

## II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

## CONSEJO

## DECISIÓN DEL CONSEJO

de 26 de octubre de 1992

referente a la celebración del Acuerdo en forma de canje de notas entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América relativo a la aplicación de la directiva comunitaria país tercero, Directiva 72/462/CEE del Consejo, y de los correspondientes requisitos reglamentarios de los Estados Unidos de América en lo que concierne al comercio de carne fresca de vacuno y de porcino

(93/158/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 113,

Vista la Directiva 72/462/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en las importaciones de animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina y de carne fresca de productos a base de carne, procedentes de países terceros<sup>(1)</sup>, denominada en lo sucesivo la «directiva comunitaria país tercero»,

Vista la Decisión 87/257/CEE de la Comisión, de 28 de abril de 1987, relativa a la lista de establecimientos de los Estados Unidos de América autorizados a efectos de importación de carnes frescas en la Comunidad<sup>(2)</sup>,

Vista la recomendación de la Comisión,

Considerando que, en virtud del canje de notas firmado el 7 de mayo de 1991, al que se hace referencia en el apartado 2 del artículo 2 de la Decisión 91/522/CEE, la Comisión y el Gobierno de los Estados Unidos de América iniciaron un análisis comparativo de la directiva comunitaria

país tercero y de los correspondientes requisitos reglamentarios de los Estados Unidos de América en lo que concierne al comercio de carne fresca de vacuno y de porcino, a fin de determinar si los requisitos establecidos por la Comunidad y por los Estados Unidos de América son equivalentes;

Considerando que ese análisis comparativo ya ha finalizado e indica que los requisitos reglamentarios de la Comunidad y de los Estados Unidos de América proporcionan una protección esencialmente equivalente contra los riesgos sanitarios;

Considerando que, para garantizar el reconocimiento de la equivalencia, es conveniente establecer un procedimiento, aceptado por ambas Partes, para la aplicación de los requisitos reglamentarios tanto de la Comunidad como de los Estados Unidos de América, a fin de salvaguardar y facilitar en lo sucesivo el comercio de carne fresca de vacuno y de porcino; que se ha alcanzado un acuerdo con dicho propósito;

Considerando que, con vistas al establecimiento de ese procedimiento, la Comisión presentará al Consejo las propuestas adecuadas en relación con la directiva comunitaria país tercero;

Considerando que, en el período que medie entre la celebración del Acuerdo y la plena aplicación de las medidas que contenga, será necesario adoptar medidas transitorias que permitan conceder autorizaciones a nuevos establecimientos de los Estados Unidos de América para llevar a cabo importaciones de carne fresca de vacuno y porcino en la Comunidad;

Considerando que es conveniente aprobar al Acuerdo,

<sup>(1)</sup> DO nº L 302 de 31. 12. 1972, p. 28; Directiva cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1601/92 (DO nº L 173 de 27. 6. 1992, p. 13).

<sup>(2)</sup> DO nº L 121 de 9. 5. 1987, p. 46; Decisión cuya última modificación la constituye la Decisión 91/522/CEE del Consejo (DO nº L 283 de 11. 10. 1991, p. 14).

DECIDE:

*Artículo 2*

Se autoriza al presidente del Consejo para que designe a la persona facultada para firmar el Acuerdo a fin de obligar a la Comunidad.

La presente Decisión será publicada en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Hecho en Luxemburgo, el 26 de octubre de 1992.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

J. GUMMER

*Artículo 1*

Queda aprobado, en nombre de la Comunidad Económica Europea, el Acuerdo en forma de canje de notas entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América relativo a la aplicación de la directiva comunitaria país tercero, Directiva 72/462/CEE del Consejo, y de los correspondientes requisitos reglamentarios de los Estados Unidos de América en lo que concierne al comercio de carne fresca de vacuno y de porcino.

El texto del Acuerdo se adjunta a la presente Decisión.

## ACUERDO

en forma de canje de notas entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América relativo a la aplicación de la directiva comunitaria país tercero, Directiva 72/462/CEE del Consejo, y de los correspondientes requisitos reglamentarios de los Estados Unidos de América en lo que concierne al comercio de carne fresca de vacuno y de porcino

## Nota nº 1

Excelentísimo Señor:

Tengo el honor de referirme al canje de notas, celebrado el 7 de mayo de 1991, entre la Comisión y los Estados Unidos de América y a las negociaciones posteriores relativas a la aplicación de la directiva comunitaria país tercero, Directiva 72/462/CEE del Consejo, y de los correspondientes requisitos reglamentarios vigentes en los Estados Unidos de América en lo que concierne al comercio de carne fresca de vacuno y de porcino.

Durante las negociaciones citadas, ambas Partes convinieron en lo siguiente:

1. En virtud del canje de notas celebrado el 7 de mayo de 1991, la Comunidad Europea y los Estados Unidos acordaron llevar a cabo un análisis comparativo de la directiva comunitaria país tercero y de los correspondientes requisitos reglamentarios vigentes en los EE.UU, a fin de determinar si contienen exigencias equivalentes. Dicho análisis ya ha finalizado, e indica que ambos sistemas proporcionan una protección esencialmente equivalente contra los riesgos sanitarios.
2. Ese análisis comparativo ha permitido detectar algunas diferencias en lo que se refiere a determinados requisitos legales o administrativos que, de no eliminarse, constituirán un impedimento para el reconocimiento de la equivalencia. Ambas Partes se han comprometido a emprender lo antes posible las iniciativas adecuadas para llevar a cabo las modificaciones necesarias.

En lo que concierne a aquellos asuntos que exigen la interpretación o aplicación de requisitos legales o administrativos, ambas Partes se comprometen a adoptar medidas al respecto de conformidad con el Anexo I y a completar su aplicación dentro de los seis meses siguientes a la firma del presente Acuerdo.

3. En lo que atañe al tema nº 26 del Anexo I, sobre un sistema alternativo de tratamiento por el frío para la destrucción de triquinas en la carne de porcino, la Comunidad Europea se ha comprometido a estudiar este asunto antes del 31 de enero de 1993.
4. Ambas Partes reconocen la conveniencia de aplicar procedimientos aceptados de común acuerdo.

En el contexto de la realización del mercado único europeo, los Estados Unidos admiten la necesidad de aplicar principios uniformes a todos los Estados miembros de la Comunidad.

5. Ambas Partes consideran deseable profundizar su cooperación con vistas a armonizar las actuaciones administrativas, incluida la programación y la determinación de la frecuencia con que deben realizarse las visitas de control para supervisar el funcionamiento de sus respectivos servicios de inspección veterinaria externa, responsables de la supervisión de los sistemas sanitarios de los países terceros y de los establecimientos interesados en la exportación de carne.

6. Ambas Partes aceptan el principio de la regionalización del control de las enfermedades animales. A este respecto, ambas Partes consideran deseable que la aplicación de las correspondientes medidas se efectúe según planteamientos aceptados de común acuerdo.

Después de la realización del mercado único, los EE.UU seguirán considerando exentos de determinadas enfermedades animales a los distintos Estados miembros, sin aplicar medidas de salvaguardia complementarias.

Los EE.UU se comprometen a modificar las normas de importación y la legislación relativa a la fiebre aftosa, la peste bovina y otras enfermedades, teniendo en cuenta el concepto de regionalización.

7. En el marco de las nuevas relaciones de cooperación profesional establecidas entre los servicios de inspección veterinaria de los EE.UU y de la Comunidad Europea, ambas Partes acuerdan adoptar las medidas necesarias para fomentar el buen entendimiento entre los veterinarios de los establecimientos, que facilite la resolución *in situ* de los problemas que puedan surgir y la mejora de sus relaciones profesionales.
8. Ambas Partes acuerdan otorgar mayores competencias al FSIS (Anexo III). Los EE.UU se comprometen a aplicar las disposiciones del Anexo III en el menor tiempo posible.
9. Ambas Partes se comprometen a establecer y mantener un procedimiento de cooperación con respecto a los asuntos que se citan en el Anexo IV.
10. En el período que medie entre la firma del presente Acuerdo y la plena aplicación de las medidas que en él se contemplan, se aplicarán las medidas transitorias que figuran en el Anexo II.
11. Las dos Partes pondrán todo su empeño en completar los procedimientos necesarios para la plena aplicación del presente Acuerdo antes del 31 de diciembre de 1993. Dentro del año siguiente a la firma, ambas Partes convienen en volver a examinar conjuntamente la aplicación del presente Acuerdo, incluidas las medidas transitorias.
12. Las Partes aceptan que la aplicación del presente Acuerdo sea obligatoria para los inspectores de ambas Partes y constituya una solución satisfactoria del actual litigio acerca de la directiva comunitaria país tercero.
13. En base a la experiencia proporcionada por la aplicación del presente Acuerdo, la Comunidad Europea estudiará, siempre que ambas Partes así lo convengan, la posibilidad de conceder autorizaciones, antes de que tengan lugar las visitas de los inspectores, a aquellos establecimientos que, según el FSIS, cumplan los requisitos comunitarios. Este sistema ya está siendo aplicado por los EE.UU.
14. Las dos Partes aceptan iniciar lo antes posible conversaciones sobre otros asuntos del sector veterinario relacionadas con el comercio de animales y de productos de origen animal. Estos asuntos incluyen, entre otros, el control de residuos, la carne de aves de corral, los productos cárnicos y los animales vivos.

Tengo el honor de proponerle que, si lo que precede es aceptable para su Gobierno, la presente nota y su confirmación constituyan conjuntamente un Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América.

Le ruego acepte el testimonio de mi mayor consideración.

*En nombre del  
Consejo de las Comunidades Europeas*

## Nota nº 2

Excelentísimo Señor:

Tengo el honor de acusar recibo de su nota del día de hoy redactada en los siguientes términos:

«Tengo el honor de referirme al canje de notas celebrado el 7 de mayo de 1991 entre la Comisión y los Estados Unidos de América y a las negociaciones posteriores relativas a la aplicación de la directiva comunitaria país tercero, Directiva 72/462/CEE del Consejo, y de los correspondientes requisitos reglamentarios vigentes en los Estados Unidos de América en lo que concierne al comercio de carne fresca de vacuno y de porcino.

Durante las negociaciones citadas, ambas Partes convinieron en lo siguiente:

1. En virtud del canje de notas celebrado el 7 de mayo de 1991, la Comunidad Europea y los Estados Unidos acordaron llevar a cabo un análisis comparativo de la directiva comunitaria país tercero y de los correspondientes requisitos reglamentarios vigentes en los EE.UU, a fin de determinar si contienen exigencias equivalentes. Dicho análisis ya ha finalizado, e indica que ambos sistemas proporcionan una protección esencialmente equivalente contra los riesgos sanitarios.
2. Ese análisis comparativo ha permitido detectar algunas diferencias en lo que se refiere a determinados requisitos legales o administrativos que, de no eliminarse, constituirán un impedimento para el reconocimiento de la equivalencia. Ambas Partes se han comprometido a emprender lo antes posible las iniciativas adecuadas para llevar a cabo las modificaciones necesarias.

En lo que concierne a aquellos asuntos que exigen la interpretación o aplicación de requisitos legales o administrativos, ambas Partes se comprometen a adoptar medidas al respecto de conformidad con el Anexo I y a completar su aplicación dentro de los seis meses siguientes a la firma del presente Acuerdo.

