

REGLAMENTO (CE) Nº 780/2004 DE LA COMISIÓN
de 26 de abril de 2004

sobre medidas transitorias, con arreglo al Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativas a la importación y el tránsito de algunos productos de determinados terceros países

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de octubre de 2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 668/2004 de la Comisión ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 1 de su artículo 32,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 1774/2002 constituye una revisión completa de las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano, lo que incluye la introducción de algunos requisitos de estricto cumplimiento. Establece asimismo que pueden adoptarse medidas transitorias adecuadas.
- (2) Debido al carácter estricto de estos requisitos, ha sido necesario adoptar medidas transitorias para que algunos Estados miembros concedan a la industria el tiempo necesario para adaptarse. Estas medidas transitorias se establecen en diferentes decisiones y reglamentos de la Comisión.
- (3) El Reglamento (CE) nº 812/2003 de la Comisión ⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CE) nº 2268/2003 ⁽⁴⁾ establece las medidas transitorias generales para los terceros países hasta el 30 de abril de 2004. Este Reglamento dispone que la Comisión propondrá normas transitorias detalladas para los productos acerca de los cuales se haya presentado una justificación adecuada.
- (4) Algunos terceros países han presentado justificaciones adecuadas para la adopción de medidas transitorias específicas. En consecuencia, deberían adoptarse estas medidas transitorias para que los agentes económicos de

estos terceros países que exportan a la Comunidad puedan seguir aplicando las normas vigentes sobre la separación de las plantas de transformación de las categorías 1, 2 y 3.

- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Excepción relativa a las importaciones de terceros países

A modo de excepción a lo dispuesto en el artículo 29 del Reglamento (CE) nº 1774/2002, los Estados miembros aceptarán los envíos de productos especificados en los anexos VII y VIII de dicho Reglamento, hasta las fechas indicadas en el artículo 2 del presente Reglamento, procedentes de establecimientos situados en los países de la lista que figura en el anexo I, que no cumplan los requisitos de separación de las plantas de transformación de las categorías 1, 2 y 3, a condición de que dichos productos cumplan las condiciones mínimas especificadas en el anexo II y vayan acompañados de un certificado conforme a los modelos establecidos en el anexo III.

Artículo 2

Entrada en vigor

1. El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.
2. Será aplicable del 1 de mayo de 2004 al 31 de octubre de 2005.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de abril de 2004.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

⁽²⁾ DO L 112 de 19.4.2004, p. 1.

⁽³⁾ DO L 117 de 13.5.2003, p. 19.

⁽⁴⁾ DO L 336 de 23.12.2003, p. 24.

ANEXO I

LISTAS DE LOS TERCEROS PAÍSES A LOS QUE SE APLICA LA EXCEPCIÓN CONTEMPLADA EN EL ARTÍCULO 1

1. Australia
2. Canadá
3. China
4. EE UU

ANEXO II

CONDICIONES MÍNIMAS DE SEPARACIÓN DE LAS PLANTAS DE TRANSFORMACIÓN DE LAS CATEGORÍAS 1, 2 Y 3

Los productos de plantas de transformación que no cumplan los requisitos de una separación total de las plantas de transformación de las categorías 1, 2 y 3 especificados en el apartado 1 del capítulo I del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002 deberán como mínimo:

- a) haberse elaborado de manera que no se haya producido una contaminación cruzada entre material de la categoría 3 y materiales de las categorías 1 y 2 y
- b) satisfacer el resto de los requisitos específicos establecidos en los apartados 3 a 10 del capítulo I del anexo VII del Reglamento (CE) nº 1774/2002.

ANEXO III

MODELOS DE CERTIFICADOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DESDE ALGUNOS TERCEROS PAÍSES DE DETERMINADOS SUBPRODUCTOS ANIMALES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS MISMOS*Notas*

