



Bruselas, 8.2.2019
C(2019) 10 final

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

del

REGLAMENTO DELEGADO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo

ANEXO I

Excepciones específicas para la inspección de la carne de reno (*Rangifer tarandus tarandus*)

Las excepciones específicas a las que se hace referencia en el artículo 12, apartado 1, solo serán aplicables en las zonas siguientes:

- a) En Suecia:
 - i) la provincia de Norrbotten;
 - ii) la provincia de Västerbotten;
 - iii) la provincia de Jämtland;
 - iv) la provincia de Västernorrland;
 - v) el municipio de Älvdalen, en la provincia de Dalarna;
 - vi) los municipios de Nordanstig, Hudiksvall y Söderhamn, en la provincia de Gävleborg.
- b) En Finlandia, tal como estaban permitidas a 31 de diciembre de 2014:
 - i) la provincia de Laponia (excepto los municipios de Kemi, Keminmaa y Tornio);
 - ii) las provincias de Ostrobotnia Septentrional y Kainuu:
 - los municipios de Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi e Hyrynsalmi;
 - en el municipio de Oulu: la zona del antiguo municipio de Yli-Ii y la zona situada al norte del río Kiiminkijoki, en el antiguo municipio de Ylikiiminki;
 - en el municipio de Ii: la zona del antiguo municipio de Kuivaniemi;
 - en los municipios de Puolanka y Utajärvi: las zonas al norte del río Kiiminkijoki y la carretera regional 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).

ANEXO II

Requisitos mínimos específicos para el veterinario oficial, el auxiliar oficial y el personal designado por las autoridades competentes

CAPÍTULO I

VETERINARIOS OFICIALES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar veterinario oficial a veterinarios que hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos del punto 3.
2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen para los candidatos que soliciten su nombramiento como veterinario oficial.
3. El examen deberá demostrar un conocimiento suficiente de los temas que se detallan a continuación, dirigidos específicamente a las funciones del veterinario oficial y en la medida necesaria en función de la formación y las cualificaciones del veterinario, evitando al mismo tiempo cualquier duplicación de pruebas sobre los conocimientos y las capacidades necesarios para los veterinarios de conformidad con el artículo 38, apartado 3, de la Directiva 2005/36 del Parlamento Europeo y del Consejo¹:
 - a) legislación nacional y de la Unión sobre salud humana, seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y sustancias farmacéuticas;
 - b) principios de la política agrícola común, medidas de mercado, restituciones a la exportación y detección del fraude, teniendo en cuenta asimismo el contexto mundial: el Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, el Codex Alimentarius y la Organización Mundial de Sanidad Animal;
 - c) fundamentos de la transformación de alimentos y la tecnología alimentaria;
 - d) principios, conceptos y métodos de las buenas prácticas de producción y la gestión de la calidad;
 - e) gestión de la calidad previa a la cosecha (buenas prácticas agrarias);
 - f) promoción y aplicación de los principios de higiene y seguridad alimentaria (buenas prácticas de higiene);
 - g) principios, conceptos y métodos del análisis del riesgo;
 - h) principios, conceptos y métodos del sistema APPCC y su utilización a lo largo de la cadena de producción de alimentos y la cadena alimentaria;
 - i) auditoría y verificación del cumplimiento de los requisitos a los que se hace referencia en las letras a) a h);
 - j) prevención y control de los riesgos de origen alimentario para la salud humana;
 - k) dinámica demográfica de la infección y la intoxicación;
 - l) epidemiología y diagnóstico;
 - m) sistemas de seguimiento y vigilancia;

¹ Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales (DO L 255 de 30.9.2005, p. 22).

- n) principios de los métodos de ensayo modernos y sus aplicaciones para el diagnóstico;
- o) tecnologías de la información y la comunicación, cuando sean procedentes como herramientas de trabajo;
- p) procesamiento de datos y aplicación de bioestadísticas;
- q) investigación de brotes de enfermedades alimentarias en los humanos;
- r) aspectos significativos en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles (EET);
- s) bienestar animal durante la producción, el transporte y el sacrificio;
- t) cuestiones medioambientales en relación con la producción de alimentos (incluida la gestión de residuos);
- u) principio de cautela e inquietudes del consumidor;
- v) principios de la formación del personal que trabaja en la cadena de producción;
- w) normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y a los productos derivados;
- x) aspectos relacionados con el fraude.

Los candidatos podrán adquirir los conocimientos requeridos como parte de su formación veterinaria básica, o bien a través de la formación que hayan recibido, o de la experiencia profesional adquirida, tras su titulación como veterinario.