3. En lo que atañe al tema nº 26 del Anexo I, sobre un sistema alternativo de tratamiento por el frío para la destrucción de triquinas en la carne de porcino, la Comunidad Europea se ha comprometido a estudiar este asunto antes del 31 de enero de 1993.
4. Ambas Partes reconocen la conveniencia de aplicar procedimientos aceptados de común acuerdo.

En el contexto de la realización del mercado único europeo, los Estados Unidos admiten la necesidad de aplicar principios uniformes a todos los Estados miembros de la Comunidad.

5. Ambas Partes consideran deseable profundizar su cooperación con vistas a armonizar las actuaciones administrativas, incluida la programación y la determinación de la frecuencia con que deben realizarse las visitas de control para supervisar el funcionamiento de sus respectivos servicios de inspección veterinaria externa, responsables de la supervisión de los sistemas sanitarios de los países terceros y de los establecimientos interesados en la exportación de carne.
6. Ambas Partes aceptan el principio de la regionalización del control de las enfermedades animales. A este respecto, ambas Partes consideran deseable que la aplicación de las correspondientes medidas se efectúe según planteamientos aceptados de común acuerdo.

Después de la realización del mercado único, los EE.UU seguirán considerando exentos de determinadas enfermedades animales a los distintos Estados miembros, sin aplicar medidas de salvaguardia complementarias.

Los EE.UU se comprometen a modificar las normas de importación y la legislación relativa a la fiebre aftosa, la peste bovina y otras enfermedades, teniendo en cuenta el concepto de regionalización.

7. En el marco de las nuevas relaciones de cooperación profesional establecidas entre los servicios de inspección veterinaria de los EE.UU y de la Comunidad Europea, ambas Partes acuerdan adoptar las medidas necesarias para fomentar el buen entendimiento entre los veterinarios de los establecimientos, que facilite la resolución *in situ* de los problemas que puedan surgir y la mejora de sus relaciones profesionales.

8. Ambas Partes acuerdan otorgar mayores competencias al FSIS (Anexo III). Los EE.UU se comprometen a aplicar las disposiciones del Anexo III en el menor tiempo posible.
9. Ambas Partes se comprometen a establecer y mantener un procedimiento de cooperación con respecto a los asuntos que se citan en el Anexo IV.
10. En el período que medie entre la firma del presente Acuerdo y la plena aplicación de las medidas que en él se contemplan, se aplicarán las medidas transitorias que figuran en el Anexo II.
11. Las dos Partes pondrán todo su empeño en completar los procedimientos necesarios para la plena aplicación del presente Acuerdo antes del 31 de diciembre de 1993. Dentro del año siguiente a la firma, ambas Partes convienen en volver a examinar conjuntamente la aplicación del presente Acuerdo, incluidas las medidas transitorias.
12. Las Partes aceptan que la aplicación del presente Acuerdo sea obligatoria para los inspectores de ambas Partes y constituya una solución satisfactoria del actual litigio acerca de la directiva comunitaria país tercero.
13. En base a la experiencia proporcionada por la aplicación del presente Acuerdo, la Comunidad Europea estudiará, siempre que ambas Partes así lo convengan, la posibilidad de conceder autorizaciones, antes de que tengan lugar las visitas de los inspectores, a aquellos establecimientos que, según el FSIS, cumplan los requisitos comunitarios. Este sistema ya está siendo aplicado por los EE.UU.
14. Las dos Partes aceptan iniciar lo antes posible conversaciones sobre otros asuntos del sector veterinario relacionados con el comercio de animales y de productos de origen animal. Estos asuntos incluyen, entre otros, el control de residuos, la carne de aves de corral, los productos cárnicos y los animales vivos.

Tengo el honor de proponerle que, si lo que precede es aceptable para su Gobierno, la presente nota y su confirmación constituyan conjuntamente un Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América.»

Tengo el honor de confirmarle el acuerdo de mi Gobierno sobre el contenido de su nota.

Le ruego acepte el testimonio de mi mayor consideración.

*Por el Gobierno de los  
Estados Unidos de América*

## ANEXO I

## MEDIDAS RECOMENDADAS

## Nota explicativa

El Anexo I contiene las recomendaciones efectuadas por la comisión técnica mixta EE.UU.-CEE sobre los requisitos aplicables a las inspecciones de mataderos y de carnes. Esta comisión se formó en el mes de noviembre de 1991 con el fin de completar el análisis comparativo de los requisitos exigidos por los Estados Unidos y la Comunidad Europea, cuya realización se solicitó en el canje de notas el 14 de mayo de 1991. La comisión técnica ha determinado los requisitos legales que se aplican a cada uno de los 60 temas enumerados en la lista adjunta que ambas Partes consideran objeto de controversia. En algunos casos, esos requisitos son de distinta índole, pero en aquellos casos en que son similares, la comisión prosiguió su investigación con ánimo de determinar la causa del problema.

Los resultados de las deliberaciones de la comisión técnica han sido resumidos y forman la base de las conclusiones que figuran en la columna izquierda del Anexo I. Después de examinar el asunto con más detenimiento, la comisión ha elaborado una serie de recomendaciones comunes sobre posibles iniciativas complementarias que figuran en la columna de la derecha.

1. Zona de aturrido (Insensibilización)
2. Ante-mortem (Instalaciones)
3. Ante-mortem (Instalaciones)
4. Ante-mortem (Inspección)
5. Ante-mortem (Inspección)
6. Sangrado (Esterilización del cuchillo de degüello después de cada uso)
7. Sangrado (Esterilización del cuchillo de degüello al pasar de una canal a otra)
8. Sangrado (Instalaciones para el lavado de los delantales utilizados en el sangrado)
9. Utilización de mangueras colgantes
10. Vehículos para el transporte de animales (Control de las instalaciones de lavado)
11. Inspección post-mortem (Identificación de la procedencia de las partes; decomiso de lotes)
12. Inspección post-mortem (Procedimientos)
13. Requisitos relativos al personal (Control veterinario)
14. Requisitos relativos al personal (Marcado sanitario)
15. Requisitos relativos al personal (Certificados médicos)
16. Requisitos relativos al personal (Servicios para el bienestar del personal)
17. Requisitos relativos al personal (Restricciones acerca de la indumentaria)
18. Instalaciones (Almacenamiento en lugar seco-materiales de embalaje)
19. Instalaciones (Almacenamiento de productos no alimenticios)
20. Instalaciones (Prohibición de las estructuras de madera)
21. Instalaciones (Prohibición del utillaje de madera)
22. Instalaciones (Agua potable-periodicidad de los análisis)
23. Instalaciones (Agua potable-métodos de análisis)
24. Requisitos relativos a la temperatura (Productos)
25. Requisitos relativos a la temperatura (Dispositivos de registro)
26. Requisitos relativos a la temperatura (Destrucción de triquinas)
27. Análisis de la carne de caballo para la detección de triquinas
28. Faenado higiénico (Velocidad de las líneas)
29. Faenado higiénico (Congestión)
30. Faenado higiénico (Personal de inspección)
31. Faenado higiénico (Lavado de manos/desinfección del utillaje)
32. Faenado higiénico (Requisitos sobre el flujo de productos)
33. Manipulación de despojos (Despojos «verdes»)
34. Manipulación de despojos (Despojos «rojos»)
35. Manipulación de despojos (Extirpación de las amígdalas)
36. Separación de las operaciones

37. Sistema de desagüe de los corrales de animales sospechosos
38. Separación entre animales sanos y animales sospechosos
39. Desinfección del cuchillo de degüello al pasar de una canal a otra
40. Lavado de las botas y delantales de los evisceradores
41. Instalaciones para el lavado de vehículos de transporte de animales
42. Supervisión veterinaria
43. Aprobación previa de los proyectos de construcción, equipos y materiales
44. Controles *in situ* ocasionales por parte de inspectores estadounidenses (Velocidad de las líneas)
45. Controles *in situ* ocasionales por parte de inspectores estadounidenses (Incisión de los maseteros y del ganglio linfático paratiroides de los bovinos)
46. Controles *in situ* por parte de inspectores estadounidenses (Inspección de la región periocular de los bovinos)
47. Inspección post-mortem (Procedimientos)
48. Actuaciones administrativas (Plazo para subsanar las deficiencias)
49. Actuaciones administrativas (Decisión, adoptada *in situ*, de exclusión de la lista)
50. Actuaciones administrativas (Falta de transparencia del sistema de información)
51. Actuaciones administrativas (Controles de importación en caso de presuntas irregularidades)
52. Actuaciones administrativas (Presentación de informes escritos mensuales)
53. Actuaciones administrativas (Control de los productos en tránsito)
54. Peticiones realizadas a los servicios veterinarios de la CE en relación con certificaciones de calidad
55. Residuos
56. Actuaciones administrativas (Exigencia de que la empresa exportadora constituya un fondo de depósitos)
57. Transparencia de los métodos utilizados para declarar a un país indemne de una enfermedad
58. Reconocimiento de la situación sanitaria de una región
59. Aplicación de las medidas sanitarias de la CE mediante decisiones comunitarias de gestión de las enfermedades
60. Actitud discriminatoria y ausencia de criterios uniformes por parte de las autoridades estadounidenses en lo que concierne al reconocimiento de la situación sanitaria de los distintos Estados miembros

#### RECOMENDACIONES SOBRE LOS TEMAS OBJETO DE CONTROVERSIDAD

TEMA	CONCLUSIONES DE LOS DEBATES	MEDIDAS RECOMENDADAS
1.	<i>Sistema de aturido en la nuca</i> Los EE.UU. se comprometen a no utilizar el sistema de aturido en la nuca cuando se lleve a cabo el sacrificio de animales destinados a la CE.	Adaptación de las instrucciones del FSIS. Ningún cambio en los requisitos de la CE.
2.	<i>Utilización de madera en los locales de estabulación</i> Ambas Partes están de acuerdo en que la madera no debe utilizarse bajo ningún concepto en los corrales donde se alberguen animales sospechosos y enfermos y en que, en los demás casos, no debe recomendarse su uso.	Adaptación de las instrucciones del FSIS. Modificación de las instrucciones de la CE (VM p. 13)  En la fase «No obstante, si se ha utilizado madera de forma temporal, dicha madera deberá ser sustituida paulatinamente por otros materiales . . .», las palabras «deberá ser» se sustituirán por «convendrá que sea».
3. y 37.	<i>Desagües separados para los corrales de animales sospechosos</i> Ambas Partes entienden por «desagües separados» un sistema de desagüe que impida que los animales sanos entren en contacto con aguas residuales procedentes de corrales donde se alberguen animales sospechosos. Este objetivo puede lograrse mediante la utilización de rejillas u otros medios adecuados.	Adaptación de las instrucciones del FSIS.  La CE estudiará si es necesaria una clarificación de sus instrucciones (VM).



EMA

## CONCLUSIONES DE LOS DEBATES

## MEDIDAS RECOMENDADAS

## y Evitación de los contactos con animales sospechosos

Esta recomendación se basa en los requisitos reglamentarios y los procedimientos que se aplican en las instalaciones estadounidenses, que permiten la eliminación inmediata de los animales decomisados.

Se pretende lograr el objetivo de que, en cuanto se haya determinado que los animales no son aptos para el sacrificio, se evite que estos animales estén en contacto con animales sanos.

