

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2021/1374 DE LA COMISIÓN

de 12 de abril de 2021

que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal para los operadores de empresa alimentaria.
- (2) El cuajo es un complejo de enzimas que se utiliza para la producción de ciertos quesos. Se obtiene de estómagos de rumiantes jóvenes. Sobre la base de la experiencia adquirida por los operadores de empresa alimentaria, deben modificarse los requisitos específicos de higiene aplicables a los estómagos destinados a la producción de cuajo, establecidos en el anexo III, sección I, capítulo IV, punto 18, letra a), del Reglamento (CE) n.º 853/2004, a fin de optimizar la obtención de cuajo de ovinos y caprinos jóvenes. En particular, procede permitir que esos estómagos salgan del matadero sin haber sido vaciados ni lavados.
- (3) Los avances tecnológicos han generado la demanda de que se permita que las cabezas y patas de ungulados domésticos sean desolladas o escaldadas y depiladas fuera del matadero en establecimientos especializados autorizados para la transformación ulterior de alimentos. Como consecuencia práctica, debe permitirse, por tanto, el transporte de cabezas y patas de ungulados domésticos a estos establecimientos en determinadas condiciones que garanticen la inocuidad de los alimentos. El anexo III, sección I, capítulo IV, punto 18, letra c), del Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe, por tanto, modificarse en consecuencia.
- (4) De conformidad con el artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión ⁽²⁾, el veterinario oficial puede realizar inspecciones *ante mortem* fuera del matadero en caso de sacrificio de urgencia de ungulados domésticos. El anexo III, sección I, capítulo VI, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 exige que un veterinario efectúe una inspección *ante mortem* en caso de sacrificio de urgencia. Este requisito debe modificarse para que sea coherente con el citado artículo 4 del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 y haga referencia al veterinario oficial.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, 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 (DO L 131 de 17.5.2019, p. 1).

- (5) La mejora del bienestar de los animales es una de las acciones propuestas en la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de la Comisión ⁽³⁾ para conseguir un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente, como elemento del Pacto Verde Europeo. En particular, hay un cambio en las pautas de consumo de carne con una creciente demanda por parte del Parlamento Europeo, los ganaderos y los consumidores de que se autorice el sacrificio de determinados ungulados domésticos en la explotación de procedencia para evitar posibles problemas de bienestar de los animales durante su recogida y transporte.
- (6) Excepto en casos de sacrificio de urgencia, los ungulados domésticos deben sacrificarse en un matadero autorizado de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 para garantizar el cumplimiento de los requisitos de higiene establecidos en el anexo III, sección I, capítulos II y IV, de dicho Reglamento. Las autoridades competentes de los Estados miembros pueden autorizar mataderos móviles de conformidad con ese mismo artículo. Esas instalaciones móviles pueden colocarse en todos los lugares adecuados, como las explotaciones, donde puedan sacrificarse grupos de animales sanos. En otras circunstancias, el transporte de determinados animales puede crear un riesgo para la persona que los tenga a su cargo o para el bienestar de esos animales. Por consiguiente, debe permitirse el sacrificio y el sangrado en la explotación de procedencia para un número limitado de bovinos y porcinos domésticos y de solípedos domésticos. Esta práctica debe estar sujeta a condiciones estrictas a fin de mantener un alto nivel de inocuidad de los alimentos en la carne procedente de dichos animales.
- (7) Los bovinos y porcinos domésticos y los solípedos domésticos sacrificados en la explotación de procedencia deben ir acompañados de un certificado oficial que acredite que se han cumplido los requisitos de higiene para el sacrificio. Dicho certificado oficial está previsto en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión ⁽⁴⁾.
- (8) El 27 de septiembre de 2018, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un segundo dictamen científico sobre enfoques de análisis de peligros para determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos ⁽⁵⁾. En dicho dictamen se recomienda la congelación en el punto de venta al por menor como herramienta adicional para garantizar la redistribución segura de alimentos a las personas necesitadas. La facilitación de prácticas seguras para la donación de alimentos previene el desperdicio de alimentos y también contribuye a la seguridad alimentaria, en consonancia con los objetivos establecidos en la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de la Comisión y con su finalidad general de establecer un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente, como elemento del Pacto Verde Europeo. La congelación de alimentos puede ser un medio importante para garantizar su redistribución segura por los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas. Actualmente no se permite congelar carne en las actividades entre establecimientos de venta al por menor, ya que la carne destinada a la congelación debe congelarse sin demoras indebidas tras el sacrificio o el despiece, de conformidad con el anexo III, sección I, capítulo VII, punto 4, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en lo que respecta a los ungulados domésticos, y con la sección II, capítulo V, punto 5 del mismo anexo, en lo que respecta a las aves de corral y los lagomorfos. Por consiguiente, debe permitirse la congelación de carne en las actividades entre establecimientos de venta al por menor bajo determinadas condiciones, a fin de garantizar su distribución segura para las donaciones de alimentos.
- (9) El Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁶⁾ definió el término «veterinario autorizado». El Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁷⁾ derogó el Reglamento (CE) n.º 854/2004 y definió el término «veterinario oficial». Dado que la definición de «veterinario oficial» del Reglamento (UE) 2017/625 abarca la de «veterinario autorizado», todas las referencias al «veterinario autorizado» en el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 deben modificarse para que hagan referencia al «veterinario oficial».

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf.

⁽⁴⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2020, por el que se establecen normas para la aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429 y (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los modelos de certificados zoonosanitarios, los modelos de certificados oficiales y los modelos de certificados zoonosanitarios-oficiales para la entrada en la Unión y los desplazamientos dentro de la Unión de las partidas de determinadas categorías de animales y mercancías, así como la certificación oficial relativa a dichos certificados, y se derogan el Reglamento (CE) n.º 599/2004, los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 636/2014 y (UE) 2019/628, la Directiva 98/68/CE y las Decisiones 2000/572/CE, 2003/779/CE y 2007/240/CE (DO L 442 de 30.12.2020, p. 1).

