifra se incumple.

Este modelo es una referencia de extensión, estructura y nivel de detalle, no un texto para memorizar. El tribunal valora el orden de ideas y la exactitud de las cifras, así que conviene reproducir la estructura con palabras propias y reservar los últimos minutos para releer temperaturas, plazos y límites.

Muestra gratuita
NEXOPOSICIONES

Casos de aplicación

La parte práctica del primer ejercicio consiste en veinticinco preguntas tipo test de carácter teórico-práctico (más tres de reserva), con la misma penalización de un tercio por error. Cada caso de esta sección trae su enunciado, una resolución modelo para entrenar el razonamiento y preguntas encadenadas para comprobar que se ha entendido.

INSPECCIÓN DE HIGIENE EN UNA EXPLOTACIÓN DE CAPRINO LECHERO CON QUESERÍA DE LECHE CRUDA

Usted es veterinario del Cuerpo Superior Facultativo destinado en el servicio de la Junta de Andalucía que realiza los controles oficiales de higiene de la producción primaria en una comarca de la provincia de Cádiz. Visita una explotación de 300 cabras de aptitud lechera. El titular ordeña a máquina dos veces al día; la mayor parte de la leche la recoge en días alternos una industria láctea, y el resto la transforma él mismo en una pequeña quesería anexa a la nave, que ya está elaborando y de la que quiere vender quesos de leche cruda, sin ningún tratamiento térmico, con dos meses de maduración, a tiendas de la comarca. Durante la visita comprueba usted lo siguiente: el termómetro del tanque de refrigeración de la leche que se recoge marca 7 °C; no existe registro de los tratamientos veterinarios del último trimestre, aunque el titular conserva las recetas en una carpeta; en el último control sanitario dos cabras dieron positivo a las pruebas de brucelosis y siguen en el rebaño, ordeñándose con las demás; y el recuento de gérmenes a 30 °C de los dos últimos meses, calculado como media geométrica, es de 800 000 por ml. El titular le pregunta además si la quesería necesita un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, si basta con que esté inscrita en un registro y qué debe indicar la etiqueta de los quesos. Redacte el informe con las incidencias detectadas, las medidas que corresponden y la respuesta a las tres preguntas del titular.

RESOLUCIÓN MODELO · 1546 PALABRAS · ~120 MIN

FASE	MIN.	QUÉ HACER
Lectura y encuadre normativo	15	Identificar qué parte del anexo III y qué artículos de los dos reglamentos resuelven cada hecho, y anotarlos al margen.
Guion	15	Ordenar la respuesta por hechos, de mayor a menor gravedad sanitaria, y reservar el cierre para una conclusión que responda a todas las cuestiones.
Redacción	75	Un epígrafe por hecho; en cada párrafo, el precepto en la misma frase que la consecuencia.
Repaso y cierre	15	Comprobar cifras (temperaturas, horas, criterios) y que ninguna cuestión del enunciado queda sin respuesta.

I. ENCUADRE NORMATIVO

El caso se resuelve con los dos reglamentos que forman la base de la higiene alimentaria. El Reglamento (CE) n.º 852/2004 fija las normas generales: su artículo 4.1 obliga a los operadores de la producción primaria a cumplir la parte A del anexo I y los requisitos específicos del Reglamento (CE) n.º 853/2004, y su artículo 4.2 somete a los operadores de las fases posteriores, como la quesería, al anexo II y a esos mismos requisitos específicos.

El Reglamento (CE) n.º 853/2004 añade las normas específicas de los alimentos de origen animal. Su artículo 3.1 obliga a cumplir los anexos II y III, y la sección IX del anexo III regula la leche cruda: los requisi-

tos sanitarios de los animales, la higiene del ordeño y del enfriamiento, los criterios de gérmenes y el etiquetado de los productos elaborados con leche cruda.

Conviene fijar desde el principio la premisa que ordena todo el informe: el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria, que debe garantizarse a lo largo de la cadena empezando en la producción primaria. El control oficial comprueba; la obligación de cumplir es del titular.

II. LA EXPLOTACIÓN: REGISTROS Y APPCC

La explotación es producción primaria. Por el artículo 5.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, la obligación de aplicar procedimientos basados en el APPCC se aplica únicamente a los operadores de etapas posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas del anexo I. El titular no está obligado a un APPCC para el ordeño y el enfriamiento, pero sí a las normas de higiene de la parte A del anexo I, y entre ellas a llevar registros.

El punto 8 de la parte A del anexo I obliga a quien produce productos primarios de origen animal a llevar registros, en particular, del detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados, con las fechas de administración y los tiempos de espera. Conservar las recetas en una carpeta no es llevar ese registro: la receta dice qué se prescribió, no a qué animal se administró, cuándo ni hasta qué fecha rige el tiempo de espera. La ausencia de registro del último trimestre es un incumplimiento.

La consecuencia práctica se ve en la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004: el ordeño debe garantizar la identificación de los animales sometidos a un tratamiento médico que pueda transmitir residuos a la leche, y que la leche obtenida antes de que finalice el plazo de espera no se destine al consumo humano. Sin registro, el titular no puede demostrar que lo cumple.

El punto 6 de la parte A del anexo I obliga a los operadores a los que se informe de problemas detectados en los controles oficiales a tomar las medidas oportunas para ponerles remedio. El informe debe requerir que se implante el registro de tratamientos, con fechas y tiempos de espera, y que se reconstruya el del último trimestre a partir de las recetas.

III. LA TEMPERATURA DE LA LECHE

La leche que recoge la industria se recoge en días alternos, es decir, no diariamente. La parte II.B del capítulo I de la sección IX exige enfriarla inmediatamente después del ordeño a una temperatura no superior a 8 °C en el caso de recogida diaria y no superior a 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente. Un tanque a 7 °C con recogida en días alternos incumple el límite aplicable, que es de 6 °C.

La excepción del punto 4 de esa parte II.B no ampara esta leche. Sólo exime de los requisitos de temperatura cuando la leche cumple los criterios de la parte III y, además, se procesa en un plazo de 2 horas desde el ordeño o requiere una temperatura más alta por razones técnicas de fabricación y la autoridad lo autoriza. La leche que espera en el tanque la recogida del día siguiente no se procesa en 2 horas. Sí podría acogerse a ella la leche que el titular transforma en la quesería inmediatamente después del ordeño, siempre que cumpla los criterios de la parte III, que, como se verá, no cumple para este destino.

IV. LAS DOS CABRAS POSITIVAS A BRUCELOSIS

La parte I del capítulo I de la sección IX exige que la leche de ovejas o cabras proceda de una explotación declarada indemne u oficialmente indemne de brucelosis. El punto 4 es tajante: la leche cruda procedente de

animales que no cumplan esos requisitos, en particular de cualquier animal que dé positivo a las pruebas profilácticas de la brucelosis, no debe destinarse al consumo humano.

La excepción del punto 3 b) no se aplica a las dos cabras: permite, con autorización, usar la leche de ovejas o cabras «que no den positivo» a las pruebas de brucelosis, o vacunadas en un programa autorizado de erradicación y sin síntomas, para queso con al menos dos meses de maduración. Dos animales positivos quedan fuera de ella por definición, aunque el queso madure dos meses.

Por el punto 5 de la misma parte, debe poder garantizarse de modo eficaz el aislamiento de los animales que padezcan, o se sospeche que padecen, la enfermedad, para evitar todo efecto negativo en la leche de los demás. Que las dos cabras se ordeñen con el resto del rebaño compromete, además, la leche de todo el tanque. El informe debe exigir el aislamiento inmediato de los dos animales, que su leche no se destine al consumo humano y que se comunique la situación al servicio de sanidad animal, cuya actuación sobre el rebaño se rige por normas que no son objeto de este informe.

V. EL RECuento DE GÉRMESES

La parte III del capítulo I de la sección IX fija para la leche cruda de especies distintas de la vaca un número de gérmenes a 30 °C no superior a 1 500 000 por ml, como media geométrica de dos meses con al menos dos muestras al mes. Con 800 000, la leche que va a la industria cumple ese criterio general.

Pero la letra b) del punto 3 añade un criterio más estricto cuando la leche cruda de especies distintas de la vaca se destina a productos elaborados con leche cruda mediante un proceso sin ningún tratamiento térmico: no más de 500 000 gérmenes por ml. Los quesos del titular son exactamente eso, de modo que la leche de la quesería, con 800 000, incumple. Por el punto 5, el operador debe informar a la autoridad competente y adoptar medidas para corregir la situación.

VI. LAS TRES PREGUNTAS DEL TITULAR

Primera: la quesería sí necesita APPCC. Es una fase posterior a la producción primaria, y el artículo 5.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 obliga a sus operadores a crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los siete principios del apartado 2, a revisarlos cuando cambie el producto o el proceso y a conservar los documentos que lo acrediten.

Segunda: no basta con la inscripción en un registro. El artículo 4.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 exige autorización a los establecimientos que manipulen productos de origen animal para los que el anexo III establece requisitos, y la quesería transforma leche cruda, regulada en la sección IX. No está en ninguna de las cuatro excepciones: no se dedica sólo a la producción primaria, al transporte, al almacenamiento sin temperatura controlada ni a una venta al por menor excluida. Por el artículo 4.3 no puede ejercer su actividad hasta que la autoridad competente le conceda la autorización tras una inspección in situ o una autorización condicional; y el artículo 6.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 exige al menos una visita in situ. Como ya está elaborando, el informe debe reflejar que opera sin la autorización exigida.

Tampoco le ampara la exclusión del artículo 1.3 c) del Reglamento (CE) n.º 853/2004, que se refiere al suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios: el queso no es un producto primario, sino un producto transformado. Y vender a tiendas es suministrar a otros establecimientos.

Tercera: la etiqueta. El capítulo IV de la sección IX exige que en los productos elaborados con leche cruda en cuyo proceso no intervenga ningún tratamiento térmico, físico o químico figuren claramente las palabras «elaborado con leche cruda». Además, una vez autorizada, la quesería fijará en cada queso, antes de que

salga del establecimiento, la marca de identificación de la sección I del anexo II: oval, con el nombre del país o su código «ES», la abreviatura de la Unión Europea y el número de autorización del establecimiento.

VII. CONCLUSIÓN

El informe debe recoger cinco incidencias: falta de registro de tratamientos veterinarios (anexo I, parte A, punto 8, del Reglamento 852/2004); leche refrigerada a 7 °C con recogida no diaria, por encima de los 6 °C exigidos; dos cabras positivas a brucelosis sin aislar y con su leche destinada al consumo; leche para quesos de leche cruda por encima de 500 000 gérmenes por ml; y quesería en funcionamiento sin autorización. Las medidas son las que el propio Reglamento 853/2004 impone al operador: apartar la leche de los animales positivos, aislarlos, corregir la temperatura y el recuento, implantar el APPCC de la quesería y solicitar su autorización antes de comercializar, con el etiquetado «elaborado con leche cruda» y la marca de identificación.

Para la lectura ante el Tribunal.

- Abra con el reparto de normas: artículo 4.1 del 852/2004 para la explotación y artículo 4.2 para la quesería, ambos con los requisitos específicos del 853/2004. Sitúa al tribunal en por qué la explotación no tiene APPCC y la quesería sí.
- Cite de memoria las dos temperaturas de la leche (8 °C con recogida diaria, 6 °C si no lo es) y la excepción de las 2 horas: es lo que distingue una respuesta trabajada de una genérica.
- Defienda con firmeza que la excepción del punto 3 b) no alcanza a animales positivos: el precepto habla de cabras «que no den positivo» o vacunadas. Es donde el tribunal suele repreguntar.
- Cierre con los dos criterios de gérmenes (1 500 000 y 500 000) y con la autorización del artículo 4.2 del 853/2004: la venta a tiendas descarta la exclusión del artículo 1.3 c).

1. La leche de la explotación del supuesto, que la industria recoge en días alternos, debe enfriarse tras el ordeño a no más de:

- a) 8 °C.
- b) 7 °C.
- c) 10 °C.
- d) 6 °C.

2. Respecto del sistema APPCC, el titular del supuesto:

- a) Debe implantarlo en la quesería, pero no en la actividad de ordeño y enfriamiento.
- b) Debe implantarlo en toda la explotación, incluido el ordeño y el enfriamiento de la leche.
- c) No debe implantarlo en ninguna de sus dos actividades.
- d) Sólo debe implantarlo si vende fuera de la comarca.

3. La leche de las dos cabras positivas a brucelosis:

- a) Puede destinarse a queso con al menos dos meses de maduración.
- b) Puede destinarse al consumo humano tras un tratamiento térmico.
- c) No debe destinarse al consumo humano, ni siquiera para queso madurado dos meses.
- d) Puede mezclarse con la del rebaño si el recuento de gérmenes es inferior a 500 000 por ml.

4. Con 800 000 gérmenes a 30 °C por ml, la leche destinada a los quesos de leche cruda del supuesto:

- a) Cumple, porque el límite de otras especies es de 1 500 000 por ml.
- b) Cumple, porque el límite para productos de leche cruda sin tratamiento térmico es de 1 000 000 por ml.
- c) Incumple, porque el límite para cualquier leche de cabra es de 100 000 por ml.
- d) Incumple, porque para productos sin tratamiento térmico el límite es de 500 000 por ml.

5. Para elaborar y vender sus quesos a tiendas, la quesería del supuesto necesita:

- a) Sólo la inscripción en un registro, por ser una actividad de pequeño volumen y local.
- b) Autorización tras una inspección in situ, por manipular productos del anexo III.
- c) Nada, por tratarse de un suministro directo de pequeñas cantidades.
- d) Sólo una comunicación previa a la autoridad de sanidad animal.

6. La etiqueta de los quesos de leche cruda sin tratamiento térmico debe indicar claramente:

- a) «Leche cruda de cabra».
- b) «Producto elaborado sin pasteurizar».
- c) «Elaborado con leche cruda».
- d) «Consumir tras cocinado».

7. La falta de registro de los tratamientos veterinarios del último trimestre:

- a) Incumple el deber de registrar medicamentos, fechas y tiempos de espera del anexo I.
- b) No es incumplimiento si el titular conserva las recetas veterinarias ordenadas por fecha.
- c) Sólo es exigible a las explotaciones autorizadas.
- d) Sólo es exigible si la leche va a la industria.