## Inspección ante-mortem a cargo de un veterinario

El problema se centra en la inspección veterinaria ante-mortem de los animales en los mataderos. Los EE.UU. han propuesto una solución que consta de los siguientes puntos:

- la CE debe permitir que la inspección se efectúe en las explotaciones de engorde de tipo «feedlot»,
- los Estados Unidos deben garantizar que la inspección de dichas explotaciones sea realizada por un veterinario reconocido por el FSIS,
- deberán seguir aplicándose a la llegada al matadero los sistemas que se aplican actualmente en los Estados Unidos, enumerados en los párrafos 1 y 2 (pero no en el 3) del apartado III del Anexo V de la documentación presentada por los EE.UU.

i. Esterilización del cuchillo de degüello después de cada uso y  
l. y al pasar de una canal a otra

19. El inspector jefe de las instalaciones que hayan sido autorizadas para llevar a cabo exportaciones a la CE prestará especial atención al cumplimiento del requisito comunitario de que los útiles que hayan estado en contacto con la superficie externa de los cueros se limpien antes de utilizarlos de nuevo en la carne fresca.

## 8. Instalaciones para el lavado de los delantales utilizados en el sangrado

Este punto se elimina, dado que la preferencia por que el lavado de los delantales se efectúe en instalaciones previstas para este fin no excluye la utilización de duchas flexibles de conformidad con el punto 9.

## 9. Utilización de «mangueras colgantes»

Ambas Partes coinciden en que las «duchas, rociadores y mangueras flexibles suspendidas» sólo deberán autorizarse si:

- 1) no existe riesgo de que se contamine la carne fresca por salpicadura;
- 2) no se instalan en sustitución de lavamanos apropiados; y
- 3) en general, sólo se utilizan para el lavado de las canales después de la inspección post-mortem.

## 10. Requisitos aplicables a la autorización de instalaciones para el lavado de vehículos

Los EE.UU. exigen que los medios de transporte de carne sean limpiados y desinfectados adecuadamente y controlados por el inspector responsable antes de ser utilizados.

Los establecimientos pueden hacer uso de instalaciones de lavado situadas tanto dentro como fuera de sus dependencias. Los datos sobre su ubicación pueden obtenerse de la dirección del establecimiento.

Las instrucciones del FSIS garantizarán que los animales que no sean aptos para el sacrificio sean eliminados inmediatamente.

Clarificación de las instrucciones de la CE (VM p. 16): La frase «Las instalaciones para animales enfermos y sospechosos deberán construirse» se sustituirá por: «Las instalaciones para animales enfermos y sospechosos, teniendo en cuenta las enfermedades que existan en la región, deberán construirse...».

Ambas Partes estudiarán otras medidas que puedan resultar necesarias.

Deberá reflejarse en las instrucciones del FSIS. Las instrucciones de la CE (VM) deberán indicar que todo útil que haya estado en contacto con la superficie externa del cuero del animal se limpie antes de volverlo a utilizar.

Véase el punto 9.

Deberá reflejarse en las instrucciones del FSIS.

Deberá reflejarse en las instrucciones de la CE (VM).

Esta situación deberá reflejarse en las correspondientes instrucciones del FSIS y de la CE (VM).

## TEMA

## CONCLUSIONES DE LOS DEBATES

## MEDIDAS RECOMENDADAS

La limpieza de los vehículos utilizados para el transporte de animales vivos no se realiza, por lo general, en el recinto del establecimiento, a fin de evitar su contaminación. El APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) es responsable de garantizar que los vehículos de transporte de animales se mantienen en condiciones higiénicas. Cuando es necesario aplicar medidas de control de enfermedades, los vehículos se limpian y desinfectan bajo el control oficial del APHIS en recintos designados al efecto.

Ambas Partes están de acuerdo en que la limpieza y desinfección de los vehículos de transporte de carne puede efectuarse dentro o fuera de las dependencias del establecimiento, siempre que la dirección de éste dé a conocer a los Inspectores veterinarios la ubicación de las instalaciones donde se llevan a cabo esas operaciones. En lo que concierne al transporte de animales vivos, cuando sea necesario aplicar medidas de control de las enfermedades, los recintos oficialmente designados para efectuar las operaciones de limpieza y desinfección serán supervisados por el propio APHIS.

11. *Identificación de la procedencia de las partes para la inspección post-mortem (decomiso de lotes)*

Ambas Partes coinciden en que, con vistas a efectuar la inspección post-mortem, es necesario que se puedan identificar las canales a las que pertenecen los despojos. También están de acuerdo en que, si la sangre o los despojos de varios animales se recogen en el mismo recipiente antes de que haya finalizado la inspección post-mortem, la totalidad del contenido de dicho recipiente deberá declararse no apta para el consumo humano en caso de que la canal de alguno de los animales de los que proceden los despojos también haya sido declarada no apta para dicho consumo. (Véase el esquema del Anexo V.)

12. y 47. *Procedimientos de inspección post-mortem*

Ambas Partes señalaron una serie de discrepancias con respecto a determinados procedimientos de inspección post-mortem de las distintas especies animales. El intercambio de documentación no permitió alcanzar un acuerdo. No obstante, una revisión conjunta de este asunto puede conducir a la resolución del problema.

13. y 14. *Control veterinario de los almacenes frigoríficos, el despiece y los dispositivos para realizar el marcado y etiquetado sanitarios*

Estos temas se examinaron a partir de los documentos presentados por los EE.UU. acerca de la organización y las competencias de su sistema de inspección, con vistas a explorar la posibilidad de que el FSIS pueda desempeñar un papel más importante en relación con las exportaciones a la CEE.

15. *Exigencia de certificados médicos en el momento de la contratación del personal*

La normativa de la CE contempla la posibilidad de que se exijan garantías específicas en lo que concierne al control médico del personal dedicado al faenado y la manipulación de la carne fresca.

La legislación estadounidense dispone que las personas que padezcan enfermedades contagiosas en su fase de transmisión no podrán ser contratadas por establecimientos oficiales para trabajar en departamentos donde se lleve a cabo la manipulación o elaboración de productos (no se exige explícitamente la presentación de certificados médicos).

16. *Servicios para el bienestar del personal*

Ambas Partes están de acuerdo en que los requisitos comunitarios y estadounidenses son básicamente los mismos.

Las instrucciones del FSIS deberán indicar que el inspector jefe tendrá que demostrar que el decomiso de lotes y la identificación de la procedencia de las partes se llevan realmente a cabo.

La CE está dispuesta a dar su aprobación al sistema de trabajo por lotes, descrito en el esquema adjunto, que se utiliza en los EE.UU.

Ambas Partes están de acuerdo en efectuar una evaluación conjunta de los procedimientos de inspección post-mortem.

Adaptación de las instrucciones del FSIS de conformidad con la segunda parte del documento.

La CEE estudiará si es necesario aplicar nuevas medidas, incluidos todos los cambios que sea preciso introducir en sus requisitos.

Los EE.UU. garantizarán que los directivos de los establecimientos estén en condiciones de demostrar de forma documental el modo en que se han aplicado en la práctica los requisitos citados. Esta información se facilitará cuando sea solicitada por el inspector oficial.

El sistema de seguimiento del control médico y del cumplimiento de las disposiciones oficiales estará en consonancia con la documentación presentada por el FSIS. La CE estudiará si el sistema de seguimiento aplicado por los EE.UU. ofrece garantías adecuadas con respecto a los requisitos comunitarios (se analizará cada uno de los casos).

Los problemas de orden práctico deberán tratarse caso por caso en el actual proceso de revisión que están llevando a cabo los EE.UU. y la CE en cuanto a los establecimientos.

## TEMA

## CONCLUSIONES DE LOS DEBATES

## MEDIDAS RECOMENDADAS

17. *Indumentaria del personal*  
Ambas Partes están de acuerdo en lo siguiente:
- los requisitos comunitarios y estadounidenses son básicamente los mismos,
  - no es obligatorio que la indumentaria sea de un color determinado (por ejemplo, blanco), y
  - al inicio de cada jornada laboral, el personal se pondrá ropas de trabajo limpias que se cambiarán a lo largo de la jornada si fuere necesario.
18. *Requisitos relativos al almacenamiento por separado de los materiales de embalaje*  
Ambas Partes coinciden en que deben adoptarse medidas para garantizar que las carnes y los productos cárnicos no sean contaminados por materiales de envasado y embalaje.
19. *Instalaciones para el almacenamiento en lugar seco de sustancias no alimenticias*  
Ambas Partes están de acuerdo en que los detergentes, desinfectantes y otras sustancias similares deberán almacenarse en un lugar seguro para evitar la contaminación de las carnes o del material de embalaje. Se considerarán seguros los armarios, arcones o lugares de almacenamiento similares. La manipulación de estos productos deberá hacerse de tal modo que no se produzca la contaminación de las carnes frescas o del material de envasado o embalaje.
20. *Utilización de madera en las estructuras*  
Ambas Partes están de acuerdo en que la prohibición total del uso de la madera en la CE abarca los instrumentos y equipos que pueden estar en contacto con la carne fresca o los despojos.
- En lo que concierne a la utilización de madera en determinadas estructuras, ambas Partes coinciden en que dichas estructuras deben hallarse en buen estado, ser impermeables, lisas, resistentes e imputrescibles y estar provistas de un recubrimiento impermeable.
- Los EE.UU. proponen que se considere que cumplen este requisito las vigas de madera estructurales y situadas en el techo (incluidas las vigas de las cámaras frigoríficas) que se hayan impregnado con una sustancia autorizada (por ejemplo, aceite de lino caliente).
21. *Utilillaje de madera*  
No se ha tratado en las discusiones por considerar que es de menor importancia. Los EE.UU. admiten que la utilización de madera para estos usos deberá abandonarse progresivamente.
22. y 23. *Agua potable (periodicidad de los análisis y parámetros biológicos)*  
Cabe señalar que, de conformidad con la letra c) del artículo 4 de la Directiva 72/462/CEE, podrán exigirse garantías específicas en lo concerniente a la calidad del agua potable utilizada en los establecimientos.

Las instrucciones del FSIS establecen que tanto la industria como el FSIS deben ser capaces de explicar y hacer una demostración práctica, cuando sea necesario, del sistema adoptado para hacer cumplir los requisitos exigidos por los EE.UU. en los establecimientos.

Las directrices del FSIS destinadas a la industria deberán hacer referencia a los requisitos comunitarios, es decir, que el material de envasado y embalaje que vaya a ser introducido en dependencias donde se manipulen carnes frescas o despojos expuestos deberá almacenarse en locales separados y de modo que se evite toda contaminación. Las instrucciones comunitarias (VM) deberán indicar que para evitar la contaminación de los materiales de envasado y embalaje tendrá que cumplirse la condición de que no exista «ninguna conexión atmosférica entre los locales», como se establece en la legislación de la CE.

Adaptación de la instrucciones del FSIS.

Ningún cambio en los requisitos de la CE.

Los EE.UU. han presentado un documento en el que exponen su propuesta.

La CEE estudiará si el empleo de madera en el caso citado puede considerarse aceptable.

Los EE.UU. incluirán en las instrucciones del FSIS disposiciones que garanticen que las superficies estructurales sean objeto de un control eficaz y se mantengan en buenas condiciones higiénicas.

Los problemas concretos que puedan surgir deberán tratarse durante la inspección de los establecimientos; obviamente, los equipos de mantenimiento de emergencia, por ejemplo, las escaleras, podrán utilizarse siempre que no exista riesgo de contaminación de la carne fresca o los despojos.