⁽⁵⁾ *EFSA Journal* 2018; 16(11):5432.

⁽⁶⁾ Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

⁽⁷⁾ Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1).

- (10) Los requisitos específicos de higiene aplicables a la producción y puesta en el mercado de carne de mamíferos de caza de cría artiodáctilos establecidos en el anexo III, sección III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 solo se aplican a la carne de *Cervidae* o *Suidae*. Deben aplicarse también requisitos similares a la carne de otros mamíferos de caza de cría artiodáctilos, como las llamas, a fin de evitar un posible riesgo para la inocuidad de los alimentos derivado de cambios en las pautas de consumo por el aumento del consumo de esa carne.
- (11) Los cuerpos y las vísceras de caza silvestre pueden transportarse y almacenarse en un centro de recogida antes de su transporte a un establecimiento de manipulación de caza. Deben introducirse normas específicas de higiene para la manipulación y el almacenamiento de tales cuerpos y vísceras en dichos centros de recogida, a fin de garantizar la inocuidad de esa carne, modificando para ello los requisitos de higiene para la caza silvestre establecidos en el anexo III, sección IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- (12) La caza silvestre debe transportarse lo antes posible a un establecimiento de manipulación de caza tras un examen realizado por una persona con formación, de conformidad con el anexo III, sección IV, capítulo II, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en lo que respecta a la caza mayor silvestre, y con el capítulo III, punto 3, de esa misma sección, en lo que respecta a la caza menor silvestre, a fin de permitir que la refrigeración tenga lugar en un plazo razonable después de la muerte. Este requisito también debe aplicarse a la caza silvestre que no se haya sometido a ningún examen.
- (13) El anexo III, sección VII, capítulo I, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece que, toda vez que un operador de empresa alimentaria traslade un lote de moluscos bivalvos vivos entre establecimientos, el lote debe ir acompañado de un documento de registro. A fin de armonizar la información exigida en el anexo III, sección VII, capítulo I, punto 4, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, debe establecerse un modelo común de documento de registro para el traslado de moluscos bivalvos vivos entre establecimientos. Además, es una práctica habitual que los lotes de moluscos bivalvos puedan enviarse también a operadores intermediarios, por lo que el documento de registro debe incluir esta posibilidad.
- (14) De conformidad con el anexo III, sección VII, capítulo IV, parte A, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, los moluscos bivalvos vivos deben lavarse con agua limpia a fin de quitarles el fango y demás materiales adheridos antes de que comience la depuración. No obstante, para ahorrar agua, el lavado de los moluscos bivalvos limpios no debe ser obligatorio. La sección VII, capítulo IV, parte A, punto 1, debe modificarse en consecuencia.
- (15) Los moluscos bivalvos vivos puestos en el mercado no pueden contener biotoxinas marinas en cantidades que sobrepasen los límites establecidos en el anexo III, sección VII, capítulo V, punto 2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. En su dictamen sobre las biotoxinas marinas en los moluscos (grupo de las pectenotoxinas) ⁽⁸⁾, la EFSA concluyó que no hay informes de efectos adversos en humanos asociados a las toxinas del grupo de las pectenotoxinas (PTX). Además, las pectenotoxinas en los moluscos siempre van acompañadas de toxinas del grupo del ácido ocaidaico. Procede, por tanto, suprimir la referencia a las pectenotoxinas en el anexo III, sección VII, capítulo V, punto 2, letra c), del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- (16) El artículo 11 del Reglamento Delegado 2019/624 establece que la clasificación de las zonas de producción y reinstalación no es necesaria para la recolección de holotúridos cuando las autoridades competentes lleven a cabo controles oficiales sobre dichos animales en las lonjas de pescado, los centros de expedición o los establecimientos de transformación. El anexo III, sección VII, capítulo IX, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe modificarse para permitir la recolección de holotúridos fuera de las zonas de producción y reinstalación clasificadas.
- (17) Los buques de pesca deben estar concebidos y construidos de forma que no se produzca contaminación de los productos de la pesca por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas. Además, las bodegas, las cisternas o los contenedores utilizados para almacenar, refrigerar o congelar productos de la pesca no deben utilizarse para fines distintos del almacenamiento de productos de la pesca. Los buques congeladores y los buques frigoríficos deben estar equipados con equipos de congelación con la suficiente potencia para congelar con la mayor rapidez posible en un proceso ininterrumpido y con un período de detención térmica lo más breve posible, de manera que alcancen una temperatura en el centro no superior -18 °C. Las bodegas de almacenamiento no deben utilizarse para congelar productos. Los mismos requisitos establecidos para los equipos de congelación y almacenamiento deben aplicarse también a los almacenes frigoríficos en tierra. El anexo III, sección VIII, capítulo I, parte I, y capítulo III, parte B, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe, por tanto, modificarse en consecuencia.

⁽⁸⁾ <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>.

