

CUADERNOS VET

Nº 995

17-06-2019-AÑO XXXIII

CUADERNOS VETERINARIOS DE LEGISLACIÓN

1. CONVOCATORIAS.....546

- AYUDAS
- OFERTAS
- OTROS

2. LEGISLACIÓN.....552

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

3. AGENDA.....572

CONVOCATORIAS

pág.

I. AYUDAS Y BECAS

* Baleares

Ayudas para mataderos: reapertura de plazo..... 546

* Galicia

Formación posdoctoral.....546

* Murcia

Apicultura.....546

* Navarra

Reconstitución del rebaño de ganado vacuno sacrificado..... 547

Polinización..... 547

II. OFERTAS Y PERSONAL

* Andalucía

U. de Córdoba: concurso público.....548

* Madrid

C. de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio: convocatoria pública... 549

* Melilla

Convocatoria de una plaza de veterinario..... 550

LEGISLACIÓN

pág.

II. COMUNIDADES AUTÓNOMAS

ANDALUCÍA

Lengua azul: disposición de vacunas.....552

VALENCIA

Sistema de Información en Seguridad Alimentaria..... 552

III. UNIÓN EUROPEA

Animales y mercancías: modelos de certificados..... 555

Productos de origen animal destinados al consumo humano: controles

oficiales (I)..... 559

SUSTANCIAS ACTIVAS Y ADITIVOS

Aditivos para piensos: modif.....571

Edita: CÉSAR MORA OLMEDO

“EDICIONES GARAÑÓN”

Av. Palomeras, 74. 28018-MADRID

Tel.: 91 380 23 92

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

BALEARES

AYUDAS PARA MATADEROS: REAPERTURA DE PLAZO

(B.O.I.B. de 13 de junio de 2019)

RESOLUCIÓN del presidente del Fondo de Garantía Agraria y Pesquera de las Illes Balears (FOGAIBA) por la que se reabre el plazo de presentación de solicitudes previsto en la Resolución del presidente del FOGAIBA, de 3 de abril de 2019, por la que se convocan ayudas de minimis para el año 2019 para los mataderos

Primero Se reabre el plazo de presentación de solicitudes previsto en el punto 1 del apartado sexto de la Resolución del presidente del FOGAIBA de 3 de abril de 2019, publicada en el BOIB núm. 44, de 6 de abril de 2019, por un periodo de siete días, a contar desde el día siguiente al de la publicación de esta resolución en el BOIB.

Segundo Esta resolución debe comunicarse a la Base de Datos Nacional de Subvenciones y debe publicarse, junto con la corrección del extracto publicado, en el Butlletí Oficial de les Illes Balears.

GALICIA

FORMACIÓN POSDOCTORAL

(D.O.G. de 13 de junio de 2019)

EXTRACTO de la Orden de 28 de mayo de 2019, conjunta de la Consellería de Educación, Universidad y Formación Profesional y de la Consellería de Economía, Empleo e Industria, por la que se establecen las bases para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de las ayudas de apoyo a la etapa de formación posdoctoral en las universidades del Sistema universitario de Galicia, en los organismos públicos de investigación de Galicia y en otras entidades del Sistema de I+D+i gallego, y se procede a su convocatoria para el año 2019.

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.b) y 20.8.a) de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, general de subvenciones, se publica el extracto de la convocatoria cuyo texto completo se puede consultar en la Base de datos nacional de subvenciones (<http://www.pap.minhap.gob.es/bdns/index>):

Beneficiarios Las universidades del SUG, los organismos públicos de investigación de Galicia, las fundaciones de investigación sanitaria de Galicia (Fundación Instituto de Investigación Sanitaria de Santiago de Compostela, Fundación Profesor Novoa Santos, Fundación Biomédica Galicia Sur) y los centros del CSIC y del IEO radicados en Galicia, siempre que contraten a las personas seleccionadas a través de un contrato laboral de duración determinada con dedicación a tiempo completo, de acuerdo con el marco legislativo actual, en virtud del cual la persona seleccionada quedará vinculada a dicha entidad.

Podrán acceder a estas ayudas los organismos y entidades señalados en el párrafo anterior que presenten como candidatas a personas con el grado de doctor que cumplan, en la fecha de cierre de la convocatoria, las condiciones que se indican para cada tipo de ayuda en los anexos I y II, según la modalidad a la que opten.

Plazo de presentación de solicitudes Para la modalidad A: un mes, que se contará a partir del día siguiente al de la publicación de esta orden en el DOG. Para la modalidad B: del 1 al 31 de agosto de 2019.

MURCIA

APICULTURA

(B.O.R.M. de 13 de junio de 2019)

EXTRACTO de la Orden de 7 de junio de 2019 de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba la convocatoria para el año 2019 de las ayudas a la apicultura en el marco de los Programas Nacionales Anuales.

Beneficiarios:

a) Las personas físicas o jurídicas titulares de explotaciones apícolas, incluidas aquellas de titularidad compartida contempladas en la Ley 35/2011, de 4 de octubre, sobre titularidad compartida de las explotaciones agrarias.

b) Las agrupaciones de apicultores, entendiendo como tal a las cooperativas apícolas, las organizaciones representativas y las asociaciones de apicultores con personalidad jurídica propia, integradas por titulares de explotaciones apícolas, quienes serán beneficiarias en la medida en que sus apicultores integrantes cumplan los requisitos exigidos a los beneficiarios.

El plazo de presentación de solicitudes será de diez días naturales, contados a partir del día siguiente a la fecha de publicación del extracto de la presente convocatoria en el BORM.

RECONSTITUCIÓN DEL REBAÑO DE GANADO VACUNO SACRIFICADO

(B.O.N. de 12 de junio de 2019)

RESOLUCIÓN 421/2019, de 23 de abril, del Director General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de ayudas para la reconstitución del rebaño de ganado vacuno sacrificado en el marco de campañas de saneamiento ganadero, para el año 2019.

Aprobar la convocatoria para la concesión de ayudas para la reconstitución del rebaño de ganado vacuno sacrificado en el marco de campañas de saneamiento ganadero para el año 2019.

El plazo de presentación de solicitudes será de un mes a contar desde la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de Navarra.

POLINIZACIÓN

(B.O.N. de 13 de junio de 2019)

RESOLUCIÓN 410/2019, de 17 de abril, del Director General de Desarrollo Rural, Agricultura y Ganadería por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de ayudas agroambientales a la polinización en la Comunidad Foral de Navarra, y se aprueba la convocatoria para el año 2019, acogidas al régimen de minimis.

La presente Resolución tiene por objeto establecer las bases que regulan las ayudas agroambientales a la polinización, con el fin de mantener un nivel adecuado de actividad apícola, por las repercusiones beneficiosas que ésta tiene en la conservación de la biodiversidad, principalmente por la función de polinización que las abejas tienen para un adecuado mantenimiento de la biodiversidad.

Podrán ser beneficiarios de las ayudas previstas en esta Resolución las personas físicas o jurídicas que sean titulares de explotaciones ganaderas radicadas en el territorio de la Comunidad Foral de Navarra que reúnan, en el momento de concesión individual de la ayuda, los siguientes requisitos:

a) Ser titular de una explotación apícola con anterioridad al 1 de enero de 2019 e inscrita en el Registro General de Explotaciones Ganaderas de Navarra.

b) Disponer la explotación apícola de un mínimo de 50 colmenas en producción, debidamente identificadas de forma individual con su número de explotación.

c) Cumplir las exigencias sanitarias que determine Ley Foral 11/2000, de 16 de noviembre, de Sanidad Animal.

d) Cumplir las condiciones que se reflejan en el Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, modificado por el Real Decreto 448/2005, de 22 de abril, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas.

El plazo para la presentación de solicitudes será de un mes a contar desde la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de Navarra.

Las solicitudes se dirigirán al Servicio de Ganadería del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, debiendo presentarse en el Registro de dicho Departamento situado en Calle González Tablas, número 9, de Pamplona, o en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Pueden presentarse igualmente de manera telemática a través de la ficha correspondiente del catálogo de servicios del Portal del Gobierno de Navarra en Internet https://www.navarra.es/home_es/Servicios/. En dicha ficha existirá un enlace al Registro General Electrónico de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra, siendo necesario para identificarse disponer de certificado digital.

La solicitud se presentará en el modelo establecido al efecto, que puede obtenerse en los Registros del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, y en el Catálogo de Servicios del portal de Internet del Gobierno de Navarra (www.navarra.es).

II. OFERTAS Y PERSONAL

ANDALUCÍA

U. DE CÓRDOBA: CONCURSO PÚBLICO

(B.O.J.A. de 13 de junio de 2019)

RESOLUCIÓN de 7 de junio de 2019, de la Universidad de Córdoba, por la que se convoca concurso público para cubrir, mediante contrato laboral de duración determinada, plazas de Profesor Asociado.

Los interesados en tomar parte en la presente convocatoria deberán presentar, por cada plaza o grupo de plazas solicitadas, en su caso, una instancia-currículum normalizada que estará disponible en el Servicio de Planificación de Recursos Humanos (Sección de Procesos Selectivos) de esta Universidad y en la página web de la Universidad de Córdoba <http://www.uco.es/gestión/laboral/convocatorias-de-empleo/pdi-ordinarias>.

Asimismo, deberán abonar para cada una de las plazas que se soliciten, o grupo de plazas, en su caso, los derechos de participación, que son de 30 euros por plaza, mediante ingreso en la cuenta abierta en Banco Santander Central Hispano número ES21 0049 2420 38 2014628248 a nombre de la Universidad de Córdoba, haciendo constar "Convocatoria Ordinaria de Profesorado 6/2019" y plaza/s a la/s que se opta.

Las solicitudes, dirigidas al Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Córdoba, se presentarán en el Registro General de la Universidad, sito en la Avda. Medina Azahara, núm. 5 (14071 Córdoba), en sus Registros Auxiliares o por cualquiera de las formas establecidas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y deberán cumplimentarse en castellano o traducidas literalmente al mismo, al igual que la documentación acreditativa de los requisitos, que deberá acompañarse necesariamente de la correspondiente traducción oficial.

Si la solicitud se presentara en otros Registros distintos a los de la Universidad de Córdoba, deberá comunicarse en el mismo día de presentación, mediante correo electrónico a la dirección pefectivos@uco.es con el asunto "avance solicitud pdi", indicando nombre y apellidos del solicitante, fecha de presentación, lugar donde se ha presentado y referencia de la/s plaza/s que se solicita/n. Las solicitudes que se envíen por correo se presentarán en sobre abierto, para ser fechadas y selladas por el funcionario de correos antes de su certificación.

El plazo para presentar solicitudes será de diez días hábiles a partir del siguiente al de la publicación de la presente convocatoria en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Plazas Códigos C190601-C190602-C190603-C190604.

Número de plazas: 4.

Categoría: Profesor Asociado.

Área de Conocimiento: Producción Animal.

Dedicación: Tiempo parcial (6 horas, 3 lectivas + 3 tutoría). El horario de docencia será asignado por el Departamento, condicionado a la programación de las prácticas tuteladas por parte de la Facultad y el Centro de Prácticas.

Actividades docentes: Prácticas tuteladas del Grado de Veterinaria en la Cooperativa del Valle de los Pedroches (COVAP).

Observaciones: Será requisito imprescindible tener la titulación de Licenciado/Graduado en Veterinaria y estar desempeñando su labor profesional en la Cooperativa del Valle de los Pedroches (COVAP).

Duración: 3 meses.

Plaza Código: C190605.

Número de plazas: 1.

Categoría: Profesor Asociado.

Área de Conocimiento: Producción Animal.

Dedicación: Tiempo parcial (6 horas, 3 lectivas + 3 tutoría). El horario de docencia será asignado por el Departamento, condicionado a la programación de las prácticas tuteladas por parte de la Facultad y el Centro de Prácticas.

Actividades docentes: Prácticas tuteladas del Grado de Veterinaria para las actividades en Empresas Ganaderas. Actividad y Centro Asistencial: GEN-OVA Veterinaria, S.L.

Observaciones: Será requisito imprescindible tener la titulación de Licenciado/Graduado en Veterinaria y estar desempeñando su labor profesional en GEN-OVA Veterinaria, S.L.

Duración: 6 meses.

Plazas Códigos: C190606-C190607.

Número de plazas: 2.

Categoría: Profesor Asociado.

Dedicación: Tiempo parcial (6 horas, 3 lectivas + 3 tutoría). El horario de docencia será asignado por el Departamento, condicionado a la programación de las prácticas tuteladas por parte de la Facultad y el Centro de Prácticas.

Actividades docentes y asistencial: Prácticas tuteladas del Grado de Veterinaria en el Hospital Clínico Veterinario de la Universidad de Córdoba.

Observaciones: Será requisito imprescindible tener el título de Licenciado/Graduado en Veterinaria y estar desempeñando su labor profesional en el Hospital Clínico Veterinario, S.L. de la Universidad de Córdoba, desarrollando su actividad clínica en el área de pequeños animales.

Duración: 3 meses.

Plazas Códigos: C190608-C190609.

Número de plazas: 2.

Categoría: Profesor Asociado.

Actividades Docentes: Las propias del Área.

Área de Conocimiento: Medicina y Cirugía Animal.

Dedicación: Tiempo parcial (6 horas, 3 lectivas + 3 tutoría). El horario de docencia será asignado por el Departamento, condicionado a la programación de las prácticas tuteladas por parte de la Facultad y el Centro de Prácticas.

Actividades docentes y asistencial: Prácticas tuteladas del Grado de Veterinaria en el Hospital Clínico Veterinario de la Universidad de Córdoba.

Observaciones: Será requisito imprescindible tener el título de Licenciado/Graduado en Veterinaria y estar desempeñando su labor profesional en el Hospital Clínico Veterinario, S.L. de la Universidad de Córdoba, desarrollando su actividad clínica en el área de grandes animales.

Duración: 3 meses.

Plaza Código: C190610.

Número de plazas: 1.

Categoría: Profesor Asociado.

Área de Conocimiento: Tecnología de los Alimentos.

Dedicación: Tiempo parcial (12 horas, 6 lectivas + 6 tutoría). El horario de docencia será asignado por el Departamento, condicionado a la programación de las prácticas tuteladas por parte de la Facultad y el Centro de Prácticas.

Actividades docentes: Prácticas tuteladas del Grado de Veterinaria en la planta piloto de tecnología de los alimentos, y otras propias del área.

Observaciones: Será requisito imprescindible tener la titulación de Licenciado/Graduado en Veterinaria o Ciencia y Tecnología de los alimentos.

MADRID

C. DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO: CONVOCATORIA PÚBLICA

(B.O.C.M. de 10 de junio de 2018)

ORDEN 1003/2019, de 28 de mayo, de la Consejería de Medio Ambiente 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.

