

CUADERNOS VET

Nº 928

05-02-2018-AÑO XXXII

CUADERNOS VETERINARIOS DE LEGISLACIÓN

1. CONVOCATORIAS.....114

- AYUDAS
- OFERTAS
- OTROS

2. LEGISLACIÓN.....117

- B.O.E.
- COMUNIDADES AUTÓNOMAS
- UNIÓN EUROPEA

CONVOCATORIAS

pág.

I. AYUDAS Y BECAS

* Andalucía

Solicitud Única..... 114

* Baleares

Ayudas directas a la ganadería.....114

Extremadura

Ayudas asociadas a la ganadería..... 114

Ayudas a la apicultura.....114

* Navarra

Proyectos de I+D..... 114

II. OFERTAS Y PERSONAL

* Estado

U. Complutense de Madrid: concurso de acceso.....115

* Aragón

Dpto. Desarrollo Rural y Sostenibilidad: puesto vacante.....115

* Cataluña

U. A. Barcelona: concurso público.....115

* Madrid

C. Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio:
convocatoria pública.....116

* Murcia

U. de Murcia: concursos públicos..... 116

LEGISLACIÓN

pág.

I. BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Especies amenazadas de fauna y flora silvestres.....117

II. COMUNIDADES AUTÓNOMAS

ARAGÓN

Calendario de Ferias y Exposiciones Oficiales..... 121

PAÍS VASCO

Requisitos higiénico sanitarios de productos lácteos y helados..... 121

Requisitos higiénico sanitarios de huevos de categoría A, no industrial.....126

III. UNIÓN EUROPEA

Enfermedad vesicular porcina: laboratorio de referencia..... 130

SUSTANCIAS ACTIVAS Y ADITIVOS

Aditivos en piensos: autorizaciones..... 131

Edita: CÉSAR MORA OLMEDO

“EDICIONES GARAÑÓN”

Av. Palomeras, 74. 28018-MADRID

Tel.: 91 380 23 92

Apd. de correos-72026. 28080-MADRID

E-mail: cuadernosvet@yahoo.es

web.: cuadernosvet.wix.com/cuadernosvet

Depósito Legal: M-6873-1987. ISSN 1577-4066.

Imprime: PUBLIPEN - C/. San Romualdo, 26

28037 Madrid - www.publipen.com

I. CONVOCATORIAS

I. AYUDAS Y BECAS

ANDALUCÍA

SOLICITUD ÚNICA

(B.O.J.A. de 31 de enero de 2018)

EXTRACTO de la Resolución de 24 de enero de 2018, de la Dirección General de Ayudas Directas y de Mercados, por la que se disponen para el año 2018 las ayudas que se incluyen en la Solicitud Única, al amparo del Real Decreto 1075/2014, de 29 de diciembre, y de la Orden de 12 de marzo de 2015, así como las particularidades de la Campaña 2018.

El plazo de presentación de solicitudes se iniciará el 1 de febrero y finalizará el 30 de abril, ambos inclusive, todo ello sin perjuicio de las modificaciones que pudieran establecerse en la normativa básica en función de las circunstancias de cada campaña.

BALEARES

AYUDAS DIRECTAS A LA GANADERÍA

(B.O.I.B. de 1 de febrero de 2018)

RESOLUCIÓN del Presidente del Fondo de Garantía Agraria y Pesquera de las Illes Balears (FOGAIBA), de convocatoria, para el año 2018, de determinadas ayudas comunitarias directas a la agricultura y a la ganadería

La solicitud única deberá presentarse en el período comprendido entre el día 1 de febrero y el 30 de abril de 2018, ambos inclusive.

EXTREMADURA

AYUDAS ASOCIADAS A LA GANADERÍA

(D.O.E. de 1 de febrero de 2018)

EXTRACTO de las ayudas asociadas a la ganadería según la Orden de 24 de enero de 2018 por la que se regulan los procedimientos para la solicitud, tramitación y concesión de las ayudas del régimen de pago básico, otros pagos directos a la agricultura, así como derivados de la aplicación del programa de desarrollo rural y actualización de los registros de explotaciones agrarias de Extremadura, operadores-productores integrados, operadores ecológicos y general de la producción agrícola de ámbito nacional, campaña 2018/2019.

Plazo de presentación de solicitudes. Del 1 de febrero al 30 de abril de 2018.

AYUDAS A LA APICULTURA

(D.O.E. de 1 de febrero de 2018)

EXTRACTO de las ayudas a la apicultura para la conservación de la biodiversidad según la Orden de 24 de enero de 2018 por la que se regulan los procedimientos para la solicitud, tramitación y concesión de las ayudas del régimen de pago básico, otros pagos directos a la agricultura, así como derivados de la aplicación del programa de desarrollo rural y actualización de los registros de explotaciones agrarias de Extremadura, operadores-productores integrados, operadores ecológicos y general de la producción agrícola, campaña 2018/2019.

Plazo de presentación de solicitudes. Del 1 de febrero al 30 de abril de 2018.

NAVARRA

PROYECTOS DE I+D

(B.O.N. de 1 de febrero de 2018)

RESOLUCIÓN 17E/2018, de 19 de enero, de la Directora General de Industria, Energía e Innovación, por la que se aprueba la convocatoria de "Ayudas a Centros tecnológicos y Organismos de investigación y difusión de conocimientos para la realización de proyectos de I+D 2018".

Los proyectos deberán encuadrarse en uno o varios de los siguientes sectores estratégicos identificados en la Estrategia de Especialización Inteligente (RIS3) de Navarra:

- II) Cadena alimentaria.
- III) Energías renovables y recursos.
- IV) Salud.

El plazo para la presentación de las solicitudes será de un mes, que comenzará el día siguiente al de la publicación del extracto de la convocatoria en el Boletín Oficial de Navarra y finalizará el día del mes siguiente equivalente al del día de la publicación.

II. OFERTAS Y PERSONAL

ESTADO

U. COMPLUTENSE DE MADRID: CONCURSO DE ACCESO

(B.O.E. de 1 de febrero de 2018)

RESOLUCIÓN de 12 de enero de 2018, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se convoca concurso de acceso a plazas de cuerpos docentes universitarios.

Quienes deseen tomar parte en los concursos de acceso, remitirán la correspondiente solicitud al Rector de la Universidad Complutense de Madrid, por cualquiera de los procedimientos establecidos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (en lo sucesivo LPACAP), en el plazo de quince días hábiles contados a partir del día siguiente al de la publicación de la presente convocatoria en el Boletín Oficial del Estado, mediante instancia debidamente cumplimentada.

Cuerpo: Profesores Titulares de Universidad

19. Una plaza de Profesor Titular de Universidad del área de conocimiento "Medicina y Cirugía Animal". Departamento: Medicina y Cirugía Animal. Facultad de Veterinaria. Actividades docentes a desarrollar: "Obstetricia y Reproducción". Perfil investigador: "Criobiología del tejido gonadal y gametos para preservar fertilidad y recursos zoogenéticos". N.º de concurso: 18021.

ARAGÓN

DPTO. DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD: PUESTO VACANTE

(B.O.A. de 30 de enero de 2018)

ORDEN HAP/65/2018, de 8 de enero, por la que se convoca la provisión, por el sistema de libre designación, de un puesto vacante en el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.

Las solicitudes, acompañadas de "curriculum vitae" y de los justificantes acreditativos de los méritos alegados, se dirigirán a la Dirección General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, a través de las Unidades de Registro de documentos del Gobierno de Aragón o por cualquiera de los medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en el plazo de quince días hábiles a contar desde el siguiente a la publicación de la presente resolución en el "Boletín Oficial de Aragón".

Denominación: Subdirector/a Provincial de Medio Ambiente

N.º R.P.T.: 51325

Nivel: 28

Complemento Específico: Tipo: B

Localidad: Teruel

Requisitos: -Grupo: A1

-Escala Facultativa Superior, Veterinarios de Administración Sanitaria

Descripción: Funciones propias del puesto en materia de coordinación y gestión de conservación del medio natural, gestión forestal y calidad ambiental.

CATALUÑA

U. A. BARCELONA: CONCURSO PÚBLICO

(D.O.G.C. de 31 de enero de 2018)

RESOLUCIÓN de 11 de enero de 2018, por la que se convoca concurso público para el acceso a plazas de agregado o agregada en régimen de contrato laboral, destinadas a personal investigador doctor que haya finalizado el Programa Ramón y Cajal y haya obtenido el certificado I3 (convocatoria núm. 2018/D/LD/CC/4).

La presente resolución se publicará en el tablón de anuncios electrónico de la sede electrónica de la Universitat Autònoma de Barcelona (<https://seuelectronica.uab.cat/>).

Las bases que regulan estos procesos son las que se exponen en la página web (<http://www.uab.es/concursospd/>).

El plazo de presentación de solicitudes será de veinte días hábiles a contar desde el día siguiente de la publicación de esta resolución en el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya.

Número de plazas: 1

Identificador de la plaza: AAG00416

Referencia: AL/18/340

Categoría de la plaza: Profesor Agregado

Departamento: Medicina y Cirugía Animales

Área de conocimiento: Medicina y Cirugía Animales

Perfil docente: Medicina y Cirugía de Animales de Compañía I: Medicina Interna y Patología Clínica

Perfil investigador: Enfermedades infecciosas transmitidas por vectores y Patología Clínica

MADRID

C. MEDIO AMBIENTE, ADMINISTRACIÓN LOCAL Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO: CONVOCATORIA PÚBLICA

(B.O.C.M. de 31 de enero de 2018)

ORDEN 146/2018, de 22 de enero, de la Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, por la que se aprueba convocatoria pública para la provisión de puestos de trabajo vacantes en dicha Consejería por el procedimiento de Concurso de Méritos.

Se aprueba convocatoria pública para la provisión de los puestos de trabajo que figuran en Anexo, mediante el procedimiento de Concurso de Méritos entre funcionarios de carrera al servicio de la Comunidad de Madrid.

De conformidad con lo establecido en el artículo 1, base sexta, de la Orden 923/1989, de 20 de abril, las solicitudes se dirigirán a la Secretaría General Técnica de la Consejería convocante y se presentarán, en el plazo de quince días hábiles a contar desde la fecha de entrada en vigor de la convocatoria, en el Registro de dicha Consejería o en la forma legalmente establecida.