- (18) A raíz de recientes fraudes en relación con atún congelado inicialmente en salmuera a -9°C y destinado a la industria conservera, pero desviado para su consumo como producto de la pesca fresco, conviene aclarar en el anexo III, sección VIII, capítulo I, parte II, punto 7, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 que los productos de la pesca enteros inicialmente congelados en salmuera a -9°C y destinados a la industria conservera, incluso si se congelan posteriormente a una temperatura de -18°C , no deben tener un destino diferente al de la industria conservera.
- (19) Los hígados y huevas de los productos de la pesca destinados al consumo humano deben conservarse en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o deben congelarse. Conviene permitir que los hígados y las huevas también se refrigeren en condiciones que no sean en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo. Por consiguiente, el anexo III, sección VIII, capítulo I, parte II, punto 6, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe modificarse para permitir que los hígados y las huevas de productos de la pesca destinados al consumo humano puedan también refrigerarse no solo en hielo, sino en condiciones de refrigeración diferentes.
- (20) Conviene que, en los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo, el agua de fusión no permanezca en contacto con ningún producto de la pesca. Es importante aclarar, por motivos de higiene, que el agua de fusión no solo no debe permanecer en contacto con los productos de la pesca, sino que debe evacuarse. Por consiguiente, el anexo III, sección VIII, capítulo III, parte A, punto 4, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 debe modificarse para aclarar que el agua de fusión no solo no debe permanecer en contacto con productos de la pesca, sino que debe evacuarse.
- (21) Las normas específicas de higiene aplicables a las ancas de rana establecidas en el anexo III, sección XI, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 solo se aplican a las ancas de rana de la especie *Rana* (familia de los Ránidos), según la definición de «ancas de rana» establecida en el anexo I, punto 6.1, de dicho Reglamento. Las normas específicas de higiene aplicables a los caracoles establecidas en esa misma sección solo se aplican a los gasterópodos terrestres de las especies *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* y de las especies pertenecientes a la familia de los Acatínidos, según la definición de «caracoles» establecida en el anexo I, punto 6.2, del Reglamento (CE) n.º 853/2004. Debido a los cambios en los hábitos alimentarios, también se producen y ponen en el mercado para consumo humano las ancas de rana y los caracoles de otras especies. Por consiguiente, las normas específicas de higiene deben ampliarse para incluir a esas especies a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos derivados de ellas.
- (22) En el anexo III, sección XII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen requisitos específicos de temperatura para el almacenamiento de chicharrones destinados al consumo humano. Los avances tecnológicos permiten determinadas técnicas de envasado, como el envasado al vacío, para las cuales no son necesarios los requisitos específicos de temperatura a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos derivados de chicharrones. Por consiguiente, deben suprimirse esas condiciones de temperatura y el operador de empresa alimentaria debe garantizar la inocuidad de los alimentos derivados de los chicharrones mediante prácticas y procedimientos higiénicos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (*).
- (23) Procede, por tanto, modificar el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

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

(*) Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

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

Hecho en Bruselas, el 12 de abril de 2021.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se modifica como sigue:

1) La sección I se modifica como sigue:

a) el capítulo IV se modifica como sigue:

i) en el punto 2, letra b), el inciso ii) se sustituye por el texto siguiente:

«ii) los animales sacrificados en la explotación de procedencia con arreglo al capítulo VI bis de la presente sección o al punto 3 de la sección III;»,

ii) el punto 18 se sustituye por el texto siguiente:

«18. A menos que estén destinados a ser utilizados como subproductos animales de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo *:

a) los estómagos deberán ser escaldados o lavados; no obstante, cuando estén destinados a la producción de cuajo, los estómagos:

i) solo deberán ser vaciados, en el caso de bovinos jóvenes,

ii) no estarán sujetos a la obligación de ser vaciados, escaldados ni lavados, en el caso de ovinos y caprinos jóvenes;

b) los intestinos deberán ser vaciados y lavados;

c) las cabezas y patas deberán ser desolladas o escaldadas y depiladas; no obstante, cuando la autoridad competente así lo autorice, podrán transportarse a un establecimiento autorizado, y desollarse o escaldarse y depilarse en él, cabezas visiblemente limpias, que no contengan materiales especificados de riesgo de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo **, y patas visiblemente limpias, destinadas a la transformación en alimentos.

* Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

** Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1).»;

b) el capítulo VI se modifica como sigue:

i) los puntos 2 y 3 se sustituyen por el texto siguiente:

«2. El veterinario oficial ha debido efectuar una inspección *ante mortem* del animal.

3. El animal sacrificado y sangrado ha debido transportarse al matadero en condiciones higiénicas satisfactorias y sin demora injustificada. La extracción del estómago y los intestinos, pero ningún otro faenado, puede efectuarse sobre el terreno, bajo la supervisión del veterinario oficial. Toda víscera extraída debe acompañar al animal sacrificado hasta el matadero e identificarse como perteneciente a ese animal.»

ii) el punto 6 se sustituye por el texto siguiente:

«El certificado oficial establecido en el anexo IV, capítulo 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión * deberá acompañar al animal sacrificado al matadero o se enviará por adelantado en cualquier formato.

* Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2020, por el que se establecen normas para la aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429 y (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los modelos de certificados zoonosarios, los modelos de certificados oficiales y los modelos de certificados zoonosarios-oficiales para la entrada en la Unión y los desplazamientos dentro de la Unión de las partidas de determinadas categorías de animales y mercancías, así como la certificación oficial relativa a dichos certificados, y se derogan el Reglamento (CE) n.º 599/2004, los Reglamentos de Ejecución (UE) n.º 636/2014 y (UE) 2019/628, la Directiva 98/68/CE y las Decisiones 2000/572/CE, 2003/779/CE y 2007/240/CE (DO L 442 de 30.12.2020, p. 1).»;

c) después del capítulo VI se inserta el capítulo VI bis siguiente:

«CAPÍTULO VI bis: SACRIFICIO EN LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA DE BOVINOS DOMÉSTICOS,
EXCEPTO BISONTES, Y DE PORCINOS Y SOLÍPEDOS DOMÉSTICOS, EXCEPTO EL SACRIFICIO DE
URGENCIA