MATADERO DE UNGULADOS: ANIMALES SIN INFORMACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA, SACRIFICIO DE URGENCIA Y CAZA MAYOR

Usted es veterinario oficial en un matadero de ungulados domésticos de la provincia de Jaén, autorizado también como establecimiento de manipulación de caza y con sala de despiece en el mismo recinto. Un lunes por la mañana se presentan tres situaciones. Primera: llega un camión con 40 corderos; la información sobre la cadena alimentaria no se ha recibido, y el transportista asegura que el ganadero la enviará por la tarde. Segunda: llega una vaca sacrificada de urgencia en una explotación por una fractura que le impedía desplazarse; fue sangrada y se le extrajeron el estómago y los intestinos en la explotación, que ahora vienen en un recipiente sin ninguna identificación; llega tres horas después del sacrificio, sin refrigerar, un día en que la temperatura exterior es de 30 °C, acompañada de la información sobre la cadena alimentaria pero sin certificado oficial, y el conductor no sabe si la vio un veterinario oficial antes del sacrificio. Tercera: una furgoneta trae seis jabalíes abatidos en una montería el domingo, sin cabeza ni vísceras, con una declaración numerada firmada por el guarda de coto que acredita que no observó características ni comportamientos anómalos. Además, el encargado del matadero le pide despiezar esa misma mañana en la sala anexa canales de vacuno que aún no han alcanzado los 7 °C, y enviar por la tarde, sin refrigerar, medias canales de porcino a una industria de embutidos situada a tres horas de viaje. Resuelva cada situación con su fundamento normativo.

RESOLUCIÓN MODELO · 1322 PALABRAS · ~120 MIN

FASE	MIN.	QUÉ HACER
Lectura y encuadre normativo	15	Identificar qué parte del anexo III y qué artículos de los dos reglamentos resuelven cada hecho, y anotarlos al margen.

FASE	MIN.	QUÉ HACER
Guion	15	Ordenar la respuesta por hechos, de mayor a menor gravedad sanitaria, y reservar el cierre para una conclusión que responda a todas las cuestiones.
Redacción	75	Un epígrafe por hecho; en cada párrafo, el precepto en la misma frase que la consecuencia.
Repaso y cierre	15	Comprobar cifras (temperaturas, horas, criterios) y que ninguna cuestión del enunciado queda sin respuesta.

I. ENCUADRE NORMATIVO

Las cuatro cuestiones se resuelven con el Reglamento (CE) n.º 853/2004, cuyo artículo 3.1 obliga a los operadores a cumplir las disposiciones pertinentes de sus anexos II y III. La sección III del anexo II regula la información sobre la cadena alimentaria; la sección I del anexo III, la carne de ungulados domésticos, con el sacrificio de urgencia (capítulo VI), el despiece (capítulo V) y el almacenamiento y transporte (capítulo VII); y la sección IV, la caza silvestre.

Las obligaciones que siguen son del operador del matadero, que además debe cooperar con las autoridades competentes conforme al artículo 4.4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Al veterinario oficial le corresponde, en los casos que el propio anexo prevé, permitir o no el sacrificio. El régimen de la inspección ante mortem y post mortem se rige por normas de control oficial que no son objeto de este supuesto, y a ellas se remite el anexo III cuando exige que el animal se declare apto tras esa inspección.

II. LOS CORDEROS SIN INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA

La sección III del anexo II prohíbe a los operadores de mataderos aceptar animales en sus locales a menos que hayan solicitado y recibido la información pertinente sobre la cadena alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia (punto 1), y exige recibirla al menos 24 horas antes de la llegada de los animales, salvo en las circunstancias del punto 7 (punto 2).

Cuando los animales llegan sin la información, el operador debe notificarlo inmediatamente al veterinario oficial, y el sacrificio del animal no puede tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita. La promesa de que el ganadero la enviará por la tarde no suplente la información: los corderos no se sacrifican por la mañana. Cuando llegue, el operador debe evaluarla y dar copia al veterinario oficial, notificándole cualquier dato que plantee inquietud sanitaria antes de la inspección ante mortem (punto 5).

El punto 7 no resuelve el caso a favor del operador: permite que la información llegue con menos de 24 horas o acompañe a los animales si la autoridad competente así lo permite y no se ponen en peligro los objetivos del Reglamento, pero no que falte. Y en cualquier caso, el sacrificio no puede tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.

III. LA VACA SACRIFICADA DE URGENCIA

El capítulo VI de la sección I del anexo III sólo permite destinar al consumo humano la carne de un ungulado sacrificado de urgencia fuera del matadero si se cumplen «todos» sus requisitos. Basta que falle uno para que la carne no pueda destinarse al consumo humano, y en este caso fallan o están sin acreditar varios.

Primero, el animal debe haber sido no apto para el transporte al matadero según el Reglamento (CE) n.º 1/2005 (punto 1): una fractura que le impedía desplazarse lo hace verosímil, pero ha de constar. Segundo, el

veterinario oficial debe haber efectuado una inspección ante mortem del animal (punto 2); que el conductor no lo sepa significa que no está acreditada. Tercero, el certificado oficial del anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 debe acompañar al animal o haberse enviado por adelantado en cualquier formato (punto 6), y no consta.

Cuarto, la extracción del estómago y los intestinos sobre el terreno está permitida, pero toda víscera extraída debe acompañar al animal hasta el matadero e identificarse como perteneciente a ese animal (punto 3); un recipiente sin identificación no lo cumple. Quinto, si transcurren más de 2 horas entre el sacrificio y la llegada al matadero, el animal debe refrigerarse, salvo que las condiciones climáticas hagan innecesario el enfriamiento activo (punto 4); con tres horas de viaje y 30 °C de temperatura exterior, la refrigeración era obligatoria y no se hizo.

Aunque la información sobre la cadena alimentaria sí acompaña al animal, como exige el punto 5, la conclusión es que la carne no puede destinarse al consumo humano por el capítulo VI. Y aun si todos los demás requisitos estuvieran acreditados, el animal tendría que declararse apto tras la inspección post mortem en el matadero, con cualquier prueba adicional necesaria en caso de sacrificio de urgencia, y el operador debería seguir las instrucciones del veterinario oficial sobre el uso de la carne (punto 8).

IV. LOS JABALÍES DE LA MONTERÍA

La caza mayor silvestre se rige por el capítulo II de la sección IV. La declaración del guarda de coto es válida en principio: el capítulo I admite que la persona con formación sea el guarda de coto o de caza si forma parte de la partida o está radicado en las inmediaciones, y basta con una persona así por partida.

Pero el punto 4 a) del capítulo II establece que, aun con examen favorable, el cuerpo de las especies propensas a la triquinosis —animales porcinos, solípedos y otros— debe ir al establecimiento acompañado de la cabeza, salvo los colmillos, y del diafragma. Los jabalíes llegan sin cabeza ni vísceras: el lote no cumple ese requisito. La única salvedad del precepto es que la autoridad competente autorice enviar las cabezas a una planta técnica para trofeos, indicándolo en la declaración, lo que no consta.

Además, la pieza debe haberse refrigerado en un plazo razonable hasta no más de 7 °C en toda la carne, salvo que el clima lo haga innecesario (punto 5); durante el transporte debe evitarse el amontonamiento (punto 6); y la caza entregada se presenta a la autoridad competente para su inspección (punto 7). El operador debe comunicar la falta de cabezas y diafragmas al veterinario oficial, cuya decisión sobre la carne se rige por las normas de control oficial.

V. EL DESPIECE EN CALIENTE Y EL ENVÍO DE MEDIAS CANALES

El despiece de las canales de vacuno antes de alcanzar 7 °C es posible. El punto 4 del capítulo V de la sección I permite deshuesar y despiezar antes de que se alcance esa temperatura cuando la sala de despiece está emplazada en el mismo lugar que el matadero, si la carne se traslada directamente o tras un tiempo de espera en una sala de refrigeración, y se refrigera a la temperatura exigida inmediatamente después de despiezada y, en su caso, embalada. Durante el despiece la sala debe estar a no más de 12 °C o con un sistema de efectos equivalentes.

El envío de medias canales de porcino sin refrigerar, en cambio, no puede autorizarse en los términos propuestos. La regla del punto 3 del capítulo VII es que la carne alcance la temperatura antes del transporte. La excepción de la letra a), para productos específicos, exige autorización, salida inmediata del matadero, justificación tecnológica y que el transporte no dure más de 2 horas; tres horas de viaje la descartan.

La excepción de la letra b) sí admite medias canales de porcino, pero sólo si se cumplen todas sus condiciones: supervisión y registro de la temperatura en el APPCC, autorización documentada de la autoridad competente del lugar de salida, vehículo con registrador de la temperatura del aire, declaración del operador que acompañe al envío, información previa del destinatario a la autoridad y respeto de los parámetros de tiempo y temperatura del inciso viii). Sin esa autorización documentada, las medias canales deben esperar a alcanzar los 7 °C antes de salir.

VI. CONCLUSIÓN

Los corderos no se sacrifican hasta que el veterinario oficial lo permita, una vez recibida la información sobre la cadena alimentaria. La carne de la vaca no puede destinarse al consumo humano, porque no se cumplen todos los requisitos del sacrificio de urgencia. Los jabalíes no cumplen el requisito de ir acompañados de cabeza y diafragma, y su destino lo decide la inspección oficial. El despiece en caliente en la sala anexa es posible con refrigeración inmediata, y el envío de medias canales de porcino sin refrigerar sólo cabe con la autorización documentada y las condiciones del punto 3 b) del capítulo VII.

Para la lectura ante el Tribunal.

- Empiece por la regla que ordena todo el supuesto: el capítulo VI exige «todos» sus requisitos. Enumérelas y marque cuáles fallan (ante mortem, certificado, vísceras identificadas, refrigeración a partir de 2 horas).
- En la información sobre la cadena alimentaria, subraye la diferencia entre que llegue tarde (punto 7, con permiso de la autoridad) y que falte (el sacrificio espera al veterinario oficial).
- Cite de memoria el punto 4 a) del capítulo II de la sección IV: especies propensas a la triquinosis, cabeza salvo colmillos y diafragma. Es el dato que el tribunal espera oír.
- Distinga las dos excepciones de transporte del capítulo VII: la letra a) (productos específicos, 2 horas) y la letra b) (canales de ovino, caprino, bovino y porcino con autorización documentada).

1. Los 40 corderos que llegan sin información sobre la cadena alimentaria:

- a) Se sacrifican y sus canales quedan retenidas hasta recibirla del ganadero, que la enviará esa misma tarde.
- b) No se sacrifican hasta que el veterinario oficial lo permita, previa notificación inmediata.
- c) Se sacrifican si el transportista firma una declaración.
- d) Se devuelven obligatoriamente a la explotación de origen.

2. Con carácter general, la información sobre la cadena alimentaria debe recibirse en el matadero:

- a) Al menos 12 horas antes de la llegada de los animales.
- b) Al menos 48 horas antes de la llegada de los animales.
- c) Al menos 24 horas antes de la llegada de los animales.
- d) Antes de la inspección post mortem de las canales.

3. La vaca sacrificada de urgencia, que llega tres horas después del sacrificio a 30 °C de temperatura exterior:

- a) Debió refrigerarse: pasaron más de 2 horas y el clima no lo hacía innecesario.
- b) No necesitaba refrigeración, porque el viaje no pasó de 4 horas desde el sacrificio.
- c) Sólo necesitaba refrigeración si no se había eviscerado.
- d) No necesitaba refrigeración, porque estaba ya sangrada.

4. Sobre el certificado oficial que falta en el caso de la vaca:

- a) No es exigible si acompaña la información sobre la cadena alimentaria completa.
- b) Puede emitirse después de la inspección post mortem.
- c) Sólo es exigible en el sacrificio en la explotación de procedencia.
- d) Debe acompañar al animal o enviarse por adelantado en cualquier formato.

5. Los jabalíes, pese a la declaración favorable del guarda de coto, deberían haber llegado acompañados de:

- a) Todas las vísceras, salvo el estómago y los intestinos.
- b) La cabeza completa, con colmillos, astas y cuernos.
- c) La cabeza, salvo los colmillos, y el diafragma.
- d) El hígado y los riñones para su examen.

6. El despiece de las canales de vacuno antes de alcanzar 7 °C en la sala anexa al matadero:

- a) Está prohibido en todo caso hasta alcanzar 7 °C en toda la carne de la canal.
- b) Sólo es posible con autorización de la Comisión.
- c) Sólo es posible si la sala está a menos de 4 °C.
- d) Es posible, si la carne se refrigera inmediatamente después de despiezada.

7. El envío de medias canales de porcino sin refrigerar a una industria a tres horas de viaje:

- a) Cabe por la excepción de productos específicos del punto 3 a) del capítulo VII de la sección I.
- b) Sólo cabe con la autorización documentada y las demás condiciones del punto 3 b).
- c) Cabe siempre que la industria sea de embutidos curados.
- d) No cabe en ningún caso para la especie porcina.