Puesto/Denominación	Unidad Orgánica	Grupo	NCD	Específico	Administración Pública Cuerpo Escala Especialidad	Admon
35558 INSPECTOR SANIDAD	CONSEJERÍA MEDIO AMBIENTE, ADMINISTRACIÓN LOCAL Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO VICECONSEJERÍA MEDIO AMBIENTE, ADMINISTRACIÓN LOCAL Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO DIRECCIÓN GENERAL AGRICULTURA Y GANADERÍA SUBDIRECCIÓN GENERAL POLÍTICA AGRARIA Y DESARROLLO RURAL AREA POLITICA AGRARIA COMUN	A	25	8.802,96	COMUNIDAD DE MADRID TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA	E
Localidad.....:	Madrid					
Turno/Jornada:	MAÑANA					
	MERITOS					
	EXPERIENCIA EN COORDINACIÓN Y GESTIÓN DE AYUDAS GANADERAS.					3
	EXPERIENCIA EN REALIZACIÓN DE CONTROLES DE ANIMALES.					3
	CONOCIMIENTOS O EXPERIENCIA EN EL MANEJO Y GESTIÓN DE BASES DE DATOS ACCESS.					2

MURCIA

U. DE MURCIA: CONCURSOS PÚBLICOS

(B.O.R.M. de 29 de enero de 2018)

RESOLUCIÓN del Rector de la Universidad de Murcia (R-54/2018) de fecha 24 de enero de 2018, por la que se convocan concursos públicos para la provisión de plazas de personal docente e investigador contratado.

RESOLUCIÓN del Rector de la Universidad de Murcia (R-55/2018) de fecha 24 de enero de 2018, por la que se convocan concursos públicos para la provisión de plazas de personal docente e investigador contratado.

La solicitud de participación en los concursos convocados se ha de efectuar mediante la cumplimentación de formulario integrado en aplicación Web de la Universidad de Murcia. Para presentar solicitud de participación, las personas interesadas deben cumplimentar el formulario Web de la solicitud y del currículum que se halla establecido específicamente para la plaza y categoría correspondiente, disponible en la Oficina Virtual CONVOCUM PDI. URL: <https://convocum.um.es>.

El plazo de presentación de solicitudes será de 10 días naturales, a partir del siguiente a la publicación de la presente convocatoria en el Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

DEPARTAMENTO: MEDICINA Y CIRUGÍA ANIMAL

Plaza número: (2/2018-DT) - Número de Puestos: 1

Área de Conocimiento: MEDICINA Y CIRUGÍA ANIMAL

Tipo de Contrato: Asociado, régimen laboral (Artículos 48 y 53 de la L.O.U.) - Dedicación: Profesor asociado 1+1 horas

Funciones: Prácticas Tuteladas - Horario: Mañana y tarde

Vigencia del contrato: Hasta el 30/09/2018 - Posibilidad de prórroga: Sí

Titulación: Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Graduado - Código del puesto: 912150

Plaza Número: (1/2018-DT) - Número de Puestos: 2

Área de Conocimiento: MEDICINA Y CIRUGÍA ANIMAL

Tipo de Contrato: Asociado, régimen laboral (Artículos 48 y 53 de la L.O.U.) - Dedicación: Profesor asociado 1+1 horas

Funciones: Prácticas Tuteladas - Horario: Mañana y tarde

Vigencia del contrato: Hasta el 30/09/2018 - Posibilidad de prórroga: Sí

Titulación: Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Graduado - Código del puesto: 912089, 912090

2. LEGISLACIÓN

I. BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



ESPECIES AMENAZADAS DE FAUNA Y FLORA SILVESTRES

(B.O.E. de 26 de enero de 2018)

REAL DECRETO 7/2018, de 12 de enero, por el que se establecen los requisitos de documentación, tenencia y marcado en materia de comercio de especies amenazadas de fauna y flora silvestres, de acuerdo con lo establecido por la reglamentación de la Unión Europea en aplicación de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestre.

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación. 1. Este real decreto tiene por objeto regular la forma de acreditar el origen legal de los especímenes de especies animales y vegetales incluidas en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996, así como, asegurar la legalidad de todas las transacciones que impliquen un cambio de su titularidad.

2. Lo dispuesto en este real decreto se entenderá sin perjuicio de la legislación sectorial aplicable en materia de sanidad animal, vegetal o medioambiental establecidas para la importación, transporte nacional o dentro de la Unión Europea, o la tenencia de especies amenazadas de fauna y flora silvestres.

Artículo 2. Definiciones. Además de las definiciones incluidas en el Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996, y en el Reglamento (CE) n.º 865/2006, de 4 de mayo de 2006, a efectos de lo dispuesto en este real decreto, serán de aplicación las siguientes definiciones:

a) **Manufactura:** cualquier producto elaborado, semielaborado o transformado que esté realizado o que contenga total o parcialmente especímenes de especies incluidas en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996.

b) **Marca:** cualquier elemento que permita la identificación individual e inequívoca de los especímenes de especies incluidas en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996.

c) **Código de identificación:** código alfanumérico único designado por la Autoridad Administrativa CITES principal para identificar a un espécimen, criador o viverista.

d) **Especímenes nacidos y criados en cautividad o reproducidos artificialmente:** animales o plantas que cumplen lo establecido en el Capítulo XIII del Reglamento (CE) n.º 865/2006, de 4 de mayo de 2006.

Artículo 3. Medios de prueba. 1. Sin perjuicio de todos los medios de prueba admitidos en derecho, a los efectos de este real decreto, se considerarán medios de prueba suficientes para probar la legal adquisición de los especímenes de especies incluidas en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996, los indicados en los apartados siguientes.

Cuando el poseedor o tenedor del espécimen no sea su propietario, además de contar con el título o contrato por el que posea o tenga el mismo, a requerimiento de las autoridades competentes, deberá aportar las pruebas indicadas en los apartados siguientes.

2. Para los especímenes del anexo A del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996, se aceptará cualquiera de los siguientes documentos emitidos por las autoridades competentes de un Estado miembro de la Unión Europea:

a) Original de la copia para el titular de un permiso de importación CITES.

b) Original de certificado CITES de uso comunitario.

c) Original de certificado de exhibición itinerante.

d) Original de certificado de propiedad privada.

e) Original de certificado de instrumentos musicales.

Todos estos documentos deberán estar debidamente cumplimentados y autorizados por las autoridades competentes de un Estado miembro de la Unión Europea, como prueba de su adquisición o introducción legal en la misma, incluyendo la correspondiente diligencia por parte de la autoridad aduanera en los documentos que así se requiera.

En los casos en los que el actual propietario del espécimen no coincida con el titular de los documentos indicados en este apartado, se deberá aportar un documento de adquisición. Asimismo, las autoridades competentes podrán solicitar los documentos de transferencia de propiedad que permitan establecer la trazabilidad entre el titular del documento CITES y el propietario actual.

3. Para los especímenes de los anexos B y C del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996, se aceptarán los siguientes documentos:

a) Si el espécimen procede de una importación:

1.º El original del ejemplar para el titular de los permisos de importación CITES emitidos por una Autoridad competente de un Estado miembro de la Unión Europea, o el original del ejemplar para el titular de notificaciones de importación debidamente diligenciadas por la Aduana de entrada en la Unión Europea o

2.º La factura de compraventa o documento de cesión donde consten los datos de: comprador o cesionario, y vendedor o cedente (incluido DNI/NIF); nombre científico de la especie; número de ejemplares objeto de la transacción; número del permiso/notificación de importación CITES emitido por el Estado miembro de introducción; origen (cría en cautividad, silvestre, cría en granjas, otros); marca y tipo de marca, si la tuviera; sexo (macho/hembra/sin determinar).

b) Si el espécimen ha sido criado en cautividad en un Estado miembro de la Unión Europea distinto de España:

1.º La factura de compraventa o un documento donde consten los datos que permitan identificar tanto el origen del ejemplar como la trazabilidad del mismo y

2.º El original de un documento, emitido por una Autoridad competente de un Estado miembro que acredite la cría en cautividad o reproducción artificial, o el original del certificado CITES de uso comunitario emitido por una Autoridad competente de un Estado miembro. En caso de no aportar este documento, la Autoridad Administrativa principal solicitará que las autoridades del Estado miembro en cuestión acrediten la cría en cautividad o reproducción artificial.

La documentación indicada en este punto 2.º no tendrá la consideración de obligatoria para los especímenes de especies que figuran en el anexo I, siempre que los mismos estén marcados de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.

c) Si el espécimen ha sido criado en cautividad en España:

1.º La factura de compraventa o un documento de cesión donde consten los datos de: comprador o cesionario, y vendedor o cedente (incluido DNI/NIF); nombre científico de la especie; número de ejemplares objeto de la transacción; fecha de nacimiento de cada espécimen; marca y tipo de marca de cada espécimen, si la/s tuviera; sexo (macho/hembra/sin determinar); código de identificación del criador o de los especímenes y

2.º El ejemplar original o la copia de un certificado de cría en cautividad o de reproducción artificial emitido por la Autoridad Administrativa principal según el modelo que figura en el anexo II, o los ejemplares originales de certificados CITES de uso comunitario emitidos por la Autoridad Administrativa de España.

La documentación indicada en este punto 2.º no tendrá la consideración de obligatoria para los especímenes de especies que figuran en el anexo I, siempre que los mismos estén marcados de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.

d) Para los especímenes de otras procedencias:

El ejemplar original o la copia para el titular de una declaración emitida por una Autoridad Administrativa de un Estado miembro de la Unión Europea, que certifique su utilización con fines comerciales, en el caso de efectos personales según el procedimiento descrito en el artículo 58.bis 1 del Reglamento (CE) n.º 865/2006, de 4 de mayo de 2006.

4. Si se considerara necesario, la autoridad competente solicitará los documentos que acrediten los múltiples cambios de titularidad de los especímenes con el fin de establecer la trazabilidad de los especímenes objeto de transacción.

5. La ausencia de la documentación indicada en los apartados anteriores, valorada por la Autoridad Administrativa principal, dará lugar al no reconocimiento del origen legal del espécimen.