Un máximo de tres bovinos domésticos, excepto bisontes, o un máximo de seis porcinos domésticos o un máximo de tres solípedos domésticos podrán ser sacrificados en una misma ocasión en la explotación de procedencia, cuando así lo autorice la autoridad competente si se cumplen los requisitos siguientes:

- a) los animales no pueden ser transportados al matadero, para evitar riesgos a la persona que los tenga a su cargo y para impedir que los animales sufran heridas durante el transporte;
- b) existe un acuerdo entre el matadero y el propietario del animal destinado al sacrificio; el propietario deberá informar por escrito de dicho acuerdo a la autoridad competente;
- c) el matadero o el propietario de los animales destinados al sacrificio deberá informar al veterinario oficial, al menos con tres días de antelación, de la fecha y hora del sacrificio previsto de los animales;
- d) el veterinario oficial que efectúe la inspección *ante mortem* del animal destinado al sacrificio deberá estar presente en el momento del sacrificio;
- e) la unidad móvil que vaya a utilizarse para el sangrado de los animales sacrificados y su transporte al matadero deberá permitir su manipulación y sangrado en condiciones higiénicas, así como la eliminación adecuada de la sangre, y deberá formar parte de un matadero autorizado por la autoridad competente de conformidad con el artículo 4, apartado 2; no obstante, la autoridad competente podrá permitir el sangrado fuera de la unidad móvil si la sangre no está destinada al consumo humano y el sacrificio no tiene lugar en zonas restringidas, como se definen en el artículo 4, punto 41, del Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo *, o en establecimientos en los que se aplican restricciones zoonosanitarias de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/429 y con cualquier acto adoptado sobre la base de este;
- f) los animales sacrificados y sangrados deberán transportarse directamente al matadero en condiciones higiénicas satisfactorias y sin demora injustificada; la extracción del estómago y los intestinos, pero ningún otro faenado, puede efectuarse sobre el terreno, bajo la supervisión del veterinario oficial; toda víscera extraída debe acompañar al animal sacrificado hasta el matadero e identificarse como perteneciente a cada animal específico;
- g) si transcurren más de dos horas entre el momento del sacrificio del primer animal y el momento de llegada de los animales sacrificados al matadero, los animales sacrificados deberán refrigerarse; si las condiciones climáticas lo permiten, no será necesario el enfriamiento activo;
- h) el propietario del animal deberá informar al matadero con antelación de la hora prevista de llegada de los animales sacrificados, que deberán ser manipulados sin demora injustificada tras su llegada al matadero;
- i) además de la información sobre la cadena alimentaria que debe presentarse de conformidad con el anexo II, sección III, del presente Reglamento, el certificado oficial establecido en el anexo IV, capítulo 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 deberá acompañar a los animales sacrificados al matadero o se enviará por adelantado en cualquier formato.»

* Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal») (DO L 84 de 31.3.2016, p. 1).

d) en el capítulo VII, el punto 4 se sustituye por el texto siguiente:

- «4. La carne que se vaya a congelar deberá congelarse sin demora injustificada; no obstante, en caso necesario, se dejará transcurrir un tiempo de estabilización antes de procederse a la congelación.

Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria que lleven a cabo una actividad de venta al por menor podrán congelar la carne con miras a su redistribución para donación de alimentos, si lo hacen con las condiciones siguientes:

- i) en el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo *, antes del vencimiento de dicha fecha;

- ii) sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- iii) asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios,
- iv) exceptuando la carne que haya sido congelada previamente (carne descongelada), y
- v) respetando cualquier condición establecida por las autoridades competentes para la congelación y el uso ulterior como alimento.

* Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).».

2) La sección II se modifica como sigue:

a) en el capítulo V, el punto 5 se sustituye por el texto siguiente:

«5. La carne que se vaya a congelar deberá congelarse sin demora injustificada.

Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria que lleven a cabo una actividad de venta al por menor podrán congelar la carne con miras a su redistribución para donación de alimentos, si lo hacen con las condiciones siguientes:

- i) en el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, antes del vencimiento de dicha fecha,
- ii) sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- iii) asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios,
- iv) exceptuando la carne que haya sido congelada previamente (carne descongelada), y
- v) respetando cualquier condición establecida por las autoridades competentes para la congelación y el uso ulterior como alimento.»;

b) el capítulo VI se modifica como sigue:

i) se suprime el punto 6,

ii) el punto 7 se sustituye por el texto siguiente:

«7. Además de la información sobre la cadena alimentaria que debe presentarse de conformidad con el anexo II, sección III, del presente Reglamento, el certificado oficial establecido en el anexo IV, capítulo 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235 deberá acompañar al animal sacrificado al matadero o a la planta de despiece, o se enviará por adelantado en cualquier formato.».

3) La sección III se modifica como sigue:

a) el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. Se aplicarán las disposiciones de la sección I a la producción y puesta en el mercado de carne de mamíferos de caza de cría artiodáctilos, a menos que la autoridad competente las considere inadecuadas.»;

b) en el punto 3, la letra j) se sustituye por el texto siguiente:

«j) el certificado oficial establecido en el anexo IV, capítulo 3, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, expedido y firmado por el veterinario oficial, en el que se deje constancia de los resultados satisfactorios de la inspección *ante mortem*, de la correcta ejecución del sacrificio y el sangrado, y de la fecha y hora del sacrificio, acompaña al animal sacrificado al matadero o se ha enviado por adelantado en cualquier formato.».