- a) El país exportador deberá elaborar los certificados veterinarios basándose en los modelos del presente anexo III correspondientes a los subproductos animales en cuestión. Deberán incluir, siguiendo el orden numerado del modelo, las atestaciones exigidas al tercer país, según el caso, y las garantías adicionales exigidas al tercer país o parte del mismo.
- b) El original de cada certificado constará de una sola hoja, recto verso, o, si es preciso añadir más texto, todas las hojas que lo compongan formarán parte de un conjunto integrado e indivisible.
- c) Los certificados se redactarán en al menos una de las lenguas oficiales del Estado miembro de la UE en cuyo puesto de inspección fronterizo se lleve a cabo la inspección y del Estado miembro de la UE de destino. No obstante, estos Estados miembros podrán autorizar el uso de certificados redactados en otras lenguas, en su caso, acompañados de una traducción oficial.
- d) Si por motivos de identificación de las mercancías del envío, se añaden hojas al certificado, éstas deberán considerarse parte del original del certificado y, a tal fin, el veterinario oficial que certifique deberá firmar y sellar cada una de ellas.
- e) Cuando el certificado conste de más de una hoja, incluidas las hojas adicionales a que se hace referencia en la letra d), cada una de ellas estará numerada —(hoja número) de (número total de páginas)— en su parte inferior y llevará el código del certificado que la autoridad competente haya indicado en la parte superior.
- f) Un veterinario oficial deberá cumplimentar y firmar el original del certificado. Para ello, las autoridades competentes del país exportador se asegurarán de que se han aplicado principios de certificación equivalentes a los establecidos en la Directiva 96/93/CE del Consejo (DO L 13 de 16.1.1997, p. 28).
- g) El color de la firma deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta. La misma norma se aplica a los sellos diferentes de los sellos en relieve o en filigrana.
- h) El original del certificado deberá acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo de la UE.

(A)

Certificado sanitario

de proteína animal transformada, destinada a la Comunidad Europea, las mezclas y los productos distintos de los alimentos para animales de compañía que contengan esta proteína, no destinados al consumo humano

Nota al importador: el presente certificado se expide exclusivamente con fines veterinarios y deberá acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo

<p>1. Consignador (nombre y dirección completos)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>CERTIFICADO VETERINARIO</p> <p>de proteína animal transformada, destinada a la Comunidad Europea, las mezclas y los productos distintos de los alimentos para animales de compañía que contengan esta proteína, no destinados al consumo humano</p> <p>Número de referencia ⁽¹⁾ ORIGINAL</p>
<p>2. Consignatario (nombre y dirección completos)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. Origen de la proteína o el producto animal transformado</p> <p>3.1. País: Australia/Canadá/China/EE UU ⁽²⁾</p> <p>3.2. Código de territorio:</p>
<p>5. Destino previsto de la proteína o el producto animal transformado</p> <p>5.1. Estado miembro de la UE:</p> <p>5.2. Nombre y dirección del lugar de destino:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>4. Autoridad competente</p> <p>4.1. Ministerio responsable:</p> <p>4.2. Departamento que expide el certificado:</p> <p>.....</p>
<p>7. Medio de transporte e identificación del envío</p> <p>7.1. (camión, tren, barco, avión) ⁽²⁾</p> <p>7.2. Número de sello (si procede):</p> <p>7.3. Número(s) de registro, nombre del barco o número de vuelo:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>6. Lugar de carga para la exportación</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>7.4. Tipo de envase:</p> <p>.....</p> <p>7.5. Número de envases:</p> <p>7.6. Peso neto:</p> <p>7.7. Número de referencia de producción del lote/de la partida:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>8. Identificación de la proteína o del producto animal transformado</p> <p>8.1. Tipo de proteína o producto animal transformados:</p> <p>8.2. Proteína animal transformada de: (<i>especie animal</i>)</p> <p>8.3. Dirección y número de registro del establecimiento autorizado de origen:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>9. Certificación sanitaria</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) n° 1774/2002 ⁽³⁾ y el Reglamento (CE) n° 780/2004 y certifica que:</p> <p>9.1. la proteína o el producto animal transformado descritos más arriba contienen exclusivamente proteína animal no destinada al consumo humano que:</p>	

a) se ha preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, cuando proceda, el artículo 11 del Reglamento (CE) n° 1774/2002, y

b) se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

- (²) *bien* [- partes de animales sacrificados, aptas para el consumo humano, de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a este fin por motivos comerciales,]
- (²) *y/o* [- partes de animales sacrificados, declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria,]
- (²) *y/o* [- pieles y cueros, pezuñas y cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria,]
- (²) *y/o* [- sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio de conformidad con la normativa comunitaria,]
- (²) *y/o* [- subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones,]
- (²) *y/o* [- antiguos alimentos de origen animal, o que contienen productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina, que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otras deficiencias, pero no entrañen riesgo alguno para el ser humano ni los animales,]
- (²) *y/o* [- peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado,]
- (²) *y/o* [- subproductos de pescado frescos procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano,]
- (²) *y/o* [- conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos al ser humano o los animales,]

y

c) se ha sometido al tratamiento siguiente:

- (²) *bien* [calentamiento ininterrumpido durante al menos 20 minutos a una temperatura interna superior a 133 °C, a una presión (absoluta) de al menos 3 bares producida por vapor saturado, con una dimensión granulométrica previa al tratamiento no superior a 50 milímetros;]
- (²) *bien* [en el caso de proteína de animales no mamíferos diferentes de la harina de pescado, el método de transformación descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) n° 1774/2002;]
- (²) *o* [en el caso de harina de pescado:
- (²) *bien* [el método de transformación descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) n° 1774/2002;]
- (²) *bien* [calentamiento hasta alcanzar una temperatura mínima de 80 °C en toda su masa;]]

9.2. la autoridad competente ha examinado una muestra tomada al azar inmediatamente antes del envío y comprobado que ésta cumplía las normas siguientes (⁴):

Salmonella: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 g;

9.3. el producto final:

- (²) *bien* [está envasado en recipientes nuevos o esterilizados,]
- (²) *bien* [se ha transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados, antes de su utilización con un desinfectante aprobado por la autoridad competente,]

etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO»;

9.4. el producto final se ha almacenado en un lugar cerrado;

9.5. el producto ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

Sello oficial y firma

Hecho en el

(lugar)

(fecha)

(sello) ⁽⁵⁾

(firma del veterinario oficial) ⁽⁵⁾

(nombre, apellidos, cargo y titulación en letras mayúsculas)

Notas

⁽¹⁾ Facilitado por la autoridad competente.

⁽²⁾ Tachar lo que no proceda.

⁽³⁾ DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

⁽⁴⁾ Donde:

n = número de muestras del ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no supera m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M, y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

⁽⁵⁾ El color de la firma y del sello deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta.

9.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de tal forma que no se produzcan contaminaciones cruzadas entre material de la categoría 3 y materiales de las categorías 1 y 2; y cumplen el resto de los requisitos específicos establecidos en los apartados 3 a 10 del capítulo I del anexo VII del Reglamento (CE) n° 1774/2002.

9.4. se han preparado exclusivamente con (derivan exclusivamente de) los subproductos animales siguientes:

(³) *bien* [sangre de animales sacrificados, considerada apta para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, que no se destina a este fin por motivos comerciales;]

(³) *y/o* [sangre de animales sacrificados, declarada no apta para el consumo humano, pero que no presenta ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos y procede de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]

9.5. se han sometido:

(³) *bien* [a un tratamiento siguiendo el método (⁵) descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) n° 1774/2002,]

(³) *o bien* [a un tratamiento y parámetros que garanticen que el producto cumple las normas microbiológicas fijadas en el apartado 10 del capítulo I del Reglamento (CE) n° 1774/2002, tal como ha sido modificado por última vez,]

para eliminar los agentes patógenos;

9.6. han sido examinados por la autoridad competente, tomando una muestra al azar inmediatamente antes del envío, y ésta ha comprobado que cumplían las normas siguientes (⁶):

Salmonella: ausencia en 25g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,

Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 g;

9.7. el producto final:

(³) *bien* [se ha envasado en envases nuevos o esterilizados,]

(³) *o bien* [se ha transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados con un desinfectante aprobado por la autoridad competente antes de su utilización,]

y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO»;

9.8. el producto final se ha almacenado en un lugar cerrado;

9.9. el producto final ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

Sello oficial y firma

Hecho en el

(lugar) (fecha)

(sello) (⁷)

(firma del veterinario oficial) (⁷)

.....

(nombre, apellidos, cargo y titulación en letras mayúsculas)

Notas

- (¹) Facilitado por la autoridad competente.
- (²) Para los camiones, debería indicarse el número de matrícula. Para los contenedores a granel, debería indicarse su número y el número del sello (si procede).
- (³) Tachar lo que no proceda.
- (⁴) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.
- (⁵) Insertar el método 1 a 5, o 7, según proceda.
- (⁶) Donde:
- n = número de muestras del ensayo;
- m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no supera m;
- M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M; y
- c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.
- (⁷) El color de la firma y del sello deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta.