6. En caso de que un interesado o cualquier órgano de la Administración descubra especímenes sobre los que tenga dudas de su origen, conforme a los apartados anteriores, podrá solicitar, si lo considera necesario, un informe a la Autoridad Administrativa principal.

Artículo 4. Marcado. 1. Además de los especímenes cuyo marcado se encuentra regulado en el artículo 64 del Reglamento (CE) n.º 865/2006, de 4 de mayo de 2006, el marcado tendrá consideración de obligatorio para los siguientes especímenes:

a) Vertebrados vivos y muertos de especies incluidas en el anexo A del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996.

b) Vertebrados vivos de especies incluidas en los anexos B y C y vertebrados muertos enteros o substancialmente enteros de especies incluidas en el anexo B.

c) Manufacturas elaboradas total o parcialmente con partes de especímenes de especies animales y especies maderables incluidas en el anexo A del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996.

2. La Autoridad Administrativa principal podrá, previa consulta con la Autoridad Científica, o expertos, eximir a los especímenes vivos de determinadas especies de la obligatoriedad de marcado. Esta exención se hará extensiva a todos los especímenes de esa especie, y se publicará en la página web www.cites.es.

Artículo 5. Métodos de marcado. 1. Se aplicará lo establecido en los artículos 66, 67 y 68 del Reglamento (CE) n.º 865/2006, de 4 de mayo de 2006.

2. Cuando las características físicas de la especie o del espécimen no permitan la aplicación segura de un método de marcado permanente, se podrán utilizar otros métodos alternativos, como la identificación mediante fotografías. En este caso, la imagen deberá realizarse de manera que permita la identificación inequívoca del espécimen y deberá adjuntarse como un anexo o anexos a los documentos que amparen al mismo. El anexo estará debidamente firmado y sellado por la autoridad emisora del mismo y, en caso de que el documento conste de más de un anexo, deberán ir además numerados.

3. Serán consideradas válidas las marcas que ya porten los especímenes a la entrada en vigor de la presente disposición siempre que el método de marcado utilizado cumpla lo establecido en el artículo 66 del Reglamento (CE) n.º 865/2006, de 4 de mayo de 2006.

4. Los especímenes muertos de especies del anexo A conservados enteros que procedan de especímenes vivos ya marcados conforme a las disposiciones establecidas, deberán conservar la marca o, en su defecto, deberán marcarse nuevamente.

5. En caso de retirada de una marca, por motivos sanitarios u otros, el propietario del espécimen deberá comunicar por escrito dicha circunstancia a la Autoridad Administrativa principal, a través de la Dirección Territorial o Provincial de Comercio correspondiente, en un plazo no superior a los diez días naturales desde la retirada de la marca, indicando los motivos, en cuyo caso, se aplicará otro método de marcado.

6. En todos los casos, el propietario de los especímenes será el responsable de proceder al marcado de los mismos debiendo informar de este a la Dirección Territorial o Provincial de Comercio correspondiente con la suficiente antelación de manera que les permita valorar la conveniencia de estar presentes durante la operación de marcado.

Disposición adicional única. Notificación de disposiciones de aplicación. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 20 del Reglamento (CE) n.º 338/97 del Consejo, de 9 de diciembre de 1996, relativo a la protección de especies de la fauna y flora silvestres mediante el control de su comercio, y en el artículo 73 del Reglamento (CE) n.º 865/2006 de la Comisión, de 4 de mayo de 2006, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 338/97 del Consejo relativo a la protección de especies de la fauna y flora silvestres mediante el control de su comercio, la Autoridad Administrativa principal notificará a la Comisión Europea y a la Secretaría de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres (CITES), la aprobación y publicación de este real decreto.

Disposición final primera. Título competencial. Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.10.ª de la Constitución Española que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de régimen aduanero y arancelario y comercio exterior.

Disposición final segunda. Entrada en vigor. El presente real decreto entrará en vigor a los quince días de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

ANEXO I

Listado de especímenes vivos de especies incluidas en los anexos B y C del Reglamento (CE) n.º 338/97, de 9 de diciembre de 1996, exceptuadas del control establecido en el artículo 3.3.c)

<i>Clase</i>	<i>Orden</i>	<i>Familia</i>	<i>Especie</i>
Aves	Falconiformes	Accipitridae	Buteo jamaicensis.
Aves	Falconiformes	Accipitridae	Parabuteo unicinctus.
Aves	Falconiformes	Falconidae	Falco sparverius.
Aves	Galliformes	Phasianidae	Pavo muticus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Agapornis canus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Agapornis fischeri.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Agapornis nigrigenis.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Agapornis personatus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Agapornis taranta.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Alisterus scapularis.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Barnardius zonarius.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Bolborynchus lineola.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Cyanoliseus patagonus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Forpus coelestis.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Forpus conspicillatus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Forpus passerinus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Forpus xanthops.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Forpus xanthopterygius.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Lathamus discolor.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Myiopsitta monachus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Nandayus nenday.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Neophema chrysogaster.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Neophema chrysostoma.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Neophema elegans.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Neophema pulchella.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Neophema splendida.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Neopsephotus bourki.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Northiella haematogaster.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pionites leucogaster.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pionites melanocephalus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pionus maximiliani.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pionus menstruus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Platycercus adscitus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Platycercus caledonicus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Platycercus elegans.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Platycercus eximius.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Platycercus icterotis.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Platycercus venustus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Poicephalus senegalus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Polytelis alexandrae.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Polytelis anthoepus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Polytelis swainsonii.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psephotus dissimilis.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psephotus haematonotus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psephotus pulcherrimus.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psephotus varius.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psittacula alexandri.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psittacula cyanocephala.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psittacula derbiana.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Psittacula eupatria.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Purpureicephalus spurius.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pyrrhura frontalis.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pyrrhura leucotis.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pyrrhura molinae.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pyrrhura perlata.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pyrrhura picta.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Pyrrhura rupicola.
Aves	Psittaciformes	Psittacidae	Trichoglossus haematodus.
Reptilia	Sauria	Chamaeleonidae	Chamaeleo calyptatus.
Reptilia	Sauria	Iguanidae	Iguana iguana.
Reptilia	Serpentes	Boidae	Boa constrictor.
Reptilia	Serpentes	Boidae	Epicrates cenchria.
Reptilia	Serpentes	Boidae	Epicrates cenchria cenchria.
Reptilia	Serpentes	Boidae	Eunectes murinus.
Reptilia	Serpentes	Boidae	Eunectes notaeus.
Reptilia	Serpentes	Colubridae	Elaphe carinata.

Reptilia	Serpentes	Colubridae	Elaphe guttata.
Reptilia	Serpentes	Colubridae	Elaphe radiata.
Reptilia	Serpentes	Colubridae	Elaphe taeniura.
Reptilia	Testudines	Chelydridae	Macrochelys temminckii.

ANEXO II

Modelo de certificado de cría en cautividad y reproducción artificial

	MINISTERIO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMPETITIVIDAD	SECRETARÍA DE ESTADO DE COMERCIO DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA COMERCIAL Y COMPETITIVIDAD SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INSPECCIÓN, CERTIFICACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA DEL COMERCIO EXTERIOR	ESPECÍMENES CITES SUJETOS AL REAL DECRETO Nº DIRECCIÓN TERRITORIAL /PROVINCIAL DE COMERCIO DE AUTORIDAD ADMINISTRATIVA CITES
---	---	---	--

CERTIFICADO DE CRÍA EN CAUTIVIDAD Y REPRODUCCIÓN ARTIFICIAL

Nombre titular:NIF/DNI.....
 Código id. criador / viverista:

Se certifica que los especímenes siguientes han sido criados en cautividad/reproducidos artificialmente de acuerdo a lo establecido en el capítulo XIII del Reglamento (CE) Nº 865/2006 de la Comisión, de 4 de mayo de 2006, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 338/97 del Consejo, de 9 de diciembre, relativo a la protección de especies de la fauna y flora silvestres mediante el control de su comercio.

Código id. CITES	Especie	Especímenes animales			
		Sexo	Tipo de marcado	Marcado	Fecha nacimiento

Nombre Inspector actuante	Sello Firma y fecha
---------------------------	------------------------

Observaciones:

- El código id. CITES debe indicarse en cualquier documento de transferencia de la propiedad de los especímenes indicados.
- El titular deberá comunicar a la Dirección Territorial/Provincial de Comercio las altas, bajas o modificaciones relevantes en los especímenes (tales como marcado) o planteles reproductores, en un plazo no superior a 72 h con indicación de la causa (transferencia, muerte, robo, fuga, incorporación de parentales, etc.) y su fecha.

En caso de baja definitiva de los especímenes (exportación fuera de la Unión, muerte, etc.) el titular deberá devolver los originales de los documentos CITES que amparasen a dichos especímenes a la Autoridad Administrativa principal a través de Dirección Territorial/Provincial de Comercio correspondiente.

II. COMUNIDADES AUTÓNOMAS



ARAGÓN

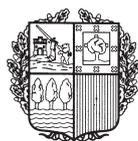
CALENDARIO DE FERIAS Y EXPOSICIONES OFICIALES

(B.O.A. de 24 de enero de 2018)

ORDEN EIE/2313/2017, de 29 de diciembre, por la que se hace público el Calendario de Ferias y Exposiciones Oficiales de Aragón durante el año 2018.

N. de R.: entre otras:

Feria Caballar de San Miguel	20 de septiembre al 1 de octubre	Graus
Feria Ganadera y Artesanal "Día del Pilar"	12 al 14 de octubre	Benasque
Feria Agroganadera y Comercial	2 al 3 de junio	Torralba de los Sisonos
Feria Comercial y Ganadera de Mosqueruela	1 al 2 de septiembre	Mosqueruela
Feria Agrícola y Ganadera	14 al 16 de septiembre	Cantalavieja
Feria Ganadera y Artesanal	22 al 23 de septiembre	Orihuela del Tremendal
Feria de Ganados y Maquinaria Agrícola	5 al 7 de octubre	Cedrillas
Feria de Ganados y Maquinaria Agrícola	27 a 28 de octubre	Mora de Rubielos



PAÍS VASCO

REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y HELADOS

(B.O.P.V. de 26 de enero de 2018)

ORDEN de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico sanitarios para los productos lácteos y helados.