4) La sección IV se modifica como sigue:

a) se añade la frase introductoria siguiente:

«A efectos de la presente sección, se entenderá por “centro de recogida” un establecimiento utilizado para almacenar los cuerpos y las vísceras de caza silvestre antes de su transporte a un establecimiento de manipulación de caza.»;

b) el capítulo II se modifica como sigue:

i) en el punto 4, la letra c) se sustituye por el texto siguiente:

«c) Si en un caso concreto no hay ninguna persona con formación que pueda efectuar el examen mencionado en el punto 2, el cuerpo deberá ir acompañado de la cabeza (salvo los colmillos, astas y cuernos) y de todas las vísceras con excepción del estómago y los intestinos; el cuerpo deberá ser transportado a un establecimiento de manipulación de caza lo antes posible después de la muerte.»;

ii) en el punto 8, letra b), el párrafo primero se sustituye por el texto siguiente:

«b) solo podrá enviarse a un establecimiento de manipulación de caza de otro Estado miembro si, durante el transporte a dicho establecimiento, va acompañada de un certificado oficial establecido en el anexo II, capítulo 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2235, expedido y firmado por un veterinario oficial, que acredite que se han cumplido los requisitos establecidos en el punto 4 del presente capítulo por lo que se refiere a que exista una declaración, cuando proceda, y a que incluya las partes correspondientes del cuerpo.»;

iii) se añade el punto 10 siguiente:

«10. Los cuerpos y las vísceras de caza mayor silvestre pueden transportarse a un centro de recogida y almacenarse en él antes de su envío a un establecimiento de manipulación de caza, siempre que se cumplan las condiciones siguientes:

a) el centro de recogida:

- 1) está registrado ante la autoridad competente como empresa alimentaria dedicada a la producción primaria como se contempla en el artículo 4, apartado 2, letra a), cuando se limite a la recepción de cuerpos en calidad de primer centro de recogida, o bien
- 2) está autorizado por la autoridad competente como empresa alimentaria de conformidad con el artículo 4, apartado 2, cuando reciba cuerpos de otros centros de recogida;

b) si los animales están eviscerados, se prohíbe apilarlos durante el transporte al centro de recogida y el almacenamiento en él;

c) los animales muertos se transportan en condiciones higiénicas y sin demoras al centro de recogida;

d) se cumplen las condiciones de temperatura establecidas en el punto 5;

e) el período de almacenamiento es lo más breve posible;

f) no se lleva a cabo ninguna otra manipulación de los cuerpos y las vísceras de la caza mayor silvestre; no obstante, el examen realizado por una persona con formación y la extracción de vísceras pueden efectuarse en las condiciones establecidas en los puntos 2, 3 y 4.»;

c) el capítulo III se modifica como sigue:

i) el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. La carne de caza menor silvestre solo podrá ponerse en el mercado si el cuerpo del animal se transporta a un establecimiento de manipulación de caza lo antes posible tras el examen mencionado en el punto 1 o, si no hay ninguna persona con formación disponible para efectuar ese examen en un caso en particular, lo antes posible después de la muerte.»;

ii) se añade el punto 8 siguiente:

«8. Los cuerpos, incluidas las vísceras, de caza menor silvestre pueden transportarse a un centro de recogida y almacenarse en él antes de su envío a un establecimiento de manipulación de caza, siempre que se cumplan las condiciones siguientes:

a) el centro de recogida:

- 1) está registrado ante la autoridad competente como empresa alimentaria dedicada a la producción primaria como se contempla en el artículo 4, apartado 2, letra a), cuando se limite a la recepción de cuerpos en calidad de primer centro de recogida, o bien

- 2) está autorizado por la autoridad competente como empresa alimentaria de conformidad con el artículo 4, apartado 2, cuando reciba cuerpos de otros centros de recogida;
 - b) si los animales están eviscerados, se prohíbe apilarlos durante el transporte al centro de recogida y el almacenamiento en él;
 - c) los animales muertos se transportan en condiciones higiénicas y sin demoras al centro de recogida;
 - d) se cumplen las condiciones de temperatura establecidas en el punto 4;
 - e) el período de almacenamiento es lo más breve posible;
 - f) no se lleva a cabo ninguna otra manipulación de los cuerpos, incluidas las vísceras, de la caza menor silvestre; no obstante, el examen realizado por una persona con formación y la extracción de vísceras pueden efectuarse en las condiciones establecidas en los puntos 1 y 2.».
- 5) La sección VII se modifica como sigue:
- a) en la parte introductoria, se inserta el punto 1 bis siguiente:

«1 bis. A efectos de la presente sección, se entenderá por “operador intermediario” un operador de empresa alimentaria, incluidos los comerciantes, distinto del primer proveedor, tenga o no instalaciones, que lleve a cabo sus actividades entre zonas de producción, zonas de reinstalación o establecimientos de cualquier tipo.»;
 - b) el capítulo I se modifica como sigue:
 - i) el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. Siempre que un operador de empresa alimentaria traslade un lote de moluscos bivalvos vivos entre zonas de producción, zonas de reinstalación o establecimientos de cualquier tipo, el lote deberá ir acompañado de un documento de registro.»,
 - ii) en el punto 4 se añade la siguiente letra d):

«d) Cuando un lote de moluscos bivalvos vivos sea enviado por un operador intermediario, el lote deberá ir acompañado de un nuevo documento de registro, cumplimentado por el operador intermediario. El documento de registro deberá incluir, como mínimo, la información mencionada en las letras a), b) y c), y la información siguiente:

 - i) el nombre y la dirección del operador intermediario,
 - ii) en caso de acondicionamiento o en caso de reinmersión con fines de almacenamiento, la fecha del inicio, la fecha del final y el lugar del acondicionamiento o de la reinmersión,
 - iii) si se ha efectuado el acondicionamiento en un emplazamiento natural, el operador intermediario deberá confirmar que el emplazamiento natural donde tuvo lugar el acondicionamiento estaba clasificado, en el momento del acondicionamiento, como zona de producción de clase A abierta para la recolección,
 - iv) si se ha efectuado la reinmersión en un emplazamiento natural, el operador intermediario deberá confirmar que el emplazamiento natural donde tuvo lugar la reinmersión estaba clasificado, en el momento de la reinmersión, con la misma categoría que la zona de producción donde se recolectaron los moluscos bivalvos vivos,
 - v) si se ha efectuado la reinmersión en un establecimiento, el operador intermediario deberá confirmar que el establecimiento estaba autorizado en el momento de la reinmersión. La reinmersión no aumentará el nivel de contaminación de los moluscos bivalvos vivos,
 - vi) en caso de agrupamiento, la especie, la fecha de inicio del agrupamiento, la fecha del final del agrupamiento, la situación de la zona donde se recolectaron los moluscos bivalvos vivos y el lote del agrupamiento, compuesto siempre por bivalvos de una misma especie, recolectados en una misma fecha y en una misma zona de producción.»,
 - iii) se añaden los puntos 8 y 9 siguientes:

«8. El operador intermediario debe cumplir las condiciones siguientes:

 - a) está registrado ante la autoridad competente como empresa alimentaria dedicada a la producción primaria como se contempla en el artículo 4, apartado 2, letra a), si no dispone de locales o si en los locales de los que dispone solo se manipulan, lavan y almacenan moluscos bivalvos vivos a temperatura ambiente, sin agrupamiento ni acondicionamiento, o

- b) está autorizado por la autoridad competente como operador de empresa alimentaria de conformidad con el artículo 4, apartado 2, si, además de llevar a cabo las actividades mencionadas en la letra a), dispone de un almacén frigorífico o agrupa o divide lotes de moluscos bivalvos vivos o lleva a cabo el acondicionamiento o la reinmersión.
9. Los operadores intermediarios podrán recibir moluscos bivalvos vivos de zonas de producción clasificadas como A, B o C, de zonas de reinstalación o de otros operadores intermediarios. Los operadores intermediarios pueden enviar moluscos bivalvos vivos:
- a) desde zonas de producción de clase A hasta centros de expedición u otro operador intermediario;
 - b) desde zonas de producción de clase B solamente hasta centros de depuración, establecimientos de transformación u otro operador intermediario;
 - c) desde zonas de producción de clase C hasta establecimientos de transformación u otro operador intermediario que disponga de locales.»;
- c) en el capítulo IV, parte A, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:
- «1. Antes de iniciarse el proceso de depuración, los moluscos bivalvos vivos se limpiarán para quitarles el fango y demás materiales adheridos y se lavarán, en caso necesario, con agua limpia.»;
- d) en el capítulo V, punto 2:
- a) la letra a) se sustituye por el texto siguiente: «a) en el caso de las toxinas paralizantes de molusco (“*Paralytic Shellfish Poison*”: PSP), 800 microgramos equivalentes de diclorhidrato de saxitoxina por kilogramo.»;
 - b) la letra c) se sustituye por el texto siguiente: «c) en el caso del ácido ocadaico y las dinofisistoxinas, 160 microgramos de equivalentes de ácido ocadaico por kilogramo.»;
- e) el capítulo IX se sustituye por el texto siguiente:

«CAPÍTULO IX: REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS PECTÍNIDOS, LOS GASTERÓPODOS MARINOS Y LOS HOLOTÚRIDOS NO FILTRADORES RECOLECTADOS FUERA DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CLASIFICADAS

Los operadores de empresa alimentaria que recolecten pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos no filtradores fuera de las zonas de producción clasificadas o manipulen dichos pectínidos, gasterópodos marinos u holotúridos deberán cumplir los requisitos siguientes:

1. los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos no filtradores solo podrán comercializarse cuando hayan sido recolectados y manipulados de conformidad con lo dispuesto en el capítulo II, parte B, y cumplan las normas establecidas en el capítulo V, lo que se demostrará mediante un sistema de autocontroles por parte de los operadores de empresa alimentaria que exploten lonjas de pescado, centros de expedición o establecimientos de transformación;
2. además de lo dispuesto en el punto 1, cuando los datos procedentes de programas de seguimiento oficiales permitan a la autoridad competente clasificar las zonas de pesca —en colaboración con los operadores de empresa alimentaria, cuando proceda—, las disposiciones del capítulo II, parte A, se aplicarán por analogía a los pectínidos;
3. los pectínidos, los gasterópodos marinos y los holotúridos no filtradores solo podrán comercializarse para consumo humano a través de lonjas de pescado, centros de expedición o establecimientos de transformación. Los operadores de empresa alimentaria que exploten dichos establecimientos, cuando manipulen pectínidos, gasterópodos marinos u holotúridos no filtradores, deberán informar a la autoridad competente y, por lo que se refiere a los centros de expedición, cumplir los requisitos pertinentes de los capítulos III y IV;
4. los operadores de empresa alimentaria que manipulen pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos no filtradores deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - a) cuando sean aplicables, los requisitos documentales del capítulo I, puntos 3 a 7. En este caso, el documento de registro deberá indicar claramente la ubicación de la zona, junto con el sistema utilizado para describir las coordenadas, en la que se han recolectado los pectínidos vivos o los gasterópodos marinos vivos o los holotúridos vivos, o
 - b) los requisitos del capítulo VI, punto 2, relativos al cierre de todos los embalajes de pectínidos vivos, gasterópodos marinos vivos y holotúridos vivos expedidos para su venta al por menor, y del capítulo VII, relativos al marcado de identificación y al etiquetado.»;

f) se añade el capítulo X siguiente:

«CAPÍTULO X MODELO DE DOCUMENTO DE REGISTRO DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS,
EQUINODERMOS VIVOS, TUNICADOS VIVOS Y GASTERÓPODOS MARINOS VIVOS