Muestra gratuita
NEXOPOSICIONES

Corrección · Supuestos prácticos

CONSULTAR SÓLO DESPUÉS DE CONTESTAR

INSPECCIÓN DE HIGIENE EN UNA EXPLOTACIÓN DE CAPRINO LECHERO CON QUESERÍA DE LECHE CRUDA

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
1	d	Sobre la temperatura de la leche con recogida no diaria. La parte II.B del capítulo I de la sección IX fija 8 °C para la recogida diaria y 6 °C si no es diaria; los 10 °C son el máximo a la llegada al destino.	Anexo III, sección IX, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
2	a	Sobre el alcance del APPCC. El artículo 5.3 del Reglamento 852/2004 limita la obligación del artículo 5.1 a las fases posteriores a la producción primaria: la quesería la tiene; el ordeño, no.	Arts. 5.1 y 5.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
3	c	Sobre los animales positivos. El punto 4 de la parte I excluye del consumo humano la leche de cualquier animal que dé positivo a las pruebas profilácticas de la brucelosis; la excepción del punto 3 b) sólo alcanza a ovejas o cabras que no den positivo o estén vacunadas.	Anexo III, sección IX, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
4	d	Sobre los criterios de la parte III. El criterio general de otras especies es de $\leq 1\,500\,000$ por ml, pero la letra b) del punto 3 lo reduce a $\leq 500\,000$ por ml cuando la leche se destina a productos elaborados con leche cruda sin ningún tratamiento térmico.	Anexo III, sección IX, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
5	b	Sobre la autorización. El artículo 4.2 del Reglamento 853/2004 exige autorización a quien manipula productos para los que el anexo III fija requisitos, y el artículo 6.3 del Reglamento 852/2004 la condiciona a al menos una visita in situ; el queso no es producto primario, así que no opera la exclusión del artículo 1.3 c).	Art. 4.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y art. 6.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
6	c	Sobre el capítulo IV de la sección IX. «Leche cruda» es la mención de la leche cruda para consumo directo; los productos elaborados con leche cruda sin tratamiento térmico, físico o químico llevan «elaborado con leche cruda».	Anexo III, sección IX, capítulo IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
7	a	Sobre los registros del productor. El punto 8 b) de la parte A del anexo I del Reglamento 852/2004 exige registrar el detalle de los medicamentos u otros tratamientos, las fechas de administración y los tiempos de espera; la receta no contiene esa información.	Anexo I, parte A, punto 8, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

MATADERO DE UNGULADOS: ANIMALES SIN INFORMACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA, SACRIFICIO DE URGENCIA Y CAZA MAYOR

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
1	b	Sobre la falta de información. La sección III del anexo II obliga a notificarlo inmediatamente al veterinario oficial y prohíbe el sacrificio hasta que éste lo permita.	Anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
2	c	Sobre el plazo del punto 2 de la sección III del anexo II. La regla son 24 horas de antelación, con las excepciones que la autoridad puede permitir por el punto 7.	Anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
3	a	Sobre el punto 4 del capítulo VI de la sección I. Si pasan más de 2 horas entre el sacrificio y la llegada, el animal debe refrigerarse; sólo se exime el enfriamiento activo si las condiciones climáticas lo permiten.	Anexo III, sección I, capítulo VI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
4	d	Sobre el punto 6 del capítulo VI de la sección I. El certificado oficial del anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 debe acompañar al animal sacrificado al matadero o enviarse por adelantado; la información sobre la cadena alimentaria es un requisito distinto (punto 5).	Anexo III, sección I, capítulo VI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
5	c	Sobre el punto 4 a) del capítulo II de la sección IV. Con examen favorable no hace falta cabeza ni vísceras, salvo en especies propensas a la triquinosis, que van con la cabeza (salvo los colmillos) y el diafragma.	Anexo III, sección IV, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
6	d	Sobre el punto 4 del capítulo V de la sección I. Si la sala de despiece está en el mismo lugar que el matadero, puede despiezarse antes de alcanzar la temperatura, refrigerando la carne inmediatamente después de despiezada y, en su caso, embalada.	Anexo III, sección I, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
7	b	Sobre las excepciones del punto 3 del capítulo VII de la sección I. La letra a) exige que el transporte no dure más de 2 horas; la letra b) admite canales y medias canales de porcino si se cumplen todas sus condiciones, entre ellas la autorización documentada de la autoridad del lugar de salida.	Anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

Muestra gratuita
NEXOPOSICIONES

Preguntas tipo test

Las soluciones razonadas están agrupadas en la hoja de corrección que cierra esta sección. Contestar entero antes de ir a ella: leer la justificación mientras se decide la respuesta convierte el test en una lectura más.

1. Según el artículo 1.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, la seguridad alimentaria debe garantizarse a lo largo de la cadena alimentaria empezando en:

- a) La producción primaria.
- b) La primera transformación del producto.
- c) La recepción de las materias primas en la industria.
- d) La puesta en el mercado del alimento.

2. ¿Cuál de las siguientes actividades queda excluida del ámbito del Reglamento (CE) n.º 852/2004 por su artículo 1.2?

- a) La venta al por menor de productos transformados en un establecimiento de la localidad para su consumo en el propio domicilio.
- b) El transporte de animales vivos desde la explotación hasta el matadero de la comarca.
- c) El suministro directo por el productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final.
- d) La elaboración de comidas en un comedor colectivo de titularidad pública.

3. Las normas nacionales que regulen el suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios excluido del Reglamento (CE) n.º 852/2004:

- a) Son potestativas para los Estados miembros.
- b) Deben garantizar la realización de los objetivos del Reglamento.
- c) Deben ser aprobadas previamente por la Comisión.
- d) Sólo pueden referirse a los productos de origen vegetal suministrados por el productor.

4. A efectos del Reglamento (CE) n.º 852/2004, un producto que ha sido picado y congelado es:

- a) Un producto transformado, por haberse congelado.
- b) Un producto transformado, por haberse picado.
- c) Un producto semiacabado, categoría propia del anexo II.
- d) Un producto sin transformar.

5. Según el artículo 2.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, el «agua limpia» es:

- a) El agua que cumple los requisitos de la Directiva 98/83/CE.
- b) El agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar.
- c) El agua dulce tratada que no contiene plancton marino tóxico en cantidades que afecten a los alimentos.
- d) El agua potable reciclada tras su uso en el proceso.

6. Conforme al artículo 2.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, en los anexos la expresión «adecuado» se entiende como:

- a) Adecuado a juicio discrecional del operador.
- b) Adecuado según las guías nacionales de prácticas correctas registradas.
- c) Adecuado conforme al criterio de la Comisión.
- d) Adecuado para alcanzar los objetivos del Reglamento.

7. Los operadores que desempeñan su actividad en la producción primaria cumplirán, según el artículo 4.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004:

- a) La parte A del anexo I y los requisitos específicos del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- b) Sólo la parte A del anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004, sin requisitos específicos adicionales.
- c) El anexo II y los procedimientos basados en el APPCC.
- d) La parte B del anexo I, de carácter obligatorio.

8. ¿Cuál de las siguientes NO figura entre las medidas de higiene específicas del artículo 4.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004?

- a) El cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios.
- b) El mantenimiento de la cadena del frío.
- c) La autorización del establecimiento tras una visita in situ.
- d) El muestreo y análisis.

9. Si ni el Reglamento (CE) n.º 852/2004 ni el 853/2004 ni sus medidas de ejecución especifican el método de análisis, el operador podrá utilizar en primer lugar:

- a) Cualquier método de resultados equivalentes al de referencia, aunque no esté validado.
- b) El método que fije la guía nacional de prácticas correctas.
- c) El método que apruebe la autoridad para cada establecimiento.
- d) Métodos adecuados de otras legislaciones comunitarias o nacionales.

10. ¿Cuántos principios del APPCC enumera el artículo 5.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004?

- a) Cinco.
- b) Siete.
- c) Seis.
- d) Ocho.

11. El artículo 5.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 dispone que la obligación de aplicar procedimientos basados en el APPCC:

- a) Alcanza a todos los operadores, incluida la producción primaria.
- b) Sólo alcanza a los establecimientos autorizados conforme al Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- c) No alcanza a la producción primaria ni a las operaciones asociadas del anexo I.
- d) No alcanza a las empresas de menos de diez trabajadores.

12. Establecer procedimientos, aplicados regularmente, para comprobar que las medidas de los demás principios son eficaces corresponde al principio APPCC de:

- a) Verificación, letra f).
- b) Vigilancia, letra d).
- c) Medidas correctivas, letra e).
- d) Documentación, letra g).

13. Según el artículo 5.4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, los documentos que describen los procedimientos APPCC deben:

- a) Conservarse durante un mínimo de dos años.
- b) Remitirse anualmente a la autoridad competente.
- c) Estar actualizados permanentemente.
- d) Ser validados por una entidad acreditada.

14. La autorización de un establecimiento conforme al artículo 6.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 exige:

- a) Al menos una visita in situ de la autoridad competente.
- b) Una declaración responsable del operador.
- c) La aplicación de una guía comunitaria de prácticas correctas.
- d) La inclusión del establecimiento en un registro de la Comisión.

15. El artículo 6.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 obliga a notificar a la autoridad competente, a efectos de registro:

- a) Sólo los establecimientos que manipulan productos de origen animal.
- b) Sólo los establecimientos que no requieren autorización previa.
- c) Sólo los establecimientos de transformación, no los de producción primaria, aunque estén bajo control del mismo operador.
- d) Todos los que estén bajo su control y realicen cualquier operación de producción, transformación y distribución.

16. Según el artículo 7 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, la utilización de las guías de prácticas correctas por los operadores es:

- a) Obligatoria para las pequeñas empresas.
- b) Voluntaria.
- c) Obligatoria cuando la guía es comunitaria.
- d) Obligatoria en la producción primaria.

17. Las guías nacionales de prácticas correctas, cuando se elaboren, serán elaboradas y difundidas por:

- a) La autoridad competente de cada Estado.
- b) La industria alimentaria.
- c) La Comisión, previa consulta al Comité.
- d) Los organismos nacionales de normalización.

18. Los títulos y referencias de las guías comunitarias de prácticas correctas se publican:

- a) En la serie L del Diario Oficial de la Unión Europea.
- b) En el sistema de registro que mantiene la Comisión.
- c) En la serie C del Diario Oficial de la Unión Europea.
- d) En los boletines oficiales de cada Estado miembro.

19. Antes de elaborar guías comunitarias de prácticas correctas, la Comisión:

- a) Consulta al Comité del artículo 14 sobre su conveniencia, alcance y contenido.
- b) Somete el proyecto a la aprobación del Parlamento Europeo.
- c) Recaba las guías nacionales registradas en todos los Estados para su armonización.
- d) Abre un período de información pública de tres meses.

20. Cuando se refieran a la producción primaria, tanto las guías nacionales como las comunitarias tendrán en cuenta:

- a) Los requisitos de la parte A del anexo I.
- b) Las normas del capítulo XII del anexo II.
- c) Los criterios del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- d) Las recomendaciones de la parte B del anexo I.

21. ¿Cuál de las siguientes es una operación conexa a la producción primaria según el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004?

- a) El despiece de canales en una sala anexa a la explotación ganadera, sin salir del lugar de producción.
- b) La elaboración de queso fresco en la propia explotación ganadera.
- c) Almacenar productos primarios en el lugar de producción sin alterar sustancialmente su naturaleza.
- d) El envasado al vacío de hortalizas troceadas en la propia finca.

22. Entre las medidas que el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 impone a quienes crían animales figura:

- a) Implantar un sistema de APPCC documentado en la explotación.
- b) Analizar microbiológicamente cada lote de animales enviado al matadero y conservar sus resultados en la explotación.
- c) Obtener la autorización de la explotación tras una visita in situ.
- d) Comunicar a las autoridades las sospechas de focos de enfermedades transmisibles por los alimentos.

23. ¿Cuál de los siguientes NO es un registro que el anexo I exige en particular a quien produce productos primarios de origen animal?

- a) La naturaleza y el origen de los alimentos de los animales.
- b) Las temperaturas de las cámaras de conservación.
- c) Los medicamentos veterinarios, con fechas y tiempos de espera.
- d) La aparición de enfermedades que afecten a la seguridad de los productos.

24. Los registros de la producción primaria se pondrán, previa petición, a disposición de:

- a) Las autoridades competentes y los operadores de empresa alimentaria de recepción.
- b) Sólo de las autoridades competentes del Estado miembro.
- c) De los consumidores que lo soliciten por escrito.
- d) De la Comisión y de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, a través del Estado miembro.

25. Según el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004, en la conservación de los registros el operador podrá estar asistido por:

- a) Únicamente el veterinario de la explotación.
- b) La autoridad competente, que asume entonces su custodia y conservación.
- c) Una entidad de certificación acreditada.
- d) Otras personas, como veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios.

26. La parte B del anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 contiene:

- a) Requisitos obligatorios de registro de la producción primaria de origen animal.
- b) Recomendaciones para las guías de prácticas correctas de higiene.
- c) Las normas generales de higiene de las operaciones conexas.
- d) Los requisitos de los locales de venta ambulante.

27. En la producción primaria, el equipo usado para recolectar una sustancia que causa alergias del anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 puede usarse para alimentos que no la contienen:

- a) Nunca, en ninguna fase de la producción primaria.
- b) Sólo con autorización expresa de la autoridad competente tras una visita de inspección.
- c) Si se ha limpiado y se ha comprobado al menos la ausencia de restos visibles.
- d) Si el alimento se etiqueta con la advertencia de trazas.

28. Según el anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, los inodoros de los locales destinados a productos alimenticios:

- a) No deben comunicar directamente con las salas de manipulación de alimentos.
- b) Deben situarse fuera del edificio del establecimiento.
- c) Deben ser siempre de accionamiento no manual.
- d) Deben distar al menos diez metros de las salas de manipulación de alimentos y del almacén.

29. El capítulo III del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 se aplica a:

- a) Los comedores colectivos y los establecimientos de restauración de temporada.
- b) Las salas donde se preparan, tratan o transforman alimentos.
- c) Los medios de transporte de alimentos a granel.
- d) Los locales ambulantes o provisionales y las máquinas expendedoras, entre otros.

30. Según el capítulo IV del anexo II, los alimentos a granel en estado líquido, granulado o en polvo se transportarán:

- a) En receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte.
- b) En contenedores desinfectados tras cada carga.
- c) En cualquier contenedor, si se separan de otras cargas de forma efectiva.
- d) Sólo en vehículos con registro continuo de temperatura.

31. En la redistribución de alimentos con fines de donación, los que tienen fecha de duración mínima pueden redistribuirse:

- a) Sólo antes de que venza esa fecha.
- b) Sólo si se congelan antes de esa fecha.
- c) Hasta esa fecha y después de ella.
- d) Hasta treinta días después de esa fecha.

32. Conforme al capítulo VII del anexo II, el hielo que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros podrá hacerse con:

- a) Sólo agua potable.
- b) Agua limpia.
- c) Agua de mar sin tratar.
- d) Agua reciclada del proceso.

33. Según el capítulo VIII del anexo II, una persona empleada en una empresa alimentaria que padece diarrea y puede estar en contacto con alimentos:

- a) Debe comunicar inmediatamente al operador la enfermedad o los síntomas y, si es posible, sus causas.
- b) Puede seguir manipulando alimentos si usa guantes desechables.
- c) Debe comunicarlo a la autoridad sanitaria en 24 horas.
- d) Sólo debe comunicarlo si manipula alimentos listos para el consumo o alimentos destinados a colectividades.