(C)

Certificado sanitario

de aceite de pescado destinado a la Comunidad Europea, como material para la alimentación animal o con fines técnicos, no destinado al consumo humano

Nota al importador: el presente certificado se expide exclusivamente con fines veterinarios y deberá acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo

<p>1. Consignador (nombre y dirección completos)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p style="text-align: center;">CERTIFICADO VETERINARIO de aceite de pescado destinado a la Comunidad Europea, como material para la alimentación animal o con fines técnicos, no destinado al consumo humano</p> <p>Número de referencia ⁽¹⁾ ORIGINAL</p>
<p>2. Consignatario (nombre y dirección completos)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>5. Destino previsto del aceite de pescado</p> <p>5.1. Estado miembro de la UE:</p> <p>5.2. Nombre y dirección del lugar de destino:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>4. Autoridad competente</p> <p>4.1. Ministerio responsable:</p> <p>4.2. Departamento que expide el certificado:</p> <p>.....</p>
<p>7. Medio de transporte e identificación del envío ⁽²⁾</p> <p>7.1. (camión, tren, barco, avión) ⁽³⁾</p> <p>7.2. Número de sello (si procede):</p> <p>7.3. Número(s) de registro, nombre del barco o número de vuelo:</p> <p>.....</p>	<p>6. Lugar de carga para la exportación</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>7.4. Tipo de envase:</p> <p>.....</p> <p>7.5. Número de envases:</p> <p>7.6. Peso neto:</p> <p>7.7. Número de referencia de producción del lote/de la partida:</p> <p>.....</p>
<p>8. Identificación del aceite de pescado</p> <p>8.1. Descripción del aceite de pescado:</p> <p>8.2. Dirección y número de registro del establecimiento de tratamiento/transformación ⁽³⁾:</p> <p>.....</p>	
<p>9. Certificación sanitaria</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) n° 1774/2002 ⁽⁴⁾ y el Reglamento (CE) n° 780/2004 y certifica que el aceite de pescado que se describe más arriba:</p> <p>9.1. consiste en aceite de pescado que cumple los requisitos sanitarios indicados más abajo;</p> <p>9.2. contiene exclusivamente aceite de pescado que no se destina al consumo humano;</p> <p>9.3. se ha preparado y almacenado en una planta de transformación de aceite de pescado específica aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de tal forma que no se produzcan contaminaciones cruzadas entre material de la categoría 3 y materiales de categorías 1 y 2; y cumple los demás requisitos específicos establecidos en los apartados 3 a 10 del capítulo VII del Reglamento (CE) n° 1774/2002.</p>	

9.4. se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

(³) *bien* [- antiguos alimentos derivados de pescado, diferentes de los residuos de cocina (⁵), que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero no entrañen riesgo alguno para el ser humano ni los animales;]

(³) *y/o* [- peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]

(³) *y/o* [- subproductos frescos de pescado procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano;]

9.5. el aceite de pescado:

a) se ha transformado de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo IV del anexo VII del Reglamento (CE) n° 1774/2002 para eliminar todos los agentes patógenos;

b) no ha estado en contacto con otros tipos de aceite, incluidas las grasas fundidas de otras especies animales, y

(³) *bien* [c) se ha envasado en recipientes nuevos o limpios habiéndose tomado las precauciones necesarias para evitar su contaminación,]

(³) *bien* [c) se ha transportado desde la planta de fabricación —si se transporta a granel, directamente al buque o a los depósitos de costa o directamente a las plantas— en depósitos o cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna inspeccionados y considerados limpios antes de su utilización, con inclusión de los tubos y las bombas,]

y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO».

Sello oficial y firma

Hecho en el

(lugar) (fecha)

(sello) (⁶) (firma del veterinario oficial) (⁶)

.....

(nombre, apellidos, cargo y titulación en letras mayúsculas)

Notas

- (¹) Facilitado por la autoridad competente.
- (²) Para los camiones, debería indicarse el número de matrícula. Para los contenedores a granel, debería indicarse su número y el número del sello (si procede).
- (³) Tachar lo que no proceda.
- (⁴) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.
- (⁵) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.
- (⁶) El color de la firma y del sello deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta.