El FSIS deberá ofrecer garantías específicas en lo que concierne a la calidad del agua potable utilizada en cada uno de los establecimientos. La CE se compromete a examinar con rapidez todos los expedientes referidos a este asunto.

TEMA	CONCLUSIONES DE LOS DEBATES	MEDIDAS RECOMENDADAS
24.	<i>Requisitos relativos a la temperatura de la carne</i> Al parecer, el sistema aplicado en los EE.UU permite obtener las temperaturas exigidas por la legislación comunitaria.	La CE estudiará si son aceptables las temperaturas que el sistema estadounidense permite alcanzar en la práctica.  Los EE.UU incorporarán a las instrucciones del FSIS las disposiciones necesarias para garantizar que los veterinarios jefe hagan cumplir los requisitos comunitarios sobre la temperatura de la carne.
25.	<i>Dispositivos de registro de la temperatura</i> Los EE.UU solicitan que, en el caso de establecimientos de pequeña capacidad, se consideren aceptables los registros manuales de las temperaturas de los locales.	La CE estudiará si, en el caso de los establecimientos de pequeña capacidad, pueden considerarse aceptables los registros manuales de las temperaturas de los locales.
26.	<i>Temperaturas requeridas para la destrucción de las triquinas</i> Los EE.UU han presentado a la CE un sistema alternativo de tratamiento por el frío para la destrucción de las triquinas en la carne de cerdo (véase el Anexo V).	La CE acepta examinar la documentación presentada por los EE.UU a fin de determinar si, a la vista de las garantías sanitarias que este sistema ofrece, puede aceptarse como método alternativo.
27.	<i>Análisis de la carne de caballo para la detección de triquinas</i> Los EE.UU han presentado documentos en los que se pone en cuestión la necesidad de analizar la carne de caballo para la detección de triquinas.	La CE estudiará científicamente la documentación presentada por los EE.UU.
28.	<i>Faenado higiénico</i>	
29.	Ambos sistemas confían al veterinario oficial la tarea de determinar si el faenado se efectúa de tal modo que se mantiene un nivel aceptable de higiene. Las discrepancias se centran en las claras diferencias que existen entre las normas no escritas aplicadas por cada sistema.	Ambas Partes recomiendan que se procure mejorar la comunicación entre los veterinarios de los establecimientos, con objeto de que se puedan adoptar soluciones <i>in situ</i> y de que mejore su relación profesional.  La recomendación anterior deberá apoyarse en una comprensión más clara por parte del FSIS del modo en que deben interpretarse los requisitos comunitarios.  Debe enmarcarse en un contexto en el que el FSIS desempeñe un papel más importante dentro del procedimiento comunitario de autorización de establecimientos, incluidas las funciones de inspección y de control sanitario.  Deberán mantenerse contactos bilaterales continuados sobre este tema dentro de una estructura establecida. En este diálogo deberán participar todos los niveles de los servicios de inspección que se consideren adecuados, incluido el personal de inspección veterinaria, tanto estadounidense como comunitario, responsable de la inspección de establecimientos (véase el Anexo IV).
30.		
31. y		
32.		
33.	<i>Necesidad de que exista un local separado para el lavado de estómagos e intestinos</i> Ambas Partes están de acuerdo en que la legislación comunitaria (Directiva 64/433/CEE) no exige que se disponga de un local separado, siempre que se cumplan las condiciones que figuran en la letra c) del punto 14 del capítulo XI de la Directiva citada.	Sería necesario clarificar los requisitos de la CE sobre este punto, a fin de indicar que, en lo que concierne a los despojos «verdes» procedentes de cerdos, deberá determinarse caso por caso si es necesario exigir que se disponga de un local separado cuando ello sea preciso para evitar la contaminación de carnes frescas o despojos.
34.	<i>Manipulación de despojos «rojos»</i> Suprimido.  El problema surgió como consecuencia de una interpretación errónea de los requisitos comunitarios, y no debería plantearse de nuevo en el futuro.	
35.	<i>Manipulación de despojos (extirpación de las amígdalas de los cerdos)</i> Ambas Partes están de acuerdo en que la extirpación de las amígdalas de los cerdos deberá realizarse de tal manera que se evite la contaminación de la cabeza y la lengua. Este tema deberá resolverse durante la inspección del establecimiento.	Sería conveniente que la CE clarificase sus instrucciones (VM) al respecto.

## EMA

## CONCLUSIONES DE LOS DEBATES

## MEDIDAS RECOMENDADAS

6. *Separación de las operaciones*

Se suprime este punto a condición de que no se manipulen ni utilicen condimentos o especias en el mismo lugar donde se manipulen, despiecen o trocean las carnes frescas.

0. *Lavado de las botas y delantales de los evisceradores*

Los representantes estadounidenses confirman que se aplican los mismos requisitos a los productos importados y a los que se elaboran en los EE.UU. Ello quiere decir que sólo se exige que se lleve a cabo el lavado cuando se ha producido contaminación. Cabe esperar que, como consecuencia de los debates que han tenido lugar en el marco de estas negociaciones, haya quedado subsanado cualquier error de comprensión de los requisitos exigidos por los EE.UU.

Las cuestiones que puedan surgir en relación con la aplicación de estos requisitos deberán tratarse durante las inspecciones de los establecimientos (véase el Anexo IV).

1. *Instalaciones para el lavado de vehículos*

Suprimido.

La aplicación práctica de las disposiciones al respecto ha ocasionado problemas. Existen diferencias en lo que concierne a los requisitos legales. Dado que los Estados Unidos no imponen requisito alguno, el problema no debería volver a plantearse en el futuro (véase el punto 10).

42. *Supervisión veterinaria de los establecimientos*

Los representantes estadounidenses confirman que los requisitos veterinarios que se aplican a los establecimientos comunitarios a fin de autorizarlos para realizar exportaciones a los EE.UU no son más estrictos que los requisitos que aplican los EE.UU a sus propios establecimientos.

43. *Aprobación previa de los proyectos de construcción, equipos y materiales*

Durante el debate se precisó que los Estados Unidos no exigen ineludiblemente que los establecimientos de países extranjeros presenten sus proyectos de construcción a sus propias autoridades nacionales para obtener la aprobación previa.

Los EE.UU continuarán aplicando el principio de la equivalencia en lo que respecta a este requisito.

44. *Actuaciones administrativas*

## 45. Véanse los puntos 28 a 32.

## 46.

## 48.

## 49.

## 50. y

## 51.

Véase el Anexo III.

Véase el Anexo IV.

52. *Actuaciones administrativas (presentación de informes mensuales)*

Dentro del contexto general del sistema de equivalencias, los inspectores veterinarios del país exportador deberán realizar visitas periódicas de los establecimientos autorizados, que, en principio, tendrán lugar mensualmente.

Los inspectores de países importadores que visiten los establecimientos podrán tener acceso a los informes escritos sobre las visitas antes mencionadas.

La realización de visitas o informes no se exigirá durante los períodos en que los establecimientos no estén en funcionamiento o no estén elaborando productos destinados a la exportación.

De conformidad con lo dispuesto en el Anexo IV, se elaborarán disposiciones más precisas sobre este tema, incluido el carácter confidencial de los resultados de las visitas.

Véanse los Anexos III y IV.

53. *Actuaciones administrativas (control de los productos en tránsito)*

El problema deriva de los requisitos exigidos por los países de destino (que pretenden que los contenedores sellados sean abiertos en el punto de tránsito) y no por los Estados Unidos.

Véase el Anexo IV.

TEMA	CONCLUSIONES DE LOS DEBATES	MEDIDAS RECOMENDADAS
54.	<i>Peticiones realizadas a los servicios veterinarios de la CE en relación con certificaciones de calidad</i>  Este asunto no se trató en la comisión técnica, ya que se había acordado excluir estos temas de las conversaciones.	
55.	<i>Peticiones realizadas a los servicios veterinarios de la CE en relación con los residuos</i>  Este asunto no se trató en la comisión técnica, ya que se había acordado excluir estos temas de las conversaciones.	
56.	<i>Fondo de depósitos</i>  Antes de conceder la autorización de exportación, los EE.UU exigirán a los establecimientos la constitución de un fondo de depósitos que se utilizará para financiar las inspecciones que sea necesario realizar para comprobar el cumplimiento de requisitos zoonosanitarios complementarios exigidos por el Ministerio de Agricultura estadounidense. La CE duda de que esta medida esté justificada. Es posible que se introduzcan cambios en la normativa del Ministerio de Agricultura de los EE.UU.	El Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos reconsiderará la exigencia de que los establecimientos comunitarios que llevan a cabo exportaciones a ese país deban constituir un fondo de depósitos.
57.	<i>Transparencia de los métodos utilizados para declarar a un país exento de una enfermedad</i>  Ambas Partes aplican un sistema que consiste en la recogida de información y en la realización de visitas <i>in situ</i> para obtener información sobre las condiciones que reúnen los establecimientos de terceros países. Tanto en uno como en otro sistema, un comité lleva a cabo la evaluación de los datos sobre la situación sanitaria y emite un dictamen sobre la misma antes de que se adopte la decisión final. En los Estados Unidos, este procedimiento ha durado, en algunos casos, más de un año, debido a los trámites administrativos.  En ambos sistemas, el país exportador debe solicitar que se lleve a cabo la comprobación de su situación sanitaria. El reconocimiento de una determinada situación sanitaria depende, entre otras cosas, de la política de importación del país exportador. A partir del 1 de julio de 1992, los controles veterinarios en las fronteras internas de la CE serán sustituidos por un sistema que incluye la realización de controles más estrictos en el punto de origen. Ambas Partes consideran que este sistema proporcionará las garantías sanitarias suficientes para permitir que se mantenga la actual situación sanitaria de los Estados miembros de la CEE.	El Ministerio de Agricultura de los EE.UU seguirá considerando exentos de estas enfermedades a los siguientes Estados miembros:  Fiebre aftosa y peste bovina Reino Unido, Irlanda, Dinamarca Código 94.1  Enfermedad de Newcastle viscerotrópica y velogénica Reino Unido, Irlanda, Dinamarca Código 94.6  Peste porcina clásica Reino Unido, Irlanda, Dinamarca Código 94.9  Enfermedad vesicular porcina Reino Unido, Irlanda, Dinamarca, Luxemburgo Código 94.12  Peste porcina africana Todos, excepto Italia, Portugal y España Código 94.8  Peste equina africana Todos, excepto Portugal y España Código 92.301  y no aplicará medidas complementarias de salvaguardia después del 1 de julio de 1992 cuando la CE elimine los controles veterinarios en las fronteras internas. No obstante, a la vista de los cambios que están experimentando las corrientes comerciales, el Ministerio de Agricultura de los EE.UU está considerando la posibilidad de exigir la aplicación del principio de la separación neta a los establecimientos cárnicos irlandeses (este principio ya se aplica al Reino Unido y Dinamarca). Ello significa que en el establecimiento donde se aplique este principio no podrán manipularse al mismo tiempo animales, carnes o productos procedentes de países que no hayan sido declarados exentos de determinadas enfermedades, y que las carnes o productos destinados a los Estados Unidos no deberán mezclarse con carnes o productos procedentes de esos países.  El Ministerio de Agricultura de los EE.UU se compromete a tramitar rápidamente las solicitudes de los Estados miembros a los que en la actualidad dicho Ministerio no considera exentos de determinadas enfermedades. A efectos de la declaración de ausencia de enfermedad, el Ministerio de Agricultura de los EE.UU aceptará la legislación comunitaria (cuando exista) que sea aplicable en todos los Estados miembros y constituya el fundamento jurídico de las medidas de control de las epizootias y de la política zoonosanitaria en relación con las importaciones de animales vivos, carne y productos cárnicos.