Artículo único.- Aprobar la Norma Técnica Específica de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los productos lácteos y helados, que se publica como anexo de la presente Orden.

La precitada Norma Técnica se aplicará a los establecimientos de carácter no industrial que se dedican a la elaboración de productos lácteos (los productos obtenidos como resultado de la transformación de la leche cruda) y helados, que quieran acogerse al precitado régimen de flexibilización, en la forma prevista en el artículo 7 del Decreto 76/2016, de 17 de mayo.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.- Recursos. Contra la presente Orden podrán las personas interesadas interponer recurso de reposición ante la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y ante el Consejero de Salud en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación, o bien recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su publicación.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.- Efectos. La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

ANEXO

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS FLEXIBILIZADAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR LÁCTEO Y HELADOS

OBJETIVO

Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y requisitos específicos que deben cumplir los establecimientos de carácter no industrial que se dedican a la elaboración de productos lácteos (los productos obtenidos como resultado de la transformación de la leche cruda) y helados:

Productos elaborados a partir de leche higienizada:

- Leche pasteurizada.
- Leche fermentada: yogures, cuajadas, kéfir.
- Quesos frescos y semicurados.
- Mantequillas, natas, requesón.
- Otros.

Productos elaborados a partir de leche cruda:

- Quesos con un periodo de curación mínimo de 60 días.

Helados.

DESCRIPCIÓN

Se trata en su mayor parte de establecimientos anexos o próximos a las explotaciones de producción de leche, donde se elabora el producto a partir de la materia prima obtenida en la propia explotación, aunque en función de ciertas circunstancias de disponibilidad estacional, también pueden utilizar leche procedente de otras explotaciones. No obstante, las medidas de flexibilización recogidas en este documento son asimismo de aplicación a establecimientos cualquiera sea su ubicación y procedencia de la leche.

Además, deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Su volumen de producción no superará los 100.000 litros de leche de vaca, los 30.000 litros de leche de oveja y/o los 40.000 litros de leche de cabra utilizadas anualmente como materia prima para su transformación en producto lácteo.

Estos establecimientos deben estar registrados en la aplicación Letra Q como operador de leche y cumplir con las obligaciones derivadas de dicho registro.

CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN, REGISTRO Y CONTROL SANITARIO

Las correspondientes a su actividad, tal y como se señala en el artículo 7 del Decreto 76/2016, del 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

1.- *Emplazamiento y vías de acceso.* El establecimiento se encontrará ubicado en una área protegida de posibles fuentes de contaminación (principalmente microbiológica y química) procedente del entorno inmediato, y que supongan una amenaza para la inocuidad de los alimentos que en el mismo se elaboran, transforman, almacenan y/o comercializan.

Las inmediaciones que lo rodean, la entrada y, en su caso, las zonas de tránsito dentro del recinto, estarán cubiertas por una superficie pavimentada que evite la formación de polvo, suciedad, cúmulo de agua...

2.- *Disposición, diseño y dimensiones de los edificios y locales.* Para conseguir cumplir con estos principios higiénicos, y teniendo en cuenta el tipoy variedad de productos, el volumen de producción de los mismos y los tratamientos tecnológicos que la industria realice, se deberá disponer de los siguientes locales/zonas/emplazamientos/dispositivos según el caso y uso al que se destinen:

a) Un local o zona para la ubicación del tanque de almacenamiento de leche cruda: cuando el suministro sea realizado mediante marmitas o similares, el establecimiento dispondrá de un local con acceso desde el exterior, para la ubicación del tanque de almacenamiento de leche cruda. En los casos en los que el suministro de la leche cruda desde la sala de ordeño al tanque de almacenamiento se realiza por conducción directa, dicho tanque podrá estar ubicado en una zona del local de elaboración. En ambos supuestos, la separación física con la sala de ordeño será total.

b) Un local correctamente acondicionado en el que se puedan realizar las distintas operaciones de elaboración del producto/s. En dicho local estarán definidas las zonas o emplazamientos diferenciados en función del tipo de producto a elaborar y su proceso tecnológico, así como la ubicación de los equipos e instalaciones necesarios para ello:

- Zona o emplazamiento para las operaciones de tratamiento térmico de la leche.

- Zonas o emplazamientos para las distintas operaciones de fabricación del producto: cuajado, prensado, fermentación, salado por inmersión o por contacto directo, oreo, curado, mezclas para helados, tratamientos térmico, enfriado, etc.

En las operaciones de salado del producto se deberá tener en cuenta que:

1) Si el salado es por inmersión en tanque de salmuera durante un tiempo determinado, este proceso requiere de unas condiciones de temperatura distintas a las del local de elaboración, por lo que es necesario disponer en un tanque con sistema de refrigeración, que puede estar ubicado en el mismo local de elaboración.

2) Si el salado es por contacto directo con la sal, se realizará en una zona específica.

- Durante las operaciones de maduración/curado del queso se deberán respetar unas idóneas condiciones de temperatura y de humedad relativa, por lo que será preciso disponer de cámara o local para dichos procesos.

- Instalación o dispositivo para el almacenamiento de materias primas diferentes a la leche cruda, ingredientes o coadyuvantes tecnológicos, siempre y cuando permita el depósito o almacenamiento de la totalidad de los productos empleados como materias primas, ya que en su defecto será preciso disponer de local de almacén.

- Zona o emplazamiento para la limpieza de útiles, moldes, envases... suficientemente aislado de las zonas de elaboración de modo que se eviten salpicaduras.

- Zona o emplazamiento para las operaciones de envasado y embalado de productos terminados.

Instalación o dispositivo para almacenamiento de envases, embalajes, etiquetas... y, en su caso, utensilios para la elaboración de los productos, siempre y cuando permita el almacenamiento de la totalidad de los envases, ya que si no es así será preciso disponer de local de almacén.

c) En el caso de elaboración de helados y que realice la comercialización de los mismos en el mismo lugar donde esté ubicado el obrador, dispondrá de un local de venta al consumidor final, separado de dicho local de elaboración.

3.- *Estructuras internas de los locales.* Los locales, las zonas, los emplazamientos y las instalaciones del establecimiento (en función de sus dimensiones, disposición, diseño, construcción y número) permitirán la realización de unas correctas prácticas de higiene, facilitarán la adopción de las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada y permitirán distribuir ordenadamente todos los equipos, facilitando su limpieza y la de la zona circundante, máxime si son varios los productos que se pretenden elaborar.

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias estarán construidas con materiales fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

Las superficies de paredes y suelos se construirán con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. En el caso de las primeras, su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse.

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas estarán contruidos y proyectados de manera que se impida la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Asimismo, serán fáciles de limpiar.

Las ventanas serán fáciles de limpiar, estarán contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad.

Todas las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

4.- *Abastecimiento de agua.* Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable que será sometido a los controles necesarios para garantizar su potabilidad.

Cuando el suministro del agua no se realice a partir de la red de abastecimiento público deberá disponer de un sistema de potabilización.

En caso de existir depósitos para el agua las condiciones de construcción, mantenimiento y limpieza serán tales que eviten su contaminación.

5.- *Efluentes y aguas residuales.* Se dispondrán de desagües siempre que la actividad propia o los sistemas de limpieza utilizados puedan provocar cúmulos de agua en el suelo.

Los desagües estarán contruidos de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Con dicho fin, los suelos dispondrán de la inclinación necesaria para facilitar la evacuación de líquidos, de tapas y rejillas que eviten el retroceso de olores, así como de sistemas de retención de sólidos y grasas.

6.- *Iluminación.* La intensidad de luz será suficiente y acorde a las exigencias visuales de las tareas realizadas en los distintos locales.

En las zonas de manipulación el sistema de iluminación estará protegido ante roturas.

7.- *Ventilación.* La ventilación será suficiente y adecuada a la actividad realizada, procediéndose a la renovación del aire siempre a partir de zonas limpias.

8.- *Equipos y utensilios.* Los equipos y utensilios/ recipientes/ superficies destinados a entrar en contacto directo con los productos alimenticios, estarán fabricados, diseñados, y se mantendrán de forma que se evita cualquier riesgo de contaminación a través de los mismos.

El establecimiento dispondrá de las instalaciones frigoríficas necesarias para su actividad, con capacidad acorde a su volumen de trabajo. En concreto, dispondrá de instalaciones para el enfriamiento y almacenamiento en refrigeración de la leche cruda y los productos elaborados que lo precisen para su conservación y en el caso de fabricación de helados se necesita de cámara de congelación para el mantenimiento de los mismos.

Toda instalación frigorífica dispondrá de sistema de lectura visible y accesible que permita comprobar que los alimentos son almacenados a una temperatura apropiada.

Los locales y zonas de manipulación estarán equipados con lavamanos. La pila utilizada para la limpieza de útiles podrá acondicionarse como lavamanos y fregadera al mismo tiempo. Su número y ubicación permitirán que los trabajadores no deban desplazarse de su zona de trabajo para la higiene de las manos. El accionamiento de los lavamanos/fregadera no permitirá la recontaminación de las manos una vez limpias. Estarán dotados de agua caliente, productos de higiene y equipamiento completo.

En el caso de cubas, autoclaves, tanques... la evacuación de los líquidos procedentes de su limpieza o de su funcionamiento se realizará mediante su evacuación higiénica del equipo al sumidero.

Con el fin de garantizar que el proceso de tratamiento térmico se realiza dentro de los parámetros necesarios, los equipos estarán provistos de dispositivos de registro automático de control de los parámetros pertinentes (presión, temperatura, duración del tratamiento...).

9.- *Servicios higiénicos y vestuarios.* Dispondrá de servicios higiénicos y de vestuario acordes a sus necesidades. El local de inodoro no comunicará en ningún caso con zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos.

En el caso de establecimientos situados dentro del caserío-vivienda, se considerará suficiente disponer a la entrada de las instalaciones y con acceso directo desde el exterior, de un vestuario dotado con taquillas para la indumentaria del personal y un lavamanos completo. En este caso se podrán utilizar como local de inodoro los servicios higiénicos de la vivienda.

Esta excepción no se podrá aplicar si el establecimiento se encuentra emplazado en un edificio independiente al caserío-vivienda.