9.3. se ha preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de tal forma que no se produzcan contaminaciones cruzadas entre material de la categoría 3 y materiales de las categorías 1 y 2; y cumple los demás requisitos específicos establecidos en los apartados 3 a 10 del capítulo I del anexo VII del Reglamento (CE) n° 1774/2002, el capítulo II del anexo C de la Directiva 77/99/CEE del Consejo ⁽⁵⁾ o el capítulo IX del anexo 1 de la Directiva 92/118/CEE del Consejo ⁽⁶⁾, con objeto de eliminar los agentes patógenos;

9.4. se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:

- (3) *bien* [- partes de animales sacrificados, consideradas aptas para el consumo humano de acuerdo con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a este fin por motivos comerciales;]
- (3) *y/o* [- partes de animales sacrificados, declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]
- (3) *y/o* [- pieles y cueros, pezuñas y cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]
- (3) *y/o* [- sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero, tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]
- (3) *y/o* [- subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;]
- (3) *y/o* [- antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina ⁽⁷⁾, que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero no entrañen riesgo alguno para el ser humano ni los animales;]
- (3) *y/o* [- leche de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a los seres humanos o los animales;]
- (3) *y/o* [- peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]
- (3) *y/o* [- subproductos de pescado procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano;]
- (3) *y/o* [- conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos al ser humano o los animales;]

9.5. si procede de animales rumiantes, se ha purificado de forma que los niveles máximos de impurezas insolubles totales restantes no superen el 0,15 % en peso;

9.6. la grasa fundida:

a) se ha transformado de acuerdo con el capítulo IV del anexo VII del Reglamento (CE) n° 1774/2002, o se ha tratado de acuerdo con las Directivas 77/99/CEE o 92/118/CEE, para eliminar los agentes patógenos, y

(3) *bien* [b) se ha envasado en recipientes nuevos o limpios habiéndose tomado las precauciones necesarias para evitar su contaminación,]

(3) *bien* [b) se ha transportado desde la planta de fabricación —si se transporta a granel, directamente al buque o a los depósitos de costa o directamente a las plantas— en depósitos o cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna inspeccionados y considerados limpios antes de su utilización, con inclusión de los tubos y las bombas,]

y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO».

Sello oficial y firma

Hecho en el

(lugar) (fecha)

(sello) ⁽⁸⁾

(firma del veterinario oficial) ⁽⁸⁾

(nombre, apellidos, cargo y titulación en letras mayúsculas)

Notas

- (¹) Facilitado por la autoridad competente.
- (²) Para los camiones, debería indicarse el número de matrícula. Para los contenedores a granel, debería indicarse su número y el número del sello (si procede).
- (³) Tachar lo que no proceda.
- (⁴) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.
- (⁵) DO L 26 de 31.1.1977, p. 85.
- (⁶) DO L 62 de 15.3.1993, p. 49.
- (⁷) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.
- (⁸) El color de la firma y del sello deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta.

(E)

Certificado sanitario*de grasa fundida destinada a la Comunidad Europea con fines técnicos no destinada al consumo humano*

Nota al importador: el presente certificado se expide exclusivamente con fines veterinarios y deberá acompañar al envío hasta el puesto de inspección fronterizo

<p>1. Consignador (nombre y dirección completos)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>CERTIFICADO VETERINARIO de grasa fundida destinada a la Comunidad Europea con fines técnicos no destinada al consumo humano</p> <p>Número de referencia ⁽¹⁾ ORIGINAL</p>
<p>2. Consignatario (nombre y dirección completos)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. Origen de la grasa fundida</p> <p>3.1. País: Australia/Canadá/China/EE UU ⁽³⁾</p> <p>3.2. Código de territorio:</p>
<p>5. Destino previsto de la grasa fundida</p> <p>5.1. Estado miembro de la UE:</p> <p>5.2. Nombre y dirección del lugar de destino:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>4. Autoridad competente</p> <p>4.1. Ministerio responsable:</p> <p>4.2. Departamento que expide el certificado:</p> <p>.....</p>
<p>7. Medio de transporte e identificación del envío ⁽²⁾</p> <p>7.1. (camión, tren, barco, avión) ⁽³⁾</p> <p>7.2. Número de sello (si procede):</p> <p>7.3. Número(s) de registro, nombre del barco o número de vuelo:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>6. Lugar de carga para la exportación</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>7.4. Tipo de envase:</p> <p>.....</p> <p>7.5. Número de envases:</p> <p>7.6. Peso neto:</p> <p>7.7. Número de referencia de producción del lote/de la partida:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>8. Identificación de la grasa fundida</p> <p>8.1. Descripción de la grasa fundida:</p> <p>8.2. Grasa fundida de: (<i>especie animal</i>)</p> <p>8.3. Dirección y número de registro del establecimiento de tratamiento/transformación ⁽³⁾:</p> <p>.....</p>	
<p>9. Certificación sanitaria</p> <p>El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido el Reglamento (CE) n° 1774/2002 ⁽⁴⁾ y el Reglamento (CE) n° 780/2004 y certifica que la grasa fundida que se describe más arriba:</p> <p>9.1. consiste en grasa fundida que cumple los requisitos sanitarios indicados más abajo;</p> <p>9.2. consiste en grasa fundida que no se destina al consumo humano o animal;</p>	