**DOCUMENTO DE REGISTRO DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS, EQUINODERMOS VIVOS, TUNICADOS VIVOS
Y GASTERÓPODOS MARINOS VIVOS**

Parte I — Proveedor	I.1 Número de referencia SGICO	I.2 Número de referencia interno	
	I.3 Proveedor Nombre Dirección Número de registro/autorización País Código ISO del país Actividad	I.4 Operador de empresa alimentaria de recepción Nombre Dirección Número de registro/autorización País Código ISO del país Actividad	
	I.5 Descripción de las mercancías Acuicultura <input type="checkbox"/> Bancos naturales <input type="checkbox"/> • Código NC o Código alfa-3 de la FAO especie cantidad paquete lote fecha de recolección fecha del inicio del acondicionamiento fecha del final del acondicionamiento lugar del acondicionamiento fecha del inicio de la reinmersión fecha del final de la reinmersión lugar de la reinmersión fecha del inicio del agrupamiento fecha del final del agrupamiento zona de producción calificación sanitaria con indicación, si procede, de si la recolección se ha producido de conformidad con el artículo 62, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627		
	I.6 Desde una zona de reinstalación Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Zona de reinstalación Duración de la reinstalación Fecha del inicio Fecha del final	I.7 Desde un centro de depuración/expedición una lonja de pescado Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Número de autorización del centro de depuración/expedición/de la lonja Fecha de entrada Fecha de salida Duración de la depuración	
	I.8 Desde un operador intermediario Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Nombre Dirección Número de registro/autorización País Código ISO del país Actividad Fecha de llegada Fecha de salida		
	I.9 Declaración del proveedor El abajo firmante, operador de empresa alimentaria responsable de la expedición de la partida, declara que, a su leal saber y entender, la información facilitada en la parte I del presente documento es correcta y completa.		
	Fecha	Nombre del signatario	Firma
Parte II — Operador de recepción	II.1 Número de referencia interno (de recepción)		
	II.2 Declaración del operador de empresa alimentaria de recepción El abajo firmante, operador de empresa alimentaria responsable de la recepción de la partida, declara que la partida ha llegado el [FECHA] a sus instalaciones. Nombre del signatario		
			Firma

Notas explicativas

Casilla	Descripción
<p>Parte I — Proveedor</p> <p>Esta parte del documento será cumplimentada por el operador de empresa alimentaria que expida un lote de moluscos bivalvos vivos.</p>	
I.1	<p>Número de referencia SGICO</p> <p>Es el código alfanumérico único asignado por el SGICO.</p>
I.2	<p>Número de referencia interno</p> <p>Esta casilla podrá ser utilizada por el operador de empresa alimentaria expedidor para indicar un número de referencia interno.</p>
I.3	<p>Proveedor</p> <p>Indíquense el nombre y la dirección (calle, ciudad y región/provincia/estado, según proceda), el país y el código ISO del país del establecimiento de origen. En el caso de las zonas de producción, indíquese la zona autorizada por las autoridades competentes. En el caso de pectínidos, gasterópodos marinos u holotúridos vivos, indíquese la ubicación de la zona de recolección.</p> <p>Si procede, indíquese el número de registro o autorización del establecimiento. Indíquese la actividad (recolector, centro de depuración, centro de expedición, lonja de pescado o actividades de operador intermediario).</p> <p>Cuando el lote de moluscos bivalvos vivos se expida desde un centro de depuración/centro de expedición o, en el caso de los pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos no filtradores recolectados fuera de zonas de producción clasificadas, desde una lonja de pescado, indíquese el número de autorización y la dirección del centro de depuración/centro de expedición o de la lonja de pescado.</p>
I.4	<p>Operador de empresa alimentaria de recepción</p> <p>Indíquense el nombre y la dirección (calle, ciudad y región/provincia/estado, según proceda), el país y el código ISO del país del establecimiento de destino. En el caso de las zonas de producción o de reinstalación, indíquese la zona autorizada por las autoridades competentes.</p> <p>Si procede, indíquese el número de registro o de autorización del establecimiento. Indíquese la actividad (recolector, centro de depuración, centro de expedición, establecimiento de transformación o actividades de operador intermediario).</p>
I.5	<p>Descripción de las mercancías</p> <p>Indíquese, según sea necesario, código de la Nomenclatura Combinada o código alfa-3 de la FAO, especie, cantidad, tipo de embalaje (bolsas, granel, etc.), lote, fecha de recolección, fecha de inicio y final del acondicionamiento (si procede), lugar de acondicionamiento (indíquese la clasificación de la zona de producción y su ubicación o el número de autorización del establecimiento, si procede), fecha de inicio y final de la reinmersión (si procede), lugar de la reinmersión (indíquese la clasificación de la zona de producción y su ubicación o el número de autorización del establecimiento, si procede), fecha de inicio y final del agrupamiento (si procede), zona de producción y su clasificación sanitaria (clasificación de la zona de producción, si procede). Cuando los moluscos bivalvos vivos se hayan recolectado de conformidad con el artículo 62, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627, deberá indicarse explícitamente.</p> <p>Cuando se realice el agrupamiento de moluscos bivalvos vivos, el lote deberá referirse a bivalvos de la misma especie, recolectados el mismo día y procedentes de la misma zona de producción.</p> <p>Táchese lo que no proceda.</p>
I.6	<p>Desde una zona de reinstalación</p> <p>Si el lote de moluscos bivalvos vivos se expide desde una zona de reinstalación, indíquese la zona de reinstalación, autorizada por las autoridades competentes, y la duración de la reinstalación (fecha de inicio y de final).</p>
I.7	<p>Desde un centro de depuración/centro de expedición o una lonja de pescado</p> <p>Cuando el lote de moluscos bivalvos vivos se expida desde un centro de depuración/centro de expedición o, en el caso de los pectínidos, gasterópodos marinos y holotúridos no filtradores recolectados fuera de zonas de producción clasificadas, desde una lonja de pescado, indíquese el número de autorización y la dirección del centro de depuración/centro de expedición o de la lonja de pescado.</p> <p>Si se expide desde un centro de depuración, indíquese la duración de la depuración y las fechas de entrada y salida del lote del centro de depuración. Táchese lo que no proceda.</p>

I.8	Desde un operador intermediario Indíquense el nombre y la dirección (calle, ciudad y región/provincia/estado, según proceda), el país y el código ISO del país del operador intermediario. Si procede, indíquese el número de registro o autorización y la actividad.
I.9	Declaración del proveedor Inclúyanse la fecha, el nombre del signatario y la firma.