Si las autoridades competentes confirman que un candidato ha adquirido todos los conocimientos requeridos durante su formación universitaria o mediante una formación permanente que dé lugar a un título de posgrado, su experiencia profesional u otras cualificaciones, podrán eximirle de la obligación de realizar un examen. Si el candidato ha adquirido parcialmente los conocimientos que se exigen, las autoridades competentes organizarán exámenes distintos de los mencionados en el punto 2 para tener en cuenta la formación de los candidatos.

4. El veterinario oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
5. Para poder trabajar de manera independiente, cada veterinario oficial deberá recibir formación práctica durante un período de prácticas de al menos doscientas horas. La formación pertinente recibida durante los estudios de veterinaria podrá ser tenida en cuenta en el período de prueba. Durante este período, el veterinario en prácticas deberá trabajar bajo la supervisión de veterinarios oficiales ya existentes en mataderos, salas de despiece y explotaciones. La formación deberá versar en particular sobre la auditoría de las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC.
6. El veterinario oficial deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando periódicamente en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada en los ámbitos a los que se hace referencia en el punto 3. Cuando sea posible, el veterinario oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
7. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para veterinarios oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud

animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

CAPÍTULO II AUXILIAR OFICIAL

1. Únicamente estarán autorizadas a realizar las tareas de auxiliar oficial las personas que hayan recibido una formación y hayan aprobado un examen que se ajuste a los requisitos expuestos en el punto 5.
2. Las autoridades competentes organizarán la celebración de los exámenes a los que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a estos, los candidatos deberán demostrar que han recibido:
 - a) una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5, y
 - b) cualquier formación adicional necesaria para que los auxiliares oficiales puedan desempeñar sus tareas de manera competente.
3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en mataderos, en establecimientos de manipulación de caza o en salas de despiece, bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.
5. La formación de auxiliar oficial deberá abarcar, y los exámenes deberán confirmar, el conocimiento de los siguientes temas:
 - a) En relación con las explotaciones:
 - i) parte teórica:
 - formación relacionada con la organización de la industria agraria, los métodos de producción y las normas del comercio internacional para los animales;
 - buenas prácticas de cría de ganado;
 - conocimientos básicos sobre las enfermedades, en particular zoonosis por virus, bacterias y parásitos;
 - seguimiento de las enfermedades, uso de medicamentos y vacunas, ensayos para la detección de residuos;
 - higiene e inspección sanitaria;
 - bienestar de los animales en la explotación y durante el transporte;
 - requisitos medioambientales: en los edificios, en las explotaciones y en general;
 - disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes;
 - inquietudes de los consumidores y control de la calidad;

- ii) parte práctica:
 - visitas a explotaciones de diversos tipos y con diferentes métodos de crianza;
 - visitas a establecimientos de producción;
 - observación de la carga y descarga de los animales;
 - demostraciones de laboratorios;
 - controles veterinarios;
 - documentación;
- b) En relación con los mataderos, los establecimientos de manipulación de las piezas de caza y las salas de despiece:
 - i) parte teórica:
 - formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al sacrificio y al despiece;
 - conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el sacrificio, el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo;
 - conocimientos básicos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema;
 - bienestar de los animales en la descarga tras el transporte y en el matadero;
 - conocimientos básicos sobre la anatomía y la fisiología de los animales sacrificados;
 - conocimientos básicos sobre la patología de los animales sacrificados;
 - conocimientos básicos sobre la anatomía patológica de los animales sacrificados;
 - conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes, así como sobre importantes enfermedades de los animales;
 - conocimientos sobre los métodos y procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca;
 - conocimientos básicos de microbiología;
 - inspección *ante mortem*;
 - muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*;
 - inspección *post mortem*;
 - tareas administrativas;
 - conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes;

- procedimiento de muestreo;
 - aspectos relacionados con el fraude;
- ii) parte práctica:
- identificación de los animales;
 - controles de la edad;
 - inspección y evaluación de los animales sacrificados;
 - inspección *ante mortem* en el matadero;
 - inspección *post mortem* en un matadero o en un establecimiento de manipulación de caza;
 - muestreo y análisis para detectar la presencia de *Trichinella*;
 - identificación de especies animales mediante el examen de partes típicas del animal;
 - identificación y formulación de observaciones sobre partes de animales sacrificados en las que se hayan producido alteraciones;
 - control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC;
 - registro de los resultados de las inspecciones *ante mortem*;
 - muestreo;
 - trazabilidad de la carne;
 - documentación, como la evaluación de la información sobre la cadena alimentaria y la lectura de registros.
6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
- a) la parte teórica, si el auxiliar oficial demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso i), o letra b), inciso i), del presente capítulo;
 - b) la parte práctica, si el auxiliar oficial demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos del punto 5, letra a), inciso ii), o letra b), inciso ii), del presente capítulo.
7. El auxiliar oficial deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
8. Los auxiliares oficiales deberán mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el auxiliar oficial deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
9. Si los auxiliares oficiales solo realizan muestreos y análisis en relación con los análisis para detectar la presencia de *Trichinella* y los criterios microbiológicos, las autoridades competentes únicamente deberán garantizar que reciben la formación adecuada para dichas tareas.
10. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para auxiliares oficiales entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen

establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo pero no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.

CAPÍTULO III

PERSONAL DESIGNADO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES

1. Las autoridades competentes solo podrán nombrar personal que haya recibido una formación y haya aprobado un examen que se ajuste a los requisitos establecidos en el punto 5 del presente capítulo.
2. Las autoridades competentes deberán organizar la celebración del examen al que se hace referencia en el punto 1. Para poder presentarse a este, los candidatos deberán demostrar que han recibido:
 - a) una formación de al menos quinientas horas, que incluya una formación práctica de al menos cuatrocientas horas y que abarque los ámbitos especificados en el punto 5; y
 - b) cualquier formación adicional necesaria para que el personal designado por las autoridades competentes pueda desempeñar sus tareas de manera competente.
3. La formación práctica mencionada en el punto 2, letra a), deberá tener lugar en salas de despiece bajo la supervisión de un veterinario oficial.
4. La formación y los exámenes deberán versar principalmente sobre las carnes rojas o las carnes de aves de corral. No obstante, las personas que hayan seguido la formación y aprobado el examen correspondiente a una de estas dos categorías solo deberán seguir una formación abreviada para someterse al examen de la otra. Si procede, la formación y los exámenes deberán abarcar la caza silvestre, la caza de cría y los lagomorfos.
5. La formación para el personal designado por las autoridades competentes deberá incluir —y los exámenes deberán confirmar— el conocimiento de los siguientes temas en relación con las salas de despiece:
 - i) parte teórica:
 - formación relacionada con la organización de la industria cárnica, los métodos de producción, las normas del comercio internacional para alimentos y la tecnología relativa al despiece;
 - conocimientos básicos sobre higiene y buenas prácticas de higiene, en particular sobre la higiene industrial, la higiene en el despiece y el almacenamiento, así como sobre la higiene en el trabajo;
 - conocimientos profundos del sistema APPCC y la auditoría de los procedimientos basados en dicho sistema;
 - conocimientos pertinentes sobre las EET y otras zoonosis y agentes zoonóticos importantes;
 - conocimientos sobre los métodos y procedimientos de preparación, embalaje, envasado y transporte de carne fresca;
 - conocimientos básicos de microbiología;
 - tareas administrativas;

- conocimientos sobre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas pertinentes;
 - procedimiento de muestreo;
 - aspectos relacionados con el fraude;
- ii) parte práctica:
- inspección y evaluación de los animales sacrificados;
 - control de la higiene y, en especial, auditoría de las buenas prácticas de higiene y de los procedimientos basados en el sistema APPCC;
 - muestreo;
 - trazabilidad de la carne;
 - documentación.
6. Las autoridades competentes podrán decidir reducir la formación y los exámenes por lo que se refiere a:
- a) la parte teórica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra formación académica suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso i), del presente capítulo;
 - b) la parte práctica, si el personal designado por las autoridades competentes demuestra experiencia profesional suficiente sobre guiones concretos establecidos en el punto 5, inciso ii), del presente capítulo.
7. El personal designado por las autoridades competentes deberá tener aptitudes para la cooperación multidisciplinar.
8. El personal designado por las autoridades competentes deberá mantener al día sus conocimientos y estar al tanto de las novedades, participando con regularidad en actividades de formación permanente y consultando bibliografía especializada. Cuando sea posible, el personal designado por las autoridades competentes deberá emprender cada año actividades de formación permanente.
9. Deberá aplicarse el reconocimiento mutuo de los exámenes para los demás miembros del personal designado por las autoridades competentes entre Estados miembros cuando los profesionales atraviesen las fronteras o deseen establecerse en otro Estado miembro. En tal caso, los exámenes deberán limitarse a temas que sean esenciales para la protección de la salud humana y la salud animal en los Estados miembros de empleo y que no estén incluidos en los exámenes del Estado miembro de origen.