## TEMA

## CONCLUSIONES DE LOS DEBATES

## MEDIDAS RECOMENDADAS

58. *Reconocimiento de la situación sanitaria de una región*

La CE ha presentado al APHIS un documento titulado «El mercado único europeo — Una nueva estrategia en el sector de la sanidad animal y vegetal». En dicho documento se explica la estructura de gestión de la que se dispone para hacer frente a las enfermedades epizooticas en la CE.

Ambas Partes reconocen que el concepto de regionalización tiene grandes ventajas a la hora de tratar los focos de enfermedades epizooticas exóticas, y que los criterios que se adopten para la definición de la región y del método de gestión de la región son cruciales.

El organismo APHIS ha creado un grupo de trabajo para estudiar la aplicación del concepto de regionalización a las medidas de control de las epizootias.

59. *Aplicación de las medidas sanitarias a países o regiones con distintos niveles de incidencia de las enfermedades*

Ambas Partes reconocen que los niveles de incidencia de determinadas enfermedades pueden variar mucho en los distintos países o regiones y que el riesgo asociado a los productos importados dependerá de dicha incidencia.

60. *Actitud discriminatoria y ausencia de criterios uniformes por parte de las autoridades estadounidenses en lo que concierne al reconocimiento de la situación sanitaria de los distintos Estados miembros*

Ambas Partes coinciden en que la situación de las enfermedades, el sistema de control, etc., influyen a la hora de reconocer un país exento de una enfermedad, y que se debería dispensar el mismo trato a todos los países. En el caso de determinados tipos de productos, el Ministerio de Agricultura de los EE.UU ha autorizado las importaciones procedentes de algunos países que no están exentos de esa enfermedad vesicular porcina y ha prohibido los procedentes de otros países que la CE considera exentos de esa enfermedad. Los estudios realizados indican que el virus de la enfermedad citada puede sobrevivir mas de 500 días en determinados jamones curados. Por lo tanto, dicho Ministerio está llevando a cabo una evaluación de la situación de los países exportadores afectados en lo que concierne a esa enfermedad.

La Comisión proporcionará la información necesaria para que los Estados miembros sean declarados, en su caso, exentos de epizootias lo antes posible.

A la vista del documento remitido por la CE, el Ministerio de Agricultura estadounidense reconoce que la política comunitaria de control de enfermedades a escala regional puede ofrecer garantías aceptables en lo que concierne a impedir la propagación de epizootias a través de los productos de origen animal.

Los Estados Unidos revisarán su política de importación en función del concepto de regionalización y, en su caso, modificarán la legislación relativa a la fiebre aftosa, la peste bovina y otras enfermedades.

El Ministerio de Agricultura de los EE.UU reconoce que la incidencia de la encefalopatía espongiforme bovina (BSE) es baja en Irlanda y Francia y que en estos países la situación epidemiológica es distinta de la del Reino Unido.

El Ministerio de Agricultura de los EE.UU acepta que la incidencia de una enfermedad específica puede variar de un país a otro y que las importaciones de los países con baja incidencia de una enfermedad llevan aparejados menos riesgos que las de los países que presentan una incidencia elevada; dicho Ministerio evaluará la información disponible sobre la BSE y el prurito lumbar, estudiará las recomendaciones de la OIE y llevará a cabo estudios de evaluación de riesgos a fin de modificar sus procedimientos de importación.

El Ministerio de Agricultura estadounidense aplicará uniformemente medidas de reducción de riesgos a todos los Estados miembros que tengan una situación sanitaria similar.

Dicho Ministerio se compromete a no retrasar injustificadamente la autorización de las importaciones una vez tenga en su poder los resultados de los estudios científicos y haya comprobado que ninguno de ellos concierne a la situación sanitaria del Estado miembro de que se trate.

## ANEXO II

17 de julio de 1992

## MEDIDAS TRANSITORIAS

A fin de satisfacer los requisitos de la directiva comunitaria país tercero, y sin perjuicio de lo dispuesto en el Anexo I del presente Acuerdo, ambas Partes convienen en que la Comunidad Europea aceptará, a reserva de los procedimientos habituales de establecimiento de listas, productos de los mataderos estadounidenses de ganado bovino y porcino que cumplan los requisitos de la Comunidad Europea y los EE.UU, con las siguientes modificaciones de carácter temporal:

1. Aplicación de las recomendaciones referidas a los temas 1-4, 6-11, 13-19, 22-24 y 35 (Anexo I).
2. El FSIS desempeñará un papel más relevante de conformidad con el Anexo III.
3. Ambas Partes iniciarán el desarrollo de un procedimiento de cooperación de conformidad con el Anexo IV.
4. En lo que respecta a la inspección post-mortem de los corazones de porcinos, la incisión podrá ser efectuada por el personal del establecimiento antes de que el personal del FSIS lleve a cabo la inspección de este órgano.
5. Se autoriza la utilización de vigas de madera en las cámaras frigoríficas, siempre que se hallen en buen estado, sus superficies sean lisas y hayan sido tratadas con aceite de lino caliente u otra sustancia adecuada para impermeabilizarlas, sean imputrescibles y el FSIS garantice que se lleve a cabo un control eficaz para comprobar que se mantienen en buenas condiciones higiénicas. Cuando ya no puedan seguir utilizándose, se sustituirán por vigas de otros materiales.
6. Limpieza y preparación de los estómagos de cerdos (tema nº 33).

En lo que concierne a los despojos «verdes» de cerdos, su limpieza y preparación no se efectuará en el local de sacrificio mientras se estén preparando productos destinados a los mercados de la CE,

o

en lo que concierne a los despojos «verdes» de cerdos, se exigirá, caso por caso, la separación de los equipos mecánicos instalados en circuito cerrado, cuando sea necesario para evitar la contaminación de las carnes frescas o los despojos.

Además, durante el período de transición seguirán efectuándose en los mataderos inspecciones veterinarias ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio.



## ANEXO III

(Documento oficioso)

**AMPLIACIÓN DE LAS COMPETENCIAS DEL FSIS EN RELACIÓN CON LA INSPECCIÓN Y APROBACIÓN REQUERIDAS PARA LA INCLUSIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LA LISTA DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS**

1. Los Estados Unidos han explicado pormenorizadamente la organización y responsabilidades del FSIS en la carta del Dr. Dubbert, Administrador adjunto de Programas Internacionales, fechada el 27 de abril de 1992.

**ESTRUCTURA Y CONTROL DE LAS EXPORTACIONES DEL SERVICIO DE INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS (FSIS)****I. Estructura organizativa**

El Servicio de inspección de los alimentos (FSIS) se compone de cinco secciones principales, cada una de las cuales está dirigida por un administrador adjunto que depende directamente del administrador (véase la figura 1-1). Las dos secciones que desempeñan la mayor parte de las funciones encaminadas a garantizar que la carne fresca para exportación a terceros países esté sana y convenientemente etiquetada son Programas internacionales e inspección. Al igual que las demás secciones, Programas internacionales e inspección están vinculadas organizativamente a través de la oficina del administrador. En la práctica, sin embargo, estas dos secciones coordinan sus actividades en los lugares de trabajo apropiados.

**A. Programas internacionales**

Dentro de Programas internacionales, la preparación y coordinación de la política de exportación corre a cargo de la División de coordinación de las exportaciones. El director de esta División es veterinario, y la plantilla cuenta además con otros cinco veterinarios. Basándose en un estudio actual de los requisitos de importación de unos 80 países, incluidos los diferentes Estados miembros de la CE, la División de coordinación de las exportaciones ha creado una base de datos que contiene las instrucciones que deben seguirse para que cada uno de los productos que se exporten a un país cumplan los requisitos necesarios. La política del FSIS en materia de exportaciones a un país determinado se traduce en una serie de normas gracias a las instrucciones incluidas en esa base de datos. (Véanse las instrucciones adjuntas para las exportaciones al Reino Unido.) Los organismos exportadores pueden acceder directamente a la base de datos, y la División de coordinación de las exportaciones facilita a las oficinas regionales de inspección copias de papel con las instrucciones, actualizadas o modificadas, para que se difundan entre los organismos exportadores.

Además de actualizar y difundir esas instrucciones, la División de coordinación de las exportaciones se ocupa también de mantener listas de establecimientos autorizados para exportar a determinados países. La División de coordinación de las exportaciones se encarga también de organizar desde Washington visitas de inspectores extranjeros a dichos organismos. Para coordinar la preparación y aplicación de la política de exportación, Programas internacionales procura que en todas las inspecciones externas se incluya tanto a personal apropiado de inspección como a un miembro de la plantilla de coordinación de las exportaciones. Las observaciones que hagan los inspectores externos sobre los defectos del establecimiento en la reunión que se celebra una vez finalizada la visita con el inspector jefe y la dirección de las instalaciones se incorporan a la base de datos de Programas internacionales. El resultado de estas observaciones se traduce con frecuencia en modificaciones de las instrucciones correspondientes a determinados países.

**B. Inspección**

Una parte importante de las actividades de reglamentación que realiza inspección es la aplicación de la política de exportación preparada por Programas internacionales. Las inspecciones del FSIS las lleva a cabo una red compuesta de 5 oficinas regionales, 26 oficinas de zona y 188 circuitos de inspección. Al frente de cada oficina regional se halla un veterinario que ejerce las funciones de director regional. En las 23 zonas en las que hay mataderos, la dirección de las oficinas corre a cargo de veterinarios que ejercen la función de supervisores de zona. Por último, los supervisores de circuito, que dirigen los circuitos de inspección de mataderos de estas zonas, son también veterinarios. La base de esta estructura piramidal son los inspectores jefe, que están en los mataderos. Así pues, la escala jerárquica de inspección abarca desde el administrador adjunto a los directores regionales, siguiendo a continuación los supervisores de zona, los supervisores de circuito y, por último, los inspectores jefe.

Dentro de la estructura organizativa de inspección hay un sistema de controles que comienza con las actividades de supervisión de las oficinas regionales y de zona. No obstante, dentro de la escala jerárquica, el vínculo principal entre las regiones o zonas y los establecimientos es el supervisor de circuito, lo que supone que dicho supervisor es también el principal conducto de información entre los establecimientos y la División de coordinación de las exportaciones de Programas internacionales. El supervisor de circuito, que se encarga de visitar regularmente todos los mataderos que haya en su circuito, tiene que llevar a cabo una inspección pormenorizada de cada instalación, incluido un control para comprobar que se cumplen los requisitos de importación de los terceros países. Una vez efectuada la inspección, elabora un informe escrito que, en su caso, se tiene en cuenta para preparar un programa de mejora de las instalaciones tendente a remediar defectos concretos que hayan sido observados por él. En muchos casos, el supervisor de zona y los expertos en sacrificios y transformación de las oficinas regionales acompañan al supervisor de circuito cuando realiza las inspecciones trimestrales.