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
2840 SUBSEC. PARASITOLOGIA	CONSEJERÍA MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO VICECONSEJERÍA MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO DIRECCIÓN GENERAL AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN SUBDIRECCIÓN GENERAL PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA Y BIENESTAR ANIMAL ÁREA GANADERÍA SERVICIO LABORATORIO REGIONAL DE SANIDAD ANIMAL SUBSECCIÓN PARASITOLOGIA	A/B	23	11.180,88	COMUNIDAD DE MADRID TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA DIPLOMADOS DE SALUD PÚBLICA SALUD PÚBLICA C.EXPERIMENTALES	E E
Localidad.....:	Colmenar Viejo					
Turno/Jornada:	MAÑANA			MERITOS		
				EXPERIENCIA EN TÉCNICAS DE ANÁLISIS PARASITOLÓGICOS.		3
				EXPERIENCIA EN TÉCNICAS DE CULTIVOS MICROBIOLÓGICOS.		3
				EXPERIENCIA EN TÉCNICAS DE ANÁLISIS INMUNOENZIMÁTICOS.		2

Puesto/Denominación	Unidad Orgánica	Grupo	NCD	Específico	Administración Pública Cuerpo Escala Especialidad	Admon
2844 SEC. TECNICA V	CONSEJERÍA MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO VICECONSEJERÍA MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO DIRECCIÓN GENERAL AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN SUBDIRECCIÓN GENERAL PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA Y BIENESTAR ANIMAL ÁREA INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS SECCIÓN TECNICA V	A/B	25	12.367,44	COMUNIDAD DE MADRID TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA DIPLOMADOS DE SALUD PÚBLICA SALUD PÚBLICA C.EXPERIMENTALES	E E
Localidad.....:	Madrid					
Turno/Jornada:	MAÑANA			MERITOS		
				EXPERIENCIA EN GESTIÓN DE AYUDAS.		3
				EXPERIENCIA EN GESTIÓN DE REGISTROS.		3
				EXPERIENCIA EN APLICACIONES OFIMÁTICAS DE LA GM.		2

RESOLUCIÓN nº 2019 de fecha 6 de junio de 2019, relativa a las bases de la convocatoria para la provisión en propiedad de una plaza de veterinario, personal laboral, por el procedimiento de concurso oposición libre.

Es objeto de la presente convocatoria, la provisión mediante el procedimiento de concurso-oposición libre de una plaza de Veterinario, encuadrada en el Grupo A Subgrupo A1, como Personal Laboral, Complemento de Destino y demás emolumentos legales que correspondan con arreglo a la legislación vigente.

ANEXO I

PROGRAMA

PARTE GENERAL:

- TEMA 1.- LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA Principios Generales y Derechos fundamentales.
- TEMA 2.- EL ORDENAMIENTO JURÍDICO. Principio de Jerarquía y Competencia. La Constitución. La Ley: Concepto y clases. Los tratados Internacionales.
- TEMA 3.- LA POTESTAD REGLAMENTARIA. El Reglamento: Concepto y Clases. Procedimiento de Elaboración. Límites. El Control de la Potestad Reglamentaria.
- TEMA 4.- LAS CORTES GENERALES. Congreso de los Diputados y Senado. Composición y Funciones.
- TEMA 5.- EL GOBIERNO EN EL SISTEMA CONSTITUCIONAL ESPAÑOL. El Presidente del Gobierno. El Control Parlamentario del Gobierno.
- TEMA 6.- LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS. El sistema de distribución de competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas. Los Estatutos de Autonomía.
- TEMA 7.- ADMINISTRACIÓN PÚBLICA. Principios Constitucionales de la Administración Pública Española. El Sometimiento de la Administración a la Ley.
- TEMA 8.- EL ADMINISTRADO. Concepto y Clases. La Capacidad del Administrado y sus Causas Modificativas. Situación Jurídica del Administrado: Derechos Subjetivos e Intereses Legítimos.
- TEMA 9.- EL ACTO ADMINISTRATIVO. Concepto y Clases. Elementos del Acto Administrativo. Requisitos de Motivación y Forma. La Notificación: Contenido, Plazos y Práctica. La Notificación Defectuosa. La Publicación. La Demora y Retroactividad de los Actos Administrativos.
- TEMA 10.- SUPUESTOS DE NULIDAD DE PLENO DERECHO Y ANULABILIDAD. El Principio de Conservación del Acto Administrativo. La Revocación de Actos. La Rectificación de Errores Materiales o de Hecho.
- TEMA 11.- EL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO. La Iniciación del Procedimiento: Clases, Subsanación y Mejora de Solicitudes. Presentación de Solicitudes, Escritos y Comunicaciones. Los Registros Administrativos.
- TEMA 12.- DIMENSIÓN TEMPORAL DEL PROCEDIMIENTO. Términos y Plazos: Cómputo, Ampliación y Tramitación de Urgencia. Ordenación del Procedimiento. Instrucción del Procedimiento.
- TEMA 13.- TERMINACIÓN DEL PROCEDIMIENTO. La Obligación de Resolver. Contenido de la Resolución Expresa: Principio de Congruencia y de No Agravación de la Situación Inicial.
- TEMA 14.- LA POTESTAD SANCIONADORA. Principios de la Potestad Sancionadora y del Procedimiento Sancionador. El Procedimiento Sancionador.
- TEMA 15.- EL ESTATUTO DE AUTONOMÍA DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA. Organización Institucional: Asamblea, Presidente y Consejo de Gobierno.
- TEMA 16.- COMPETENCIAS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA. Régimen Jurídico, Económico y Financiero de la Ciudad de Melilla. La Reforma del Estatuto.
- TEMA 17.- LA ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA. Reglamento de Gobierno y Administración de la Ciudad Autónoma de Melilla.
- TEMA 18.- LEY ORGÁNICA 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres.

PARTE ESPECÍFICA:

- TEMA 1.- Ley 33/2011 de Salud Pública
- TEMA 2.- Ley 14/1986 Gral. de Sanidad.
- TEMA 3.- Real Decreto 1515/2005 sobre traspaso de funciones y servicios de la administración del estado a la Ciudad de Melilla.
- TEMA 4.- Organización de la dirección general de sanidad y consumo de la Ciudad Autónoma De Melilla.
- TEMA 5.-Ley 17/2011 de seguridad alimentaria.
- TEMA 6.- Legislación alimentaria. Tipos de disposiciones.
- TEMA 7.- El concepto de seguridad alimentaria.
- TEMA 8.- Organismos relacionados con la seguridad alimentaria.
- TEMA 9.- RD 1945/1993 sobre infracciones y sanciones en materia de defensa de los consumidores y de la producción agroalimentaria.
- TEMA 10.- Agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición.
- TEMA 11.- La evaluación del riesgo en seguridad alimentaria.
- TEMA 12.- Control oficial de productos alimenticios. Actividades de control.
- TEMA 13.- Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria.
- TEMA 14.- Riesgos biológicos.: agentes zoonosicos. Campulobacter, e. Coli, mycobacterium bovis., salmonella.
- TEMA 15.- Riesgos biológicos: agentes zoonosicos: brucella, trichinella, echinococcus, toxoplasma.
- TEMA 16.- Riesgos biológicos: virus de mayor relevancia en seguridad alimentaria.
- TEMA 17.- Evaluación de riesgos de toxinas marinas y de agua dulce.
- TEMA 18.- Evaluación de riesgos por micotoxinas.
- TEMA 19.- Riesgos químicos.

TEMA 20.- Higiene de los productos alimenticios. Sistemas de autocontrol: metodología appcc.

TEMA 21.- Guías de prácticas correctas de higiene

TEMA 22.- Supervisión de sistemas de autocontrol.

TEMA 23.- Redes de alerta alimentaria. Procedimientos

TEMA 24.- La formación en seguridad alimentaria. Profesionales. Manipuladores. Consumidores.

TEMA 25.- Aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria.

TEMA 26.- Etiquetado de los productos alimenticios.

TEMA 27.- Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

TEMA 28.- Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios.

TEMA 29.- Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman productos alimenticios, excluidos los comedores.

TEMA 30.- Requisitos de los locales ambulantes o provisionales donde se preparen productos alimenticios y máquinas expendedoras.

TEMA 31.- Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Restauración, disposiciones aplicables

TEMA 32.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: carnes de ungulados.

TEMA 33.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: carne de aves, lagomorfos y de caza de granja y silvestre.

TEMA 34.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: carne picada y preparados y productos cárnicos.

TEMA 35.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: grasas animales fundidas u chicharrones.

TEMA 36.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: productos de la pesca.

TEMA 37.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: moluscos bivalvos vivos.

TEMA 38.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: leche y productos lácteos.

TEMA 39.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: huevos y ovoproductos; ancas de rana y caracoles.

TEMA 40.- Normas sanitarias aplicables a subproductos animales no destinados al consumo humano. Categorización. Recogida y transporte. Destinos autorizados trazabilidad.

TEMA 41.- Agua de bebida envasadas: aguas minerales naturales, aguas de manantial y aguas preparadas. Disposiciones aplicables.

TEMA 42.- Bebidas refrescantes. Reglamentación técnico sanitaria.

TEMA 43.- Condimentos y especias. Normativa aplicable.

TEMA 44.- Hongos y setas comestibles. Disposiciones aplicables.

TEMA 45.- Aceites vegetales comestibles. Disposiciones aplicables.

TEMA 46.- Harina y derivados: confitería, pastelería, bollería y repostería. Normativa aplicable.

TEMA 47.- Alergias e intolerancia alimentarias.

TEMA 48.- Ley 8/2003 de sanidad animal.

TEMA 49.- Reglamento de sanidad animal de la Ciudad Autónoma de Melilla.

TEMA 50.- Núcleos zoológicos.

TEMA 51.- Animales potencialmente peligrosos.

TEMA 52.- Infracciones y sanciones en materia de sanidad animal.

TEMA 53.- Sistema de trazabilidad animal: registro de explotaciones ganaderas.

TEMA 54.- Sistema de trazabilidad animal: registro de movimientos del ganado.

TEMA 55.- Sistema de trazabilidad animal: sistema de identificación individual animal.

TEMA 56.- Red de alerta sanitaria veterinaria.

TEMA 57.- Desplazamiento de animales de compañía sin ánimo comercial.

TEMA 58.- Normativa sanitaria para el movimiento de équidos.

TEMA 59.- Sistema de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina, caprina y equina.

TEMA 60.- Normas de sanidad y protección de los animales en las explotaciones ganaderas, transporte y sacrificio.

TEMA 61.- Ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas.

TEMA 62.- Programas nacionales de erradicación de enfermedades de los animales.

TEMA 63.- Medidas de prevención y lucha contra la fiebre aftosa.

TEMA 64.- medidas de prevención y lucha contra las encefalopatías espongiiformes transmisibles. M.E.R.

TEMA 65.- La rabia. Medidas de prevención y lucha.

TEMA 66.- Plan de contingencia nacional.

TEMA 67.- Medidas en la CAM.

TEMA 68.- Brucelosis

TEMA 69.- Hidatidosis y cisticercosis como zoonosis

TEMA 70.- Salmonelosis.

TEMA 71.- Tuberculosis en las distintas especies.

TEMA 72.- Triquinelosis.

2. LEGISLACIÓN

II. COMUNIDADES AUTÓNOMAS



ANDALUCÍA

LENGUA AZUL: DISPOSICIÓN DE VACUNAS

(B.O.J.A. de 11 de junio de 2019)

ORDEN de 3 de junio de 2019, por la que se ponen a disposición de las personas titulares de explotaciones ganaderas y de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas, las vacunas necesarias para la lucha contra la enfermedad de la lengua azul en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Primero. Poner a disposición de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas (en adelante, ADSG) las vacunas frente a los serotipos 1 y 4 del virus de la lengua azul necesarias para vacunar en 2019 el censo bovino y ovino de más de 3 meses de edad de las explotaciones ganaderas pertenecientes a las ADSG.

Segundo. Poner a disposición de las personas titulares de las explotaciones ganaderas no pertenecientes a ninguna ADSG, a través del personal veterinario del Directorio que aquéllas designen, las vacunas necesarias para la vacunación en 2019 del censo ovino y bovino de más de 3 meses de edad de estas explotaciones. Los veterinarios designados deberán estar inscritos en el Directorio de veterinarios establecido en el Capítulo IV de la Orden de 13 de abril de 2010, por la que se regulan las condiciones para el reconocimiento y constitución de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas y sus Federaciones, y las ayudas a las mismas.

Tercero. La vacunación consistirá en la aplicación de la vacuna frente a los serotipos 1 y 4 del virus de la lengua azul de los animales de las especies ovina y bovina de más de 3 meses de edad de las explotaciones de la zona de vacunación establecidas en la Orden AAA/385/2019, de 2 de abril, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul, y de acuerdo a la citada orden, durante la campaña 2019.

Cuarto. Los animales deberán estar vacunados de acuerdo con el protocolo de aplicación de dosis recogido en la autorización de comercialización de la vacuna.

Quinto. Para la ejecución y justificación del programa de vacunación se aplicará lo siguiente:

- Las Oficinas Comarcales Agrarias y las Delegaciones Territoriales de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible facilitarán a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas y a las personas titulares de las explotaciones ganaderas no pertenecientes a ninguna ADSG, a través del personal veterinario del Directorio, las vacunas correspondientes al censo de las especies bovina y ovina de más de 3 meses de edad de las explotaciones con animales a vacunar.

- Las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas grabarán en SIGGAN los datos de los animales efectivamente vacunados en explotaciones, en un plazo máximo de 7 días desde la aplicación de cada vacuna.

- Los veterinarios del Directorio autorizados para la aplicación de la vacuna, de acuerdo al apartado segundo, comunicarán a las Oficinas Comarcales Agrarias, en un plazo máximo de 7 días desde la aplicación de cada vacuna, los datos de los animales vacunados en explotaciones ganaderas.

- La justificación por parte de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas de la aplicación de la vacuna tendrá lugar mediante la grabación en SIGGAN de los datos de los animales efectivamente vacunados o mediante la notificación prevista en el artículo 6.6.d) de la Orden AAA/1424/2015, de 14 de julio.

- Las personas titulares de las explotaciones ganaderas asumirán los posibles riesgos derivados de la aplicación de la vacuna.

Sexto. La presente orden será objeto de publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía a tenor de lo dispuesto en el artículo 45.1.a) de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, al tener por destinatario a una pluralidad indeterminada de personas.



VALENCIA

SISTEMA DE INFORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

(D.O.G.V. de 11 de junio de 2019)

DECRETO 75/2019, de 7 de junio, del Consell, de establecimiento del Sistema de Información en Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana.

Artículo 1. Objeto Es objeto del presente decreto la creación y organización de un Sistema de Información en Seguridad Alimentaria (en adelante SISA) capaz de identificar los principales riesgos alimentarios que puedan ocasionar problemas de salud para la población de la Comunitat Valenciana y propiciar una eficaz gestión de los mismos.

Artículo 2. Ámbito de aplicación 1. Este decreto es de aplicación en todas las etapas de la cadena alimentaria, incluyendo la producción primaria, la transformación y la comercialización de los alimentos.