10.- *Higiene personal.* El personal dispondrá y utilizará vestimenta y calzado adecuados, de uso exclusivo, limpio y completo, incluyendo mangas y cubrecabezas que cubra la totalidad del pelo.

El personal mantendrá unas adecuadas prácticas higiénicas personales.

Toda persona que padezca o sea portador de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, diarrea, etc... no podrá manipular alimentos ni entrar en zonas de manipulación. Si las heridas son muy localizadas, éstas pueden estar cubiertas con vendaje estanco e impermeable.

Los manipuladores durante el ejercicio de su actividad no deberán vestir efectos personales como anillos, pulseras, relojes, piercing u otros objetos que puedan desprenderse y caer sobre los alimentos.

11.- *Limpieza y desinfección.* El establecimiento mantendrá en todos sus locales y utensilios un estado de limpieza correcto y acorde a la actividad y uso de la zona o local. Previamente a la aplicación de productos de limpieza, se retirarán los elementos sólidos y groseros de superficies y utensilios. La limpieza se realizará cuidando no levantar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos. Cuando se alternen procesos productivos distintos se desarrollará una limpieza adecuada con cada cambio de operaciones, de forma que se eviten contaminaciones cruzadas. Los residuos de detergentes y desinfectantes se eliminarán con abundante agua potable.

Las labores de limpieza no se simultanearán con actividades de manipulación de alimentos.

Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección, serán acordes al tipo de suciedad y superficie o local a tratar, aptos para uso alimentario, perfectamente identificados y etiquetados mediante rótulos que indiquen su toxicidad y modo de empleo.

Los productos y los útiles de limpieza se almacenarán en lugar separado y aislado de alimentos y destinado exclusivamente para ello.

12.- *Control de plagas.* Se aplicarán procedimientos eficaces de lucha contra plagas.

No se permitirá la entrada de animales a las zonas de preparación, manipulación y almacenamiento de productos alimenticios.

Las aberturas al exterior como puertas y ventanas así como la propia estructura del local deberán disponer de sistemas de protección para la entrada y refugio de insectos, roedores y aves.

13.- *Almacenamiento, manejo y eliminación de desperdicios, subproductos no comestibles y devoluciones.* Para evitar contaminaciones, los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y residuos de otro tipo no entrarán en contacto con los productos destinados a consumo humano.

Los desperdicios y subproductos se recogerán en contenedores provistos de cierre, de fácil limpieza y desinfección, y se mantendrán en buen estado de mantenimiento. Su uso será exclusivo para almacenamiento de subproductos, permitirán la recogida higiénica de los mismos de acuerdo con el volumen generado por la empresa y estarán perfectamente diferenciados del resto de recipientes utilizados en el establecimiento.

La retirada de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano se deberá realizar mediante procedimientos autorizados.

14.- *Medios de transporte.* Los vehículos de transporte dispondrán de receptáculos o contenedores que permitan la protección de los alimentos. Estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas. Permitirán la separación física entre los distintos tipos de alimentos y de estos con productos no alimenticios. Asimismo, permitirán el mantenimiento de temperatura y humedad que evite el deterioro o el crecimiento de microorganismos en los productos transportados.

15.- *Higiene de las Operaciones (Productos y Procesos).* Los alimentos (y en su caso materias primas e ingredientes) elaborados, utilizados o comercializados se manipularán higiénicamente y se almacenarán y conservarán en locales o instalaciones habilitadas para tal fin.

La sistemática de trabajo estará organizado de tal modo que se eviten contaminaciones cruzadas.

Con el previo consentimiento por parte de la autoridad sanitaria, se podrán compatibilizar diferentes actividades relacionadas con la producción de alimentos en un mismo local, mediante su diferenciación en el tiempo y la aplicación de unas adecuadas pautas de limpieza.

Al elaborar, manipular, conservar, comercializar o exponer alimentos (y en su caso materias primas e ingredientes) que deben conservarse a bajas temperaturas, se mantendrá la cadena de frío.

La leche cruda deberá proceder de animales que no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles por la leche y que estén en un buen estado de salud general, no presentando signos de enfermedad que puedan contaminar la leche. Se obtendrá de animales a los que no se hayan administrado sustancias o productos no autorizados. En el caso de administración de productos o sustancias autorizadas, se deberá haber respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias.

La leche deberá proceder de animales que procedan de un rebaño que haya sido declarado oficialmente indemne de brucelosis; de vacas que procedan de un rebaño que haya sido declarado oficialmente indemne de tuberculosis, o bien de hembras de otras especies pertenecientes a rebaños inspeccionados periódicamente respecto a esta enfermedad según un plan de inspección aprobado por la autoridad competente.

Sin embargo, podrá utilizarse, con la autorización de la autoridad competente, la leche cruda procedente de animales que no cumplan los requisitos del párrafo anterior:

a) En el caso de las vacas que no den positivo a las pruebas de la brucelosis o la tuberculosis ni presenten síntomas de estas enfermedades, tras haber sido sometidos a un tratamiento térmico hasta dar negativo a la prueba de la fosfatasa alcalina.

b) En el caso de las ovejas o cabras que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la 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:

- Ya sea para la elaboración de queso con un período de maduración de al menos dos meses, o bien.

- Tras haber sido sometida a un tratamiento térmico hasta dar negativo a la prueba de la fosfatasa alcalina.

La leche cruda, tras su recepción, deberá enfriarse a una temperatura inferior a 6 °C y mantenerse a dicha temperatura hasta su transformación. Sin embargo, si la transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación no será preciso cumplir este requisito.

En caso de someter la leche cruda o los productos lácteos a un tratamiento térmico, se deberá garantizar que dicho tratamiento cumple con normas reconocidas internacionalmente para el tratamiento térmico en cuestión (pasteurización, esterilización...).

Sólo se utilizarán agentes edulcorantes aromáticos y/o aditivos autorizados para cada producto o tipo de productos que se elaboran.

Por otra parte, en la elaboración y venta de helados, si se da el caso de que el establecimiento disponga de máquina elaboradora-expendedora, es necesario se cumplan los siguientes requisitos:

- La máquina solo se utilizará para elaborar-expender helado.

- Todas las piezas en contacto con el helado serán desmontables y de fácil limpieza, incluidas las juntas de goma o de otro material apropiado.

- La preparación de la mezcla se hará en un lugar que disponga de correctas condiciones sanitarias.

- El contenido de cada envase utilizado de la mezcla envasada para congelar, ya sea líquida, líquida concentrada o deshidratada, así como el de leche esterilizada, será utilizado íntegramente una vez abierto el envase.

- La mezcla líquida deberá estar protegida cuando se prepara en un local distinto al que está situada la máquina.

- Una vez preparada la mezcla líquida ésta deberá colocarse inmediatamente en su totalidad en el depósito que para este fin dispone la máquina.

- El depósito de la mezcla en reserva, estará refrigerado a una T.^a de 5 °C con una oscilación de +/- 1 °C.

- La preparación del helado se realizará en un recipiente o cilindro cerrado.

- El producto terminado deberá obtenerse de la máquina a una T.^a = -4 °C.

- Al finalizar la venta del día el producto sobrante de la máquina deberá eliminarse.

16.- Formación de manipuladores. Los manipuladores de alimentos deberán haber recibido formación en cuestiones de higiene alimentaria específicas a la actividad laboral que desempeñan en ella.

17.- Envasado y Embalado. Los envoltentes y los envases/embalajes se recibirán y almacenarán en condiciones higiénicas, protegidos del polvo o cualquier otro tipo de contaminación, en locales, dispositivos o zonas adecuadas para tal fin.

Los envases/embalajes reutilizables antes de su reutilización serán debidamente higienizados. Por su naturaleza y estado de mantenimiento deberán ser aptos para su uso y no constituir fuente de contaminación.

Los envases/embalajes reutilizables no higienizados se almacenarán en lugar adecuado y separado del resto.

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 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.

La higiene operativa en las labores de envasado deberá ser adecuada, teniendo en cuenta que cuando no exista local específico y diferenciado para las tareas de envasado y este se realice en zona de locales donde haya alimentos sin envasar, los envases, previamente a su introducción en el mismo, serán desprovistos de su recubrimiento protector. Durante las labores de envasado los restos de materiales, así como los envases averiados rotos o desechados, se recogerán en contenedores adecuados para tal fin y serán retirados con la frecuencia debida evitando acumularlos en dichas zonas.

18.- Etiquetado y Trazabilidad. Los productos deberán estar etiquetados cumpliendo la norma de etiquetado en vigor.

La etiqueta deberá llevar además una marca de identificación. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas "KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO" o "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR" en función del idioma elegido para la etiqueta.

- En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

En el caso de los productos elaborados con leche cruda, en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento de higienización térmico, físico o químico, deberán aparecer claramente indicadas en la etiqueta las palabras "elaborado con leche cruda".

Los helados podrán denominarse con su nombre específico (helado de crema, helado de leche, helado de leche desnatada, helado de agua, sorbete) seguido de la preposición "con" y del nombre de las frutas que corresponda, siempre que se les adicione un porcentaje mínimo de fruta en masa o su equivalente en zumos naturales o concentrados...

De no alcanzarse estos porcentajes, llevarán la mención "sabor" seguido de la indicación de la clase de helado.

Los establecimientos tendrán establecido un sistema o procedimiento que asegure la trazabilidad de los alimentos en cualquiera de las etapas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución. En el caso de la venta directa al consumidor final, no es necesario guardar registros de los alimentos comercializados bajo esta modalidad en esta etapa de la venta, pero sí en las anteriores (elaboración, envasado, almacenamiento) y en la venta en circuito corto.

19.- Sistema de autocontrol. Se deberán implantar procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

En estos establecimientos podrán ser de aplicación las Guías de Prácticas correctas de Higiene o bien un APPCC simplificado.

Cualquier incidencia en un producto comercializado que se considere que puede poner en riesgo la salud pública deberá ser notificada a la autoridad competente en materia de Salud Pública.

Verificaciones analíticas mínimas.

a) La frecuencia mínima de los controles a efectuar por parte del titular del establecimiento, tanto sobre la materia prima como sobre los productos elaborados, será la siguiente:

Leche cruda.