34. Conforme al capítulo IX del anexo II, la cadena de frío:

- a) Puede interrumpirse en el transporte si no supera dos horas y se registra la temperatura de llegada.
- b) Sólo es obligatoria para los alimentos congelados.
- c) No debe interrumpirse, salvo períodos limitados por necesidades prácticas que no supongan riesgo.
- d) Debe registrarse de forma continua en todas las fases.

35. El capítulo XI del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, sobre tratamiento térmico, se aplica:

- a) A todos los alimentos tratados térmicamente.
- b) Únicamente a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.
- c) Sólo a la leche y los productos lácteos.
- d) A los alimentos que se conservan a baja temperatura una vez concluido el tratamiento térmico.

36. ¿Cuál de los siguientes NO es uno de los requisitos de la cultura de seguridad alimentaria del capítulo XI bis del anexo II?

- a) El compromiso de la dirección y de todos los empleados de la empresa.
- b) La comunicación abierta y clara entre los trabajadores.
- c) La disponibilidad de recursos suficientes.
- d) La certificación del sistema por una entidad acreditada.

37. Según el capítulo XII del anexo II, han de haber recibido formación adecuada en la aplicación de los principios del APPCC:

- a) Todos los manipuladores de alimentos, sin excepción.
- b) Quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento del artículo 5.1.
- c) Sólo el representante legal de la empresa.
- d) Los veterinarios oficiales que auditen el establecimiento en el marco de los controles oficiales.

38. El Reglamento (CE) n.º 853/2004 se aplica a los productos de origen animal:

- a) Sólo sin transformar.
- b) Sólo transformados.
- c) Sólo si su establecimiento requiere autorización.
- d) Tanto transformados como sin transformar.

39. Salvo indicación expresa en contrario, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 no se aplica a los alimentos que contengan:

- a) Productos de origen vegetal y productos transformados de origen animal.
- b) Productos de origen animal sin transformar y productos de origen vegetal.
- c) Productos de la pesca y moluscos.
- d) Productos de origen animal importados.

40. ¿Cuál de las siguientes exclusiones figura en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 pero no en el Reglamento (CE) n.º 852/2004?

- a) La producción primaria para uso doméstico privado.
- b) La preparación doméstica de alimentos para consumo privado.
- c) El suministro directo por los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre al consumidor final.
- d) El suministro directo por el productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final.

41. Un minorista que se limita a almacenar alimentos de origen animal para suministrarlos a otro establecimiento:

- a) Queda plenamente sujeto al Reglamento y requiere autorización como establecimiento del anexo III.
- b) Queda fuera del Reglamento sin excepción alguna.
- c) Sólo queda sujeto si lo decide la legislación nacional.
- d) Queda fuera del Reglamento, salvo los requisitos específicos de temperatura del anexo III.

42. Según el artículo 3.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004, para eliminar la contaminación de superficie de los productos de origen animal puede utilizarse:

- a) Cualquier desinfectante registrado en el Estado miembro y utilizado conforme a su etiqueta.
- b) Agua potable, agua limpia si se autoriza o sustancias autorizadas por la Comisión.
- c) Sólo agua potable, sin ninguna otra alternativa.
- d) Ácidos orgánicos que autorice la autoridad nacional.

43. ¿Cuál de los siguientes establecimientos necesita autorización según el artículo 4.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004?

- a) Una explotación que sólo realiza producción primaria.
- b) Una empresa que sólo realiza operaciones de transporte.
- c) Un almacén frigorífico de carne congelada.
- d) Un almacén de productos que no necesitan temperatura controlada.

44. Un establecimiento sujeto a autorización puede iniciar su actividad, según el artículo 4.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004, cuando se le haya concedido:

- a) La autorización tras una inspección in situ o una autorización condicional.
- b) El número de registro tras su comunicación previa a la autoridad competente.
- c) Sólo la autorización plena, nunca la condicional.
- d) La autorización expresa de la Comisión.

45. Si la autoridad competente no prorroga una autorización condicional, el operador:

- a) Puede seguir operando hasta la siguiente inspección oficial del establecimiento.
- b) Puede seguir operando si solicita una nueva autorización.
- c) Debe garantizar que el establecimiento deje de realizar sus actividades.
- d) Debe comunicarlo a la Comisión en el plazo de un mes.

46. Según el artículo 5.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004, los operadores pueden retirar de la carne la marca sanitaria:

- a) Sólo si despiezan, procesan o manipulan de otra forma dicha carne.
- b) En ningún caso, una vez fijada en el matadero.
- c) Cuando la carne se destine a la venta al por menor en el mismo establecimiento.
- d) Cuando lo autorice el veterinario oficial.

47. Según el artículo 5.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004, la marca de identificación puede fijarse a un producto de origen animal:

- a) En cualquier establecimiento inscrito en un registro de empresas alimentarias del Estado miembro.
- b) Sólo si el producto se destina a otro Estado miembro.
- c) Sólo por la autoridad competente del lugar.
- d) Si se ha producido conforme al Reglamento en establecimientos que cumplan el artículo 4.

48. Además de la vía del artículo 6.1 del Reglamento (CE) n.º 853/2004, la importación de productos de la pesca podrá tener lugar:

- a) Sin certificado, si proceden de buques con pabellón comunitario y se desembarcan en un puerto de la Unión.
- b) Con arreglo a las disposiciones específicas del artículo 15 del Reglamento (CE) n.º 854/2004.
- c) Con una simple declaración responsable del importador.
- d) Desde cualquier tercer país, sin necesidad de listas.

49. Las garantías especiales del artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se refieren a:

- a) La triquina, para la carne de porcino destinada a Suecia.
- b) La salmonela, para poner determinados alimentos en el mercado de Suecia o Finlandia.
- c) La listeria, para los productos lácteos y los huevos destinados a Finlandia y Suecia.
- d) La salmonela, para todo alimento de origen animal de la Unión.

50. Según el artículo 8.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004, no es necesaria la prueba de salmonela en la carne de bovino y porcino:

- a) Procedente de explotaciones con calificación sanitaria oficial frente a la salmonela.
- b) Que se comercialice congelada a -18°C o menos.
- c) Destinada a pasteurización, esterilización u otro tratamiento de efectos similares.
- d) Destinada exclusivamente a la venta al por menor.

51. La marca de identificación del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe fijarse:

- a) Antes de que el producto abandone el establecimiento de producción.
- b) En el momento de la venta al consumidor final.
- c) Por la autoridad competente, tras la inspección.
- d) Al recibir el producto en el establecimiento de destino antes de transformarlo.

52. Las marcas de identificación fijadas en establecimientos situados en la Unión tienen:

- a) Forma circular y el código ISO del país de origen.
- b) Forma rectangular y el número de registro sanitario del establecimiento de origen.
- c) Forma oval y el nombre del veterinario oficial.
- d) Forma oval y la abreviatura de Unión Europea en una de las lenguas oficiales.

53. Según la sección III del anexo II, el operador del matadero debe recibir la información sobre la cadena alimentaria:

- a) Al menos 48 horas antes de la llegada de los animales, salvo en casos excepcionales.
- b) En el momento de la llegada de los animales.
- c) Al menos 24 horas antes de la llegada de los animales, salvo excepciones.
- d) Antes de la inspección post mortem de las canales.

54. Si los animales llegan al matadero sin la información sobre la cadena alimentaria:

- a) Se sacrifican y sus canales quedan retenidas.
- b) Se devuelven a la explotación de procedencia.
- c) Se sacrifican si el productor firma después una declaración normalizada con esa información.
- d) Se notifica de inmediato al veterinario oficial y no se sacrifican hasta que éste lo permita.

55. A efectos de la sección IV del anexo II, la «fecha de producción» de los productos de la pesca es:

- a) La fecha de desembarque.
- b) La fecha de recolección o captura.
- c) La fecha de congelación.
- d) La fecha de primera venta en lonja.

56. Cuando un alimento congelado de origen animal se ha producido con materias primas de distintas fechas, debe comunicarse:

- a) Las fechas más antiguas de producción y/o congelación.
- b) La fecha más reciente de las materias primas.
- c) La media de las fechas de las materias primas.
- d) Sólo la fecha de producción y congelación del alimento final.

57. Entre los requisitos que los procedimientos APPCC de los mataderos deben garantizar respecto de cada animal aceptado NO figura:

- a) Que esté convenientemente identificado.
- b) Que esté limpio.
- c) Que llegue al matadero en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.
- d) Que haya sido vacunado frente a las enfermedades de declaración obligatoria.

58. El agua para desinfectar las herramientas en los mataderos de ungulados domésticos debe estar a una temperatura:

- a) No inferior a 72 °C, o un sistema de efectos equivalentes.
- b) No inferior a 82 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes.
- c) No inferior a 90 °C, sin que quepa un sistema alternativo equivalente.
- d) No inferior a 65 °C durante toda la jornada de trabajo.

59. Tras la inspección post mortem, la carne de ungulados domésticos debe refrigerarse hasta una temperatura no superior a:

- a) 4 °C en toda la carne, despojos incluidos.
- b) 7 °C en los despojos y 3 °C en otros tipos de carne.
- c) 3 °C en los despojos y 7 °C en otros tipos de carne.
- d) 2 °C en los despojos y 4 °C en otros tipos de carne.

60. En el matadero, las medias canales de ungulados domésticos pueden dividirse:

- a) En un máximo de tres cortes grandes.
- b) En un máximo de cuatro cortes grandes.
- c) En cualquier número de cortes si la sala está anexa.
- d) En ningún caso; sólo cabe dividir en cuartos.

61. ¿En cuál de los siguientes animales NO se lleva a cabo un desuello completo de la canal?

- a) Bovino adulto.
- b) Ovino adulto.
- c) Solípedo doméstico.
- d) Porcino.

62. En el sacrificio de urgencia fuera del matadero, el animal sacrificado debe refrigerarse:

- a) Si pasan más de 2 horas hasta el matadero, salvo que el clima lo haga innecesario.
- b) Siempre, inmediatamente después del sangrado.
- c) Si pasan más de 4 horas hasta llegar al matadero, salvo que el clima lo haga innecesario.
- d) Sólo si se ha eviscerado sobre el terreno.

63. En el sacrificio en la explotación del capítulo VI bis de la sección I pueden sacrificarse en una misma ocasión como máximo:

- a) Dos bovinos, dos solípedos, cuatro porcinos o seis ovinos o caprinos.
- b) Tres bovinos, tres solípedos, nueve porcinos o seis ovinos o caprinos.
- c) Tres bovinos, tres solípedos, seis porcinos o nueve ovinos o caprinos.
- d) Un bovino, un solípedo, tres porcinos o seis ovinos o caprinos.

64. La carne de vacuno madurada en seco se almacena con una humedad relativa máxima del:

- a) 75 %.
- b) 85 %.
- c) 90 %.
- d) 80 %.

65. El transporte de carne para la producción de productos específicos antes de alcanzar la temperatura exigida requiere, entre otras condiciones, que:

- a) El transporte no dure más de 2 horas.
- b) El transporte no dure más de 6 horas.
- c) La carne vaya envasada al vacío.
- d) La autoridad de destino inspeccione el vehículo.

66. Tras su inspección y evisceración, las aves de corral sacrificadas deben refrigerarse a no más de:

- a) 7 °C, salvo que la carne se corte en caliente.
- b) 2 °C en todos los casos.
- c) 4 °C, salvo que la carne se corte en caliente.
- d) 3 °C, salvo que se refrigieren por inmersión.

67. El equipo de refrigeración por inmersión de las canales de aves debe vaciarse, limpiarse y desinfectarse:

- a) Al final de cada semana de trabajo.
- b) Cada vez que sea preciso y como mínimo una vez al día.
- c) Sólo cuando lo ordene el veterinario oficial tras una inspección.
- d) Cada dos días de funcionamiento.

68. Las aves de corral de evisceración diferida pueden conservarse en la explotación productora:

- a) Un máximo de 24 horas refrigeradas.
- b) Un máximo de 7 días a una temperatura no superior a 2 °C.
- c) Un máximo de 30 días congeladas.
- d) Un máximo de 15 días a no más de 4 °C.

69. La carne de aves de corral tratada específicamente para fomentar la retención de agua:

- a) Puede venderse como carne fresca si se indica en la etiqueta el agua añadida.
- b) Como preparado de carne o para transformados, nunca como carne fresca.
- c) Debe destinarse obligatoriamente a subproductos animales.
- d) Sólo puede comercializarse congelada a -18 °C.

70. Según la sección IV del anexo III, en una partida de caza silvestre la «persona con formación»:

- a) Debe ser siempre un veterinario habilitado por la autoridad competente.
- b) Debe haber una por cada diez cazadores.
- c) Debe ser en todo caso el guarda de coto.
- d) Basta con que sea una sola persona de la partida.

71. El cuerpo de un jabalí cuyo examen por la persona con formación ha sido favorable debe ir al establecimiento de manipulación de caza acompañado de:

- a) La cabeza, salvo los colmillos, y el diafragma.
- b) Todas las vísceras, con el estómago y los intestinos.
- c) Únicamente la declaración numerada de la persona con formación.
- d) La cabeza con los colmillos y el hígado.

72. La caza menor silvestre debe refrigerarse hasta alcanzar en toda la carne una temperatura no superior a:

- a) 7 °C.
- b) 3 °C.
- c) 4 °C.
- d) 2 °C.

73. La carne picada elaborada con carne refrigerada de animales distintos de las aves de corral debe prepararse dentro de los siguientes días desde el sacrificio:

- a) Tres.
- b) Quince.
- c) Diez.
- d) Seis.

74. Inmediatamente después de su preparación, la carne picada refrigerada debe mantenerse a una temperatura interna no superior a:

- a) 4 °C.
- b) 2 °C.
- c) 7 °C.
- d) 3 °C.

75. ¿Cuál de los siguientes materiales NO puede emplearse en la producción de CSM de aves de corral?

- a) Las canales enteras de las aves de corral sacrificadas.
- b) Los huesos carnosos del dorso.
- c) Las patas, la piel del cuello y la cabeza.
- d) Las alas de las aves.

76. En la elaboración de productos cárnicos, de los órganos urinarios pueden utilizarse:

- a) Los riñones y la vejiga.
- b) Ninguno de ellos.
- c) Únicamente los riñones.
- d) Los uréteres y la vejiga.