2. El SISA es parte integrante del Sistema de Información en Salud Pública de la Comunitat Valenciana.

Artículo 3. Contenidos y objetivos 1. Constituyen el SISA los sistemas de información en materia alimentaria, con independencia de su titularidad, cuya información sea relevante para la toma de decisiones para la protección de la salud en relación con los riesgos alimentarios.

2. El SISA estará integrado por indicadores armonizados basados en criterios nacionales o internacionales, que permitan diagnosticar la situación de la seguridad alimentaria de la Comunitat Valenciana en el contexto nacional e internacional.

3. El SISA proporcionará la información precisa que posibilite la evaluación del riesgo, la toma de decisiones en la gestión del riesgo alimentario, la planificación de las actuaciones en el ámbito del control alimentario y la comunicación con la población y los operadores económicos.

4. Como elemento esencial para la planificación del control alimentario, la información proporcionada por el SISA se tendrá en cuenta para la elaboración del Plan de seguridad alimentaria, los planes de control plurianual y la planificación anual del control oficial de la cadena alimentaria.

5. El SISA persigue los siguientes objetivos:

a) Identificar los peligros asociados directa o indirectamente con la cadena alimentaria.

b) Evaluar los riesgos derivados del consumo de alimentos.

c) Propiciar mecanismos eficaces de detección y respuesta rápida frente a los riesgos alimentarios, incluidos los riesgos emergentes.

d) Identificar prioridades en la gestión del riesgo alimentario.

e) Aportar la información necesaria para mejorar la planificación, gestión, evaluación e investigación en seguridad alimentaria.

f) Evaluar la efectividad de los programas de vigilancia y control alimentarios.

g) Servir de base para la elaboración de estadísticas de interés de la Generalitat y dar soporte a otros estudios de interés en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

h) Difundir la información a la población general, a los operadores económicos y al ámbito científico.

i) Establecer mecanismos para la adecuada comunicación de los riesgos a la población.

Artículo 4. Órgano de gestión. Competencias 1. El SISA se configura como elemento fundamental del Plan de seguridad alimentaria, destinado al uso de las distintas consellerías u organismos públicos con competencia en la materia. El Plan de seguridad alimentaria de la Comunitat Valenciana es el instrumento en que se concreta el conjunto de acciones, de carácter interdepartamental, conducentes a garantizar la salud y seguridad de los consumidores en materia alimentaria.

2. El mecanismo de coordinación del SISA se ejerce a través del Comité Técnico, que se establece en el artículo 10 del Decreto 61/2016, y que a su vez sirve de apoyo a la Comisión de Seguridad Alimentaria. Estará coordinado por la persona titular de la dirección general competente en materia de salud pública, y cuyos miembros actuarán en representación de aquellas consellerías que ostenten competencias en materia de sanidad, producción primaria, medio ambiente, agua, consumo o cualquier otra materia que se estime conveniente.

3. El Comité Técnico realizará los trabajos adecuados para la correcta implantación del sistema, su correcto funcionamiento y la valoración de sus resultados.

4. La gestión del SISA, a los efectos de su mantenimiento, y de acuerdo con las directrices emitidas por el Comité Técnico, se realizará por la dirección general competente en materia de salud pública.

Artículo 5. Elementos esenciales del Sistema de Información 1. El SISA integrará como mínimo los siguientes elementos:

a) El estado sanitario derivado de la vigilancia de los establecimientos alimentarios.

b) La información derivada del control analítico de los peligros químicos y microbiológicos, tanto del control oficial como del autocontrol de las industrias y establecimientos alimentarios.

c) La vigilancia de la exposición interna y externa a los riesgos alimentarios.

d) La vigilancia de las resistencias antimicrobianas en la cadena alimentaria

e) La vigilancia de las epizootias.

f) La información derivada de los sistemas de alertas alimentarias.

g) Información derivada de estudios de percepción del riesgo por los consumidores.

h) Información derivada de otras redes de vigilancia en salud pública de interés en seguridad alimentaria.

i) Información externa a la cadena alimentaria en los ámbitos demográficos, tecnológicos, socioeconómicos o medioambientales, de relevancia para la seguridad alimentaria.

2. En función de la información tratada o del contexto en que se actúe, el SISA puede aplicar distintos sistemas de trabajo, tales como:

a) Sistemas reactivos como el análisis de tendencias de la incidencia de los peligros a partir de datos de control y vigilancia.

b) Sistemas predictivos para peligros nuevos o emergentes.

c) Sistemas holísticos que utilizan información interna y externa de la cadena alimentaria en ámbitos como la demografía, el medio ambiente, la tecnología o la estructura socioeconómica, para detectar cambios que puedan afectar a los riesgos alimentarios y a su gestión y para predecir la emergencia de los posibles riesgos alimentarios.

Artículo 6. Vigilancia de establecimientos alimentarios y alimentos 1. Se establecerán los indicadores armonizados adecuados que permitan una clasificación de los establecimientos alimentarios y alimentos en base al riesgo.

2. Como resultado de la vigilancia y control sanitario de los establecimientos alimentarios, se evaluará la adecuación de los mismos a la normativa alimentaria y su evolución temporal mediante los indicadores apropiados.

3. A través del control analítico de los peligros químicos y biológicos potencialmente presentes en los alimentos, se establecerá la prevalencia de los mismos y su evolución temporal. El SISA realizará las adecuadas comparaciones con la prevalencia de estos peligros en el ámbito nacional e internacional.

Artículo 7. Vigilancia de la exposición 1. El SISA incorporará la evaluación de la exposición a los diferentes peligros alimentarios como un elemento central para la evaluación del riesgo de la población. Se evaluará tanto la exposición interna como externa.

2. La exposición externa se realizará tanto a través del tratamiento de los datos analíticos del control oficial, como mediante la implantación de estudios de dieta total.

3. Para la evaluación de la exposición interna se pondrán en marcha los correspondientes programas de biovigilancia de los peligros químicos alimentarios en la población general, con especial atención a los grupos más vulnerables.

Artículo 8. Vigilancia de las resistencias antimicrobianas 1. La conselleria competente en materia de salud pública implantará un programa de seguimiento y notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos en la cadena alimentaria. El programa estará armonizado con la vigilancia que se realice en el ámbito nacional y europeo.

2. Periódicamente se evaluarán los resultados de la vigilancia de las resistencias bacterianas mediante el correspondiente informe de tendencias.

3. El programa señalado en el punto uno se desarrollará con independencia de la participación de la Generalitat en los programas nacionales de vigilancia de las resistencias antimicrobianas.

Artículo 9. Alertas alimentarias y denuncias 1. El SISA integrará el análisis de las alertas alimentarias gestionadas en la Comunitat Valenciana a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), regulado por la Ley 17/2011.

2. Asimismo el SISA incorporará la información que se derive del estudio y gestión de las denuncias presentadas por la ciudadanía en relación con la seguridad alimentaria.

Artículo 10. Laboratorios de control oficial Los laboratorios de control oficial, que realicen los análisis derivados de las actividades de control y vigilancia alimentaria y de evaluación de la exposición, incorporarán todos sus resultados al SISA a través de los mecanismos que se establezcan. Todo ello sin perjuicio de la remisión a los diferentes usuarios y clientes de los resultados analíticos, en los términos definidos para los laboratorios oficiales.

Artículo 11. Transparencia y seguridad de la información 1. Con periodicidad anual se elaborará un informe con los indicadores armonizados que integran el SISA, que será público y accesible a la ciudadanía. La conselleria con competencias en salud pública velará porque la información que contenga este informe sea veraz.

2. El informe que señala el apartado anterior estará vinculado con el establecido en el artículo 9.3 del Decreto 61/2016, 20 de mayo, del Consell, por el que se regula la elaboración, la aprobación y el seguimiento del Plan de seguridad alimentaria de la Comunitat Valenciana.

3. El personal de centros y servicios públicos que por razón de su actividad tengan acceso a los datos del SISA estará obligado a mantener secreto profesional.

Artículo 12. Coordinación Se establecerán los mecanismos de coordinación del SISA con el resto de sistemas de información en salud pública. Asimismo se mantendrá la coordinación con los sistemas de información de los organismos nacionales responsables de la seguridad alimentaria.

DISPOSICIÓN ADICIONAL Única. Incidencia presupuestaria La aplicación y desarrollo de este decreto no podrá tener incidencia alguna en la dotación de gasto asignados a las consellerias competentes en materia de sanidad, agricultura, ganadería, pesca y medio ambiente, y, en todo caso, deberá ser atendido con los medios personales y materiales de las citadas consellerias.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA Única. Derogación normativa Queda derogado el Decreto 72/2011, de 10 de junio, del Consell, por el que se crea el Sistema de Información en Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este decreto.

DISPOSICIONES FINALES Primera. Habilitación normativa Se faculta a la persona titular de la conselleria con competencias en materia de sanidad y salud pública para adoptar las medidas necesarias para el desarrollo y ejecución de este decreto.

Segunda. Entrada en vigor Este decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana.

III. UNION EUROPEA



ANIMALES Y MERCANCÍAS: MODELOS DE CERTIFICADOS

(D.O.U.E. de 17 de mayo de 2019)

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/628 DE LA COMISIÓN de 8 de abril de 2019 relativo a los modelos de certificados oficiales para determinados animales y mercancías y por el que se modifican el Reglamento (CE) n° 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados.

Artículo 1 Objeto y ámbito de aplicación 1. El presente Reglamento establece:

- a) normas para la aplicación uniforme de los artículos 88 y 89 del Reglamento (UE) 2017/625 en lo que se refiere a la firma y expedición de certificados oficiales y las garantías de fiabilidad para los certificados oficiales, a fin de cumplir los requisitos del artículo 126, apartado 2, letra c) de dicho Reglamento;
 - b) requisitos para los modelos de certificados oficiales que no se han presentado en el SGICO;
 - c) requisitos para los modelos de certificados oficiales presentados en el SGICO;
 - d) requisitos para los certificados sustitutivos.
2. Asimismo, el presente Reglamento establece:
- a) Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos y subproductos animales, así como notas sobre la elaboración de dichos modelos;
 - b) modelos específicos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de los siguientes animales y mercancías destinados al consumo humano y a su comercialización:
 - i) productos de origen animal para los que es necesario dicho certificado de acuerdo con el artículo 13 del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
 - ii) insectos vivos;
 - iii) brotes y semillas destinadas a la producción de brotes;
 - c) modelos de certificados oficiales en el caso de inspecciones ante mortem realizadas en la explotación de procedencia o, en el caso de sacrificios de urgencia, fuera del matadero.

Artículo 2 Definiciones A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) "comercialización": la comercialización tal como se define en el artículo 3, punto 8, del Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (10);
- 2) "brotes": los brotes tal como se definen en el artículo 2, letra a), del Reglamento de Ejecución (UE) n° 208/2013 de la Comisión (11);
- 3) "matadero": los mataderos tal como se definen en el anexo I, punto 1.16, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 4) "carne fresca": la carne fresca tal como se define en el anexo I, punto 1.10, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 5) "carne": la carne tal como se define en el anexo I, punto 1.1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 6) "aves de corral": las aves de corral tal como se definen en el anexo I, punto 1.3, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 7) "caza silvestre": la caza silvestre tal como se define en el anexo I, punto 1.5, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 8) "huevos": los huevos tal como se definen en el anexo I, punto 5.1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 9) "ovoproductos": los ovoproductos tal como se definen en el anexo I, punto 7.3, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 10) "preparados de carne": los preparados de carne tal como se definen en el anexo I, punto 1.15, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 11) "productos cárnicos": los productos cárnicos tal como se definen en el anexo I, punto 7.1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 12) "estómagos, vejigas e intestinos tratados": los estómagos, vejigas e intestinos tratados tal como se definen en el anexo I, punto 7.9, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 13) "moluscos bivalvos": los moluscos bivalvos tal como se definen en el anexo I, punto 2.1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 14) "productos pesqueros": los productos pesqueros tal como se definen en el anexo I, punto 3.1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 15) "leche cruda": la leche cruda tal como se define en el anexo I, punto 4.1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 16) "productos lácteos": los productos lácteos tal como se definen en el anexo I, punto 7.2, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 17) "calostro": el calostro tal como se define en el anexo III, sección IX, punto 1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 18) "productos a base de calostro": los productos a base de calostro tal como se definen en el anexo III, sección IX, punto 2, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 19) "ancas de rana": las ancas de rana tal como se definen en el anexo I, punto 6.1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 20) "caracoles": los caracoles tal como se definen en el anexo I, punto 6.2, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 21) "grasas animales fundidas": las grasas animales fundidas según la definición del anexo I, punto 7.5, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 22) "chicharrones": los chicharrones tal como se definen en el anexo I, punto 7.6, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 23) "gelatina": la gelatina tal como se define en el anexo I, punto 7.7, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 24) "colágeno": el colágeno tal como se define en el anexo I, punto 7.8, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- 25) "miel": la miel tal como se define en el anexo II, parte IX, punto 1, del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo (12);
- 26) "productos apícolas": los productos apícolas tal como se definen en el anexo II, parte IX, punto 2, del Reglamento (UE) n° 1308/2013;
- 27) "carne de reptiles": la carne de reptiles tal como se define en el artículo 2, punto 16, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 28) "insectos": los insectos tal como se definen en el artículo 2, punto 17, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 29) "buque frigorífico": los buques frigoríficos tal como se definen en el artículo 2, punto 26, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 30) "buque congelador": el que se define en el anexo I, punto 3.3, del Reglamento (CE) n° 853/2004;

- 31) "buque factoría": los buques factoría tal como se definen en el anexo I, punto 3.2, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 32) "zona de producción": la zona de producción tal como se define en el anexo I, punto 2.5, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 33) "centro de expedición": el centro de expedición tal como se define en el anexo I, punto 2.7, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 34) "carne separada mecánicamente": la carne separada mecánicamente tal como se define en el anexo I, punto 1.14, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 35) "establecimiento de manipulación de caza": el establecimiento de manipulación de caza tal como se define en el anexo I, punto 1.18, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 36) "planta de despiece": la planta de despiece tal como se define en el anexo I, punto 1.17, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 37) "caza de cría": la caza de cría tal como se define en el anexo I, punto 1.6, del Reglamento (CE) nº 853/2004;

Artículo 3 Requisitos para los modelos de certificados oficiales que no se han presentado en el SGICO Los modelos de certificados oficiales para aquellos animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos, subproductos animales, brotes y semillas destinadas a la producción de brotes originarios de terceros países o de sus regiones exigidos por la legislación de la Unión para la entrada en la Unión de dichos productos, que no han sido presentados en el SGICO, cumplirán los siguientes requisitos:

- 1) Además de la firma del veterinario oficial, el certificado incluirá un sello oficial. El color de la firma debe ser diferente del color del texto impreso. La misma norma se aplica a los sellos distintos de los gofrados o en filigrana.
- 2) En caso de que el modelo de certificado contenga declaraciones, el veterinario oficial tachará, rubricará y sellará, o eliminará por completo, aquellas que no sean relevantes.
- 3) El certificado estará compuesto de:
 - a) una sola hoja de papel, o
 - b) varias hojas de papel que son indivisibles y constituyen un conjunto; o
 - c) una secuencia de páginas numeradas indicando que cada una de ellas es una página concreta de una serie determinada.
- 4) En caso de que un certificado conste de una secuencia de páginas, cada una de ellas indicará el código único al que se hace referencia en el artículo 89, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625, e incluirá la firma del veterinario oficial y el sello oficial.
- 5) El certificado deberá expedirse antes de que la partida a la que corresponde salga del control de las autoridades competentes del tercer país que expide el certificado.