Parámetro	Frecuencia	Producto
Células somáticas (vaca)	2 al mes	Leche cruda (1)
Gérmenes a 30°		
Residuos de antibióticos		

(1) En explotaciones ganaderas en las que se recoja leche cruda por parte de una industria láctea, los controles sobre la leche cruda podrán sustituirse por las analíticas efectuadas por la industria láctea.

En el caso de utilizar leche de otra explotación deberá tomar muestras independientes a las de la leche propia.

Leche higienizada y productos lácteos.

Parámetro	Frecuencia	Producto
Enterobacterias	2 al año	Leche y nata pasterizadas para ser comercializadas como tal
Listeria monocytogenes		
Estafilococo coagulasa (+)(1)		Queso madurado elaborado a partir de leche cruda
Salmonella spp		
Listeria monocytogenes		
E. coli		Queso madurado elaborado a partir de leche tratada térmicamente
Estafilococo coagulasa (+)(1)		
Listeria monocytogenes		
E. coli		Queso sin maduración elaborado a partir de leche tratada térmicamente
Estafilococo coagulasa (+)		
Listeria monocytogenes		
Listeria monocytogenes		Yogur, cuajada y mantequilla
Enterobacterias		Helados con ingredientes lácteos
Salmonella spp (2)		
Listeria monocytogenes		
Listeria monocytogenes		
Listeria monocytogenes	Helados sin ingredientes lácteos	

– Muestra recogida en el momento del proceso de fabricación en el que se prevea que el número de estafilococos será el máximo. Si se detectan valores superiores a 105 ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para detección de toxina estafilocócica.

– Excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminen el riesgo de Salmonella.

Hasta disponer de un histórico, la frecuencia inicial del muestreo será de dos muestras al año durante los dos primeros años; en el caso de que todos los resultados obtenidos fuesen satisfactorios durante estos dos años, a partir del tercer año se podrá reducir el muestreo a una muestra al año.

El número de unidades que compone la muestra (n) será igual a 5.

En función del origen del abastecimiento de agua, su potabilidad se vigilará mediante la realización de los siguientes controles.

Origen del abastecimiento	Parámetro analítico	Frecuencia de control
Red municipal con depósito propio	Cloro residual libre y combinado	Diario
		Diario
Abastecimiento propio	Cloro residual libre y combinado	Al inicio de la actividad se realizará un análisis completo, previo al uso del agua por primera vez.
	– Parámetros Químicos: Antimonio, Arsénico, Cadmio, Cianuro, Cobre, Cromo, Flúor, Mercurio, Níquel, Nitratos, Nitritos, Plomo, Selenio. – Parámetros Microbiológicos: E. coli, Enterococos y Cl. Perfringens. – Parámetros indicadores: Bacterias coliformes, Recuento de colonias a 22.°C, Aluminio, Amonio, Cloro combinado residual, Cloro libre residual, Cloruro, Color, Conductividad, Hierro, Manganeso, Olor, pH, Sabor, Sodio.	
	Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, E. coli, Bacterias coliformes, Cloro libre residual.	Anual

ORDEN de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higienico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial.

Artículo único.- Aprobar la Norma Técnica Específica de adaptación de los requisitos higienico-sanitarios para los huevos de categoría A no industriales, que se publica como anexo de la presente Orden.

La precitada Norma Técnica se aplicará a las pequeñas explotaciones dedicadas a la producción y envasado de huevos, que voluntariamente quieran acogerse al precitado régimen de flexibilización, en la forma prevista en el artículo 7 del Decreto 76/2016, de 17 de mayo.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.- Recursos. Contra la presente Orden podrán los interesados interponer recurso de reposición ante la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y el Consejero de Salud en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación, o bien recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su publicación.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.- Efectos. La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

ANEXO

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS FLEXIBILIZADAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO DE HUEVOS DE CATEGORÍA A NO INDUSTRIAL

Objetivo Establecer las condiciones higienico-sanitarias y requisitos específicos que deben cumplir los centros de producción y de embalaje de huevos de categoría A de carácter no industrial.

Descripción Se trata de establecimientos generalmente anexos o próximos a los centros de producción que embalan y comercializan los huevos por ellos producidos.

Para acogerse a las medidas de flexibilidad recogidas en esta Orden su censo estará constituido por entre 50 y 1000 gallinas.

Definición Se entenderá por huevos de categoría A aquellos que reúnen las siguientes condiciones:

- Cáscara y cutícula: de forma normal, limpias e intactas.
- Cámara de aire: de altura fija no superior a 6 milímetros: los huevos con la indicación "extra" no podrán superar los 4 milímetros.
- Yema: visible al trasluz, como una sombra, sin contorno discernible, que se mueva levemente al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central.
- Clara: transparente y translúcida.
- Germen: desarrollo imperceptible.
- Sin materias y olores extraños.

Condiciones de autorización, registro y control sanitario

Las correspondientes a su actividad, tal y como se señala en el artículo 7, del Decreto 76/2016, del 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higienico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.

Condiciones higienico-sanitarias de los centros de producción y de embalaje

A.- Condiciones de los centros de producción.

* Condiciones de cría de las gallinas.

Las pollitas procederán de centros de recría autorizados, sometidos al control obligatorio para la detección de Salmonella enteritidis y typhimurium el día 1 de vida y 2 semanas antes del traslado a la unidad de puesta y se acompañarán de la documentación legal pertinente.

El pienso que consuman las aves deberá proceder de proveedores autorizados y registrados que garanticen la aplicación de la normativa vigente que les afecta.

Explotaciones hasta 350 gallinas:

Cuando una granja albergue más de una especie de aves de corral, dichas especies estarán claramente separadas entre sí.

En la medida de lo posible, la técnica de cría estará basada en los principios del "todo dentro, todo fuera" dentro de cada nave. Si esto no es posible y se crían varios lotes dentro de una misma nave, estos se albergarán en superficies delimitadas y diferenciadas, de forma que se pueda realizar una profunda limpieza y desinfección de la superficie de un lote antes de la entrada de uno nuevo.

Los animales serán inspeccionados al menos una vez al día. Se dispondrá de iluminación apropiada (fija o móvil) para poder llevar a cabo una inspección completa de los animales en cualquier momento. En caso de que la luz natural resulte insuficiente, deberá facilitarse iluminación artificial. Los animales no se mantendrán en oscuridad permanente ni estarán expuestos a la luz artificial sin una interrupción adecuada.

Las gallinas deberán disponer siempre de agua y ésta deberá ser de calidad, de forma que se evite la contaminación.

La circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de gases deben mantenerse dentro de los límites que no sean perjudiciales para los animales.

Todo animal que parezca enfermo o herido recibirá inmediatamente la atención apropiada.

El terreno al aire libre del que dispongan las gallinas contará de elementos de protección contra las inclemencias del tiempo y los depredadores.

Explotaciones de 350 hasta 1.000 gallinas:

Deberán cumplir toda la normativa sanitaria y de bienestar animal que les es de aplicación (RD 328/2003 sobre el Plan Sanitario Avícola y RD 3/2002 sobre Bienestar Animal).

* Instalaciones y equipamientos.

La explotación deberá estar suficientemente delimitada del exterior, a través de un vallado perimetral que evite tanto la salida de las gallinas como la entrada de depredadores (zorros, perros, etc).

Los gallineros contarán con el equipamiento suficiente: comederos, bebederos, aseladeros y nidales.

La superficie del suelo deberá estar cubierta de yacija en buen estado, que podrá ser de paja, viruta, serrín, hojas secas o cualquier otro material orgánico, seco y que tenga cierta capacidad de absorber la humedad.

El diseño y el material de las instalaciones permitirán una adecuada limpieza y desinfección, quedando prohibido el suelo de tierra en la zona de producción.

Las superficies y equipos que estén en contacto con las gallinas deberán ser limpiados y desinfectados con regularidad y en cualquier caso cada vez que se practique un vacío sanitario por causas sanitarias o antes de la llegada de un nuevo lote de gallinas.

B.- Condiciones de los centros de embalaje.

1.- *Emplazamiento y vías de acceso.* El establecimiento se encontrará ubicado en un área protegida de posibles fuentes de contaminación (principalmente microbiológica y química) procedente del entorno inmediato, y que supongan una amenaza para la inocuidad de los alimentos que en el mismo se elaboran, transforman, almacenan y/o comercializan.

Las inmediaciones que lo rodean, la entrada y, en su caso, las zonas de tránsito dentro del recinto, estarán cubiertas por una superficie pavimentada que evite la formación de polvo, suciedad, cúmulo de agua...

2.- *Disposición, diseño y dimensiones de los edificios y locales.* Para las operaciones de marcado, envasado, clasificación en su caso y embalado de huevos, se deberá disponer de los siguientes locales/zonas/emplazamientos/dispositivos según el caso y uso al que se destinen:

1) Un local donde se realizarán las operaciones de marcado, envasado y, en su caso, clasificación y/o embalado de los huevos. En este mismo local se podrá acondicionar una zona o emplazamiento para almacenar el producto ya clasificado/marcado/ensado hasta su venta.

2) Un local o zona para almacenamiento de los envases, embalajes, etiquetas, etc., en función del volumen de los mismos, donde permanecerán almacenados y retractilados hasta su utilización.

3.- *Estructuras internas de los locales.* Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias estarán construidas con materiales fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

Las superficies de paredes y suelos se construirán con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. En el caso de las primeras, su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse.

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas estarán contruidos y proyectados de manera que se impida la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Asimismo, serán fáciles de limpiar.

Las ventanas serán fáciles de limpiar, estarán contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad.

Todas las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

4.- *Abastecimiento de agua.* Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable que será sometido a los controles necesarios para garantizar su potabilidad.

Cuando el suministro del agua no se realice a partir de la red de abastecimiento público deberá disponer de un sistema de potabilización.

En caso de existir depósitos para el agua las condiciones de construcción, mantenimiento y limpieza serán tales que eviten su contaminación.

5.- *Efluentes y aguas residuales.* No procede.

6.- *Iluminación.* La intensidad de luz será suficiente y acorde a las exigencias visuales de las tareas realizadas en los distintos locales.

En las zonas de manipulación el sistema de iluminación estará protegido ante roturas.