77. Los moluscos bivalvos vivos recolectados en zonas de clase B sólo pueden ponerse en el mercado para consumo humano:

- a) Directamente, si cumplen las normas del capítulo V.
- b) Sólo tras una reinstalación durante un período prolongado.
- c) Tras su tratamiento en un centro de depuración o tras su reinstalación.
- d) Sólo tras esterilización en recipientes herméticamente cerrados o cocción.

78. El límite de toxinas paralizantes de molusco (PSP) es:

- a) 800 microgramos equivalentes de diclorhidrato de saxitoxina por kilogramo.
- b) 160 microgramos equivalentes de ácido ocaído por kilogramo.
- c) 20 miligramos equivalentes de saxitoxina por kilogramo.
- d) 400 microgramos equivalentes de diclorhidrato de saxitoxina por kilogramo.

79. Los operadores deben conservar la copia del documento de registro de cada lote de moluscos bivalvos vivos:

- a) Al menos 6 meses después de su expedición o recepción.
- b) Al menos 60 días después de su expedición o recepción.
- c) Al menos 24 meses después de su expedición o recepción.
- d) Al menos 12 meses después de su expedición o recepción.

80. La reinstalación de moluscos bivalvos vivos exige una inmersión en agua de mar de la zona durante al menos:

- a) 15 días, salvo que la autoridad autorice un plazo más breve con base en el análisis de riesgos.
- b) 2 meses, salvo que la autoridad autorice un plazo más breve con base en el análisis de riesgos.
- c) 6 meses, salvo que la autoridad autorice un plazo más breve con base en el análisis de riesgos.
- d) 1 mes, sin excepción posible.

81. Los productos de la pesca que se consumen crudos deben congelarse frente a los parásitos distintos de los trematodos a:

- a) -18 °C durante 24 horas o -20 °C durante 15 horas.
- b) -20 °C durante 24 horas o -35 °C durante 15 horas.
- c) -20 °C durante 15 horas o -35 °C durante 24 horas.
- d) -9 °C durante 48 horas o -18 °C durante 24 horas.

82. No pueden ponerse en el mercado productos de la pesca derivados de peces venenosos de la familia:

- a) Gempylidae.
- b) Scombridae.
- c) Tetraodontidae.
- d) Pleuronectidae.

83. El transporte y almacenamiento de productos de la pesca superrefrigerados no deberá exceder:

- a) Cinco días.
- b) Tres días.
- c) Siete días.
- d) Noventa y seis horas.

84. Los productos de la pesca congelados se transportan a -18 °C o menos en todas las partes del producto, admitiéndose:

- a) Fluctuaciones de hasta 5 °C durante la carga y la descarga.
- b) Ninguna fluctuación de temperatura.
- c) Fluctuaciones de hasta 3 °C durante 24 horas.
- d) Breves fluctuaciones ascendentes de un máximo de 3 °C.

85. Si la leche cruda se recoge diariamente, debe enfriarse inmediatamente tras el ordeño a no más de:

- a) 6 °C.
- b) 4 °C.
- c) 8 °C.
- d) 10 °C.

86. El criterio de gérmenes a 30 °C de la leche cruda de vaca en la explotación es:

- a) $\leq 400\,000$ por ml.
- b) $\leq 300\,000$ por ml.
- c) $\leq 1\,500\,000$ por ml.
- d) $\leq 100\,000$ por ml.

87. La pasteurización mediante una temperatura elevada durante un breve período exige al menos:

- a) 63 °C durante 15 segundos.
- b) 72 °C durante 15 segundos.
- c) 72 °C durante 30 minutos.
- d) 135 °C durante 2 segundos.

88. Se entiende por «calostro» el líquido secretado por las glándulas mamarias de animales productores de leche:

- a) Entre el tercer y quinto día después del parto.
- b) Durante las primeras 24 horas tras el parto de la hembra.
- c) Durante la primera semana tras el parto.
- d) Hasta el décimo día después del parto.

89. La leche de ovejas o cabras vacunadas contra la brucelosis en un programa autorizado de erradicación, sin síntomas, puede utilizarse con autorización para fabricar:

- a) Queso fresco sin período de maduración elaborado en la explotación.
- b) Leche UHT para consumo directo.
- c) Yogur y otras leches fermentadas.
- d) Queso con un período de maduración de al menos dos meses.

90. Los huevos deben suministrarse al consumidor en un plazo máximo de:

- a) 21 días a partir de la puesta.
- b) 28 días a partir de la puesta.
- c) 30 días a partir de la puesta.
- d) 28 días a partir del embalado.

91. El huevo líquido que no se transforma inmediatamente tras el cascado puede almacenarse a no más de 4 °C durante un máximo de:

- a) 24 horas.
- b) 72 horas.
- c) 48 horas.
- d) 7 días.

92. En la fabricación de ovoproductos, el contenido de los huevos:

- a) No puede obtenerse por centrifugado o aplastamiento de los huevos.
- b) Puede obtenerse por centrifugado si después se pasteuriza.
- c) Puede obtenerse por aplastamiento si los huevos están limpios y secos.
- d) Sólo puede obtenerse centrifugando las cáscaras vacías.

93. Los estómagos, vejigas e intestinos tratados que no estén salados ni secados deben conservarse a no más de:

- a) 7 °C.
- b) 4 °C.
- c) 2 °C.
- d) 3 °C.

94. Durante el proceso de fusión de las grasas animales:

- a) Está prohibido el uso de disolventes.
- b) Sólo pueden usarse disolventes autorizados.
- c) Es obligatorio refinar después las grasas.
- d) Debe añadirse un antioxidante autorizado.

95. Para la fabricación de gelatina destinada al consumo humano queda prohibido utilizar:

- a) Pieles de aves de corral sacrificadas en la explotación.
- b) Pieles y espinas de pescado procedentes de buques congeladores.
- c) Cueros y pieles curtidos, se haya completado o no el curtido.
- d) Tendones y ligamentos de animales de caza de cría.

96. En los embalajes y envases que contengan colágeno deben figurar:

- a) Las palabras «colágeno apto para el consumo humano» y la fecha de duración mínima.
- b) Las palabras «colágeno apto para el consumo humano» y la fecha de elaboración.
- c) El número de lote y la especie animal de origen.
- d) La mención «producto muy refinado» y la fecha de caducidad.

97. Tras el sacrificio de los caracoles destinados al consumo humano, el hepatopáncreas:

- a) Se retira si presenta un peligro, y no puede destinarse al consumo humano.
- b) Puede consumirse si se somete a cocción.
- c) Se retira siempre y se destina a categoría 1.
- d) Sólo se retira en caracoles de la familia Helicidae destinados al consumo humano.

98. Las remisiones del Reglamento (CE) n.º 853/2004 al Reglamento (CE) n.º 854/2004 se entienden hechas hoy:

- a) Al propio Reglamento 854/2004, que sigue vigente para los productos animales.
- b) Al Reglamento (CE) n.º 882/2004, que lo absorbió al derogarlo.
- c) Al Reglamento (UE) 2017/625, conforme a sus tablas de correspondencias.
- d) A la legislación nacional de cada Estado, por falta de norma europea.

99. Concedida una autorización condicional a un establecimiento, la autorización plena exige un nuevo control oficial:

- a) Dentro de los seis meses siguientes a la condicional.
- b) Dentro de los tres meses siguientes a la condicional.
- c) Dentro de los doce meses siguientes a la condicional.
- d) Dentro del mes siguiente a la autorización condicional.

100. Según el artículo 14.2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, al que remite el capítulo V bis del anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, un alimento no es seguro cuando:

- a) Ha superado ya su fecha de duración mínima.
- b) Carece de etiquetado conforme al Reglamento (UE) n.º 1169/2011.
- c) Procede de un establecimiento que no está autorizado.
- d) Es nocivo para la salud o no es apto para el consumo humano.

101. Por regla general, los animales presentados en un matadero para su sacrificio:

- a) Pueden desplazarse a otro matadero si así lo decide el operador.
- b) Se sacrifican allí; el traslado a otro matadero es excepcional.
- c) Se devuelven a su explotación si el matadero sufre una avería grave.
- d) Pueden desplazarse a cualquier otro matadero de la misma provincia.

102. ¿Cuál de los siguientes animales NO se considera apto para el transporte según el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1/2005?

- a) Un animal con lesión leve cuyo transporte no le añade sufrimiento.
- b) Un animal descornado cuya herida está completamente cicatrizada.
- c) Un animal enfermo transportado bajo supervisión veterinaria.
- d) Una hembra preñada que ha superado el 90 % de la gestación prevista.

103. El criterio de higiene del proceso para el recuento de colonias aerobias en canales de porcinos, antes del enfriamiento, fija como valor m:

- a) 4,0 log ufc/cm² como media logarítmica diaria.
- b) 3,5 log ufc/cm² como media logarítmica diaria.
- c) 5,0 log ufc/cm² como media logarítmica diaria.
- d) 2,0 log ufc/cm² como media logarítmica diaria.

Recuperación abierta

Responder sin consultar el tema. La dificultad para recuperar la respuesta indica exactamente qué debe repasarse.

1. Explique el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 852/2004 y sus exclusiones, con el régimen del suministro directo de pequeñas cantidades.
2. Describa los requisitos de higiene de la producción primaria del anexo I, parte A, y los registros que debe llevar el operador.
3. Explique por qué el productor primario no está obligado al APPCC y cuáles son los siete principios de este sistema.
4. Distinga el registro y la autorización de establecimientos en los Reglamentos 852/2004 y 853/2004, con la autorización condicional.
5. Explique el ámbito del Reglamento (CE) 853/2004, sus exclusiones y su relación con la venta al por menor.
6. Describa la marca sanitaria y la marca de identificación y la información sobre la cadena alimentaria.
7. Enumere las temperaturas y plazos principales del anexo III para la carne de ungulados, las aves, la caza y la carne picada.
8. Describa los requisitos de los moluscos bivalvos vivos y de la leche cruda del anexo III.