Artículo 4 Requisitos para los modelos de certificados oficiales presentados en el SGICO 1. Los modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos y subproductos de animales originarios de terceros países o de sus regiones, presentados en el SGICO, se basarán en el modelo de certificado oficial establecido en el anexo I.

2. La parte II de los modelos de certificados oficiales mencionados en el apartado 1 incluirá las garantías sanitarias específicas y la información requeridas en la parte II de los modelos de certificados oficiales relevantes para aquellos animales, productos de origen animal, productos compuestos, productos reproductivos y subproductos animales originarios de terceros países o de sus regiones exigidos por la legislación de la Unión para la entrada en la Unión de dichos productos.

3. El certificado oficial se presentará en el SGICO antes de que la partida a la que corresponde salga del control de las autoridades competentes del tercer país que expide el certificado.

4. Los requisitos establecidos en el presente artículo no afectarán a la naturaleza, el contenido ni el formato de los certificados o atestaciones oficiales a los que se hace referencia en el artículo 73, apartado 2, letras b) y c) y en el artículo 129, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) 2017/625.

Artículo 5 Certificados sustitutivos 1. Las autoridades competentes expedirán certificados sustitutivos solo en caso de que haya errores administrativos en el certificado inicial o cuando este esté dañado o se haya perdido.

2. El certificado sustitutivo no modificará la información del certificado inicial relativa a la identificación, la trazabilidad y las garantías sanitarias de las partidas.

3. Asimismo, el certificado sustitutivo deberá:

- a) referenciar claramente el código único mencionado en el artículo 89, apartado 1, letra a) del Reglamento (UE) 2017/625 y la fecha de expedición del certificado inicial, y especificar que sustituye al certificado inicial;
- b) tener un nuevo número de certificado diferente al del certificado inicial;
- c) incluir su fecha de expedición, no la fecha de expedición del certificado inicial; y
- d) el original debe ser presentado ante las autoridades competentes, salvo en el caso de certificados sustitutivos electrónicos presentados en el SGICO.

Artículo 6 Notas sobre la elaboración de modelos de certificados oficiales Los modelos de certificados oficiales mencionados en los artículos 12, 13 y 15 a 27 se elaborarán según las notas establecidas en el anexo II.

Artículo 7 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de carne fresca de ungulado para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales "BOV", "OVI", "POR", "EQU", "RUF", "RUW", "SUF", "SUW" y "EQW" establecidos en el anexo II, parte 2, del Reglamento (UE) nº 206/2010 de la Comisión (13) para la entrada en la Unión de carne fresca de ungulado para su comercialización.

Artículo 8 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de carne de aves de corral, ráticas y aves silvestres de caza, huevos y ovoproductos para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales "POU", "POU-MI/MSM", "RAT", "RAT-MI/MSM", "WGM", "WGM-MI/MSM", "E" y "EP" establecidos en el anexo I, parte 2, del Reglamento (CE) nº 798/2008 de la Comisión (14) para la entrada en la Unión de carne de aves de corral, ráticas y aves silvestres de caza, huevos y ovoproductos para su comercialización.

Artículo 9 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de carne de lepóridos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejos de granja para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los

artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales "WL", "WM" y "RM" establecidos en el anexo II, del Reglamento (CE) 119/2009 de la Comisión (15) para la entrada en la Unión de carne de lepóridos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejos de granja para su comercialización.

Artículo 10 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de preparados de carne para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales establecidos en el anexo II de la Decisión 2000/572/CE de la Comisión (16) para la entrada en la Unión de preparados de carne para su comercialización.

Artículo 11 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III de la Decisión 2007/777/CE de la Comisión (17) para la entrada en la Unión de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados para su comercialización. Sin embargo, en el caso de la entrada en la Unión de tripas de animales para su comercialización, se utilizará el certificado veterinario establecido en el anexo I A de la Decisión 2003/779/CE de la Comisión (18).

Artículo 12 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte I, capítulo A, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos para su comercialización. En el caso de la entrada en la Unión y comercialización de moluscos bivalvos transformados de la especie *Acanthocardia tuberculatum*, se añadirá el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte I, capítulo B del presente Reglamento al certificado mencionado en la primera frase.

Artículo 13 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de productos de la pesca para su comercialización 1. Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte II, capítulo A, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de productos de la pesca para su comercialización.

2. En el caso de productos de la pesca capturados por buques que enarbolan pabellón de un Estado miembro y que transitan en terceros países, con o sin almacenamiento, se utilizará el modelo de certificado establecido en el anexo III, parte II, capítulo B, del presente Reglamento.

3. A fin de cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial que debe firmar el capitán, establecido en el anexo III, parte II, capítulo C del presente Reglamento, cuando los productos de la pesca sean importados directamente de un buque de factoría, congelador o frigorífico, como prevé el artículo 11, apartado 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625.

Artículo 14 Modelos de certificados oficiales para la entrada en la Unión de leche cruda, calostro, productos lácteos o productos a base de calostro para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificados oficiales "Milk-RM", "Milk-RMP", "Milk-HTB", "Milk-HTC" y "Colostrum-C/CPB" establecidos en el anexo II, parte 2, del Reglamento (UE) n° 605/2010 de la Comisión (19) para la entrada en la Unión de leche cruda, calostro, productos lácteos o productos a base de calostro para su comercialización.

Artículo 15 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de ancas de rana refrigeradas, congeladas o preparadas destinadas al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte III, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de ancas de rana refrigeradas, congeladas o preparadas destinadas al consumo humano para su comercialización.

Artículo 16 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de caracoles refrigerados, congelados, sin concha, cocidos, preparados o en conserva destinados al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte IV, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de caracoles refrigerados, congelados, sin concha, cocidos, preparados o en conserva destinados al consumo humano para su comercialización.

Artículo 17 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de grasas animales fundidas y chicharrones destinados al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte V, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de grasas animales fundidas y chicharrones destinados al consumo humano para su comercialización.

Artículo 18 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de gelatina destinada al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte VI, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de gelatina destinada al consumo humano para su comercialización.

Artículo 19 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de colágeno destinado al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte VII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de colágeno destinado al consumo humano para su comercialización.

Artículo 20 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89

y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte VIII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización.

Artículo 21 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte IX, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinadas al consumo humano para su comercialización.

Artículo 22 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de miel y otros productos apícolas destinados al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte X, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de miel y otros productos apícolas destinados al consumo humano para su comercialización.

Artículo 23 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, ictiocola y aminoácidos muy refinados destinados al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XI, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, ictiocola y aminoácidos muy refinados destinados al consumo humano para su comercialización.

Artículo 24 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de carne de reptiles destinada al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de carne de reptiles destinada al consumo humano para su comercialización.

Artículo 25 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de insectos destinados al consumo humano para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XIII, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de insectos destinados al consumo humano para su comercialización.

Artículo 26 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de otros productos de origen animal destinados al consumo humano para su comercialización y que no estén cubiertos por los artículos 7 a 25 Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XIV, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de otros productos de origen animal destinados al consumo humano para su comercialización y que no estén cubiertos por los artículos 7 a 25 del presente Reglamento.

Artículo 27 Modelo de certificado oficial para la entrada en la Unión de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes para su comercialización Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo III, parte XV, del presente Reglamento para la entrada en la Unión de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes para su comercialización.

Artículo 28 Modelos de certificados oficiales en casos de inspección ante mortem en la explotación de procedencia. Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizarán los modelos de certificado oficial establecidos en el anexo IV del presente Reglamento en casos de inspección ante mortem en la explotación de procedencia, de acuerdo con los artículos 5 y 6 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624.

Artículo 29 Modelo de certificado oficial en casos de sacrificios de urgencia fuera del matadero Para cumplir los requisitos de certificación establecidos en los artículos 88 y 89 y el artículo 126, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625, se utilizará el modelo de certificado oficial establecido en el anexo V del presente Reglamento en casos de sacrificios de urgencia fuera del matadero, de acuerdo con el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624.

Artículo 30 Modificaciones del Reglamento (CE) n° 2074/2005 El Reglamento (CE) n° 2074/2005 queda modificado como sigue:

- 1) se suprime el artículo 6;
- 2) se suprime el anexo VI.

Artículo 31 Modificaciones del Reglamento de Ejecución (UE) n° 2016/759 El Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 queda modificado como sigue:

- 1) se suprime el artículo 2;
- 2) se suprime el anexo II.

Artículo 32 Derogación Queda derogado el Reglamento (UE) n° 211/2013. Las referencias al Reglamento (CE) n° 211/2013 se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo VI de este.

Artículo 33 Disposiciones transitorias Las partidas de productos de origen animal acompañadas de los certificados pertinentes emitidos de conformidad con los Reglamentos (CE) n° 2074/2005 y (UE) n° 211/2013, así como con el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 podrán aceptarse para la entrada en la Unión hasta el 13 de marzo de 2020, siempre que el certificado se haya firmado antes del 14 de diciembre de 2019.

Hasta el 13 de marzo de 2020, las partidas de grasas animales fundidas y chicharrones podrán entrar en la Unión cuando se utilice el certificado para productos cárnicos establecido en el anexo III de la Decisión 2007/777/CE, y las partidas de carne de reptiles, insectos y otros

productos de origen animal a los que se refiere el artículo 26 podrán entrar en la Unión sin el certificado establecido en el anexo III del presente Reglamento.

Artículo 34 Entrada en vigor y aplicación El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Será aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

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

(11) Reglamento de Ejecución (UE) n° 208/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, sobre requisitos en materia de trazabilidad de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes (DO L 68 de 12.3.2013, p. 16).

(12) Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.)

(13) Reglamento (UE) n° 206/2010 de la Comisión, de 12 de marzo de 2010, por el que se establecen listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 73 de 20.3.2010, p. 1).

(14) Reglamento (CE) n° 798/2008 de la Comisión, de 8 de agosto de 2008, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1).

(15) Reglamento (CE) n° 119/2009 de la Comisión, de 9 de febrero de 2009, por el que se establece una lista de terceros países o partes de los mismos para la importación en la Comunidad, o para el tránsito por ella, de carne de leporidos silvestres, de determinados mamíferos terrestres silvestres y de conejo de granja y los requisitos de certificación veterinaria (DO L 39 de 10.2.2009, p. 12).

(16) Decisión 2000/572/CE de la Comisión, de 8 de septiembre de 2000, por la que se establecen las condiciones zoonosológicas y de salud pública, así como la certificación veterinaria, aplicables a las importaciones a la Comunidad de preparados de carne procedentes de terceros países (DO L 240 de 23.9.2000, p. 19).

(17) Decisión 2007/777/CE de la Comisión, de 29 de noviembre de 2007, por la que se establecen las condiciones sanitarias y zoonosológicas y los modelos de certificado para las importaciones de determinados productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados destinados al consumo humano procedentes de terceros países, y por la que se deroga la Decisión 2005/432/CE (DO L 312 de 30.11.2007, p. 49).

(18) Decisión 2003/779/CE de la Comisión, de 31 de octubre de 2003, por la que se establecen las condiciones sanitarias y el certificado veterinario para la importación de tripas de animales procedentes de terceros países (DO L 285 de 1.11.2003, p. 38).

(19) Reglamento (UE) n° 605/2010 de la Comisión, de 2 de julio de 2010, por el que se establecen las condiciones sanitarias y zoonosológicas, así como los requisitos de certificación veterinaria, para la introducción en la Unión Europea de leche cruda, productos lácteos, calostro y productos a base de calostro destinados al consumo humano (DO L 175 de 10.7.2010, p. 1).

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO: CONTROLES OFICIALES (I)

(D.O.U.E. de 17 de mayo de 2019)

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/627 DE LA COMISIÓN de 15 de marzo 2019 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales.

TÍTULO I OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES.

Artículo 1 Objeto y ámbito de aplicación. El presente Reglamento establece disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles y actuaciones oficiales en relación con la elaboración de productos de origen animal destinados al consumo humano. Estos controles y actuaciones oficiales serán realizados por las autoridades competentes, teniendo en cuenta los requisitos del artículo 18, apartados 2, 3 y 5, del Reglamento (UE) 2017/625 y del Reglamento Delegado (UE) 2019/624.

Las normas específicas abarcan:

- los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de cualquier producto de origen animal, en lo que respecta a las auditorías y al marcado de identificación;
- los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de la carne fresca, incluidos requisitos específicos para las auditorías y tareas específicas relativas a los controles de la carne fresca;
- las medidas que deben tomarse cuando la carne fresca no cumpla los requisitos de la Unión en materia de protección de la salud humana, la sanidad animal y el bienestar de los animales;
- los requisitos técnicos y las modalidades prácticas en cuanto al marcado sanitario a que hace referencia el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de leche, calostro, productos lácteos y productos a base de calostro;
- las condiciones para la clasificación y vigilancia de las zonas de producción y reinstalación clasificadas de moluscos bivalvos vivos, y las decisiones subsiguientes que deban tomarse;
- los requisitos específicos y la frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales de los productos de la pesca.