7.- *Ventilación.* La ventilación será suficiente y adecuada a la actividad realizada, procediéndose a la renovación del aire siempre a partir de zonas limpias.

8.- *Equipos y utensilios.* Los equipos y utensilios/ recipientes/ superficies destinados a entrar en contacto directo con los productos alimenticios, estarán fabricados, diseñados, y se mantendrán de forma que se evita cualquier riesgo de contaminación a través de los mismos.

Los locales y zonas de manipulación estarán equipados con lavamanos. La pila utilizada para limpieza de útiles podrá acondicionarse como lavamanos y fregadera al mismo tiempo. Su número y ubicación permitirán que los trabajadores no deban desplazarse de su zona de trabajo para la higiene de las manos. El accionamiento de los lavamanos/fregadera no permitirá la recontaminación de las manos una vez limpias. Estarán dotados de agua caliente, productos de higiene y equipamiento completo.

Dispondrá de un equipo que permita el marcado de los huevos.

En el caso de realizar clasificación de huevos precisará de equipos para clasificarlos en función de su peso.

9.- *Servicios higiénicos y vestuarios.* Dispondrá de servicios higiénicos y de vestuario acordes a sus necesidades.

En el caso de establecimientos situados dentro del caserío-vivienda, se considerará suficiente disponer a la entrada de las instalaciones y con acceso directo desde el exterior, de un vestuario dotado con taquillas para la indumentaria del personal y un lavamanos completo. En este caso se podrán utilizar como local de inodoro los servicios higiénicos de la vivienda.

Esta excepción no se podrá aplicar si el establecimiento se encuentra emplazado en un edificio independiente al caserío-vivienda.

10.- *Higiene personal.* El personal dispondrá y utilizará vestimenta y calzado adecuados, de uso exclusivo, limpio y completo, incluyendo mangas y cubrecabezas que cubra la totalidad del pelo.

El personal mantendrá unas adecuadas prácticas higiénicas personales.

Toda persona que padezca o sea portador de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, diarrea, etc... no podrá manipular alimentos ni entrar en zonas de manipulación. Si las heridas son muy localizadas, éstas pueden estar cubiertas con vendaje estanco e impermeable.

Los manipuladores durante el ejercicio de su actividad no deberán vestir efectos personales como anillos, pulseras, relojes, piercing u otros objetos que puedan desprenderse y caer sobre los alimentos.

11.- *Limpieza y desinfección.* El establecimiento mantendrá en todos sus locales y utensilios un estado de limpieza correcto y acorde a la actividad y uso de la zona o local. Previamente a la aplicación de productos de limpieza, se retirarán los elementos sólidos y groseros de superficies y utensilios. La limpieza se realizará cuidando no levantar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos. Cuando se alternen procesos productivos distintos se desarrollará una limpieza adecuada con cada cambio de operaciones, de forma que se eviten contaminaciones cruzadas. Los residuos de detergentes y desinfectantes se eliminarán con abundante agua potable.

Las labores de limpieza no se simultanearán con actividades de manipulación de alimentos.

Los productos químicos utilizados en la limpieza, serán acordes al tipo de suciedad y superficie o local a tratar, aptos para uso alimentario, perfectamente identificados y etiquetados mediante rótulos que indiquen su toxicidad y modo de empleo.

Los productos y los útiles de limpieza se almacenarán en lugar separado y aislado de alimentos y destinado exclusivamente para ello.

12.- *Control de plagas.* Se aplicarán procedimientos eficaces de lucha contra plagas.

No se permitirá la entrada de animales a las zonas de preparación, manipulación y almacenamiento de productos alimenticios.

13.- *Almacenamiento, manejo y eliminación de desperdicios, subproductos no comestibles y devoluciones.* Para evitar contaminaciones, los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y residuos de otro tipo no entrarán en contacto con los productos destinados a consumo humano.

Los desperdicios y subproductos se recogerán en contenedores provistos de cierre, de fácil limpieza y desinfección, y se mantendrán en buen estado de mantenimiento. Su uso será exclusivo para almacenamiento de subproductos, permitirán la recogida higiénica de los mismos de acuerdo con el volumen generado por la empresa y estarán perfectamente diferenciados del resto de recipientes utilizados en el establecimiento.

La retirada de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano se deberá realizar mediante procedimientos autorizados.

14.- *Medios de transporte.* Los vehículos de transporte dispondrán de receptáculos o contenedores que permitan la protección de los alimentos. Estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas. Permitirán la separación física entre los distintos tipos de alimentos y de estos con productos no alimenticios.

15.- *Higiene de las Operaciones (Productos y Procesos).* Los huevos se manipularán higiénicamente y se almacenarán y conservarán en locales o instalaciones habilitadas para tal fin.

La sistemática de trabajo estará organizado de tal modo que se evitan contaminaciones cruzadas.

En un mismo estuche se podrán envasar huevos de diferente peso.

Cuando los huevos se clasifiquen en función de su peso, esta clasificación se efectuará siguiendo estos criterios:

- a) XL, muy grandes: peso = 73 gramos.
- b) L, grandes: peso = 63 gramos y <73 gramos.
- c) M, medianos: peso = 53 gramos y <63 gramos.
- d) S, pequeños: peso <53 gramos.

Los huevos no podrán lavarse y no podrán someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigerarlos artificialmente a menos de 5.°C.

Se deberán cumplir los plazos de clasificación, marcado y embalado tras la puesta. Así, los huevos se clasificarán, marcarán y embalarán en los 10 días siguientes a su puesta. Los huevos que se comercializan con la indicación extra o extrafrescos, se clasificarán, marcarán y embalarán en los 4 días siguientes a su puesta. Estos podrán conservar esta indicación, hasta el noveno día después de la puesta.

La fecha de duración mínima asignada a un lote de producto no deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta, siempre teniendo en cuenta que se suministran al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.

Cuando se indique el periodo de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir del primer día de ese periodo. Ésta se marcará en el momento del embalaje.

16.- *Formación de manipuladores.* Los manipuladores de alimentos deberán haber recibido formación en cuestiones de higiene alimentaria específicas a la actividad laboral que desempeñan en ella.

17.- *Envasado y Embalado.* Los envoltentes y los envases/embalajes se recibirán y almacenarán en condiciones higiénicas, protegidos del polvo o cualquier otro tipo de contaminación, en locales, dispositivos o zonas adecuadas para tal fin.

La higiene operativa en las labores de envasado deberá ser adecuada, teniendo en cuenta que cuando no exista local específico y diferenciado para las tareas de envasado, los envases, previamente a su introducción en el mismo, serán desprovistos de su recubrimiento protector. Durante las labores de envasado los restos de materiales, así como los envases averiados rotos o desechados, se recogerán en contenedores adecuados para tal fin y serán retirados con la frecuencia debida evitando acumularlos en dichas zonas.

Los estuches utilizados para el envasado de huevos no podrán ser reutilizados, estarán secos, limpios y en buen estado de mantenimiento. Así mismo, estarán fabricados con materiales que protejan los huevos de olores extraños y posibles alteraciones de la calidad. Solamente podrán ser reutilizados cuando el material del que estén fabricados permita una desinfección completa mediante el uso de equipos que garanticen su higiene a 82.°C. En este caso, los envases reutilizables no higienizados se almacenarán en un lugar adecuado y separado del resto que ya están higienizados.

Cada estuche contendrá únicamente huevos de un mismo lote.

18.- *Etiquetado y Trazabilidad.* Los productos deberán estar etiquetados cumpliendo la norma de etiquetado en vigor.

Todos los estuches deberán incluir en su etiqueta de manera visible y fácilmente legible la siguiente información:

- 1) Nombre o razón social y el domicilio del responsable que envase o comercialice los huevos.
- 2) La indicación de la Categoría "A".
- 3) La fecha de duración mínima.
- 4) Modo de conservación: p.e. "mantener en refrigeración una vez después de la compra".
- 5) N.° de huevos.
- 6) Clasificación según su peso: "XL" o "L" o "M" o "S". Cuando en un mismo estuche se envasen huevos de diferente tamaño, se indicará el peso neto mínimo de los huevos en gramos, y se hará figurar en el estuche la mención "huevos de diferente tamaño" u otro término equivalente.
- 7) Sistema de cría de las gallinas: "Huevos de gallina criadas en jaula" o "Huevos de gallina criadas en suelo" o "Huevos de gallina camperas" o "Huevos de gallina criadas de forma ecológica".
- 8) Significado del código del huevo dentro o fuera del envase.

La etiqueta deberá llevar además una marca de identificación. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

* En la parte superior, la expresión en mayúsculas "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR" o "KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO" en función del idioma elegido para la etiqueta.

* En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

En la cáscara del huevo, impreso con tinta autorizada para uso alimentario, debe indicarse un código que identifique la forma de cría, el dígito de la provincia, del municipio y de la granja de producción. En caso de identificar cada manada en la misma granja se debe añadir una letra al final.

Quedan exceptuados de la impresión del código los huevos vendidos directamente por el productor al consumidor final en el propio lugar de producción o a domicilio.

Cuando los huevos se vendan a granel, además de la marca de identificación mencionada anteriormente, deberá facilitarse la información siguiente de forma claramente visible y perfectamente legible para el consumidor:

- a) Las categorías de calidad.
- b) Las categorías de peso.

- c) Una indicación del sistema de cría de las gallinas.
- d) Una explicación del significado del código del productor.
- e) La fecha de duración mínima.

Los establecimientos tendrán establecido un sistema o procedimiento que asegure la trazabilidad de los alimentos en cualquiera de las etapas de envasado, almacenamiento y distribución. En el caso de la venta directa al consumidor final, no es necesario guardar registros de los alimentos comercializados bajo esta modalidad en esta etapa de la venta, pero si en las anteriores (elaboración, envasado, almacenamiento) y en la venta en circuito corto.

19.- *Sistema de autocontrol.* A) A nivel de los centros de producción.

Las explotaciones contarán con un Programa Sanitario autorizado. En su elaboración podrá tomarse como referencia un Modelo de Programa Sanitario.

Explotaciones hasta 350 gallinas: se realizará como mínimo un control al año de Salmonella enteritidis y Salmonella typhimurium en las manadas de aves de la explotación.