- 9.3. se ha preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 13 y, cuando proceda, con el artículo 11 del Reglamento (CE) n° 1774/2002, para eliminar los agentes patógenos;
- 9.4. se ha preparado con los subproductos animales siguientes:
- (³) *bien* [materiales de la categoría 2 (⁵);]
- (³) *bien* [una mezcla de materiales de la categoría 2 y de la categoría 3 (⁶);]
- 9.5. si procede de animales rumiantes, se ha purificado de forma que los niveles máximos de impurezas insolubles totales restantes no superen el 0,15 % en peso;
- 9.6. la grasa fundida:
- a) se ha transformado de acuerdo con el capítulo XII del anexo VII del Reglamento (CE) n° 1774/2002 para eliminar todos los agentes patógenos, y
- (³) *bien* [b) se ha envasado en recipientes nuevos o limpios habiendo tomado las precauciones necesarias para evitar su contaminación,]
- (³) *bien* [b) se ha transportado desde la planta de fabricación —si se transporta a granel, directamente al buque o a los depósitos de costa o directamente a las plantas— en depósitos o cualquier otro contenedor de transporte a granel o camión cisterna inspeccionados y considerados limpios antes de su utilización, con inclusión de los tubos y las bombas,]
- y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO».

Sello oficial y firma

Hecho en el

(lugar) (fecha)

(sello) (⁷)

.....
 (firma del veterinario oficial) (⁷)

.....
 (nombre, apellidos, cargo y titulación en letras mayúsculas)

Notas

- (¹) Facilitado por la autoridad competente.
- (²) Para los camiones, debería indicarse el número de matrícula. Para los contenedores a granel, debería indicarse su número y el número del sello (si procede).
- (³) Tachar lo que no proceda.
- (⁴) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.
- (⁵) Lista de materiales de la categoría 2:
- a) todos los materiales de origen animal recogidos al depurar las aguas residuales de mataderos distintos de los mataderos a los que se aplica la letra d) del apartado 1 del artículo 4 o de plantas de transformación de la categoría 2, incluidos los residuos de cribado, los materiales de desarenado, la mezcla de grasa y aceite y los lodos, así como los materiales extraídos de las tuberías de desagüe de las citadas instalaciones;
 - b) productos de origen animal que contengan residuos de los medicamentos veterinarios y contaminantes enumerados en los puntos 1 y 2 del grupo B del anexo I de la Directiva 96/23/CE del Consejo (DO L 125 de 23.5.1996, p. 10), si tales residuos superan el nivel permitido por la legislación comunitaria;
 - c) productos de origen animal, distintos del material de la categoría 1, importados de terceros países y que en las inspecciones que prevé la legislación comunitaria no cumplan los requisitos veterinarios para su importación en la Comunidad, a menos que se devuelvan o que se acepte su importación con las restricciones que estipula la legislación comunitaria;
 - d) animales o partes de animales, distintos de los mencionados en el artículo 4, cuya muerte no se deba al sacrificio para el consumo humano, con inclusión de los animales sacrificados para erradicar una enfermedad epizootica;
 - e) mezclas de material de la categoría 2 y de material de la categoría 3, incluido cualquier material destinado a la transformación en una planta de transformación de la categoría 2; y
 - f) subproductos animales distintos del material de las categorías 1 o 3.
- (⁶) Lista de materiales de la categoría 3:
- a) partes de animales sacrificados, consideradas aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a este fin por motivos comerciales;
 - b) partes de animales sacrificados, declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;
 - c) pieles y cueros, pezuñas y cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;
 - d) sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;
 - e) subproductos animales derivados de la elaboración de productos destinados al consumo humano, incluidos los huesos desgrasados y los chicharrones;
 - f) antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina, que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero no entrañen riesgo alguno para los seres humanos ni los animales;
 - g) leche de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a los seres humanos o los animales;
 - h) peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;
 - i) subproductos de pescado procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano;
 - j) conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos al ser humano o los animales.
- (⁷) El color de la firma y del sello deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta.