Artículo 2 Definiciones. A efectos del presente Reglamento se aplicarán las siguientes definiciones:

- "carne fresca": la que se define en el anexo I, punto 1.10, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- "calostro": el que se define en el anexo III, sección IX, punto 1, del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- "productos lácteos": los que se definen en el anexo I, punto 7.2, del Reglamento (CE) n° 853/2004;

- 4) "productos a base de calostro": los que se definen en el anexo III, sección IX, punto 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 5) "zona de producción": la que se define en el punto 2.5 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 6) "zona de reinstalación": la que se define en el punto 2.6 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 7) "moluscos bivalvos": los que se definen en el punto 2.1 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 8) "productos de la pesca": los que se definen en el anexo I, punto 3.1, del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 9) "establecimiento", un establecimiento tal como se define en el artículo 2, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 852/2004;
- 10) "explotador de empresa alimentaria": la persona que se define en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (30);
- 11) "criterio microbiológico": el que se define en el artículo 2, letra b), del Reglamento (CE) nº 2073/2005;
- 12) "matadero": el establecimiento que se define en el punto 1.16 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 13) "trazabilidad": lo que se define en el artículo 3, apartado 15, del Reglamento (CE) nº 178/2002;
- 14) "material especificado de riesgo": el que se define en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 999/2001;
- 15) "contaminación": lo que se define en el artículo 2, apartado 1, letra f), del Reglamento (CE) nº 852/2004;
- 16) "explotación de procedencia": la que se define en el artículo 2, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- 17) "producción primaria": la que se define en el artículo 3, apartado 17, del Reglamento (CE) nº 178/2002;
- 18) "ungulados domésticos": los que se definen en el punto 1.2 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 19) "establecimiento de manipulación de caza": el que se define en el punto 1.18 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 20) "caza mayor silvestre": la que se define en el punto 1.8 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 21) "manada de aves": la que se define en el artículo 2, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) nº 2160/2003;
- 22) "lagomorfos": los que se definen en el punto 1.4 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 23) "canal": lo que se define en el punto 1.9 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 24) "despojos": lo que se define en el punto 1.11 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 25) "matadero de baja capacidad": el que se define en el artículo 2, apartado 17, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- 26) "establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad": el que se define en el artículo 2, apartado 18, del Reglamento Delegado (UE) 2019/624;
- 27) "unidad de ganado": la que se define en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) nº 1099/2009;
- 28) "caza menor silvestre": la que se define en el punto 1.7 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 29) "aves de corral": las que se definen en el punto 1.3 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 30) "planta de despique": la que se define en el punto 1.17 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 31) "vísceras": lo que se define en el punto 1.12 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 32) "carne": lo que se define en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 33) "caza de cría", la que se define en el punto 1.6 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 34) "caza silvestre": la que se define en el punto 1.5 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 35) "explotación productora de leche": la que se define en el punto 4.2 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 36) "leche cruda": la que se define en el punto 4.1 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 37) "centro de depuración": el que se define en el punto 2.8 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 38) "biotoxinas marinas": las que se definen en el punto 2.2 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 39) "etapas de la producción, transformación y distribución": las que se definen en el artículo 3, apartado 16, del Reglamento (CE) nº 178/2002;
- 40) "centro de expedición": el que se define en el punto 2.7 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 41) "comercialización": lo que se define en el artículo 3, apartado 8, del Reglamento (CE) nº 178/2002;
- 42) "buque factoría": el que se define en el punto 3.2 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 43) "buque congelador": el que se define en el punto 3.3 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 44) "reptiles": los que se definen en el artículo 2, apartado 15, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión (31);
- 45) "carne de reptil": la que se define en el artículo 2, apartado 16, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625;
- 46) "productos de la pesca frescos": los que se definen en el punto 3.5 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 47) "productos de la pesca preparados": los que se definen en el punto 3.6 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- 48) "productos de la pesca transformados": los que se definen en el punto 7.4 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004;

TÍTULO II REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES Y FRECUENCIA MÍNIMA UNIFORME DE TALES CONTROLES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

CAPÍTULO I Requisitos específicos de auditoría por parte de las autoridades competentes en establecimientos que manipulan productos de origen animal.

Artículo 3 Requisitos relativos a las auditorías. 1. Al auditar las buenas prácticas de higiene en los establecimientos, las autoridades competentes comprobarán que los explotadores de empresa alimentaria que manipulan productos de origen animal aplican, de forma continua y adecuada, procedimientos relativos al menos a lo siguiente:

- a) el diseño y el mantenimiento de los locales y el equipamiento;
- b) la higiene antes, durante y después de las operaciones;
- c) la higiene personal;
- d) la formación en procedimientos de higiene y de trabajo;
- e) el control de plagas;
- f) la calidad del agua;
- g) el control de la temperatura;
- h) el control de los animales y los alimentos que entran en el establecimiento y que salen de él y de la documentación que los acompaña.

2. Al auditar los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, las autoridades competentes comprobarán que los explotadores de empresa alimentaria que manipulan productos de origen animal aplican tales procedimientos de forma continua y adecuada.

3. En especial, comprobarán si los procedimientos garantizan, en la medida de lo posible, que los productos de origen animal:

- a) cumplen el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2073/2005 en lo que respecta a los criterios microbiológicos;
- b) cumplen la legislación de la Unión sobre:

- el control de los residuos químicos, de conformidad con la Directiva 96/23/CE del Consejo y con la Decisión 97/747/CE de la Comisión (32);

- los límites máximos de residuos de sustancias farmacológicamente activas, de conformidad con el Reglamento (UE) nº 37/2010 de la Comisión (33) y con el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/470 de la Comisión (34);

- las sustancias prohibidas y no autorizadas, de conformidad con el Reglamento (UE) nº 37/2010 de la Comisión, la Directiva 96/22/CE del Consejo (35) y la Decisión 2005/34/CE de la Comisión (36);

- los contaminantes, de conformidad con los Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y (CE) nº 124/2009 por los que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios;

- los residuos de plaguicidas, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo (37);

c) no presentan peligros físicos tales como cuerpos extraños.

4. En caso de que un explotador de empresa alimentaria utilice procedimientos que fijan las guías para la aplicación de los principios del APPCC, de conformidad con el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) nº 852/2004, también se auditará el uso apropiado de esas guías.

5. Al llevar a cabo la auditoría, las autoridades competentes dedicarán una atención especial a:

a) determinar si el personal del establecimiento y sus actividades, en todas las fases del proceso de producción, cumplen los requisitos en materia de higiene y del APPCC establecidos en el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2073/2005, los artículos 4 y 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004 y en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004. Para completar la auditoría, las autoridades competentes podrán efectuar pruebas de desempeño para comprobar que el personal tiene las competencias suficientes;

b) comprobar los registros pertinentes del explotador de empresa alimentaria;

c) tomar muestras para la realización de análisis de laboratorio, cuando sea necesario;

d) elaborar documentos en que se deje constancia de los elementos que se han tenido en cuenta y de las conclusiones de la auditoría.

Artículo 4 Naturaleza y frecuencia de la auditoría. 1. La naturaleza y la frecuencia de las tareas de auditoría respecto de cada establecimiento concreto dependerán del riesgo que se evalúe. Para ello, las autoridades competentes evaluarán con regularidad:

a) los riesgos para la salud de las personas y, en su caso, para la sanidad animal;

b) en el caso de los mataderos, los aspectos relativos al bienestar de los animales;

c) el tipo y el rendimiento de los procesos efectuados,

d) los antecedentes del explotador de empresa alimentaria en lo tocante al cumplimiento de la legislación alimentaria.

2. Cuando los explotadores de empresa alimentaria adopten medidas suplementarias a fin de garantizar la seguridad alimentaria mediante la aplicación de sistemas integrados, sistemas privados de control o certificaciones independientes a cargo de terceros, o por otros medios, y cuando estas medidas estén documentadas y los animales afectados por ellas sean claramente identificables, las autoridades competentes podrán tenerlas en cuenta al realizar auditorías para revisar las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en el sistema del APPCC.-

CAPÍTULO II Requisitos específicos al mercado de identificación.

Artículo 5. El cumplimiento de los requisitos del Reglamento (CE) nº 853/2004 relativos a la aplicación del mercado de identificación se comprobará en todos los establecimientos autorizados de conformidad con ese Reglamento, además de la comprobación del cumplimiento de los demás requisitos de trazabilidad, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002.

CAPÍTULO III Evolución científica y tecnológica.

Artículo 6. Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) 2017/625, los Estados miembros informarán sobre la evolución científica y tecnológica a la Comisión y a los demás Estados miembros, que la examinarán y tomarán otras medidas, según proceda.

TÍTULO III REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES Y FRECUENCIA MÍNIMA UNIFORME DE TALES CONTROLES DE CARNE FRESCA.

CAPÍTULO I Auditorías.

Artículo 7 Requisitos adicionales de auditoría de establecimientos que manipulan carne fresca. 1. Además de los requisitos relativos a las auditorías previstas en los artículos 3 y 4, las autoridades competentes, al auditar establecimientos que manipulen carne fresca, verificarán el cumplimiento permanente de los procedimientos propios de los explotadores de empresa alimentaria en materia de recogida, transporte, almacenamiento y manipulación de carne fresca, y la utilización o eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo, de los que son responsables.

2. En las auditorías de mataderos, las autoridades competentes comprobarán la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria, tal como se establece en la sección III del anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004.

3. Al auditar procedimientos basados en el sistema del APPCC, las autoridades competentes comprobarán que se tengan debidamente en cuenta los procedimientos establecidos en la sección II del anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004 y que los procedimientos de los explotadores de empresas alimentarias garanticen, en la medida de lo posible, que la carne fresca:

a) no presenta cambios o anomalías patológicas;

b) no presenta

i) contaminación fecal; o,

ii) cualquier otro tipo de contaminación que pueda suponer un riesgo para la salud humana;

c) cumple los criterios microbiológicos del artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2073/2005;

d) no contiene materiales especificados de riesgo, de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) nº 999/2001.

CAPÍTULO II Controles oficiales de la carne fresca.

Artículo 8 Pertinencia de los resultados de las auditorías. Al realizar los controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en el presente capítulo, el veterinario oficial tendrá en cuenta los resultados de las auditorías efectuadas con arreglo al capítulo I y, cuando proceda, controlará las deficiencias detectadas en las auditorías.

Sección 1 Control de documentos.

Artículo 9 Obligaciones de las autoridades competentes en cuanto a los controles de documentos. 1. Las autoridades competentes informarán al explotador de empresa alimentaria de la explotación de procedencia acerca de los elementos mínimos de información sobre la cade-

na alimentaria que deben comunicarse al operador del matadero, con arreglo a lo dispuesto en el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) nº 853/2004.

2. Las autoridades competentes realizarán los controles de los documentos necesarios para comprobar que:

a) la información sobre la cadena alimentaria se comunica de forma coherente y eficaz entre el explotador de empresa alimentaria que crío o mantuvo los animales antes de su expedición y el operador del matadero;

b) la información sobre la cadena alimentaria es válida y fiable;

c) en su caso, se informa convenientemente a la explotación de procedencia, de conformidad con el artículo 39, apartado 5.

3. Cuando los animales se envíen para sacrificio en otro Estado miembro, las autoridades competentes de la explotación de procedencia y del lugar de sacrificio cooperarán para garantizar que la información sobre la cadena alimentaria que facilita el explotador de empresa alimentaria de la explotación de procedencia sea fácilmente accesible para el operador del matadero destinatario.

Artículo 10 Obligaciones del veterinario oficial en cuanto a los controles de documentos. 1. El veterinario oficial comprobará los resultados de los controles y evaluaciones de la información sobre la cadena alimentaria que facilita el operador del matadero, con arreglo a lo dispuesto en el anexo II, sección III, del Reglamento (CE) nº 853/2004. El veterinario oficial tendrá en cuenta esos controles y evaluaciones al llevar a cabo las inspecciones ante mortem y post mortem, así como cualquier otra información pertinente de los registros de la explotación de procedencia de los animales.

2. Al realizar las inspecciones ante mortem y post mortem, el veterinario oficial tendrá en cuenta los certificados oficiales presentados de conformidad con el artículo 29 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión (38), y las declaraciones de veterinarios que realicen controles oficiales o de otro tipo en la producción primaria.

3. En el caso de sacrificio de urgencia de ungulados domésticos fuera del matadero, el veterinario oficial del matadero examinará la certificación presentada de conformidad con el artículo 29 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 y expedida por el veterinario oficial que llevó a cabo la inspección ante mortem efectuada de conformidad con el punto 6 del capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, y cualquier otra información pertinente facilitada por el explotador de la empresa alimentaria.

4. En el caso de la caza mayor silvestre, el veterinario oficial del establecimiento de manipulación de caza verificará y tendrá en cuenta la declaración que acompaña al cuerpo del animal, expedida por la persona con formación, con arreglo al punto 4, letra a), del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Sección 2 Inspección ante mortem.

Artículo 11 Requisitos relativos a la inspección ante mortem en el matadero. 1. Todos los animales serán sometidos a inspección antes del sacrificio. No obstante, la inspección podrá limitarse a una muestra representativa de aves de cada manada de aves de corral y a una muestra representativa de lagomorfos de cada explotación de procedencia de estos.

2. La inspección ante mortem se llevará a cabo en las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio. El veterinario oficial podrá pedir una inspección ante mortem adicional en cualquier otro momento.

3. La inspección ante mortem permitirá determinar, para cada animal sometido a inspección, si existen señales:

a) de que la salud y el bienestar del animal se han visto comprometidos;

b) de cualquier afección, anomalía o enfermedad que hagan la carne fresca no apta para el consumo humano o que puedan afectar negativamente a la salud animal, prestando una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales a las que se aplica la normativa sobre sanidad animal establecida en el Reglamento (UE) 2016/429;

c) de la utilización de sustancias prohibidas o no autorizadas, del uso indebido de medicamentos veterinarios o de que existan residuos químicos o contaminantes.

4. En la inspección ante mortem se comprobará si los explotadores de empresa alimentaria cumplen la obligación de garantizar que los animales tengan la piel o la lana limpia, a fin de evitar cualquier riesgo inaceptable de contaminación de la carne fresca durante el sacrificio.

5. El veterinario oficial efectuará la inspección clínica de todos los animales que el explotador de empresa alimentaria o los auxiliares oficiales puedan haber apartado para una inspección ante mortem más en profundidad.

6. Cuando la inspección ante mortem se realiza en la explotación de procedencia de conformidad con el artículo 5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624, el veterinario oficial del matadero únicamente efectuará una inspección ante mortem en los casos y en la medida en que así se disponga.

Sección 3 Inspección post mortem.

Artículo 12 Requisitos relativos a la inspección post mortem. 1. Salvo en el caso de la excepción prevista en el punto 4 del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, las canales y los despojos serán objeto de una inspección post mortem:

a) inmediatamente después del sacrificio, o

b) lo antes posible tras su llegada al establecimiento de manipulación de caza.

2. Las autoridades competentes podrán exigir al explotador de empresa alimentaria que disponga de instalaciones técnicas específicas y de espacio suficiente para inspeccionar los despojos.

3. Las autoridades competentes:

a) examinarán todas las superficies externas de las canales y los despojos, así como las cavidades corporales;

b) prestarán una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades animales para las que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonositarias.

4. La velocidad de la cadena de sacrificio y el número de miembros del equipo de inspección presentes permitirán realizar una inspección adecuada.

Artículo 13 Excepción relativa al momento de la inspección post mortem. 1. No obstante lo dispuesto en el artículo 12, apartado 1, las autoridades competentes podrán autorizar, cuando ni el veterinario oficial ni el auxiliar oficial estén presentes en el establecimiento de manipulación de caza o en el matadero durante el sacrificio y faenado, que la inspección post mortem se retrase un máximo de 24 horas a partir del sacrificio del animal o de la llegada al establecimiento de manipulación de caza, siempre que:-

a) los animales sean sacrificados en un matadero de baja capacidad o manipulados en un establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad que sacrifique o manipule:

i) menos de 1 000 unidades de ganado al año; o

ii) menos de 150 000 aves de corral, lagomorfos y caza menor silvestre al año.

b) el establecimiento disponga de instalaciones suficientes para almacenar la carne fresca y los despojos, de modo que puedan ser examinados;

c) la inspección post mortem sea efectuada por el veterinario oficial.