Explotaciones de 350 hasta 1.000 gallinas: se realizarán controles de Salmonella enteritidis y Salmonella typhimurium cada quince semanas en las manadas de aves de la explotación.

Cualquier medida cautelar o definitiva que se vaya a tomar como consecuencia del control positivo se extenderá a todas las instalaciones avícolas y lotes de edad.

La toma de muestras para los autocontroles se efectuará bajo responsabilidad del/a titular de la explotación y supervisión del/a veterinario/a de la explotación.

Las explotaciones deberán contar con los siguientes registros cumplimentados y actualizados:

- 1) Registro de mortalidad de aves.
- 2) Registro de visitas.
- 3) Registro de animales sacrificados.
- 4) Registro de Limpieza y Desinfección.
- 5) Registro de entrada de animales.
- 6) Registro de entrada de piensos.
- 7) Registro de tratamientos medicamentosos.
- 8) Registro de controles analíticos realizados.

B) A nivel de los centros de embalaje:

Se deberán implantar procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

En estos establecimientos podrán ser de aplicación las Guías de Prácticas correctas de Higiene o bien un APPCC simplificado.

Cualquier incidencia en un producto comercializado que se considere que puede poner en riesgo la salud pública deberá ser notificada al Departamento de Salud a través de los Centros Comarcales de Salud Pública.

En función del origen del abastecimiento de agua, su potabilidad se vigilará mediante la realización de los siguientes controles:

Origen del abastecimiento	Parámetro analítico	Frecuencia de control
Red municipal con depósito propio	Cloro residual libre y combinado	Diario
Pozo propio	Cloro residual libre y combinado	Diario
	<ul style="list-style-type: none"> ● Parámetros Químicos: Antimonio, Arsénico, Cadmio, Cianuro, Cobre, Cromo, Flúor, Mercurio, Níquel, Nitratos, Nitritos, Plomo, Selenio. ● Parámetros Microbiológicos: E. coli, Enterococos y Cl. Perfringens. ● Parámetros indicadores: Bacterias coliformes, Recuento de colonias a 22 °C, Aluminio, Amonio, Cloro combinado residual, Cloro libre residual, Cloruro, Color, Conductividad, Hierro, Manganeso, Olor, pH, Sabor, Sodio. 	Al inicio de la actividad se realizará un análisis completo, previo al uso del agua por primera vez
	Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, E. coli, Bacterias coliformes, Cloro libre residual.	Anual

III. UNION EUROPEA



ENFERMEDAD VESICULAR PORCINA: LABORATORIO DE REFERENCIA

(D.O.U.E. de 27 de enero de 2018)

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2018/136 DE LA COMISIÓN de 25 de enero de 2018 por la que se designa el laboratorio de referencia de la Unión Europea para la fiebre aftosa y por la que se modifica el anexo II de la Directiva 92/119/CEE del Consejo por lo que se refiere al laboratorio de referencia de la Unión Europea para la enfermedad vesicular porcina.

Artículo 1 Se designa como laboratorio de referencia de la Unión Europea para la fiebre aftosa durante un período indeterminado al consorcio ANSES y CODA-CERVA, compuesto por el laboratorio para la salud animal de la Agencia para la Alimentación, el Medio Ambiente y la Salud y la Seguridad en el Trabajo (ANSES), en Maisons-Alfort (Francia), y el Centro de Investigación Veterinaria y Agroquímica (CODA-CERVA), en Uccle (Bélgica).

Artículo 2 En el anexo II de la Directiva 92/119/CEE, se suprimirá el punto 6.

Artículo 3 Queda derogada la Decisión de Ejecución 2012/767/UE con efecto a partir del 1 de enero de 2019. Las referencias a la Decisión de Ejecución derogada se entenderán como referencias a la presente Decisión.

Artículo 4 La presente Decisión será de aplicación a partir del 1 de enero de 2019.

Artículo 5 Los destinatarios de la presente Decisión son los Estados miembros.

SUSTANCIAS ACTIVAS Y ADITIVOS

ADITIVOS EN PIENSOS: AUTORIZACIONES

(D.O.U.E. de 26 de enero de 2018)

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/129 DE LA COMISIÓN de 25 de enero de 2018 relativo a la autorización de la L-arginina producida por *Corynebacterium glutamicum* KCCM 80099 como aditivo en piensos para todas las especies animales.

Artículo 1 Se autoriza el uso como aditivo en la alimentación animal de la sustancia especificada en el anexo, perteneciente a la categoría de "aditivos nutricionales" y al grupo funcional "aminoácidos, sus sales y análogos", en las condiciones establecidas en dicho anexo.

Artículo 2 El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/130 DE LA COMISIÓN de 25 de enero de 2018 relativo a la autorización de un preparado de endo-1,4-beta-xilanasa (EC 3.2.1.8) producida por *Trichoderma reesei* (BCCM/MUCL 49755) como aditivo en los piensos para cerdos de engorde (titular de la autorización: Berg + Schmidt GmbH & Co. KG).

Artículo 1 Se autoriza el uso como aditivo en la alimentación animal del preparado especificado en el anexo, perteneciente a la categoría de "aditivos zootécnicos" y al grupo funcional de "digestivos", en las condiciones establecidas en dicho anexo.

Artículo 2 El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

ANEXO									
Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización
						mg/kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %			
Categoría de aditivos nutricionales. Grupo funcional: aminoácidos, sus sales y análogos									
3c362	—	L-arginina	<p><i>Composición del aditivo</i></p> <p>Polvo con un contenido mínimo de L-arginina del 98 % (en materia seca) y un contenido máximo de agua del 0,5 %.</p> <p><i>Caracterización de la sustancia activa</i></p> <p>L-arginina [ácido (S)-2-amino-5-guanidinopentanoico] producida por fermentación con <i>Corynebacterium glutamicum</i> KCCM 80099.</p> <p>Fórmula química: C₆H₁₄N₄O₂</p> <p>Número CAS: 74-79-3</p> <p><i>Método analítico (*)</i></p> <p>Para la caracterización de la L-arginina en los aditivos para piensos:</p> <p>— Códice de Sustancias Químicas para Alimentos (<i>Food Chemicals Codex</i>), «Monografía de la L-arginina».</p> <p>Para la cuantificación de la arginina en el aditivo para piensos y en el agua:</p> <p>— cromatografía de intercambio iónico con derivatización postcolumna y detección fotométrica (IEC-VIS).</p>	Todas las especies animales				<p>1. La L-arginina podrá comercializarse y utilizarse como aditivo consistente en un preparado.</p> <p>2. El aditivo también puede administrarse a través del agua para beber.</p> <p>3. En las instrucciones de uso del aditivo y la premezcla, deberán indicarse las condiciones de almacenamiento, la estabilidad al someterse a tratamiento térmico y la estabilidad en el agua de beber.</p> <p>4. Declaraciones que deben figurar en el etiquetado del aditivo y las premezclas: «El suplemento de L-arginina, especialmente a través del agua para beber, debe tener en cuenta todos los aminoácidos esenciales y condicionalmente esenciales con el fin de evitar desequilibrios».</p>	15 de febrero de 2028

Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización
						mg/kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %			
			<p>Para la cuantificación de la arginina en las premezclas, las materias primas para piensos y los piensos compuestos:</p> <p>— cromatografía de intercambio iónico con derivatización postcolumna y detección fotométrica (IEC-VIS); Reglamento (CE) n.º 152/2009 de la Comisión.</p>					5. Los explotadores de empresas de piensos establecerán procedimientos operativos y medidas organizativas para los usuarios del aditivo y las premezclas, con el fin de abordar los posibles riesgos asociados a su uso, en particular, tomando en consideración que resulta corrosivo para la piel y los ojos. Si estos riesgos no puedan eliminarse o reducirse al mínimo mediante dichos procedimientos y medidas, el aditivo y las premezclas se utilizarán con un equipo de protección individual, que incluirá gafas de seguridad y guantes.	

(¹) Puede consultarse información detallada sobre los métodos analíticos en la siguiente dirección del laboratorio de referencia: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.

ANEXO									
Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización
						Unidades de actividad por kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %			
Categoría de aditivos zootécnicos. Grupo funcional: digestivos									
4a26	Berg + Schmidt GmbH & Co. KG	Endo-1,4-beta-xilanasas (EC 3.2.1.8)	<p><i>Composición del aditivo</i></p> <p>Preparado de endo-1,4-beta-xilanasas (EC 3.2.1.8) producida por <i>Trichoderma reesei</i> (BCCM/MUCL 49755) con una actividad mínima de 15 000 EPU (¹)/g (forma sólida)</p> <p><i>Caracterización de la sustancia activa</i></p> <p>endo-1,4-beta-xilanasas (EC 3.2.1.8) producida por <i>Trichoderma reesei</i> (BCCM/MUCL 49755)</p> <p><i>Método analítico</i> (²)</p> <p>Para la cuantificación de la actividad de endo-1,4-beta-xilanasas:</p> <p>método colorimétrico que mide el tinte hidrosoluble liberado por la acción de endo-1,4-beta-xilanasas a partir de sustratos de arabinoxilano de trigo entrecruzados con azulina.</p>	Cerdos de engorde	—	1 500 EPU		<p>1. En las instrucciones de uso del aditivo y la premezcla deberán indicarse las condiciones de almacenamiento y la estabilidad al tratamiento térmico.</p> <p>2. Los explotadores de empresas de piensos establecerán procedimientos operativos y medidas organizativas para los usuarios del aditivo y las premezclas, a fin de abordar los posibles riesgos derivados de su utilización. Si estos riesgos no pueden eliminarse o reducirse al mínimo mediante dichos procedimientos y medidas, el aditivo y las premezclas se utilizarán con un equipo de protección personal que incluya protección cutánea, ocular y respiratoria.</p>	15 de febrero de 2028

(¹) 1 EPU es la cantidad de enzima que liberan 0,0083 µmol de azúcares reductores (en equivalentes de xilosa) por minuto a partir de xilano de cascarilla de avena, a un pH de 4,7 y una temperatura de 50 °C.

(²) Puede hallarse información detallada sobre los métodos analíticos en la siguiente dirección del laboratorio de referencia: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.