- 9.1. consiste en proteína hidrolizada/fosfato dicálcico/fosfato tricálcico ⁽²⁾ que cumple los requisitos sanitarios indicados más abajo;
- 9.2. consiste exclusivamente en proteína hidrolizada/fosfato dicálcico/tricálcico ⁽²⁾ que no se destina al consumo humano;
- 9.3. se ha preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, cuando proceda, el artículo 11 del Reglamento (CE) n° 1774/2002, para eliminar los agentes patógenos;
- 9.4. se ha preparado exclusivamente con los subproductos animales siguientes:
- ⁽³⁾ *bien* [- partes de animales sacrificados, aptas para el consumo humano de acuerdo con la normativa comunitaria, pero que no se destinan a este fin por motivos comerciales;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- partes de animales sacrificados, declaradas no aptas para el consumo humano, pero que no presentan ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o los animales y proceden de canales aptas para el consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- pieles y cueros, pezuñas y cuernos, cerdas y plumas procedentes de animales sacrificados en un matadero tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- sangre procedente de animales no rumiantes sacrificados en un matadero, tras haber sido sometidos a una inspección *ante mortem* y, a resultados de dicha inspección, declarados aptos para el sacrificio con vistas al consumo humano de conformidad con la normativa comunitaria;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- subproductos animales procedentes de la elaboración de productos destinados al consumo humano;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- antiguos alimentos de origen animal o que contengan productos de origen animal, diferentes de los residuos de cocina ⁽⁶⁾, que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos, pero no entrañen riesgo alguno para el ser humano ni los animales;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- leche cruda de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de este producto a los seres humanos o los animales;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- peces u otros animales marinos, con excepción de los mamíferos, capturados en alta mar para la producción de harina de pescado;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- subproductos frescos de pescado procedentes de fábricas de productos a base de pescado destinados al consumo humano;]
 - ⁽³⁾ *y/o* [- conchas, subproductos de la incubación y subproductos de huevos con fisuras procedentes de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos al ser humano o los animales;]
- 9.5. la proteína hidrolizada/el fosfato dicálcico/el fosfato tricálcico ⁽²⁾:
- a) se ha envasado y embalado en envases etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO», se ha almacenado y transportado en condiciones de higiene satisfactorias, y, en particular, las operaciones de envasado y embalaje se han realizado en un local específico, sólo se han utilizado conservantes autorizados de acuerdo con la legislación comunitaria, y,
 - ⁽²⁾ *bien* [b) en el caso de la proteína hidrolizada, se ha producido mediante un proceso que incluye las medidas apropiadas para reducir al máximo la contaminación de la materia prima de la categoría 3; en el caso de proteína hidrolizada procedente total o parcialmente de pieles y cueros de rumiantes, se ha producido en una planta de transformación destinada únicamente a la producción de proteínas hidrolizadas, mediante un procedimiento que incluye la preparación de las materias primas de la categoría 3 mediante encurtido, encalado y lavado intensivo, seguido de:
 - i) la exposición del material a un pH superior a 11 durante más de tres horas a una temperatura superior a 80 °C, seguida de un tratamiento térmico a más de 140 °C durante treinta minutos a más de 3,6 bares; y
 - ii) la exposición del material a un pH comprendido entre 1 y 2, y, a continuación, a un pH superior a 11, seguida de un tratamiento térmico a 140 °C durante treinta minutos a 3 bares;]
 - ⁽²⁾ *bien* [b) en el caso del fosfato dicálcico, se ha producido mediante un procedimiento que:
 - i) garantiza que todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido hidrociorhídrico diluido (de una concentración mínima del 4 % y un pH inferior a 1,5) durante un período mínimo de dos días,
 - ii) a continuación, el líquido fosfórico obtenido se ha sometido a un tratamiento con cal, del cual ha resultado un precipitado de fosfato dicálcico con un pH comprendido entre 4 y 7, y
 - iii) por último, el precipitado se ha dejado secar al aire durante quince minutos con una temperatura de entrada comprendida entre 270 °C y 325 °C y una temperatura de salida comprendida entre 60 °C y 65 °C;]

<p>(²) bien</p>	<p>[b) en el caso del fosfato tricálcico, se ha producido mediante un procedimiento que garantiza que:</p> <p>i) todo el material óseo de la categoría 3 se tritura finamente, se desgrasa con flujo contrario de agua caliente (esquirlas inferiores a 14 mm),</p> <p>ii) se calienta de manera continua con vapor a una temperatura de 145 °C durante treinta minutos a 4 bares,</p> <p>iii) el caldo de la proteína se separa de la hidroxiapatita (fosfato tricálcico) mediante centrifugado, y</p> <p>iv) el fosfato tricálcico se granula después de secarlo en un lecho fluidificado con aire a 200 °C.]</p>
Sello oficial y firma	
<p>Hecho en el</p> <p style="text-align: center;">(lugar) (fecha)</p>	
<p>.....</p> <p>(sello) (⁷)</p>	<p>.....</p> <p>(firma del veterinario oficial) (⁷)</p>
<p>.....</p> <p>(nombre, apellidos, cargo y titulación en letras mayúsculas)</p>	