2. Las autoridades competentes podrán aumentar los umbrales establecidos en el apartado 1, letra a), guiones i) y ii), garantizando que la exención se aplique en los mataderos y establecimientos de manipulación de caza más pequeños que se ajusten a la definición de matadero de baja capacidad o establecimiento de manipulación de caza de baja capacidad y siempre que la producción anual conjunta de estos establecimientos no supere el 5 % de la cantidad total de carne fresca producida en un Estado miembro:

- a) de la especie de que se trate;
- b) o del conjunto de los ungulados;
- c) o del conjunto de las aves de corral; o
- d) de todas las aves y lagomorfos conjuntamente.

En tal caso, las autoridades competentes notificarán esta excepción y las pruebas que la sustentan, de conformidad con el procedimiento establecido en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo (39);

3. A efectos del inciso i) de la letra a) del apartado 1, se aplicarán los índices de conversión establecidos en el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1099/2009. No obstante, en el caso de los animales de las especies ovina y caprina y de los pequeños cérvidos (< 100 kg de peso vivo) se aplicará un índice de conversión de 0,05 unidades de ganado y, en caso de caza mayor de otro tipo, un índice de conversión de 0,2 unidades de ganado mayor.

Artículo 14 Requisitos de exámenes adicionales en la inspección post mortem. 1. Se realizarán exámenes adicionales, por ejemplo, la palpación y la incisión de partes de la canal y los despojos, o análisis de laboratorio, cuando sean necesarios para:

- a) llegar a un diagnóstico definitivo de un peligro sospechado; o
- b) detectar la presencia de:
 - i) una enfermedad animal para la que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonosológicas;
 - ii) residuos químicos o contaminantes con arreglo a la Directiva 96/23/CE y a la Decisión 97/747/CE, en particular:
 - residuos químicos por encima de los niveles fijados en los Reglamentos (UE) n° 37/2010 y (CE) n° 396/2005;
 - contaminantes por encima de los niveles fijados en los Reglamentos (CE) n° 1881/2006 y (CE) n° 124/2009; o
 - residuos de sustancias prohibidas o no autorizadas de conformidad con el Reglamento (UE) n° 37/2010 o la Directiva 96/22/CE;
 - iii) el incumplimiento de los criterios microbiológicos a los que se hace referencia en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 2073/2005, u otros peligros microbiológicos que hagan que la carne no sea apta para el consumo humano;
 - iv) otros factores que pudieran llevar a declarar la carne no apta para el consumo humano o a establecer restricciones a su utilización.

2. Durante la inspección post mortem se tomarán precauciones para reducir lo más posible el riesgo de contaminación de la carne fresca por manipulaciones tales como la palpación, el corte o la incisión.

Artículo 15 Requisitos relativos a la inspección post mortem de solípedos domésticos, bovinos de más de ocho meses, cerdos domésticos de más de cinco semanas y caza mayor silvestre. 1. Los requisitos del presente artículo se aplicarán además de los establecidos en los artículos 12 y 14.

2. El veterinario oficial exigirá que las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas se presenten para la inspección post mortem divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

3. Si la inspección post mortem así lo exige, el veterinario oficial podrá pedir que se corte longitudinalmente cualquier cabeza o canal. Sin embargo, a fin de tener en cuenta determinados hábitos alimentarios, condiciones técnicas o situaciones sanitarias específicas, el veterinario oficial podrá autorizar la presentación de las canales de los solípedos domésticos, los bovinos de más de ocho meses y los cerdos domésticos de más de cinco semanas no divididas en dos mitades.

4. En mataderos de baja capacidad o establecimientos de manipulación de caza de baja capacidad que manipulen menos de 1 000 unidades de ganado al año, el veterinario oficial podrá, por razones sanitarias, autorizar que se cuarteen las canales de los solípedos domésticos, los bovinos y la caza mayor silvestre adultos antes de la inspección post mortem.-

Artículo 16 Requisitos adicionales para la inspección post mortem en caso de sacrificio de urgencia. Si se procede a un sacrificio de urgencia, la canal se someterá lo antes posible a una inspección post mortem, de conformidad con los artículos 12 a 15, antes de ser declarada apta para el consumo humano.

Artículo 17 Modalidades prácticas para la inspección post mortem de animales domésticos bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos. Cuando la inspección post mortem sea realizada por un veterinario oficial, bajo la supervisión del veterinario oficial o, si existen garantías suficientes, bajo la responsabilidad del veterinario oficial, de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra c), del Reglamento (UE) 2017/625 y el artículo 7 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624, las autoridades competentes velarán por que, además de los requisitos establecidos en los artículos 12, 14 y 15, se cumplan las modalidades prácticas establecidas en los siguientes artículos 18 a 24 para los animales domésticos bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos.

Artículo 18 Bovinos jóvenes. 1. Se someterán a los procedimientos de inspección post mortem establecidos en el apartado 2 las canales y los despojos de los siguientes bovinos:

- a) los menores de ocho meses; y
- b) los menores de veinte meses si se criaron toda su vida sin acceso a pastos en un Estado miembro o región del mismo oficialmente indemne de tuberculosis, de conformidad con el artículo 1 de la Decisión 2003/467/CE.

2. Los procedimientos de inspección post mortem incluirán al menos una inspección visual de lo siguiente:

- a) la cabeza y la faringe, junto con la palpación y examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos (Lnn. retropharyngiales); no obstante, a fin de garantizar la supervisión del estatus de oficialmente indemne de tuberculosis, los Estados miembros podrán decidir realizar otras inspecciones; la boca y las fauces;
- b) los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; palpación y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales);
- c) el pericardio y el corazón;
- d) el diafragma;
- e) el hígado y los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales);
- f) el tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales);

- g) el bazo;
- h) los riñones;
- i) la pleura y el peritoneo;
- j) la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes.

3. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección post mortem mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) incisión de los ganglios linfáticos retrofaríngeos (Lnn. retropharyngiales); palpación de la lengua;
- b) incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales); apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) incisión longitudinal del corazón que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- e) palpación del bazo;
- f) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);
- g) palpación de la región umbilical y las articulaciones; incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones; examen del líquido sinovial.

Artículo 19 Otros bovinos. 1. Las canales y los despojos de los bovinos distintos de los mencionados en el artículo 18, apartado 1, se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post mortem:

- a) inspección visual de la cabeza y la faringe; incisión y examen de los ganglios linfáticos retrofaríngeos (Lnn. retropharyngiales); examen de los músculos maseteros externos, en los que se efectuarán dos incisiones paralelas a la mandíbula, y los músculos maseteros internos (pterrigoideos internos), cuya incisión se realizará a lo largo de un plano; la lengua se desprenderá de forma tal que permita una inspección visual detallada de la boca y de las fauces;
- b) inspección de la tráquea y el esófago; inspección visual y palpación de los pulmones; incisión y examen de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales);
- c) inspección visual del pericardio y el corazón, en el que se practicará una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales);
- f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales); palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- g) inspección visual del bazo;
- h) inspección visual de los riñones;
- i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
- j) inspección visual de los órganos genitales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado);
- k) inspección visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii);

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección post mortem mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares y parotídeos (Lnn. mandibulares y parotidei); palpación de la lengua y de las fauces;
- b) incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales); apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) palpación del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); incisión de la superficie gástrica del hígado y de la base del lóbulo caudado para examinar los conductos biliares;
- d) incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- e) palpación del bazo;
- f) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);
- g) palpación e incisión de las ubres de las vacas y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii); cada mitad de la ubre se abrirá mediante una incisión larga y profunda hasta los senos lactíferos (sinus lactiferes) y se incidirán los ganglios linfáticos de la ubre, salvo si esta se excluye del consumo humano.

Artículo 20 Animales domésticos ovinos y caprinos, y ovinos en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes. 1. Las canales y despojos de ovino en los que no se ha producido la dentición de los incisivos permanentes o menores de 12 meses, y de caprinos menores de seis meses, se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post mortem:

- a) inspección visual de la cabeza, con la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos y retrofaríngeos; estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales);
- c) inspección visual del pericardio y el corazón;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales);
- f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales);
- g) inspección visual del bazo;
- h) inspección visual de los riñones;
- i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
- j) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones.

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección post mortem mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) palpación de la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos; salvo disposición en contrario de las normas zoonosanitarias, estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) palpación de los pulmones; incisión de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos;
- c) incisión del corazón;
- d) palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares;
- e) palpación del bazo;
- f) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);
- g) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones; incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones; examen del líquido sinovial.

Artículo 21 Otros ovinos y caprinos domésticos. 1. Las canales y despojos de ovino en los que ya se ha producido la dentición de un incisivo permanente o de 12 meses o más de edad, y de caprinos de seis meses o más de edad, se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post mortem:

- a) inspección visual de la cabeza, con la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos, y palpación de los ganglios linfáticos retrofaríngeos; estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales);
- c) inspección visual del pericardio y el corazón;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie gástrica del hígado para examinar los conductos biliares;
- f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales);
- g) inspección visual del bazo;
- h) inspección visual de los riñones;
- i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
- j) inspección visual de los órganos genitales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado);
- k) inspección visual de la ubre y sus ganglios linfáticos.

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección post mortem mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) palpación de la boca, la lengua, la faringe y los ganglios linfáticos parotídeos; salvo disposición en contrario de las normas zoonosanitarias, estos exámenes no serán necesarios cuando las autoridades competentes puedan garantizar que la cabeza, en especial la lengua y el cerebro, no se destinará al consumo humano;
- b) incisión de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos;
- c) incisión del corazón;
- d) palpación del bazo;
- e) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);

Artículo 22 Solípedos domésticos. 1. Las canales y los despojos de los solípedos domésticos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post mortem:

- a) inspección visual de la cabeza y, una vez desprendida la lengua, de la faringe; la lengua se desprenderá de forma tal que permita una inspección visual detallada de la boca y de las fauces, y se someterá asimismo a inspección visual;
- b) inspección visual de los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales);
- c) inspección visual del pericardio y el corazón;
- d) inspección visual del diafragma;
- e) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales);
- f) inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales);
- g) inspección visual del bazo;
- h) inspección visual de los riñones;
- i) inspección visual de la pleura y el peritoneo;
- j) inspección visual de los órganos genitales de los sementales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado) y las yeguas;
- k) inspección visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii);
- l) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes;
- m) examen de los músculos y los ganglios linfáticos (Lnn. subrhoidei) de las escápulas, por debajo del cartílago escapular, tras soltar la ligazón de una escápula, en el caso de los caballos grises, a fin de proceder a una inspección para la detección de melanosis y melanomatosis; los riñones quedarán expuestos.

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección post mortem mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) palpación e incisión de los ganglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares y parotídeos (Lnn. Retropharyngiales, mandibulares y parotídei); palpación de la lengua;
- b) palpación de los pulmones; palpación e incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos; apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; no obstante, estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) incisión longitudinal del corazón que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) palpación del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales);
- e) incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- f) palpación del bazo;

- g) palpación de los riñones e incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);
- h) incisión de los ganglios linfáticos supramamarios;
- i) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones; examen del líquido sinovial;
- j) en los caballos grises, incisión que atraviese los riñones en su totalidad.

Artículo 23 Porcinos domésticos. 1. Las canales y los despojos de los porcinos domésticos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post mortem:

- a) inspección visual de la cabeza y la faringe;
- b) inspección visual de la boca, las fauces y la lengua;
- c) inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago;
- d) inspección visual del pericardio y el corazón;
- e) inspección visual del diafragma;
- f) inspección visual del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); inspección visual del tubo digestivo, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales);
- g) inspección visual del bazo; inspección visual de los riñones; inspección visual de la pleura y del peritoneo;
- h) inspección visual de los órganos genitales (con excepción del pene, si ya ha sido desechado);
- i) inspección visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii);
- j) inspección visual de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes.

2. El veterinario oficial ejecutará los siguientes procedimientos de inspección post mortem mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando haya indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, con arreglo al artículo 24:

- a) incisión y examen de los ganglios linfáticos submaxilares (Lnn. mandibulares);
- b) palpación de los pulmones y de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales); apertura longitudinal de la tráquea y las ramas principales de los bronquios; los pulmones se incidirán en su tercio posterior, en perpendicular a su eje principal; esas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano;
- c) incisión longitudinal del corazón que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular;
- d) palpación del hígado y sus ganglios linfáticos;
- e) palpación y, si es necesario, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos;
- f) palpación del bazo;
- g) incisión de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales);
- h) incisión de los ganglios linfáticos supramamarios;
- i) palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso necesario, incisión de la región umbilical y apertura de las articulaciones.

Artículo 24 Indicios de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los bovinos, ovinos, caprinos, solípedos y porcinos domésticos. El veterinario oficial aplicará los procedimientos adicionales de inspección post mortem mencionados en el artículo 18, apartado 3, artículo 19, apartado 2, artículo 20, apartado 2, artículo 21, apartado 2, artículo 22, apartado 2 y artículo 23, apartado 2, mediante incisión y palpación de la canal y los despojos cuando, en su opinión, alguno de los elementos siguientes sea indicativo de riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales:

- a) los controles y análisis de los controles de documentos realizados de acuerdo con los artículos 9 y 10;
- b) las conclusiones de la inspección ante mortem efectuada de acuerdo con el artículo 11;
- c) los resultados de las verificaciones del cumplimiento de las normas de bienestar de los animales efectuadas de acuerdo con el artículo 38;
- d) las conclusiones de la inspección post mortem efectuada de acuerdo con los artículos 12 a 24;
- e) otros datos epidemiológicos o de otro tipo de la explotación de procedencia de los animales.

Artículo 25 Modalidades prácticas para la inspección post mortem de aves de corral. 1. Todas las aves serán sometidas a una inspección post mortem a la que podrá prestar asistencia el personal de los mataderos de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) 2017/625. El veterinario oficial o auxiliar oficial, de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra c), de dicho Reglamento, efectuará personalmente los siguientes controles:

- a) inspección diaria de las vísceras y cavidades corporales de una muestra representativa de cada manada de aves de corral;
- b) inspección detallada de una muestra aleatoria, en cada manada de aves de corral, de partes de aves o de aves enteras declaradas no aptas para el consumo humano tras la inspección post mortem;
- c) otros exámenes necesarios cuando haya motivos para sospechar que la carne de las aves en cuestión podría no ser apta para el consumo humano.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, las autoridades competentes podrán decidir someter a inspección post mortem solamente una muestra representativa de aves de cada manada, si:

- a) los explotadores de empresa alimentaria disponen de un sistema, a satisfacción del veterinario oficial, que permite detectar y separar las aves contaminadas, o con anomalías o defectos;
- b) el matadero tiene un largo historial de cumplimiento de los requisitos relativos a:
 - i) los requisitos generales y específicos de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 852/2004, incluidos los criterios microbiológicos aplicables a los puntos 1.28 y 2.1.5 del anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005;
 - ii) los procedimientos basados en los principios del APPCC, de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004; y
 - iii) las normas específicas de higiene, de conformidad con el artículo 5 y la sección II del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004;
- c) no se han encontrado anomalías indicativas de un problema grave para la salud humana o animal durante la inspección ante mortem, ni la verificación de la información sobre la cadena alimentaria indica que sean necesarias las medidas establecidas en los artículos 40 a 44.