## II. *Control y atribuciones en las instalaciones*

### A. *Mataderos*

El inspector jefe de cada matadero se ocupa de la inspección y control de las tareas que se lleven a cabo en él. En todas las instalaciones, excepto en las más pequeñas, el inspector jefe es veterinario, y está asistido por otros veterinarios e inspectores de carnes. Una de las tareas específicas del inspector jefe consiste en certificar el cumplimiento de los requisitos de los terceros países, tal como figuran en las instrucciones que se envían desde Washington. Aunque el inspector jefe normalmente delega en sus ayudantes una parte de sus funciones (la inspección post-mortem, por ejemplo), su firma debe aparecer en los certificados de exportación. Al firmar el certificado de exportación de un envío de productos destinados a la CE, por ejemplo, el inspector jefe certifica que los productos de ese envío cumplen los requisitos para su exportación a la Comunidad.

El inspector jefe no controla (físicamente) el material de etiquetado de los EE.UU o de la CE. (Si controla, en cambio, la marca del Ministerio de Agricultura des Estados Unidos (USDA) que se aplica en la sala de sacrificio). Aunque el inspector jefe es quien se ocupa de garantizar que todos los productos que salgan del matadero sean identificados correctamente, el equipo directivo de las instalaciones es quien se encarga de comprar, almacenar y aplicar (bajo la supervisión del FSIS) todas las etiquetas de los EE.UU y de la CE. Si bien el inspector jefe no se ocupa directamente del material de etiquetado, es él quien supervisa enteramente los certificados de exportación. Todos los certificados de exportación se envían directamente desde las oficinas regionales a los inspectores jefe. El inspector jefe se ocupa de mantener en su poder un inventario de certificados y de guardarlo en un lugar seguro. Una medida de control adicional consiste en que todas las cajas de cartón que componen un envío determinado se marcan con el número del certificado de exportación preparado para ese envío, ocupándose el inspector jefe del control del sello utilizado para marcar aquéllas.

### B. *Salas de despiece y almacenes frigoríficos*

El hecho de que en la mayoría de las salas de despiece y almacenes frigoríficos de los Estados Unidos no esté presente normalmente un veterinario experimentado no es contrario a la normativa del FSIS. No obstante, ambos tipos de instalaciones suelen ser inspeccionadas por el supervisor de circuito, que la mayor parte de las veces es veterinario. En general, es posible cumplir los requisitos de la CEE, en lo que a supervisión veterinaria se refiere, asegurando la presencia de un veterinario al efectuar el despiece con vistas al mercado comunitario o al preparar el producto en los almacenes frigoríficos para su exportación a la Comunidad. En la mayoría de los casos, el FSIS es capaz de acondicionar las instalaciones que deseen exportar a la CE, bien porque los centros de despiece forman parte de una instalación integrada al frente de la cual se halla un inspector jefe, bien porque los almacenes frigoríficos se hallan situados cerca de un matadero que cuenta con la aprobación de la CE.

2. Los EE.UU han expresado su deseo de estudiar la posibilidad de modificar su política en relación con la inspección y aprobación requeridas para la inclusión de los establecimientos en la lista de establecimientos autorizados, con vistas a ampliar las competencias del FSIS.

3. Además, los EE.UU han señalado lo siguiente:

«En lo que respecta a la participación del FSIS en el procedimiento comunitario de autorización de los establecimientos estadounidenses, . . . el FSIS solicitará que la inspección comunitaria únicamente se lleve a cabo en los establecimientos que en su opinión cumplan plenamente los requisitos de la CE.

Cuando sea necesario, el FSIS certificará que se han subsanado las deficiencias observadas.»

4. En lo que respecta a la aplicación de lo anterior:

El FSIS y la División de coordinación de las exportaciones (ECD) colaborarán con el organismo US-MEF (Meat export federation) para identificar los establecimientos interesados en efectuar exportaciones a la CE.

Estos establecimientos serán visitados por personal del FSIS y del ECD, que les facilitarán asistencia técnica, asesoramiento profesional e información sobre los requisitos de la CE.

La información sobre los requisitos comunitarios contenida en la base de datos de la División de coordinación de las exportaciones será utilizada por la jerarquía veterinaria responsable de la inspección de las instalaciones que soliciten la autorización para efectuar exportaciones a la Comunidad.

Sobre la base de las visitas efectuadas a estos establecimientos, el FSIS y el ECD seleccionarán los establecimientos que vayan a ser sometidos a la inspección comunitaria.

Con vistas a lograr mejores resultados administrativos, el FSIS y el ECD únicamente solicitarán a la CE que visite los establecimientos en los que dichos organismos hayan efectuado inspecciones minuciosas que les hayan permitido comprobar que se cumplen plenamente los requisitos comunitarios.

La CE deberá comprometerse a realizar las visitas de inspección sin retrasos injustificados, una vez haya recibido la solicitud del FSIS.

Los equipos de inspección de la CE serán acompañados por personal del FSIS y del ECD.

Una vez finalizadas las visitas de los inspectores de la CE, el FSIS y el ECD se encargarán de que se subsanen las deficiencias observadas para evitar nuevas visitas de los funcionarios comunitarios y certificarán esa subsanación.

El inspector jefe de cada establecimiento hará uso de la información sobre los requisitos comunitarios contenida en la base de datos para llevar a cabo alguna de sus tareas, incluida la de certificar el cumplimiento de los requisitos comunitarios.

La CE podrá acceder a la información sobre los requisitos comunitarios contenida en la base de datos de la División de coordinación de las exportaciones. El contenido de la base de datos y los eventuales cambios que deseen introducir las Partes se aprobarán de común acuerdo dentro del procedimiento de cooperación permanente.

Los inspectores extranjeros que lo soliciten podrán tener acceso en el curso de sus visitas a los informes escritos sobre los controles periódicos de rutina efectuados por la jerarquía veterinaria.

Si el FSIS descubre que las actividades de un establecimiento son incompatibles con los requisitos comunitarios o si se producen cambios como el cese de actividades o modificaciones estructurales o funcionales importantes en un establecimiento, las autoridades comunitarias serán informadas inmediatamente de estos hechos por el FSIS.

Se exigirá que en los locales de sacrificio esté presente continuamente un veterinario. Las salas de despiece serán visitadas al menos una vez al día por un veterinario oficial y los almacenes serán visitados periódicamente por un veterinario oficial cuando no estén a cargo del inspector veterinario responsable de establecimientos combinados. El veterinario responsable mantendrá bajo su control los sellos y marcas de los EE.UU., que se guardarán en locales cerrados con llave. Las marcas y etiquetas de la CEE también estarán bajo el control del veterinario (y se guardarán en lugares cerrados con llave). El veterinario responsable firmará todos los certificados sanitarios de la CEE. (Véanse los temas nº 13 y 14.)

La inspección ante-mortem será llevada a cabo por un veterinario. (Véase el tema nº 5.)

5. A la vista de los resultados de la aplicación del sistema descrito anteriormente, los EE.UU. solicitarán que los establecimientos que hayan recibido del FSIS la certificación de que cumplen los requisitos comunitarios sean autorizados por la CE antes de que se lleve a cabo la visita de los inspectores comunitarios.
6. La CE estudiará, en el contexto de un procedimiento aprobado de común acuerdo, la posibilidad de conceder autorizaciones a los establecimientos certificados por las autoridades competentes de terceros países antes de que se lleven a cabo las visitas de los inspectores comunitarios.

## ANEXO IV

## PROPUESTA DE PROCEDIMIENTO DE COOPERACIÓN ENTRE EE.UU Y LA CE

## Temas para los que es necesario mejorar la comunicación y cooperación

Según parece, las decisiones adoptadas en diferentes instancias originan una serie de problemas, cuando se carece de una legislación específica. Las evaluaciones efectuadas indican que estos problemas se distribuyen al menos en tres grupos, y que podrían elaborarse recomendaciones para mejorar la cooperación.

a) *Recomendaciones sobre problemas administrativos de carácter general*

Ambas Partes están de acuerdo en que sería conveniente crear, al nivel adecuado, un sistema más fluido de contactos oficiales para resolver los problemas y malentendidos que se presenten en el futuro en este sector. Dado que los problemas entre los servicios pueden plantearse a diario, no basta mantener contactos bilaterales únicamente una o dos veces al año. Cada Parte se encargará de nombrar a personas de contacto que estarán disponibles diariamente para coordinar las comunicaciones bilaterales. Los agregados veterinarios pueden desempeñar una función muy útil al respecto. (Temas nºs 17 y 40.)

b) *Recomendaciones sobre los problemas que plantean las medidas de aplicación*

Ambas Partes están de acuerdo en que sería conveniente crear un sistema para analizar, antes de su adopción, las recomendaciones e instrucciones que elabore cada una de las Partes. Con ello, se avanzará en la consecución de un planteamiento común que permita la ampliación de estas directrices. Además, sería conveniente crear un sistema más adecuado para el intercambio de información.

c) *Recomendación sobre los temas que plantea la aceptación del dictamen profesional de los veterinarios oficiales*

A la hora de adoptar una serie de decisiones, ambos sistemas se basan en el dictamen de veterinarios profesionales.

Para poder llegar a utilizar un método común en las inspecciones, podrían organizarse seminarios conjuntos y programas de formación.

Ambas partes están de acuerdo en que también puede ser necesario establecer una vía administrativa de apelación y un sistema para resolver los litigios entre veterinarios que se planteen en las instalaciones industriales (temas 28-32).

d) *Recomendación sobre los temas que podrían resolverse mejorando la cooperación científica*

Según parece, la resolución de algunos temas requiere un estudio científico más detallado. Sería recomendable que ambas administraciones establezcan y financien una cooperación en materia científica entre organismos nombrados a tal efecto.

## ANEXO V

## Anexo I.C

## ORGANIZACIÓN, ESTRUCTURA Y ATRIBUCIONES DEL FSIS

United States Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
Washington DC  
20250

27 de abril de 1992

Sr D. Thad Lively  
Área de Agricultura  
Misión de los Estados Unidos  
ante las Comunidad Europeas  
PSC 82 Box 002  
APO AE 09742

Estimado Thad:

A continuación figuran la estructura y el control de las actividades en materia de exportación del Servicio de inspección de los alimentos.

**I. Estructura organizativa**

El Servicio de inspección de los alimentos (FSIS) se compone de cinco secciones principales, cada una de las cuales está dirigido por un administrador adjunto que depende directamente del administrador (véase la figura 1-1). Las dos secciones que desempeñan la mayor parte de las funciones encaminadas a garantizar que la carne fresca para exportación a terceros países esté sana y convenientemente etiquetada son Programas internacionales e Inspección. Al igual que las demás secciones, Programas internacionales e Inspección están vinculadas organizativamente a través de la oficina del administrador. En la práctica, sin embargo, estas dos secciones coordinan sus actividades en los lugares de trabajo apropiados.

**A. Programas internacionales**

Dentro de Programas internacionales, la preparación y coordinación de la política de exportación corre a cargo de la División de coordinación de las exportaciones. El director de esta División es veterinario, y la plantilla cuenta además con otros cinco veterinarios. Basándose en un estudio actual de los requisitos de importación de unos 80 países, incluidos los diferentes Estados miembros de la CE, la División de coordinación de las exportaciones ha creado una base de datos que contiene las instrucciones que deben seguirse para que cada uno de los productos que se exporten a un país cumplan los requisitos necesarios. La política del FSIS en materia de exportaciones a un país determinado se traduce en una serie de normas gracias a las instrucciones incluidas en esa base de datos. (Véanse las instrucciones adjuntas para las exportaciones al Reino Unido.) Los organismos exportadores pueden acceder directamente a la base de datos, y la División de coordinación de las exportaciones facilita a las oficinas regionales de inspección copias de papel con las instrucciones, actualizadas o modificadas, para que se difundan entre los organismos exportadores.