Notas

- (¹) Facilitado por la autoridad competente.
- (²) Tachar lo que no proceda.
- (³) Para los camiones, debería indicarse el número de matrícula. Para los contenedores a granel, debería indicarse su número y el número del sello (si procede).
- (⁴) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.
- (⁵) DO L 212 de 22.7.1989, p. 87.
- (⁶) Residuos de cocina: residuos alimenticios, incluidos los aceites de cocina usados, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de las cocinas centrales y las cocinas domésticas.
- (⁷) El color de la firma y del sello deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta.

9.3. se han preparado y almacenado en una planta aprobada, validada y supervisada por la autoridad competente de acuerdo con el artículo 17 y, cuando proceda, el artículo 11 del Reglamento (CE) n° 1774/2002, o la Directiva 89/437/CEE del Consejo ⁽⁵⁾, para eliminar los agentes patógenos;

9.4. se han preparado exclusivamente con (derivan exclusivamente de) los subproductos animales siguientes:
— huevos de animales que no presentan signos clínicos de ninguna enfermedad transmisible a través de estos productos a los seres humanos o los animales;

9.5. han sido sometidos:

(³) *bien* [a un tratamiento siguiendo el método de transformación ⁽⁶⁾ descrito en el capítulo III del anexo V del Reglamento (CE) n° 1774/2002, tal como ha sido modificado por última vez;]

(³) *bien* [a un tratamiento siguiendo un método y parámetros que garanticen que el producto cumple las normas microbiológicas establecidas en el apartado 10 del capítulo I del Reglamento (CE) n° 1774/2002, tal como ha sido modificado por última vez;]

(³) *bien* [a un tratamiento conforme a lo establecido en el capítulo V del anexo de la Directiva 89/437/CEE del Consejo;]

9.6. han sido examinados por la autoridad competente, tomando una muestra al azar inmediatamente antes del envío, y ésta ha comprobado que cumplían las normas siguientes ⁽⁷⁾:

Salmonella: ausencia en 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,
Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 en 1 g;

9.7. cumplen las normas comunitarias sobre residuos de sustancias que son nocivos o pudieran alterar las características organolépticas del producto, o cuyo uso en la alimentación animal pudiera resultar peligroso o nocivo para la salud de los animales;

9.8. el producto final:

(³) *bien* [se ha envasado en envases nuevos o esterilizados;]

(³) *bien* [se ha transportado a granel en contenedores u otros medios de transporte cuidadosamente limpiados y desinfectados antes de su utilización con un desinfectante aprobado por la autoridad competente,]

y etiquetados con la indicación «NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO»;

9.9. el producto final se ha almacenado en un lugar cerrado;

9.10. el producto final ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar su contaminación con agentes patógenos después del tratamiento.

Sello oficial y firma

Hecho en el

(lugar) (fecha)

.....

(sello) ⁽⁸⁾ (firma del veterinario oficial) ⁽⁸⁾

.....

(nombre, apellidos, cargo y titulación en letras mayúsculas)

Notas

(1) Facilitado por la autoridad competente.

(2) Para los camiones, debería indicarse el número de matrícula. Para los contenedores a granel, debería indicarse su número y el número del sello (si procede).

(3) Tachar lo que no proceda.

(4) DO L 273 de 10.10.2002, p. 1.

(5) Insertar el método 1 a 5, o 7, según proceda.

(6) DO L 212 de 22.7.1989, p. 89.

(7) Donde:

n = número de muestras del ensayo;

m = valor umbral del número de bacterias; los resultados se consideran satisfactorios si el número de bacterias en todas las muestras no supera m;

M = valor máximo del número de bacterias; el resultado se considera insatisfactorio si el número de bacterias de una o más muestras es igual o superior a M; y

c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M; la muestra sigue considerándose aceptable si el recuento de bacterias de las demás muestras es igual o inferior a m.

(8) El color de la firma y del sello deberá ser diferente del de los caracteres de imprenta.