3. En el caso de las aves de corral criadas para la producción de "foie gras" y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, de conformidad con los puntos 8 y 9 del capítulo VI de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, la inspección post mortem se efectuará en la sala de despiece, cuando sus canales se transporten directamente desde la explotación de procedencia.

Artículo 26 Modalidades prácticas para la inspección post mortem de lagomorfos de cría. Se aplicarán a los lagomorfos de cría las disposiciones prácticas para la inspección post mortem de aves de corral establecidas en el artículo 25. Las disposiciones del artículo 25 aplica-

bles a cada manada de aves de corral se aplicarán a los lagomorfos de cría sacrificados el mismo día y procedentes de una misma explotación.

Artículo 27 Modalidades prácticas para la inspección post mortem de caza de cría. 1. Se aplicarán a la caza de cría los siguientes procedimientos de inspección post mortem:

- a) a los cérvidos pequeños (< 100 kg), los establecidos para los ovinos en el artículo 21; a los renos, en cambio, los establecidos para los ovinos en el artículo 20; la lengua puede utilizarse para el consumo humano sin inspección de la cabeza;
 - b) a la caza de la familia Suidae, los establecidos para los porcinos domésticos en el artículo 23;
 - c) a la caza mayor de la familia Cervidae y de otro tipo, no contemplada en la letra a), y a la caza mayor de la familia Suidae no contemplada en la letra b), los establecidos para los bovinos en el artículo 19;
 - d) a las ráticas, los establecidos para las aves de corral en el artículo 25, apartado 1.
2. Si los animales no han sido sacrificados en el matadero, el veterinario oficial del matadero comprobará el certificado.

Artículo 28 Modalidades prácticas para la inspección post mortem de caza silvestre. 1. El veterinario oficial comprobará que la caza mayor silvestre sin desollar transportada al establecimiento de manipulación de caza desde el territorio de otro Estado miembro vaya acompañada de un certificado sanitario conforme al modelo establecido en el anexo del Reglamento (UE) n° 636/2014, o de las declaraciones a las que hace referencia el punto 8, letra b), del capítulo II de la sección IV del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004. El veterinario oficial tendrá en cuenta el contenido de dicho certificado o de dichas declaraciones.

2. En la inspección post mortem, el veterinario oficial procederá a:

- a) una inspección visual de la canal, de sus cavidades y, cuando proceda, de sus órganos con el fin de:
 - i) detectar cualesquiera anomalías no resultantes del proceso de caza. A tal efecto, podrá basar su diagnóstico en la información facilitada por la persona con formación acerca del comportamiento del animal antes de ser abatido;
 - ii) comprobar que la muerte no se debió a motivos distintos de la caza;
 - b) la búsqueda de anomalías organolépticas;
 - c) la palpación de los órganos, si procede;
 - d) cuando haya razones de peso para sospechar la presencia de residuos o contaminantes, un análisis por muestreo de los residuos no resultantes del proceso de caza, incluidos los contaminantes medioambientales. Cuando se realice una inspección más amplia basándose en tales sospechas, el veterinario esperará a que esta concluya para evaluar la totalidad de las piezas cobradas durante una cacería determinada o aquellas partes que sean sospechosas de presentar las mismas anomalías;
 - e) la búsqueda de características indicativas de que la carne presenta riesgos para la salud, entre ellas:
 - i) un comportamiento anormal o una perturbación de la salud general del animal vivo, según las indicaciones del cazador;
 - ii) presencia generalizada de tumores o abscesos que afecten a diferentes órganos internos o músculos;
 - iii) artritis, orquitis, alteraciones patológicas del hígado o del bazo, inflamación de los intestinos o de la región umbilical;
 - iv) presencia de cuerpos extraños, no resultantes del proceso de caza, en las cavidades corporales, el estómago, los intestinos o la orina, con decoloración de la pleura o el peritoneo (cuando estas vísceras estén presentes);
 - v) presencia de parásitos;
 - vi) formación de una cantidad importante de gas en el tubo digestivo, con decoloración de los órganos internos (cuando estas vísceras estén presentes);
 - vii) anomalías significativas de color, de consistencia o de olor en el tejido muscular o los órganos;
 - viii) fracturas abiertas antiguas;
 - ix) emaciación o edema general o local;
 - x) adherencias pleurales o peritoneales recientes;
 - xi) otras alteraciones extensas visibles, como la putrefacción.
3. Cuando el veterinario oficial lo solicite, se cortarán longitudinalmente la columna vertebral y la cabeza.
4. El veterinario oficial procederá a la inspección post mortem de una muestra representativa de las piezas de caza menor, de la misma procedencia, que no hayan sido evisceradas inmediatamente después de ser abatidas. Si la inspección pone de manifiesto una enfermedad transmisible a las personas o alguna de las características mencionadas en el punto 2, letra e), el veterinario oficial hará más verificaciones en todo el lote para determinar si este debe declararse no apto para el consumo humano o si hay que inspeccionar todas las canales una por una.
5. El veterinario oficial podrá llevar a cabo todas las incisiones e inspecciones de las partes pertinentes de los animales que sean necesarias para llegar a un diagnóstico definitivo. Si no se puede efectuar una valoración mediante las modalidades prácticas expuestas en el apartado 2, se harán otros análisis en un laboratorio.
6. Además de los casos previstos en el artículo 45, la carne que en la inspección post mortem presente alguna de las características mencionadas en el punto 2, letra e), se declarará no apta para el consumo humano.-

Sección 4 Controles oficiales de peligros específicos y análisis de laboratorio

Artículo 29 Modalidades prácticas para los controles oficiales de las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET). 1. Además de los requisitos que establece el Reglamento (CE) n° 999/2001 para los controles oficiales de las EET, el veterinario oficial verificará la extracción, la separación y, si procede, el marcado del material especificado de riesgo, de conformidad con el artículo 8, apartado 1, de dicho Reglamento y con el artículo 12 del Reglamento (CE) n° 1069/2009, sobre los subproductos animales.

2. El veterinario oficial se asegurará de que el explotador de empresa alimentaria tome todas las medidas necesarias para evitar que la carne se contamine con material especificado de riesgo durante el sacrificio (incluido el aturdimiento). Esto abarca la extracción del material especificado de riesgo.

Artículo 30 Modalidades prácticas para los controles oficiales de la cisticercosis en la inspección post mortem de bovinos domésticos y Suidae. 1. Los procedimientos de inspección post mortem descritos en los artículos 18, 19 y 23 constituirán los requisitos mínimos del examen para la detección de cisticercosis en bovinos y Suidae (porcinos domésticos, caza de cría y caza silvestre). En el caso de los animales de la especie bovina a que se refiere el artículo 19, las autoridades competentes podrán decidir que la incisión de los músculos maseteros en la inspección post mortem no es obligatoria cuando:

- a) se usa una prueba serológica específica;
- b) los animales se han criado en una explotación de procedencia en la que se ha certificado oficialmente la ausencia de cisticercosis; o

c) se ha demostrado con un 95 % de certeza que la prevalencia en la población de partida o en una subpoblación bien definida es inferior a uno por millón, o no se ha detectado ningún caso entre los animales sacrificados en los cinco últimos años (o dos años, si el análisis de riesgo de las autoridades competentes así lo sustenta y justifica), según datos de los informes presentados de conformidad con el artículo 9, apartado 1, de la Directiva 2003/99/CE.

2. La carne infectada por cisticercos será declarada no apta para el consumo humano. Sin embargo, si la cisticercosis no es generalizada, las partes no infectadas del animal podrán declararse aptas para el consumo humano tras haber sido sometidas a un tratamiento frigorífico.

Artículo 31 Modalidades prácticas para los controles oficiales de Trichinella en la inspección post mortem. 1. Se examinarán las canales de Suidae, solípedos y otras especies sensibles a Trichinella a fin de detectar la presencia de triquinas, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/1375, a menos que sea aplicable alguna de las excepciones establecidas en el artículo 3 del mismo.

2. La carne infectada por triquinas será declarada no apta para el consumo humano.

Artículo 32 Modalidades prácticas para los controles oficiales del muermo en la inspección post mortem de solípedos. 1. Únicamente podrá comercializarse la carne fresca de solípedos obtenida de solípedos que hayan permanecido durante al menos 90 días antes de la fecha de sacrificio en un Estado miembro o en un tercer país, o región del mismo, desde el que está autorizada la introducción de solípedos en la Unión.

2. Cuando los solípedos procedan de un Estado miembro o de terceros países o regiones de los mismos que no cumplan los criterios de la Organización Mundial de Sanidad Animal para países libres de muermo, se someterán a examen para detectar la presencia de muermo mediante una cuidadosa inspección de la mucosa traqueal, laríngea, nasal, de los senos y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y extirpación del tabique nasal.

3. La carne obtenida de solípedos en los que se haya detectado muermo será declarada no apta para el consumo humano.

Artículo 33 Modalidades prácticas para los controles oficiales de tuberculosis en la inspección post mortem. 1. Si los animales han tenido una reacción positiva o dudosa a la tuberculina, o existen otros motivos para sospechar que hay infección, se sacrificarán por separado de los demás animales y se tomarán precauciones para evitar el riesgo de contaminación de otras canales, de la cadena de sacrificio y del personal presente en el matadero.

2. La carne de los animales cuya inspección post mortem haya revelado lesiones localizadas compatibles con tuberculosis en diversos órganos o partes de la canal será declarada no apta para el consumo humano. No obstante, si se ha detectado una lesión tuberculoide en los ganglios linfáticos de solamente un órgano o en solo una parte de la canal, únicamente el órgano o la parte afectados y sus correspondientes ganglios linfáticos serán declarados no aptos para el consumo humano.

Artículo 34 Modalidades prácticas para los controles oficiales de brucelosis en la inspección post mortem. 1. Si los animales han tenido una reacción positiva o dudosa a la prueba de la brucelosis, o existen otros motivos para sospechar que hay infección, se sacrificarán por separado de los demás animales y se tomarán precauciones para evitar el riesgo de contaminación de otras canales, de la cadena de sacrificio y del personal presente en el matadero.

2. La carne de los animales cuya inspección post mortem haya revelado lesiones indicativas de brucelosis aguda será declarada no apta para el consumo humano. Si los animales han tenido una reacción positiva o dudosa a la prueba de la brucelosis, serán declarados no aptos para el consumo humano las ubres, el aparato genital y la sangre, aunque no se hayan observado dichas lesiones.

Artículo 35 Modalidades prácticas para los controles oficiales de Salmonella. 1. Las autoridades competentes verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente los puntos 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5 del capítulo 2 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005, mediante una o varias de las siguientes medidas:

a) un muestreo oficial utilizando el mismo método y área de muestreo que los explotadores de empresa alimentaria; se tomarán como mínimo 49 muestras aleatorias (40) en cada matadero cada año; este número de muestras podrá ser menor en los pequeños mataderos, en función de una evaluación del riesgo;

b) la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras positivas a Salmonella tomadas por los explotadores de empresa alimentaria de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 2073/2005, en el marco de los puntos 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5 del capítulo 2 de su anexo I;

c) la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras positivas a Salmonella tomadas en el marco de los programas de control nacionales en los Estados miembros, o regiones de los mismos, para los que se hayan aprobado garantías especiales de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n° 853/2004 en lo que respecta a la producción de carne de rumiantes, équidos, porcinos y aves de corral.-

2. Cuando el explotador de la empresa alimentaria incumpla en varias ocasiones el criterio de higiene del proceso, las autoridades competentes le exigirán que presente un plan de acción y supervisarán estrictamente su resultado.

3. Se comunicarán el número total de muestras y el número de muestras positivas a Salmonella, distinguiendo entre las tomadas con arreglo al apartado 1, letras a), b) y c), según proceda, de conformidad con el artículo 9, apartado 1, de la Directiva 2003/99/CE.-

Artículo 36 Modalidades prácticas para los controles oficiales de Campylobacter. 1. Las autoridades competentes verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente el punto 2.1.9 (criterio de higiene de los procesos correspondiente a Campylobacter en las canales de pollos de engorde) del capítulo 2 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005, mediante una o varias de las siguientes medidas:

a) un muestreo oficial utilizando el mismo método y área de muestreo que los explotadores de empresa alimentaria; se tomarán como mínimo 49 muestras aleatorias en cada matadero cada año; este número de muestras podrá ser menor en los pequeños mataderos, en función de una evaluación del riesgo; o

b) la recogida de toda la información sobre el número total de muestras y el número de muestras con más de 1 000 cfu/g de Campylobacter tomadas por los explotadores de empresa alimentaria de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 2073/2005, en el marco del punto 2.1.9 del capítulo 2 de su anexo I.

2. Cuando el explotador de la empresa alimentaria incumpla en varias ocasiones el criterio de higiene del proceso, las autoridades competentes le exigirán que presente un plan de acción y supervisarán estrictamente su resultado.

3. Se comunicarán el número total de muestras y el número de muestras con más de 1 000 cfu/g de Campylobacter, distinguiendo entre las tomadas con arreglo al apartado 1, letras a) y b), según proceda, de conformidad con el artículo 9, apartado 1, de la Directiva 2003/99/CE.

Artículo 37 Requisitos específicos relativos a los análisis de laboratorio. 1. Cuando vayan a llevarse a cabo análisis de laboratorio, de conformidad con el artículo 18, apartado 2, letra d), incisos ii) y iv) del Reglamento (UE) 2017/625, el veterinario oficial se asegurará de que al tomar las muestras estas se identifiquen correctamente, se manipulen y se envíen al laboratorio adecuado en el marco de:

- a) la vigilancia y el control de las zoonosis y los agentes zoonóticos;
- b) el programa anual de seguimiento de las EET, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 999/2001;
- c) la detección de productos prohibidos o no autorizados y de sustancias farmacológicamente activas, y los controles de las sustancias farmacológicamente activas reguladas y de plaguicidas, aditivos para piensos y contaminantes que sobrepasen los límites máximos aplicables de la Unión, en particular en el marco de los planes nacionales para la detección de residuos o sustancias a que se hace referencia en el artículo 110, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625 y en el artículo 5 de la Directiva 96/23/CE;
- d) la detección de enfermedades animales para las que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonositarias.

2. El veterinario oficial se asegurará de que se hagan los demás análisis de laboratorio que sean necesarios para cumplir las obligaciones que establece el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625.