Corrección · Preguntas tipo test

CONSULTAR SÓLO DESPUÉS DE CONTESTAR

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
1	a	Sobre el punto de partida de la cadena. La letra b) del artículo 1.1 exige garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena «empezando en la producción primaria», no en la transformación ni en la comercialización.	Art. 1.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
2	c	Sobre las exclusiones del artículo 1.2. La letra c) excluye el suministro directo por el productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor; la venta al por menor, el transporte de animales vivos y la restauración colectiva sí están incluidos.	Art. 1.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
3	b	Sobre el artículo 1.3. Los Estados miembros «establecerán» esas normas con arreglo a su Derecho nacional, y deberán garantizar la realización de los objetivos del Reglamento; el precepto no exige aprobación de la Comisión ni las limita a productos vegetales.	Arts. 1.2 y 1.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
4	d	Sobre las definiciones del artículo 2.1. La letra n) incluye entre los «productos sin transformar» los picados, refrigerados, congelados, ultracongelados o descongelados; «transformación» (letra m) exige una acción que altere sustancialmente el producto inicial.	Art. 2.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
5	b	Sobre las tres aguas del artículo 2.1. La letra i) define el agua limpia como el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar; la que cumple la Directiva 98/83/CE es el agua potable (letra g).	Art. 2.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
6	d	Sobre la regla de interpretación del artículo 2.3. «Cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente» se entienden en relación con los objetivos del Reglamento, no como libre apreciación.	Art. 2.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
7	a	Sobre el reparto del artículo 4. El productor primario cumple las normas generales de la parte A del anexo I «y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) n.º 853/2004»; el anexo II rige las fases posteriores y la parte B sólo contiene recomendaciones para las guías.	Arts. 4.1 y 4.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
8	c	Sobre el artículo 4.3. Sus cinco medidas son criterios microbiológicos, procedimientos para los objetivos, control de la temperatura, cadena del frío y muestreo y análisis; la autorización tras visita in situ está en el artículo 6.3.	Arts. 4.3 y 6.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
9	d	Sobre el orden del artículo 4.5. Primero, métodos adecuados de otras legislaciones comunitarias o nacionales; a falta de éstos, métodos equivalentes al de referencia, siempre que estén validados científicamente conforme a normas o protocolos reconocidos internacionalmente.	Art. 4.5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
10	b	Sobre el número de principios APPCC. El artículo 5.2 los enumera en las letras a) a g): peligros, puntos críticos, límites críticos, vigilancia, medidas correctivas, verificación y documentación.	Art. 5.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
11	c	Sobre la exención del primario. El apartado 1 del artículo 5 se aplica únicamente a los operadores de etapas posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas del anexo I; el precepto no distingue por número de trabajadores.	Arts. 5.1 y 5.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
12	a	Sobre la diferencia entre vigilar y verificar. La letra f) del artículo 5.2 exige procedimientos regulares para verificar que las medidas de las letras a) a e) son eficaces; la vigilancia de la letra d) se refiere a los puntos críticos de control.	Art. 5.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
13	c	Sobre los deberes documentales del artículo 5.4. La letra b) exige que los documentos que describen los procedimientos estén actualizados permanentemente; la letra c), que los demás documentos y registros se conserven durante un período adecuado, sin fijar años.	Art. 5.4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
14	a	Sobre la autorización. El artículo 6.3 del Reglamento 852/2004 obliga a velar por que el establecimiento haya sido autorizado «tras haber efectuado al menos una visita in situ» cuando lo exijan la ley nacional, una decisión de la Comisión o el Reglamento 853/2004, que la exige en su artículo 4.2 para los establecimientos que manipulan productos del anexo III.	Arts. 6.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 y 4.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
15	d	Sobre el registro. El artículo 6.2 abarca todos los establecimientos del operador en que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución, sin excluir la producción primaria ni a los que además necesitan autorización.	Art. 6.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
16	b	Sobre las guías. El artículo 4.6 dice que los operadores «podrán utilizar» las guías de los artículos 7, 8 y 9 como ayuda, y el artículo 7 alienta su difusión y uso, pero dispone que podrán utilizarlas «con carácter voluntario».	Arts. 4.6 y 7 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
17	b	Sobre la autoría de las guías nacionales. El artículo 8.1 atribuye su elaboración y difusión a la industria alimentaria, en consulta con otras partes afectadas; los organismos de normalización pueden auspiciarlas (art. 8.2), no elaborarlas por sí.	Arts. 8.1 y 8.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
18	c	Sobre la publicidad de las guías comunitarias. El artículo 9.5 manda publicarlas en la serie C del Diario Oficial; el sistema de registro de la Comisión es el de las guías nacionales (art. 8.4).	Arts. 8.4 y 9.5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
19	a	Sobre el procedimiento de las guías comunitarias. El artículo 9.1 exige consultar al Comité del artículo 14 para estudiar la conveniencia de elaborarlas, su alcance y su contenido.	Arts. 9.1 y 14 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
20	d	Sobre el enlace entre guías y anexo I. Los artículos 8.1 c) y 9.2 d) remiten ambos a las recomendaciones de la parte B del anexo I cuando las guías se refieren a la producción primaria y operaciones conexas.	Arts. 8.1 y 9.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
21	c	Sobre el ámbito del anexo I. Su punto 1 a) incluye el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción «siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial»; despiezar, elaborar queso o trocear y envasar ya lo alteran.	Anexo I, parte A, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
22	d	Sobre el punto 4 de la parte A del anexo I. Su letra h) obliga a impedir la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluida la comunicación de sospechas de focos; el APPCC no es obligatorio en el primario (art. 5.3).	Anexo I, parte A, punto 4, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
23	b	Sobre el punto 8 de la parte A del anexo I. Los registros exigidos son alimentos de los animales, medicamentos y tratamientos, enfermedades, análisis e informes de controles; no menciona registros de temperatura de cámaras.	Anexo I, parte A, punto 8, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
24	a	Sobre el punto 7 de la parte A del anexo I. La información relevante de los registros se pone, previa petición, a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de recepción, lo que permite la información sobre la cadena alimentaria hacia el matadero.	Anexo I, parte A, punto 7, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
25	d	Sobre el punto 10 de la parte A del anexo I. El operador «podrá estar asistido por otras personas, como veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios», pero la obligación sigue siendo suya.	Anexo I, parte A, punto 10, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
26	b	Sobre la estructura del anexo I. La parte A contiene las disposiciones generales de higiene y los registros; la parte B, recomendaciones que deben figurar en las guías nacionales y comunitarias.	Anexo I, parte B, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
27	c	Sobre el punto 5 bis de la parte A del anexo I. El equipo, los medios de transporte o los recipientes no se utilizan para alimentos sin el alérgeno salvo que se hayan limpiado y se haya comprobado al menos la ausencia de cualquier resto visible.	Anexo I, parte A, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
28	a	Sobre el capítulo I del anexo II. Su punto 3 exige un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a un sistema de evacuación eficaz, que no comuniquen directamente con las salas en que se manipulen alimentos.	Art. 4.2 y anexo II, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
29	d	Sobre el alcance del capítulo III. Su título comprende carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante, locales usados principalmente como vivienda privada en que regularmente se preparan alimentos para el mercado y máquinas expendedoras.	Art. 4.2 y anexo II, capítulo III, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
30	a	Sobre el punto 4 del capítulo IV. Los alimentos a granel líquidos, granulados o en polvo van en receptáculos, contenedores o cisternas «reservados» para su transporte, con la indicación visible e indeleble de su uso para alimentos.	Art. 4.2 y anexo II, capítulo IV, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
31	c	Sobre el capítulo V bis. Los alimentos con fecha de caducidad se redistribuyen antes de su vencimiento; los que tienen fecha de duración mínima, «hasta esa fecha y después de ella».	Art. 4.2 y anexo II, capítulo V bis, del Reglamento (CE) n.º 852/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
32	b	Sobre el punto 4 del capítulo VII. El hielo en contacto con alimentos se hace con agua potable o, si se utiliza para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia.	Art. 4.2 y anexo II, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
33	a	Sobre el punto 2 del capítulo VIII. Quien padezca diarrea no debe manipular alimentos ni entrar en zonas de manipulación cuando exista riesgo de contaminación, y debe poner inmediatamente en conocimiento del operador la enfermedad o los síntomas y, si es posible, sus causas.	Art. 4.2 y anexo II, capítulo VIII, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
34	c	Sobre el punto 5 del capítulo IX. La cadena de frío no debe interrumpirse, pero se permiten períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación, siempre que no supongan un riesgo para la salud.	Art. 4.2 y anexo II, capítulo IX, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
35	b	Sobre el alcance del capítulo XI. Su frase inicial dispone que sus requisitos «únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados».	Art. 4.2 y anexo II, capítulo XI, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
36	d	Sobre el punto 1 del capítulo XI bis. Sus cinco requisitos son compromiso, liderazgo, conocimiento de los peligros, comunicación abierta y clara y recursos suficientes; no exige certificación externa.	Art. 4.2 y anexo II, capítulo XI bis, del Reglamento (CE) n.º 852/2004
37	b	Sobre la formación. El punto 2 del capítulo XII se refiere a quienes desarrollan y mantienen el procedimiento del artículo 5.1 o aplican las guías; a los manipuladores, el punto 1 les exige supervisión e instrucción o formación en higiene según su actividad.	Arts. 5.1 y 4.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 y anexo II, capítulo XII
38	d	Sobre el ámbito del 853/2004. El artículo 1.1 dispone que sus normas serán aplicables a los productos de origen animal «tanto transformados como sin transformar».	Art. 1.1 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
39	a	Sobre los alimentos mixtos del artículo 1.2. No se aplica a los alimentos que contengan a la vez productos vegetales y productos transformados de origen animal, aunque éstos deben obtenerse y manipularse conforme al Reglamento.	Art. 1.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
40	c	Sobre la comparación de exclusiones. El artículo 1.3 del 853/2004 añade a las del artículo 1.2 del 852/2004 dos propias: las aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación (letra d) y la caza silvestre suministrada por los cazadores (letra e).	Arts. 1.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y 1.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
41	d	Sobre el artículo 1.5 b) i). El Reglamento se aplica al minorista que suministra a otro establecimiento, salvo que sus operaciones consistan exclusivamente en almacenamiento o transporte, en cuyo caso se aplican sin embargo los requisitos específicos de temperatura del anexo III.	Art. 1.5 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
42	b	Sobre la descontaminación de superficie. No se utiliza sustancia distinta del agua potable, o del agua limpia cuando los reglamentos la autoricen, salvo que su uso haya sido autorizado por la Comisión, y con sus condiciones de uso.	Art. 3.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
43	c	Sobre las exenciones del artículo 4.2. No necesitan autorización quienes se dediquen únicamente a producción primaria, transporte, almacenamiento de productos que no necesiten temperatura controlada o venta al por menor no sujeta; el almacén frigorífico no está en ninguna de esas excepciones.	Art. 4.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
44	a	Sobre el inicio de la actividad. El artículo 4.3 del Reglamento 853/2004 impide iniciarla hasta que la autoridad haya concedido la autorización después de una inspección in situ o una autorización condicional; el artículo 6.3 del Reglamento 852/2004 exige, para autorizar, al menos una visita in situ.	Arts. 4.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y 6.3 del Reglamento (CE) n.º 852/2004
45	c	Sobre la autorización condicional. El artículo 4.3 admite iniciar la actividad con una autorización condicional, y el artículo 4.4 obliga al operador a garantizar que el establecimiento deje de realizar sus actividades si la autoridad no la prorroga o no concede una autorización plena, o si retira la autorización.	Arts. 4.3 y 4.4 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
46	a	Sobre la protección de la marca sanitaria. El artículo 5.3 prohíbe retirarla de la carne «a menos que despiecen, procesen o manipulen de otra forma dicha carne».	Art. 5.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
47	d	Sobre la marca de identificación. El operador puede fijarla únicamente si el producto se ha producido conforme al Reglamento en establecimientos que cumplan los requisitos del artículo 4.	Arts. 4 y 5.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
48	b	Sobre el artículo 6.2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, la importación de productos de la pesca podrá también tener lugar con arreglo a las disposiciones específicas del artículo 15 del Reglamento (CE) n.º 854/2004.	Art. 6.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
49	b	Sobre el artículo 8.1. Los operadores que vayan a poner en el mercado de Suecia o Finlandia carne de vacuno y porcino, carne de determinadas aves de corral y huevos cumplirán las normas del apartado 2 en relación con la salmonela.	Arts. 8.1 y 8.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
50	c	Sobre la letra c) del artículo 8.2. La prueba de la letra a) no es necesaria en los envíos destinados a un establecimiento en que vayan a someterse a pasteurización, esterilización u otro tratamiento de efectos similares.	Art. 8.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
51	a	Sobre el punto 1 de la sección I del anexo II. La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento de producción; se fija una nueva si el producto se desembala, desenvasa o transforma en otro establecimiento.	Anexo II, sección I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
52	d	Sobre el punto 8 de la sección I del anexo II. Las marcas de establecimientos de la Unión son ovales y contienen la abreviatura de Unión Europea en una lengua oficial (EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ).	Anexo II, sección I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
53	c	Sobre el punto 2 de la sección III. El operador del matadero debe recibir la información al menos 24 horas antes de la llegada de los animales, salvo en las circunstancias del punto 7, en que la autoridad puede permitir que llegue después o los acompañe.	Anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
54	d	Sobre el punto 6 de la sección III. Cuando los animales llegan sin la información, el operador debe notificarlo inmediatamente al veterinario oficial, y el sacrificio no puede tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.	Anexo II, sección III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
55	b	Sobre el punto 1 de la sección IV. La fecha de producción es la del sacrificio en canales, la de la muerte en caza silvestre, la de recolección o captura en productos de la pesca y la de transformación, despiece, picado o preparación en los demás.	Anexo II, sección IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
56	a	Sobre el punto 2 de la sección IV. Cuando el alimento procede de un lote de materias primas con diferentes fechas de producción y congelación, deben comunicarse las fechas más antiguas de producción y/o congelación, según proceda.	Anexo II, sección IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
57	d	Sobre la sección II del anexo II. Los procedimientos garantizan que cada animal esté identificado, acompañado de la información de su explotación, libre de restricciones, limpio, sano y en estado satisfactorio de bienestar; no se exige vacunación.	Anexo II, sección II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
58	b	Sobre el punto 3 del capítulo II de la sección I. Los mataderos dispondrán de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente a no menos de 82 °C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes; la misma cifra rige en salas de despiece y establecimientos de carne picada.	Anexo III, sección I, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
59	c	Sobre el punto 1 del capítulo VII de la sección I. La refrigeración en el matadero debe garantizar una temperatura de toda la carne no superior a 3 °C en los despojos y 7 °C en otros tipos de carne, con descenso ininterrumpido.	Anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
60	a	Sobre el punto 1 del capítulo V de la sección I. En los mataderos pueden dividirse las canales en medias canales o cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes; cualquier otro corte o deshuesado se hace en una planta de despiece.	Anexo III, sección I, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
61	d	Sobre el punto 8 del capítulo IV de la sección I. El desuello completo de la canal es la regla, salvo en los animales de la especie porcina y en ciertas partes de otras especies (cabezas de ovinos, caprinos y terneros, morros, labios y patas).	Anexo III, sección I, capítulo IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
62	a	Sobre el punto 4 del capítulo VI de la sección I. Si transcurren más de 2 horas entre el sacrificio y la llegada al matadero, el animal debe refrigerarse; si las condiciones climáticas lo permiten, no es necesario el enfriamiento activo.	Anexo III, sección I, capítulo VI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
63	c	Sobre el cupo del capítulo VI bis. Con autorización, pueden sacrificarse en una misma ocasión un máximo de tres bovinos domésticos (excepto bisontes), tres solípedos, seis porcinos o nueve ovinos o caprinos.	Anexo III, sección I, capítulo VI bis, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
64	b	Sobre el punto 2 bis del capítulo VII de la sección I. El vacuno madurado en seco se almacena con temperatura de superficie entre -0,5 y 3,0 °C, humedad relativa máxima del 85 %, aire de 0,2 a 0,5 m/s y un máximo de 35 días.	Anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
65	a	Sobre el punto 3 a) del capítulo VII de la sección I. Con autorización, cabe si el transporte cumple lo que estipulen las autoridades de origen y destino, la carne sale inmediatamente del matadero o sala anexa, el transporte no dura más de 2 horas y está justificado por razones tecnológicas.	Anexo III, sección I, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
66	c	Sobre el punto 8 del capítulo IV de la sección II. Los animales sacrificados deben limpiarse y refrigerarse lo antes posible a no más de 4 °C, salvo en los casos en que la carne se corte en caliente.	Anexo III, sección II, capítulo IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
67	b	Sobre el punto 9 b) del capítulo IV de la sección II. El equipo deberá vaciarse completamente y limpiarse y desinfectarse cada vez que ello sea preciso, y como mínimo una vez al día.	Anexo III, sección II, capítulo IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
68	d	Sobre el punto 9 del capítulo VI de la sección II. Pueden conservarse en la explotación un máximo de 15 días a una temperatura no superior a 4 °C y eviscerarse después en un matadero o planta de despiece del mismo Estado miembro.	Anexo III, sección II, capítulo VI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
69	b	Sobre el capítulo VII de la sección II. Esa carne no se comercializa como carne fresca, sino como preparados de carne, o se utiliza para la producción de productos transformados.	Anexo III, sección II, capítulo VII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
70	d	Sobre el punto 2 del capítulo I de la sección IV. Es suficiente con que una sola persona de la partida tenga los conocimientos exigidos; puede serlo el guarda de coto o de caza si forma parte de la partida o está radicado en las inmediaciones.	Anexo III, sección IV, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
71	a	Sobre el punto 4 a) del capítulo II de la sección IV. El cuerpo no necesita ir con cabeza y vísceras, salvo en especies propensas a la triquinosis (porcinos, solípedos y otros), que van con la cabeza (salvo los colmillos) y el diafragma.	Anexo III, sección IV, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
72	c	Sobre el punto 4 del capítulo III de la sección IV. La caza menor se refrigera en un plazo razonable hasta no más de 4 °C en toda la carne; la caza mayor, hasta no más de 7 °C (capítulo II, punto 5).	Anexo III, sección IV, capítulo III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
73	d	Sobre el punto 2 b) del capítulo III de la sección V. El plazo es de tres días para las aves, seis para los demás animales y quince para la carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío.	Anexo III, sección V, capítulo III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
74	b	Sobre el punto 2 c) del capítulo III de la sección V. La carne picada se refrigera a no más de 2 °C y los preparados de carne a no más de 4 °C, o ambos se congelan a no más de -18 °C.	Anexo III, sección V, capítulo III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
75	c	Sobre el punto 3 b) del capítulo II de la sección V. En la producción de CSM no se emplean, en aves de corral, las patas, la piel del cuello y la cabeza; en otros animales, los huesos de la cabeza, pies, rabo, fémur, tibia, peroné, húmero, radio y cúbito.	Anexo III, sección V, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
76	a	Sobre el punto 1 b) de la sección VI. No se utilizan los órganos urinarios, «salvo los riñones y la vejiga».	Anexo III, sección VI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
77	c	Sobre el punto 3 de la parte A del capítulo II de la sección VII. Los de clase B requieren depuración o reinstalación; los de clase A pueden ir al mercado si cumplen el capítulo V; los de clase C necesitan reinstalación durante un período prolongado.	Anexo III, sección VII, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
78	a	Sobre el punto 2 del capítulo V de la sección VII. PSP, 800 µg de diclorhidrato de saxitoxina/kg; ASP, 20 mg de ácido domoico/kg; ácido ocadaico y dinofisistoxinas, 160 µg/kg; yesotoxinas, 3,75 mg/kg; azaspirácidos, 160 µg/kg.	Anexo III, sección VII, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
79	d	Sobre el punto 6 del capítulo I de la sección VII. La copia se conserva al menos 12 meses, o durante el plazo mayor que especifique la autoridad; los 60 días son de la etiqueta que conserva el minorista (capítulo VII).	Anexo III, sección VII, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
80	b	Sobre el punto 2 c) de la parte C del capítulo II de la sección VII. La inmersión dura un plazo fijado en función de la temperatura del agua, de al menos 2 meses, salvo que la autoridad autorice uno más breve basándose en el análisis de riesgos del operador.	Anexo III, sección VII, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
81	b	Sobre el punto 2 de la parte D del capítulo III de la sección VIII. La congelación, en la totalidad del producto, es a -20 °C o menos durante al menos 24 horas o a -35 °C o menos durante al menos 15 horas.	Anexo III, sección VIII, capítulo III, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
82	c	Sobre la parte E del capítulo V de la sección VIII. Se prohíben los peces venenosos de las familias Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae; los Gempylidae sí pueden comercializarse, embalados o envasados y con la etiqueta exigida.	Anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
83	a	Sobre el punto 1 c) del capítulo VIII de la sección VIII. Los superrefrigerados se mantienen entre -0,5 y -2 °C en el núcleo y no pueden superar cinco días; los tres días son los de los contenedores de polietileno de tres capas con agua y hielo.	Anexo III, sección VIII, capítulo VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
84	d	Sobre el punto 1 b) del capítulo VIII de la sección VIII. Los congelados se mantienen a una temperatura estable igual o inferior a -18 °C, «eventualmente con breves fluctuaciones ascendentes de un máximo de 3 °C».	Anexo III, sección VIII, capítulo VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
85	c	Sobre el punto 2 a) de la parte II.B del capítulo I de la sección IX. La leche se enfría a no más de 8 °C con recogida diaria y a no más de 6 °C si la recogida no es diaria; a la llegada al destino no puede superar 10 °C.	Anexo III, sección IX, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
86	d	Sobre el punto 3 de la parte III del capítulo I de la sección IX. La leche cruda de vaca debe tener ≤ 100 000 gérmenes a 30 °C por ml y ≤ 400 000 células somáticas por ml; la de otras especies, ≤ 1 500 000 gérmenes.	Anexo III, sección IX, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
87	b	Sobre el punto 1 a) de la parte II del capítulo II de la sección IX. La pasteurización es de al menos 72 °C durante 15 segundos, al menos 63 °C durante 30 minutos u otra combinación equivalente; los 135 °C son del UHT.	Anexo III, sección IX, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
88	a	Sobre la definición de la sección IX. El calostro es el líquido rico en anticuerpos y minerales que precede a la producción de leche cruda, secretado entre el tercer y quinto día después del parto.	Anexo III, sección IX, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
89	d	Sobre el punto 3 b) de la parte I del capítulo I de la sección IX. Con autorización, esa leche puede destinarse a la fabricación de queso con un período de maduración de al menos dos meses.	Anexo III, sección IX, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
90	b	Sobre el punto 3 del capítulo I de la sección X. Los huevos se suministran al consumidor en un plazo máximo de 28 días a partir de la puesta, y la fecha de duración mínima de los de Gallus gallus se fija en un máximo de 28 días desde la puesta.	Anexo III, sección X, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
91	c	Sobre el punto 7 de la parte III del capítulo II de la sección X. Si no se transforma de inmediato, el huevo líquido se almacena congelado o a no más de 4 °C, y ese período a 4 °C no puede superar 48 horas.	Anexo III, sección X, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
92	a	Sobre el punto 4 de la parte III del capítulo II de la sección X. El contenido no puede obtenerse por centrifugado o aplastamiento, ni puede centrifugarse la cáscara vacía para extraer restos de claras para consumo humano.	Anexo III, sección X, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
93	d	Sobre el punto 2 de la sección XIII. Los que no puedan conservarse a temperatura ambiente se almacenan refrigerados y, en particular, los no salados ni secados a una temperatura no superior a 3 °C.	Anexo III, sección XIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
94	a	Sobre el punto 2 del capítulo II de la sección XII. «Durante el proceso de fusión está prohibido el uso de disolventes»; la refinación es potestativa y sólo para grasas que cumplan las normas del punto 4.	Anexo III, sección XII, capítulo II, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
95	c	Sobre el punto 2 del capítulo I de la sección XIV. Queda prohibida la utilización de cueros y pieles sometidos a procesos de curtido, independientemente de si se completó el proceso; las pieles de aves, las de pescado y los tendones figuran entre las materias primas admitidas.	Anexo III, sección XIV, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 853/2004