Además de actualizar y difundir esas instrucciones, la División de coordinación de las exportaciones se ocupa también de mantener listas de establecimientos autorizados para exportar a determinados países. La División de coordinación de las exportaciones se encarga también de organizar desde Washington visitas de inspectores extranjeros a dichos organismos. Para coordinar la preparación y aplicación de la política de exportación, Programas internacionales procura que en todas las inspecciones externas se incluya tanto a personal apropiado de inspección como a un miembro de la plantilla de coordinación de las exportaciones. Las observaciones que hagan los inspectores externos sobre los defectos del establecimiento en la reunión que se celebra una vez finalizada la visita con el inspector jefe y la dirección de las instalaciones se incorporan a la base de datos de Programas internacionales. El resultado de estas observaciones se traduce con frecuencia en modificaciones de las instrucciones correspondientes a determinados países.

## B. Inspección

Una parte importante de las actividades de reglamentación que realiza Inspección es la aplicación de la política de exportación preparada por Programas internacionales. Las inspecciones del FSIS las lleva a cabo una red compuesta de 5 oficinas regionales, 26 oficinas de zona y 188 circuitos de inspección. Al frente de cada oficina regional se halla un veterinario que ejerce las funciones de director regional. En las 23 zonas en las que hay mataderos, la dirección de las oficinas corre a cargo de veterinarios que ejercen la función de supervisores de zona. Por último, los supervisores de circuito, que dirigen los circuitos de inspección de mataderos de estas zonas, son también veterinarios. La base de esta estructura piramidal son los inspectores jefe, que están en los mataderos. Así pues, la escala jerárquica de inspección abarca desde el administrador adjunto a los directores regionales, siguiendo a continuación los supervisores de zona, los supervisores de circuito y, por último, los inspectores jefe.

Dentro de la estructura organizativa de inspección hay un sistema de controles que comienza con las actividades de supervisión de las oficinas regionales y de zona. No obstante, dentro de la escala jerárquica, el vínculo principal entre las regiones o zonas y los establecimientos es el supervisor de circuito, lo que supone que dicho supervisor es también el principal conducto de información entre los establecimientos y la División de coordinación de las exportaciones de Programas internacionales. El supervisor de circuito, que se encarga de visitar regularmente todos los mataderos que haya en su circuito, tiene que llevar a cabo una inspección pormenorizada en cada instalación, incluido un control para comprobar que se cumplen los requisitos de importación de los terceros países. Una vez efectuada la inspección, elabora un informe escrito que, en su caso, se tiene en cuenta para preparar un programa de mejora de las instalaciones tendente a remediar defectos concretos que hayan sido observados por él. En muchos casos, el supervisor de zona y los expertos en sacrificios y transformación de las oficinas regionales acompañan al supervisor de circuito cuando realiza las inspecciones trimestrales.

## II. Control y atribuciones en las instalaciones

### A. Mataderos

El inspector jefe de cada matadero se ocupa de la inspección y control de las tareas que se lleven a cabo en él. En todas las instalaciones, excepto en las más pequeñas, el inspector jefe es veterinario, y está asistido por otros veterinarios e inspectores de carnes. Una de las tareas específicas del inspector jefe consiste en certificar el cumplimiento de los requisitos de los terceros países, tal como figuran en las instrucciones que se envían desde Washington. Aunque el inspector jefe normalmente delega en sus ayudantes una parte de sus funciones (la inspección post-mortem, por ejemplo), su firma debe aparecer en los certificados de exportación. Al firmar el certificado de exportación de un envío de productos destinados a la CE, por ejemplo, el inspector jefe certifica que los productos de ese envío cumplen los requisitos para su exportación a la Comunidad.

El inspector jefe no controla (físicamente) el material de etiquetado de los EE.UU. o de la CE. [Si controla, en cambio, la marca del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos (USDA) que se aplica en la sala de sacrificio.] Aunque el inspector jefe es quien se ocupa de garantizar que todos los productos que salgan del matadero sean identificados correctamente, el equipo directivo de las instalaciones es quien se encarga de comprar, almacenar y aplicar (bajo la supervisión del FSIS) todas las etiquetas de los EE.UU. y de la CE. Si bien el inspector jefe no se ocupa directamente del material de etiquetado, es él quien supervisa enteramente los certificados de exportación. Todos los certificados de exportación se envían directamente desde las oficinas regionales a los inspectores jefe. El inspector jefe se ocupa de mantener en su poder un inventario de certificados y de guardarlo en un lugar seguro. Una medida de control adicional consiste en que todas las cajas de cartón que componen un envío determinado se marcan con el número del certificado de exportación preparado para ese envío, ocupándose el inspector jefe del control del sello utilizado para marcar aquéllas.

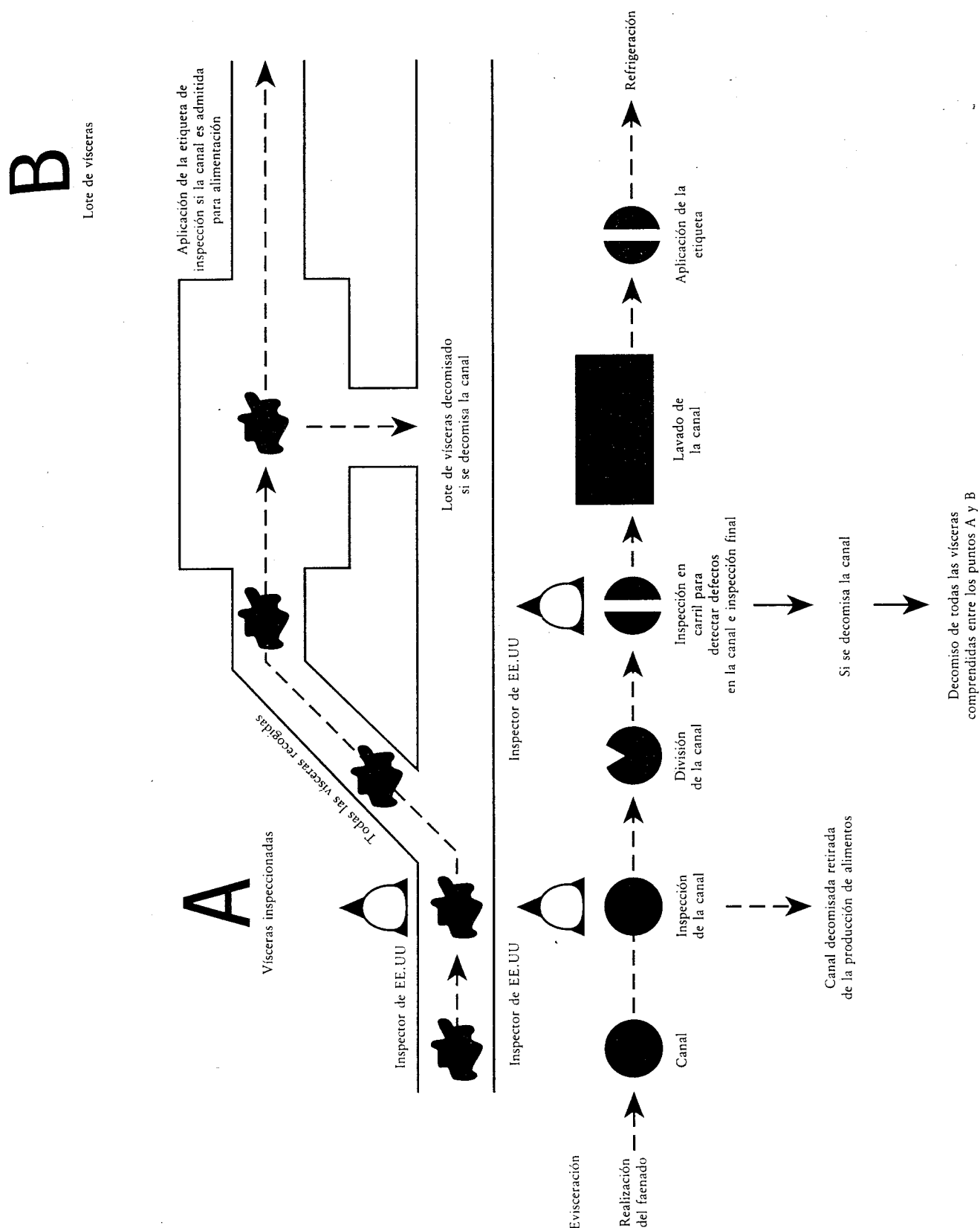
### B. Salas de despiece y almacenes frigoríficos

El hecho de que en la mayoría de las salas de despiece y almacenes frigoríficos de los Estados Unidos no esté presente normalmente un veterinario experimentado no es contrario a la normativa del FSIS. No obstante, ambos tipos de instalaciones suelen ser inspeccionadas por el supervisor de circuito, que la mayor parte de las veces es veterinario. En general, es posible cumplir los requisitos de la CEE, en lo que a supervisión veterinaria se refiere, asegurando la presencia de un veterinario al efectuar el despiece con vistas al mercado comunitario o al preparar el producto en los almacenes frigoríficos para su exportación a la Comunidad. En la mayoría de los casos, el FSIS es capaz de acondicionar las instalaciones que deseen exportar a la CE, bien porque los centros de despiece forman parte de una instalación integrada al frente de la cual se halla un inspector jefe, bien porque los almacenes frigoríficos se hallan situados cerca de un matadero que cuenta con la aprobación de la CE:

William H. Dubbert  
Administrador adjunto  
Programas internacionales

## Anexo II

## IDENTIFICACIÓN DE LA PROCEDENCIA DE LAS PARTES PARA LA INSPECCIÓN POST-MORTEM Y FORMACIÓN DE LOTES



## Anexo III

## INSPECCIÓN VETERINARIA ANTE-MORTEM

## PROYECTO FINAL

## 5. Inspección ante-mortem realizada por veterinarios oficiales

*Asunto:* ¿Es conveniente que las inspecciones ante-mortem las realicen veterinarios oficiales?

US9 CFR 311.1 — *Eliminación de las canales y de las partes de éstas que estén enfermas o adulteradas de otro modo: aspectos generales* — El oficial médico veterinario emitirá su dictamen acerca de la eliminación de todas las canales o partes de las canales incluidas en esta sección de modo que se garantice que únicamente se destinan al consumo humano productos sanos y sin adulterar (precepto reglamentario según el cual la eliminación de todas las canales debe efectuarse basándose en el dictamen del veterinario).

US — El manual de la carne y de las aves de corral permite que, antes de que los animales sean observados por los inspectores del FSIS, hasta un 90 % de la clasificación la realicen personas que no sean veterinarios ni inspectores.

US-9 CFR 309.1(a): «Todos los animales que vayan a ser sacrificados en un establecimiento oficial serán examinados e inspeccionados . . . antes del sacrificio» (No se dispone que la inspección ante-mortem deba ser realizada por un veterinario).