Sección 5 Controles oficiales del bienestar de los animales.

Artículo 38 Controles oficiales del bienestar de los animales en el transporte y el sacrificio. El veterinario oficial comprobará que se cumplen las normas relativas a la protección de los animales durante el transporte, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1/2005, y en el momento de la matanza, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1099/2009, y las normas nacionales sobre bienestar de los animales.

CAPÍTULO III Comunicación de los resultados de las inspecciones y medidas que deben tomar las autoridades competentes en casos específicos de incumplimiento de los requisitos relativos a la carne fresca y al bienestar de los animales

Artículo 39 Medidas relativas a la comunicación de los resultados de los controles oficiales. 1. El veterinario oficial registrará y evaluará los resultados de los controles oficiales efectuados de conformidad con los artículos 7 a 38.

2. Empezará las siguientes acciones cuando las inspecciones pongan de manifiesto una enfermedad o una afección que puedan afectar a la salud humana o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales:

- a) informará al operador del matadero;
- b) cuando el problema haya surgido en la producción primaria y se refiera a la salud humana, la sanidad animal, el bienestar de los animales o a los residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas o no autorizadas, residuos de plaguicidas, aditivos para piensos o contaminantes, informará:
 - i) al veterinario que se ocupe de la explotación de procedencia;
 - ii) al veterinario oficial que llevó a cabo la inspección ante mortem en la explotación de procedencia, si fue otro del mencionado en i);
 - iii) al explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia (en la medida en que dicha información no afecte a ulteriores procedimientos judiciales); y
 - iv) a las autoridades competentes responsables de supervisar la explotación de procedencia o la zona de caza;
- c) si los animales afectados se han criado en otro país, velará por que se informe a las autoridades competentes de ese país.

3. Las autoridades competentes introducirán los resultados de los controles oficiales en las correspondientes bases de datos, al menos cuando así lo exijan el artículo 4 de la Directiva 2003/99/CE, el artículo 8 de la Directiva 64/432/CEE del Consejo (41) o el anexo III de la Directiva 2007/43/CE.

4. Cuando el veterinario oficial, al efectuar la inspección ante mortem, post mortem o cualquier otro control oficial, sospeche la presencia de una enfermedad animal para la que el Reglamento (UE) 2016/429 establece normas zoonositarias, lo notificará a las autoridades competentes. El veterinario oficial y las autoridades competentes, en sus respectivos ámbitos de competencia, tomarán todas las medidas y precauciones necesarias para evitar la propagación del agente patógeno.

5. El veterinario oficial podrá usar el modelo de documento que figura en el anexo I para comunicar los resultados de las inspecciones ante mortem y post mortem a la explotación de procedencia de los animales antes del sacrificio.-

6. Cuando los animales provengan de una explotación de procedencia de otro Estado miembro, las autoridades competentes del Estado miembro en el que fueron sacrificados comunicarán los resultados de las inspecciones ante mortem y post mortem a las autoridades competentes del Estado miembro de procedencia.- Utilizarán para ello el modelo de documento que figura en el anexo I en las lenguas oficiales de ambos Estados miembros o en la lengua que acuerden.

Artículo 40 Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria. 1. El veterinario oficial velará por que no se sacrifiquen animales sin que el operador del matadero haya recibido, comprobado y evaluado la correspondiente información sobre la cadena alimentaria, de conformidad con el artículo 9, apartado 2, letras a) y b).

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, el veterinario oficial podrá permitir que se sacrifiquen animales en el matadero aunque no se disponga de la información pertinente sobre la cadena alimentaria. En tales casos, la información se facilitará antes de que la carne sea declarada apta para el consumo humano, y las canales en cuestión y sus despojos se almacenarán separados del resto de la carne hasta que se produzca la declaración.

3. Cuando la información pertinente sobre la cadena alimentaria no esté disponible en un plazo de 24 horas desde la llegada del animal al matadero, el veterinario oficial declarará toda la carne del animal no apta para el consumo humano. Si aún no ha sido sacrificado, lo será por separado de los demás animales tomando todas las precauciones necesarias para proteger la salud humana y animal.

Artículo 41 Medidas en caso de incumplimientos registrados en la información sobre la cadena alimentaria. 1. El veterinario oficial verificará que el operador del matadero no acepta animales para sacrificio cuando la información sobre la cadena alimentaria u otros registros, documentos o información que los acompañan muestran que:

- a) los animales provienen de una explotación de procedencia o de una zona sujetas a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud humana;
- b) no se han cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios, los animales han sido tratados con sustancias prohibidas o no autorizadas, o los límites legales de residuos químicos o sustancias contaminantes no se han respetado; o
- c) existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o animal.

2. Si estos animales ya están en el matadero, serán sacrificados por separado y declarados no aptos para el consumo humano, y se tomarán las debidas precauciones para salvaguardar la salud humana y la sanidad animal. Cuando el veterinario oficial lo considere necesario, se llevarán a cabo controles oficiales en la explotación de procedencia.

Artículo 42 Medidas en caso de información engañosa sobre la cadena alimentaria. 1. Las autoridades competentes tomarán las medidas oportunas si descubren que los registros, la documentación o cualquier otra información que acompañan a los animales no corresponden a la verdadera situación de la explotación de procedencia o de la salud de los animales, o tienen por objeto inducir deliberadamente a error al veterinario oficial.

2. Actuarán contra el explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia de los animales, o cualquier otra persona implicada, incluido el operador del matadero. Esta actuación podrá consistir, en particular, en la realización de controles adicionales. Los costes de estos controles adicionales correrán a cargo del explotador de empresa alimentaria responsable de la explotación de procedencia o de las demás personas implicadas.

Artículo 43 Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos a los animales vivos. 1. El veterinario oficial verificará que el explotador de empresa alimentaria, de conformidad con el punto 3 del capítulo IV de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, cumple con su deber de velar por que los animales admitidos al sacrificio para el consumo humano estén adecuadamente identificados. El veterinario oficial velará por que los animales cuya identidad no pueda determinarse sean sacrificados por separado y declarados no aptos para el consumo humano. Cuando el veterinario oficial lo considere necesario, se llevarán a cabo controles oficiales en la explotación de procedencia.

2. El veterinario oficial velará por que, cuando exista un riesgo inaceptable de contaminación de la carne durante el sacrificio, y tal como establece el artículo 11, apartado 4, los animales no sean sacrificados para el consumo humano sin ser limpiados previamente.

3. El veterinario oficial velará por que no se sacrifiquen para el consumo humano los animales aquejados de una enfermedad o afección transmisible a los animales o a las personas que manipulan o consumen su carne, así como en general los animales que presenten signos clínicos de enfermedad sistémica o emaciación, o cualquier otra afección que haga la carne no apta para el consumo humano. Estos animales se matarán por separado, en condiciones que eviten la contaminación de otros animales u otras canales, y se declararán no aptos para el consumo humano.

4. El veterinario oficial aplazará el sacrificio de animales de los que se sospeche que tienen una enfermedad o una afección que puedan resultar perjudiciales para la salud humana o la sanidad animal. Estos animales serán sometidos a un examen ante mortem exhaustivo por el veterinario oficial, a fin de establecer un diagnóstico. Además, el veterinario oficial podrá exigir el muestreo y análisis de laboratorio como complemento de la inspección post mortem. Si es necesario para evitar que otra carne se contamine, los animales se sacrificarán por separado o al final del proceso normal de sacrificio, y se tomarán todas las precauciones necesarias.

5. El veterinario oficial velará por que cuando los animales puedan contener residuos de sustancias farmacológicamente activas, tanto autorizadas como prohibidas o no autorizadas, o de plaguicidas o contaminantes por encima de los niveles establecidos en la legislación de la Unión, se proceda de conformidad con los artículos 16 a 19 de la Directiva 96/23/CE.

6. El veterinario oficial impondrá las condiciones en las que se tratarán los animales dentro de un plan específico de erradicación o control de una enfermedad determinada, como la brucelosis o la tuberculosis, u agentes zoonóticos, como la salmonela, bajo su directa supervisión. Las autoridades competentes establecerán las condiciones en las que se podrán sacrificar esos animales. Dichas condiciones se diseñarán para reducir lo más posible la contaminación de otros animales o de su carne.

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

Cuando durante la inspección ante mortem en la explotación de procedencia se detecte un incumplimiento que genere un riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el bienestar de los animales, el veterinario oficial no permitirá el transporte de los animales al matadero, y se aplicarán las medidas pertinentes sobre comunicación de los resultados de la inspección establecidas en el artículo 39, apartado 2, letra b), incisos i) y iii).

Artículo 44 Medidas en caso de incumplimiento de los requisitos relativos al bienestar de los animales. 1. En caso de incumplimiento de los requisitos relativos a la protección de los animales en el momento del sacrificio o la matanza establecidos en los artículos 3 a 9, 14 a 17, 19 y 22 del Reglamento (CE) nº 1099/2009 del Consejo, el veterinario oficial se asegurará de que el explotador de empresa alimentaria adopta inmediatamente las medidas correctoras necesarias y evita que se reproduzca la situación.

2. El veterinario oficial adoptará un enfoque proporcionado y progresivo para hacer cumplir las normas, que irá desde la formulación de directrices hasta la reducción y el cese de la producción, dependiendo de la naturaleza y la gravedad del problema.

3. Cuando proceda, el veterinario oficial informará de los problemas de bienestar animal a otras autoridades competentes.

4. Cuando el veterinario oficial descubra que se incumplen las normas de protección de los animales durante el transporte establecidas en el Reglamento (CE) nº 1/2005, adoptará las medidas necesarias de conformidad con la legislación pertinente de la Unión.

5. Cuando un auxiliar oficial realice controles del bienestar de los animales y compruebe que no se cumplen las normas de protección de los animales, lo comunicará inmediatamente al veterinario oficial. Si fuera necesario en casos de urgencia, adoptará las medidas necesarias a que se refieren los apartados 1 a 4 a la espera de la llegada del veterinario oficial.

SUSTANCIAS ACTIVAS Y ADITIVOS

ADITIVOS PARA PIENSOS: MODIF.

(D.O.U.E. de 13 de junio de 2019)

REGLAMENTO (UE) 2019/962 DE LA COMISIÓN de 12 de junio de 2019 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer dos nuevos grupos funcionales de aditivos para piensos.

Artículo 1 Modificaciones del Reglamento (CE) n° 1831/2003. El anexo I del Reglamento (CE) n° 1831/2003 se modifica como sigue:

1) En el punto 1 se añade la letra siguiente:

“o) otros aditivos tecnológicos: sustancias o, en su caso, microorganismos añadidos a los piensos para fines tecnológicos y que influyen positivamente en las características del pienso.”.

2 En el punto 4 se añade la letra siguiente:

"e) estabilizadores del estado fisiológico: sustancias o, en su caso, microorganismos que, suministrados a los animales con buena salud, influyen positivamente en su estado fisiológico, incluida su resistencia a factores de estrés.”.

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

3. AGENDA

18th EUROPEAN VETERINARY EMERGENCY AND CRITICAL CARE CONGRESS

Fecha: 6 a 8 de junio
Ciudad: Tallin
País: Estonia

2019 ACVIM

Fecha: 6 a 8 de junio
Ciudad: Phoenix, Arizona
País: EEUU

XV CONGRESO DE LA SEV Y XI REUNIÓN INTERNACIONAL GVN

Ciudad: Barcelona
País: España
Fecha: 9 de junio
Enlace: www.virologia2019.com/idex.php/es/

XV CONGRESO NACIONAL DE VIROLOGÍA

Fecha: 9 a 12 de junio
Ciudad: Barcelona
País: España
Lugar: Auditorio Axa
Enlace: www.gvn.org

22º SIMPOSIO EUROPEO DE NUTRICIÓN AVÍCOLA. ESPN

Fecha: 10 al 13 de junio
Ciudad: Gdansk
País: Polonia
Enlace: www.espn2019.com/

VIII CONGRESO VETNOROESTE

Fecha: 13 a 15 de junio
Ciudad: Pontevedra
País: España
Lugar: Pazo Da Cultura
Enlace: <http://congreso.congresovetnoroeste.es/moodle>

CURSO PRÁCTICO DE INTRODUCCIÓN A LA MICROCIRUGÍA OCULAR VETERINARIA

Fecha: 15 de junio
Ciudad: Barcelona
País: España
Enlace: ivoft.com/formación

INSTRUMENTACIÓN Y METODOLOGÍA PARA LA EXPLORACIÓN OFTALMOLÓGICA

Fecha: 14 a 15 de junio
Ciudad: Murcia
País: España
Lugar: Hospital Universitario
Contacto: roberto.fuentes@um.es
Enlace: www.um.es/hcv

ZERO ZINC SUMMIT 2019

Fecha: 17 a 18 de junio
Ciudad: Copenhagen
País: Denmark
Lugar: Hotel Crownen
Enlace: www.gvn.org

CURSO - PRÁCTICO DE CIRUGÍA DE BOVINOS

Fecha: 21 y 22 de junio 2019
Lugar: Granja Escuela de Luces
Ciudad: Luces (Colunga, Asturias)
País: España
Enlace: www.colegioveterinarios.net

AMERICAN DIARY SCIENCE ASSOCIATION ANNUAL MEETING

Fecha: 23 a 26 de junio
Ciudad: Cincinnati, Ohio
País: EEUU
Enlace: www.adsa.org/Meeting//2019-Annual-Meeting

XXIV EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE QUALITY OF POULTRY MEAT AND XVIII EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE QUALITY OF EGGS AND EGGS PRODUCTS

Fecha: 23 a 26 de junio
Ciudad: Cesme, Izmir
País: Turquía
Enlace: www.wpsa.com

ISFM EUROPEAN FELINE CONGRESS 2019

Fecha: 26 a 30 de junio
Ciudad: Cravtat
País: Croacia
Lugar: Hotel Croatia
Enlace: nikki.jones@icatcare.org

28th ECVS ANNUAL SCIENTIFIC MEETING

Fecha: 4 a 6 de julio
Ciudad: Budapest
País: Hungría
Lugar: Budapest Congress Center
Enlace: <http://www.accorhotels.com/>

44th WSAVA WORLD CONGRESS 2019

Fecha: 16 a 19 de julio
Ciudad: Toronto
País: Canadá
Enlace: <http://wvasa2019.com/>

AVESUI EUROTIER SOUTH AMERICA 2019

Fecha: 23 a 25 de julio
Ciudad: Medianeira (Paraná)
País: Brasil
Lugar: Lar Exhibition Center

LIII CONGRESO NACIONAL - EXPO INDUSTRIAL

Fecha: 23 a 26 de julio
Ciudad: Guadalajara
País: México
Lugar: ExpoGuadalajara
Enlace: atc.grupos@gmail.com

2019 THERIO CONFERENCE ATTENDEE

Fecha: 24 a 27 de julio
Ciudad: Savannah
País: EEUU
Contacto: TherioConference@franzmgt.com