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
96	b	Sobre el capítulo V de la sección XV. El colágeno lleva «colágeno apto para el consumo humano» y la fecha de elaboración; la gelatina, «gelatina apta para el consumo humano» y la fecha de duración mínima.	Anexo III, sección XV, capítulo V, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
97	a	Sobre el punto 6 de la sección XI. Tras el sacrificio, en caso de que presente un peligro, debe retirarse el hepatopáncreas y no puede destinarse al consumo humano; el punto 7 extiende ese requisito a los caracoles Helicidae, Hygromiidae y Sphincterochilidae.	Anexo III, sección XI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004
98	c	Sobre la derogación del 854/2004. El artículo 146.1 del Reglamento (UE) 2017/625 derogó el Reglamento 854/2004 con efectos a partir del 14 de diciembre de 2019, y su apartado 2 dispone que las referencias a los actos derogados se entienden hechas a ese Reglamento con arreglo a las tablas de correspondencias.	Arts. 146.1 y 146.2 del Reglamento (UE) 2017/625
99	b	Sobre el artículo 148.4 del Reglamento (UE) 2017/625, que desarrolla la autorización condicional del artículo 4.3 del Reglamento 853/2004: la plena sólo se concede si un nuevo control dentro de los tres meses comprueba el resto de requisitos; la condicional, con prórrogas, no puede superar seis meses (12 en buques factoría y congeladores).	Arts. 148.4 del Reglamento (UE) 2017/625 y 4.3 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
100	d	Sobre el alimento seguro. El artículo 14.2 del 178/2002 considera que un alimento no es seguro cuando es nocivo para la salud o no es apto para el consumo humano; por eso el capítulo V bis permite redistribuir para donación incluso después de la fecha de duración mínima.	Art. 14.2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002

#	SOL.	JUSTIFICACIÓN	PRECEPTO
101	b	Sobre el artículo 43, apartado 6, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, al que remite el punto 1 del capítulo IV de la sección I del anexo III del 853/2004: por regla general se sacrifican en ese matadero, y sólo en circunstancias excepcionales, como una avería grave, el veterinario oficial puede permitir desplazamientos directos a otros.	Art. 43.6 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627
102	d	Sobre la aptitud para el transporte, que decide si cabe el sacrificio de urgencia del capítulo VI de la sección I del anexo III del 853/2004. El punto 2 del capítulo I del anexo I del 1/2005 excluye a las hembras que han superado al menos el 90 % de la gestación; el punto 3 admite como aptos los otros tres casos.	Anexo I, capítulo I, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 1/2005
103	a	Sobre el punto 2.1.2 del capítulo 2 del anexo I del 2073/2005: en porcinos, m = 4,0 y M = 5,0 log ufc/cm ² ; en bovinos, ovinos, caprinos y equinos (2.1.1), m = 3,5; y 2,0 es el m de enterobacteriáceas en porcino.	Anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005

Muestra gratuita
NEXOPOSICIONES

Repaso rápido · AE-45

PARA IMPRIMIR Y LLEVAR

Condensado de lo que decide el examen. No sustituye al tema: es la hoja para los últimos repasos y para los ratos muertos. Tápala y reconstruye antes de leerla.

DATOS QUE CAEN EN EL TEST

Principal responsable de la seguridad alimentaria **el operador de empresa alimentaria**

Principios que el Reglamento 852/2004 tiene particularmente en cuenta **siete, letras a) a g)**

Exclusiones del ámbito del Reglamento 852/2004 **cuatro, letras a) a d)**

Definiciones del artículo 2.1 del Reglamento 852/2004 **quince, letras a) a o)**

Normas generales de higiene de la producción primaria **las de la parte A del anexo I y los requisitos específicos del Reglamento 853/2004**

Normas generales de higiene de las fases posteriores a la producción primaria **las del anexo II y los requisitos específicos del Reglamento 853/2004**

Medidas de higiene específicas del artículo 4.3 **cinco, letras a) a e)**

Principios del APPCC **siete, letras a) a g)**

Operadores no obligados a aplicar procedimientos basados en el APPCC **los de la producción primaria y las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I**

Requisito de la autorización de establecimientos **al menos una visita in situ de la autoridad competente**

Carácter del uso de las guías por los operadores **voluntario**

Publicación de títulos y referencias de las guías comunitarias **serie C del Diario Oficial de la Unión Europea**

Medidas del punto 4 de la parte A del anexo I (cría, recolección y caza) **diez, letras a) a j)**

A quién se ponen a disposición los registros de la producción primaria **a las autoridades competentes y a los operadores de empresa alimentaria de recepción**

Profesionales que pueden asistir en la conservación de los registros **veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios**

Alimentos a los que se aplica el capítulo XI (tratamiento térmico) del anexo II **los comercializados en recipientes herméticamente cerrados**

Requisitos de la cultura de seguridad alimentaria **cinco: compromiso, liderazgo, conocimiento de los peligros, comunicación abierta y recursos suficientes**

Exclusiones del ámbito del Reglamento 853/2004 **cinco, letras a) a e)**

Aplicación del Reglamento 853/2004 a la venta al por menor **no se aplica, salvo indicación expresa en contrario**

Sustancias para eliminar la contaminación de superficie **agua potable, o agua limpia cuando se autorice, salvo sustancia autorizada por la Comisión**

Actividades exceptuadas de autorización **producción primaria, transporte, almacenamiento sin temperatura controlada y venta al por menor no sujeta**

Inicio de actividad del establecimiento sujeto a autorización **tras la autorización después de una inspección in situ o una autorización condicional**

Retirada de la marca sanitaria de la carne **sólo si se despieza, procesa o manipula de otra forma**

Estados de las garantías especiales frente a la salmonela **Suecia y Finlandia**

Forma de la marca de identificación en la Unión **oval, con la abreviatura de la Unión Europea (UE, ES...)**

Antelación de la información sobre la cadena alimentaria **al menos 24 horas antes de la llegada de los animales**

Elementos de la información sobre la cadena alimentaria **ocho, letras a) a h)**

Fecha de producción de canales, medias canales y cuartos **la fecha del sacrificio**

Agua para desinfectar herramientas en mataderos y salas de despiece **no inferior a 82 °C**

Temperatura de la carne de ungulados tras la inspección post mortem **no superior a 7 °C; despojos, 3 °C**

Temperatura ambiente durante el despiece de ungulados **no superior a 12 °C**

Sacrificio de urgencia: refrigerar si hasta el matadero trans- curren más de	2 horas	Pescado entero congelado en salmuera para conserva	-9 °C o menos
Cupo del sacrificio en la ex- plotación por ocasión	3 bovinos, 3 solípedos, 6 porcinos o 9 ovinos o caprinos	Transporte de pesca fresca en contenedores de tres capas con agua y hielo	no más de tres días
Aviso al veterinario oficial del sacrificio en la explotación	al menos con tres días de antelación	Transporte y almacena- miento de productos superrefrigerados	entre -0,5 y -2 °C, no más de cinco días
Maduración en seco de vacuno	entre -0,5 y 3,0 °C, humedad relativa máxima del 85 %, aire de 0,2 a 0,5 m/s, máximo 35 días	Enfriamiento de la leche tras el ordeño	8 °C con recogida diaria; 6 °C si no es diaria
Transporte de carne para productos específicos antes de refrigerar	no más de 2 horas	Temperatura de la leche a la llegada al estable- cimiento de destino	no superior a 10 °C
Temperatura de la carne de aves de corral y lagomorfos	no más de 4 °C	Criterios de la leche cruda de vaca	gérmenes a 30 °C ≤ 100 000 y células somáticas ≤ 400 000 por ml
Aves de evisceración diferida en la explotación	máximo 15 días a no más de 4 °C	Pasteurización de alta tem- peratura y corto tiempo	al menos 72 °C durante 15 segundos
Temperatura de la caza mayor silvestre	no superior a 7 °C en toda la carne	Tratamiento UHT	no menos de 135 °C; estabilidad tras 15 días a 30 °C o 7 días a 55 °C
Temperatura de la caza menor silvestre	no superior a 4 °C en toda la carne	Plazo de suministro de los hue- vos al consumidor	máximo 28 días desde la puesta
Plazo de la carne picada desde el sacrificio (carne refrigerada)	3 días aves, 6 días otros animales, 15 días vacuno deshuesado envasado al vacío	Huevo líquido antes de su transformación	no más de 4 °C durante un máximo de 48 horas
Temperatura de la carne pi- cada y de los preparados de carne	2 °C la carne picada y 4 °C los preparados	Ácido 3-OH-butírico en ovoproductos	no superior a 10 miligramos por kilo- gramo de materia seca
Almacenamiento máximo de la CSM congelada	tres meses	Estómagos, vejigas e intestinos tratados no sala- dos ni secados	no superior a 3 °C
Conservación del documento de registro de moluscos	al menos 12 meses	Materias primas de grasas fundidas sin refrigeración activa	fusión dentro de las 12 horas siguien- tes al día de su obtención
Inmersión mínima en la reinstalación de moluscos	2 meses	Límite de mercurio en gelatina y colágeno	0,15 ppm
Tratamiento térmico de mo- luscos por inmersión en agua hirviendo	temperatura central de 90 °C durante 90 segundos	Fecha de efectos de la derogación del Re- glamento 854/2004	14 de diciembre de 2019
Límite de toxinas paralizan- tes (PSP)	800 microgramos equivalentes de di- clorhidrato de saxitoxina por kilogramo	Autorización condicional: plazo del nuevo control para la plena	dentro de los tres meses
Límite de toxinas amnés- cas (ASP)	20 miligramos de ácido domoico por kilogramo	Duración total máxima de la autorización condicional	seis meses; 12 meses en buques fac- toria y congeladores
Conservación de la etiqueta de moluscos por el minorista	al menos 60 días	Casos en que un alimento no es seguro	nocivo para la salud o no apto para el consumo humano
Tanques de agua marina limpia refrigerada a bordo	no más de 3 °C a las 6 horas y 0 °C a las 16 horas	Recuento de colonias aéro- bias en canales de bovi- nos, ovinos, caprinos y equinos	m = 3,5 log ufc/cm² y M = 5,0 log ufc/cm² media logarítmica diaria
Congelación frente a pará- sitos distintos de los trematodos	-20 °C durante 24 horas o -35 °C du- rante 15 horas	Canales muestreadas en cada sesión de muestreo del matadero	cinco canales