Parte II — Operador de empresa alimentaria de recepción

Esta parte del documento será cumplimentada por el operador de empresa alimentaria que reciba un lote de moluscos bivalvos vivos.

II.1	Número de referencia interno (de recepción) Esta casilla podrá ser utilizada por el operador de empresa alimentaria que reciba el lote para indicar un número de referencia interno.
II.2	Declaración del operador de empresa alimentaria de recepción Indíquese la fecha de llegada del lote de moluscos bivalvos vivos a las instalaciones del operador de empresa alimentaria de recepción. En caso de un operador intermediario que no tenga instalaciones, indíquese la fecha de adquisición del lote. Inclúyanse el nombre del signatario y la firma.»

6) La sección VIII se modifica como sigue:

a) el capítulo I se modifica como sigue:

i) el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. los buques utilizados para capturar productos de la pesca en su entorno natural, o para su manipulación o transformación tras su captura, y los buques frigoríficos cumplan los requisitos estructurales y de equipamiento establecidos en la parte I, y»,

ii) en la parte I.A, se añade el punto 5 siguiente:

«5. Los buques de pesca deberán estar concebidos y contruidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos de la pesca por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas. Las bodegas, cisternas o contenedores utilizados para almacenar, refrigerar o congelar productos de la pesca no protegidos, incluidos los destinados a la producción de piensos, no deberán utilizarse para fines distintos del almacenamiento, la refrigeración o la congelación de dichos productos, así como del hielo o la salmuera utilizados para tales fines. En el caso de los buques frigoríficos, las disposiciones aplicables a los productos de la pesca no protegidos son de aplicación para todos los productos transportados.»

iii) en la parte I.C, los puntos 1 y 2 se sustituyen por el texto siguiente:

«1) disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar con la mayor rapidez posible en un proceso continuo y con un período de detención térmica lo más breve posible, de manera que alcancen una temperatura en el centro no superior a -18 °C ;

2) disponer de un equipo de refrigeración con la suficiente potencia para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a -18 °C ; las bodegas de almacenamiento no deberán utilizarse para congelar, a menos que cumplan las condiciones establecidas en el punto 1, y deberán contar con un dispositivo de registro de la temperatura situado en un lugar donde sea fácilmente visible; el sensor de temperatura del lector estará situado en la zona de la bodega donde la temperatura sea más elevada.»

iv) en la parte I se añade el punto E siguiente:

«E. Requisitos aplicables a los buques frigoríficos

Los buques frigoríficos que transporten o almacenen productos de la pesca congelados a granel deberán disponer de un equipo que cumpla los requisitos aplicables a los buques congeladores establecidos en la parte C, punto 2, en lo que se refiere a su potencia para mantener la temperatura.»

- v) en la parte II, el punto 6 se sustituye por el texto siguiente:
- «6. En caso de que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura, y los productos de la pesca deberán lavarse inmediatamente. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se retirarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los productos de la pesca destinados al consumo humano. Los hígados y huevos destinados al consumo humano se refrigerarán o se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien se congelarán.»
- vi) en la parte II, el punto 7 se sustituye por el texto siguiente:
- «7. Cuando se realice la congelación en salmuera del pescado entero destinado a ser enlatado, deberá conseguirse para dicho producto de la pesca una temperatura igual o inferior a $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$. Aunque posteriormente se congele a una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, el pescado entero congelado inicialmente en salmuera a una temperatura igual o inferior a $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ deberá destinarse a ser enlatado. La salmuera no deberá constituir un foco de contaminación para el pescado.»
- b) el capítulo III se modifica como sigue:
- i) en la parte A, el punto 4 se sustituye por el texto siguiente:
- «4. Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo deberán garantizar la evacuación del agua de fusión y evitar que esta permanezca en contacto con los productos de la pesca.»
- ii) la parte B se sustituye por el texto siguiente:
- «B. REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS CONGELADOS
- Los establecimientos en tierra firme donde se congelen o se almacenen productos de la pesca congelados deberán disponer de un equipo, adaptado a la actividad realizada, que cumpla los requisitos para los buques congeladores establecidos en la sección VIII, capítulo I, parte I.C, puntos 1 y 2.»
- 7) En la sección XI se añaden los puntos 7 y 8 siguientes:
- «7. los requisitos establecidos en los puntos 1, 3, 4 y 6 se aplicarán también a cualquier otro caracol de las familias *Helicidae*, *Hygromiidae* o *Sphincterochilidae*, cuando se destine al consumo humano;
8. los requisitos establecidos en los puntos 1 a 5 se aplicarán también a las ancas de rana correspondientes al género *Pelophylax* de la familia de los Ránidos y a los géneros *Fejervarya*, *Limnonectes* y *Hoplobatrachus* de la familia *Dicroglossidae*, cuando se destinen al consumo humano.»
- 8) En la sección XII, capítulo II, se suprime el punto 5.
-