## Fundamento de los requisitos

## A. EE.UU

En la medida en que el ganado vacuno comunitario y estadounidense destinado al sacrificio tiene una edad y un estado sanitario análogos, ambos sistemas resultan paralelos. Tanto en un sistema como en otro, todos los animales que se hayan utilizado para un solo fin a lo largo de sus vidas son examinados detenidamente por un veterinario en el momento de la inspección ante-mortem. La diferencia entre el sistema comunitario y el estadounidense reside en la distinción de los animales que establece la industria ganadera estadounidense, sin que haya un equivalente en el sistema comunitario.

I. *La industria ganadera estadounidense*

La industria ganadera estadounidense se compone de animales utilizados para diversos fines y de animales de engorde criados en explotaciones de tipo «feedlot».

En el primer caso, los animales se desechan al final de su ciclo productivo. Los animales de desvieje representan el 15 % de los de sacrificio considerados aptos para el consumo humano. Estos animales se han destinado para más de un fin a lo largo de sus vidas. Por ejemplo, pueden haberse utilizado para producción lechera o como reproductores. Se caracterizan por ser más viejos y propensos a presentar una serie de problemas de salud. Antes del sacrificio es necesario que el veterinario los examine detenidamente.

El ganado de engorde supone el 85 % de todos los animales destinados al sacrificio. Estos animales son únicos, según las normas comunitarias, ya que, cuando se envían al sacrificio, son en general más jóvenes (tienen entre 18 y 24 meses), se hallan en la plenitud de su vida, poseen una salud y vitalidad excelentes, han recibido buen tratamiento médico y han sido vacunados, se les ha aplicado un programa nutritivo concebido científicamente, se han criado en grandes explotaciones semiaisladas para reducir la exposición a los contagios y otros peligros, y, sobre todo, se han criado exclusivamente para la producción de carne.

II. *Sistema comunitario*

Del estudio del sistema comunitario se desprende que los animales que se destinan al sacrificio se han utilizado para fines diversos y son en general más viejos. Tanto por la edad como por el estado de salud se asemejan más a los animales que se retiran de los rebaños lecheros o de reproducción de los Estados Unidos. Tales animales requieren, con mayor motivo, ser examinados por un veterinario ya que las probabilidades de que presenten problemas de salud son mayores. El Ministerio de Agricultura de EE.UU es consciente de este peligro y, al igual que la CE, exige que los veterinarios examinen a estos animales con mayor detenimiento.

III. *Los sistemas de inspección estadounidenses*

En Estados Unidos hay tres clases de inspección ante-mortem ya que son tres los tipos de situaciones que se presentan en la industria ganadera de este país.

1. *Animales de desvieje*

Dado que estos animales se han utilizado para distintos fines, generalmente se sacrifican en instalaciones especializadas en el manejo de este tipo de animales, y son examinados detenida-



mente por un veterinario. Esta tarea no se delega nunca y la realiza siempre un oficial médico veterinario del FSIS siguiendo el método tradicional, lo que supone que los animales son observados por ambos lados, tanto en reposo como en movimiento.

## 2. Inspección ante-mortem tradicional de los animales de engorde

Todos los animales de este tipo son observados por un veterinario o un inspector no veterinario del FSIS según el método tradicional, esto es, tanto en reposo como en movimiento, y por ambos lados. A continuación, bien un veterinario, bien un inspector no veterinario del FSIS preparado especialmente para detectar a los animales anormales, realiza la inspección ante-mortem. Los animales anormales se separan del resto con objeto de que el veterinario realice un nuevo examen y decida asimismo su destino final. Únicamente los animales normales son enviados directamente al sacrificio.

## 3. Inspección alternativa de los animales de engorde

En caso de emplearse la inspección alternativa, la selección de los animales puede realizarla el personal competente de los propios centros, que debe cerciorarse de que únicamente los animales sanos y en buen estado de salud se envían para la inspección ante-mortem y el sacrificio. Todos los establecimientos que utilicen esta opción tienen que haber recibido previamente la aprobación del supervisor de área del FSIS, que es oficial médico veterinario. La selección inicial la efectúa diariamente el personal de la explotación («feedlot»). Estos empleados se encargan de alimentar y cuidar a los animales y los ven a diario. Si se observa que un animal está enfermo o se encuentra en malas condiciones por alguna razón, se le aparta del resto de los animales, permaneciendo en un corral más pequeño hasta que vuelva a recobrar la salud y la fuerza. Todos los animales de engorde a los que se les aplica este método son examinados detenidamente por el veterinario de la explotación. Una vez realizada la selección inicial, todos los animales son observados en reposo por veterinarios o inspectores no veterinarios del FSIS. Posteriormente, se selecciona, a partir de varios lotes, una muestra representativa del rebaño (entre un 5 % y un 10 %) y se inspecciona de nuevo, en esta ocasión únicamente en movimiento, y por ambos lados. Todos los animales anormales son sometidos de nuevo a un examen completo realizado por un veterinario según el método tradicional, esto es, en reposo y en movimiento, y por ambos lados. Por último, el oficial médico veterinario realiza una eliminación final.

## IV. *Experiencia del sistema estadounidense*

En las nueve décadas que llevan aplicándose, estos tres sistemas han demostrado ser altamente eficaces para seleccionar y eliminar a los animales considerados impropios para el consumo humano.

## DOCUMENTACIÓN DE LOS EE.UU

(Triquinosis)

## Requisitos para la destrucción de triquinas

**Asunto:** ¿Qué combinaciones de tiempo y temperatura son necesarias para destruir completamente las triquinas?

**Normativa:**

CEE-Directiva 77/96 de 21. 11. 1976, Anexo IV:

- «6. La temperatura en la cámara frigorífica deberá alcanzar por lo menos los 25° C bajo cero.»
- «7. Las carnes cuyo diámetro o espesor sea igual o inferior a 25 cm deberán congelarse, sin interrupción, durante 240 horas por los menos, y aquéllas cuyo diámetro o espesor esté comprendido entre 25 y 50 cm, durante 480 horas por los menos.»

EE.UU-9CFR 308.3 (c) (2) — La norma establece una serie de relaciones aceptables de tiempo y temperatura (cuadros 1 y 2).

**Análisis:** El problema se plantea debido a la diferencia existente entre los requisitos legales.

**Fundamento de los requisitos****A. EE.UU**

Las relaciones de tiempo y temperatura que figuran en el cuadro 1 han sido utilizadas por el Ministerio de Agricultura de EE.UU durante más de 40 años. Las que figuran en el cuadro 2 se añadieron en 1973. Las cifras que aparecen en el cuadro 1 se basan en los trabajos de Ransom (1920). Con el paso del tiempo se ha observado que Ransom utilizó principalmente la temperatura del aire de instalaciones frigoríficas corrientes, en las que la velocidad de cambio de la temperatura de la carne que contenía los parásitos era relativamente lenta (Augustine, 1933; Blair y Lang, 1934).

Augustine (1952) y Gould (1949) llegaron a la conclusión de que la triquina podía destruirse reduciendo la temperatura del producto a 35° C y 37° C bajo cero, respectivamente. No obstante, alcanzar estas temperaturas con las técnicas de congelación mecánicas y convencionales de la época era casi imposible. Con la llegada de los materiales criogénicos, como el nitrógeno o el dióxido de carbono líquidos, resulta viable que los tejidos porcinos alcancen los 35° C bajo cero en condiciones comerciales.

Teniendo presente lo anterior, Zimmermann (1972) estudió la eficacia de esos materiales de congelación para la destrucción de triquinas, así como las temperaturas mínimas necesarias para que el producto que se destine al consumo esté sano y no requiera un tratamiento posterior. Zimmermann demostró que, sometido a una temperatura de 29° C bajo cero, un producto queda exento de triquinas.

Los trabajos de Kotula (1990) proporcionan una serie continua de tiempos y temperaturas definitivas necesarias para destruir las triquinas. Desde 1985, constituyen dos de los estudios más destacados sobre la congelación de triquinas y son la base de las temperaturas de refrigeración utilizadas por el Ministerio de Agricultura estadounidense, que figuran en el cuadro 2, en el sentido de que garantizan un margen de seguridad apropiado para la destrucción de las triquinas. El estudio de Kotula indica que el margen de seguridad de las temperaturas de congelación que figuran en el cuadro 2 rebasa los límites máximos de confianza (99,999%), lo que permite asegurar que las triquinas han sido destruidas.

Las temperaturas que figuran en el cuadro 2 pueden alcanzarse de manera relativamente sencilla y económica con la tecnología actual. Además, gracias a ellas, el transformador se evita los problemas que acarrea almacenar la carne de porcino durante un período de tiempo largo para poder destruir las triquinas.

**Bibliografía**

- Augustine, DL (1933), *Effects of low temperature upon encysted Trichinella spiralis*. Amer. Jour. Hyg. 1933, 17:697-710.
- Kotula, AW (1990), *Infectivity of Trichinella spiralis from Frozen pork*, Journal of Food Protection, Vol. 53, July 1990, 571-626.
- Ransom, BH (1916), *Effects of refrigeration upon the larvae of Trichinella spiralis*, Journal of Agricultural Research, Vol. 5, January 31, 1916, 819-854.
- Zimmermann, WJ (1985), *Efficacy of Freezing in Eliminating Infectivity of Trichinella spiralis in Boxed Pork Products*, Journal of Food Protection, Vol. 48, March 1985, 196-199.
- Gould, SE and LJ Kassa, *Low Temperature Treatment of Pork*, Am. J. Hyg., 1940, Vol. 49, 17-24.
- Rust, RE and WJ Zimmermann, *Low-temperature destruction of Trichinella spiralis using liquid nitrogen and liquid carbon dioxide*, Journal of Food Science, Vol. 37, 1982, 706-707.
- Smith, JH *An Evaluation of Low Temperature Sterilization of Trichinae Infected Pork*, Can. J. Comp. Med., Vol. 39, July, 1975, 316-320.

Informe sobre la visita a Francia realizada entre los días 8 y 18 de abril de 1991 por un equipo del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en relación con la aparición de brotes de triquinosis en personas

Miembros del equipo:

Robert Fetzner, DVM; Caldwell W Nash; Charlotte I Miller, Ph.D.

Encargada del Informe:

Linda Russell, MA

PROYECTO

20 de junio de 1991

Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos

Servicio de Inspección de los Alimentos (FSIS)

Programas internacionales

Washington DC

Extraído del acta de la 95ª reunión anual de la Asociación de Sanidad Animal de los Estados Unidos, San Diego, California, 1991

---

**Información relativa a la entrada en vigor del Acuerdo entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos sobre los mataderos <sup>(1)</sup>**

El Acuerdo en forma de canje de notas entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Unidos de América sobre la aplicación de la Directiva comunitaria relativa a la carne procedente de terceros países (Directiva 72/462/CEE del Consejo) y de los correspondientes requisitos reglamentarios vigentes en los Estados Unidos de América en lo que respecta a los intercambios comerciales de carne fresca de vacuno y de porcino, que el Consejo decidió celebrar el 26 de octubre de 1992, entrará en vigor el 1 de julio de 1994; las notificaciones relativas al cumplimiento de los procedimientos necesarios para este fin se completaron en la fecha de 13 de noviembre de 1992. Durante el período anterior a la entrada en vigor definitiva de dicho Acuerdo, serán de aplicación las medidas provisionales que figuran en el Anexo II del Acuerdo.

---

<sup>(1)</sup> Véase la página 1 del presente Diario Oficial.