REGLAS DE MEMORIZACIÓN

PRINCIPAL · PRIMARIA · FRÍO · APPCC · GUÍAS · CIENCIA · IMPORTACIÓN	Los siete principios del artículo 1.1 del Reglamento (CE) n.º 852/2004, por el orden de sus letras.
PELIGROS · PUNTOS · LÍMITES · VIGILAR · CORREGIR · VERIFICAR · DOCUMENTAR	Los siete principios del APPCC del artículo 5.2 del Reglamento (CE) n.º 852/2004.
PIENSO · MEDICINA · ENFERMEDAD · ANÁLISIS · CONTROLES	Los cinco registros del ganadero (anexo I, parte A, punto 8, del Reglamento (CE) n.º 852/2004).
PRIMARIA · TRANSPORTE · SIN FRÍO · MINORISTA	Las cuatro actividades que no necesitan autorización aunque manipulen productos del anexo III (art. 4.2 del Reglamento (CE) n.º 853/2004).
7 · 3 · 4 · 2 · -18	Las temperaturas de las carnes del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
A DIRECTO · B DE-PURA · C REINSTALA	El destino de los moluscos bivalvos vivos según la clase de la zona de producción (sección VII del anexo III).
COMPROMISO · LIDERAZGO · CONOCIMIENTO · COMUNICACIÓN · RECURSOS	Los cinco requisitos de la cultura de seguridad alimentaria (anexo II, capítulo XI bis, del Reglamento (CE) n.º 852/2004).

ESTRUCTURA PARA EL DESARROLLO ESCRITO

1. Qué pide este tema y con qué normas se responde	9. Requisitos higiénicos generales para los demás operadores: el anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004
2. El Reglamento (CE) n.º 852/2004: principios y ámbito de aplicación (art. 1)	9.1 Locales (capítulos I, II y III)
3. Las definiciones del Reglamento (CE) n.º 852/2004 (art. 2)	9.2 Transporte (capítulo IV)
4. Obligaciones generales y requisitos de higiene del operador (arts. 3 y 4)	9.3 Equipo y redistribución de alimentos (capítulos V y V bis)
5. El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (art. 5)	9.4 Desperdicios, agua y personal (capítulos VI, VII y VIII)
6. Controles oficiales, registro y autorización (art. 6)	9.5 Disposiciones aplicables a los productos alimenticios (capítulo IX)
7. Las guías de prácticas correctas (arts. 7, 8 y 9)	9.6 Envasado, embalaje y tratamiento térmico (capítulos X y XI)
8. La higiene de la producción primaria: el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004	9.7 Cultura de seguridad alimentaria y formación (capítulos XI bis y XII)
8.1 Ámbito de aplicación del anexo I: la producción primaria y sus operaciones conexas	10. El Reglamento (CE) n.º 853/2004: objeto, ámbito y definiciones (arts. 1 y 2)
8.2 Disposiciones en materia de higiene (anexo I, parte A, puntos 2 a 6)	11. Obligaciones generales y autorización de establecimientos (arts. 3 y 4)
8.3 Los registros de la producción primaria (anexo I, parte A, puntos 7 a 10)	12. Marcado sanitario y de identificación; productos de terceros países (arts. 5 y 6)
8.4 Recomendaciones para las guías de prácticas correctas (anexo I, parte B)	13. Documentos y garantías especiales (arts. 7 y 8)

14. Requisitos relativos a varios productos de origen animal: el anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004

- 14.1 La marca de identificación (sección I)
- 14.2 Objetivos de los procedimientos de APPCC en los mataderos (sección II)
- 14.3 La información sobre la cadena alimentaria (sección III)
- 14.4 Requisitos aplicables a los alimentos congelados de origen animal (sección IV)

15. El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004: estructura y método de estudio

16. Sección I: carne de ungulados domésticos

- 16.1 Transporte de los animales vivos y requisitos de los mataderos (capítulos I y II)
- 16.2 Plantas de despiece e higiene del sacrificio (capítulos III y IV)
- 16.3 Despiece y deshuesado (capítulo V)
- 16.4 Sacrificio de urgencia fuera del matadero y sacrificio en la explotación (capítulos VI y VI bis)
- 16.5 Almacenamiento y transporte de la carne (capítulo VII)

17. Sección II: carne de aves de corral y lagomorfos

- 17.1 Transporte, mataderos y plantas de despiece (capítulos I a III)
- 17.2 Higiene del sacrificio y del despiece (capítulos IV y V)
- 17.3 Sacrificio en la explotación y agentes de retención de agua (capítulos VI y VII)

18. Sección III: carne de caza de cría

24. Sección IX: leche cruda, calostro, productos lácteos y productos a base de calostro

- 24.1 Requisitos sanitarios de los animales (capítulo I, parte I)
- 24.2 Higiene de las explotaciones productoras (capítulo I, parte II)
- 24.3 Criterios relativos a la leche cruda y al calostro (capítulo I, parte III)
- 24.4 Productos lácteos: temperaturas, tratamiento térmico y criterios (capítulo II)
- 24.5 Envasado, etiquetado y marcado de identificación (capítulos III, IV y V)

25. Sección X: huevos y ovoproductos

26. Secciones XI, XII y XIII: ancas de rana y caracoles, grasas fundidas y chicharrones, estómagos, vejigas e intestinos tratados

19. Sección IV: carne de caza silvestre

- 19.1 Formación de los cazadores (capítulo I)
- 19.2 Caza mayor y caza menor silvestre (capítulos II y III)

20. Sección V: carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)

- 20.1 Establecimientos y materias primas (capítulos I y II)
- 20.2 Higiene durante y después de la producción, y etiquetado (capítulos III y IV)

21. Sección VI: productos cárnicos

22. Sección VII: moluscos bivalvos vivos

- 22.1 Puesta en el mercado y documento de registro (capítulo I)
- 22.2 Producción y recolección: zonas A, B y C, recolección y reinstalación (capítulo II)
- 22.3 Centros de depuración y de expedición (capítulos III y IV)
- 22.4 Normas sanitarias: biotoxinas marinas (capítulo V)
- 22.5 Envasado, marcado, otros requisitos, pectínidos y modelo de documento (capítulos VI a X)

23. Sección VIII: productos de la pesca

- 23.1 Buques de pesca (capítulo I)
- 23.2 Desembarque (capítulo II)
- 23.3 Establecimientos que manipulan productos de la pesca; parásitos (capítulo III)
- 23.4 Productos transformados y normas sanitarias (capítulos IV y V)
- 23.5 Envasado, almacenamiento y transporte (capítulos VI, VII y VIII)

27. Secciones XIV, XV y XVI: gelatina, colágeno y productos muy refinados

28. Recapitulación: temperaturas y plazos del anexo III

29. Las normas a las que remiten los dos reglamentos

- 29.1 Reglamento (CE) n.º 178/2002: alimento seguro y trazabilidad
- 29.2 Del Reglamento (CE) n.º 854/2004 al Reglamento (UE) 2017/625
- 29.3 Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627: animales vivos y carne no apta
- 29.4 Reglamento (CE) n.º 1/2005: aptitud para el transporte
- 29.5 Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235: los certificados oficiales
- 29.6 Reglamento (CE) n.º 2073/2005: criterios microbiológicos y muestreo de canales

Certificado de verificación

CONTROL DE CALIDAD DOCUMENTAL	
DATOS CRÍTICOS VALIDADOS (AUTOMÁTICO) 71 de 71 · 63 con su cifra o sus términos cotejados contra el texto y 8 recuentos localizados en su precepto	LITERALES COTEJADOS (AUTOMÁTICO) 44 de 44
PRECEPTOS DE TEST CONTRASTADOS (AUTOMÁTICO) 117 de 117, incluidas las 14 preguntas de los dos supuestos	COBERTURA DEL ÁMBITO (AUTOMÁTICO) 17 de 17 artículos (100 %): 9 de 9 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 y 8 de 8 del Reglamento (CE) n.º 853/2004
ENUMERACIONES TASADAS COMPLETAS (AUTOMÁTICO) todas las enumeraciones tasadas del ámbito completas	ENCUADRE NORMATIVO (AUTOMÁTICO) estructura correcta
PROSA ANCLADA A LA NORMA (AUTOMÁTICO) 151 bloques de prosa · ninguno sin anclaje ni divergente de su ancla	PROSA SIN MAGNITUDES HUÉRFANAS (AUTOMÁTICO) ninguna magnitud de la prosa contradice su artículo
COHERENCIA CON LA NORMA (AUTOMÁTICO) sin incidencias	REDACCIÓN VIGENTE (AUTOMÁTICO) ninguna redacción sustituida tomada por vigente; el ámbito no contiene bloques con redacciones apiladas
AFIRMACIONES DE RIESGO REVISADAS 23 de 23	SESGO DEL TEST (AUTOMÁTICO) sin sesgos explotables · la correcta es la más larga en el 3 % del test teórico y en el 0 % de los supuestos
REPARTO DE LA SOLUCIÓN ENTRE LAS CUATRO LETRAS (AUTOMÁTICO) a 25,2 % · b 25,2 % · c 24,3 % · d 25,2 %	DIAGRAMAS CORRECTOS (AUTOMÁTICO) sin incidencias geométricas
MUESTRA DE PROSA JUZGADA CONTRA LA NORMA (AUTOMÁTICO) 8 párrafos juzgados · 8 conformes · ninguno dudoso ni contradictorio	

Fuentes utilizadas

NORMA	IDENTIFICADOR	CONSOLIDACIÓN
Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004	CELEX:02004R0852-20210324	24/03/2021
REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004	CELEX:02004R0853-20260507	07/05/2026
Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002	CELEX:02002R0178-20260101	01/01/2026
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.	CELEX:02017R0625-20250105	05/01/2025
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/627 DE LA COMISIÓN de 15 de marzo 2019	CELEX:02019R0627-20260719	19/07/2026
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/2235 DE LA COMISIÓN de 16 de diciembre de 2020	CELEX:02020R2235-20260312	12/03/2026
Reglamento (CE) n.º 1/2005 del Consejo de 22 de diciembre de 2004	CELEX:02005R0001-20191214	14/12/2019
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	CELEX:02005R2073-20260701	01/07/2026

Sobre el alcance de la verificación. Alcance de la verificación: las citas de artículo y de anexo, los literales entrecomillados, las enumeraciones y los valores de la tabla de datos críticos se han contrastado contra los textos consolidados publicados por la Oficina de Publicaciones de la Unión Europea (EUR-Lex y su repositorio Cellar). El ámbito del tema son el Reglamento (CE) n.º 852/2004, en su versión consolidada a 24 de marzo de 2021 (CELEX:02004R0852-20210324), artículos 1 a 9 y anexos I y II, y el Reglamento (CE) n.º 853/2004, en su versión consolidada a 7 de mayo de 2026 (CELEX:02004R0853-20260507), artículos 1 a 8 y anexos II y III. Como normas conexas, ancladas porque esos preceptos remiten a ellas y desarrolladas sólo en lo que la remisión pide, figuran el Reglamento (CE) n.º 178/2002 (a 1 de enero de 2026), el Reglamento (UE) 2017/625 (a 5 de enero de 2025), el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 (a 19 de julio de 2026), el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 (a 12 de marzo de 2026), el Reglamento (CE) n.º 1/2005 (a 14 de diciembre de 2019) y el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 (a 1 de julio de 2026). Salvedades sobre el alcance de lo verificado. Primera: el 852/2004 y el 853/2004 numeran sus artículos desde el 1; la cobertura se ha medido por separado para cada norma a partir de la norma que declara cada bloque. Segunda: los controles automáticos miden el articulado; el contenido de los anexos se coteja a través de las citas de anexo de los datos críticos, las preguntas y los literales, y sus enumeraciones se han extraído del texto consolidado sin reescribirlas. Tercera: el Reglamento (CE) n.º 854/2004, al que remite el 853/2004, está derogado desde el 14 de diciembre de 2019 por el artículo 146 del Reglamento (UE) 2017/625, y sus remisiones se leen hechas a éste conforme a su tabla de correspondencias. Cuarta: el texto consolidado oficial conserva un residuo de consolidación al final del punto 5 de la sección III del anexo II del 853/2004 («matadero o establecimiento de manipulación de caza») y tres erratas («productos de la pesa» en el anexo I del 852/2004, «microgramosde» en la sección VII y «sección IB» en la sección II del anexo II del 853/2004); el tema las señala y no las corrige. Los puntos y letras que el consolidado marca con una raya están suprimidos por modificaciones y así se indican. El anexo I del Reglamento 853/2004, que contiene sus definiciones, no forma parte del ámbito anclado.