

I. El cargo de Consejero del Reino estará vinculado a la condición por la que hubiese sido elegido o designado.

II. El cese en un cargo de libre nombramiento que no haya sido conferido por Decreto, en virtud del cual se hubiese adquirido la condición para ser elegido Consejero del Reino, se hará por Decreto del Jefe del Estado, previa deliberación del Consejo de Ministros.

Artículo segundo.—La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», quedando derogado el Decreto doscientos sesenta y dos/mil novecientos setenta y uno, de diecisiete de febrero.

Así lo dispongo por la presente Ley, dada en Madrid a diecisiete de febrero de mil novecientos setenta y dos.

FRANCISCO FRANCO

## MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

*ACUERDO entre España e Italia referente a las garantías y las condiciones técnico-higiénico sanitarias para la importación en Italia de carnes de ovino y caprino procedentes de España y anexos A y B firmado en Madrid el 13 de enero de 1972.*

El Gobierno español y el Gobierno italiano, con el fin de facilitar y desarrollar el tráfico comercial, y en particular el comercio de carnes, han convenido lo que sigue:

### ARTÍCULO PRIMERO

El Gobierno italiano, considerando que el Gobierno español se compromete a dar las garantías técnico-higiénico sanitarias y a respetar las condiciones previstas en el presente acuerdo y los anexos adjuntos—que constituyen parte integrante del mismo—consiente la importación de carnes refrigeradas y congeladas procedentes de España, de animales domésticos pertenecientes a las especies ovina y caprina, en las condiciones que se indican en los artículos siguientes.

### ARTÍCULO II

Además de las normas previstas por la legislación veterinaria italiana en materia de limitaciones y prohibiciones a la importación, la carne deberá:

a) Ser obtenida en mataderos puestos bajo control veterinario permanente y reconocidos por la Autoridad Central competente idónea para la exportación, de conformidad con cuanto disponen los capítulos I-II del anexo A.

b) Proceder de animales nacidos y criados en España. Será por tanto prohibida la importación de carnes cuando España introduzca en el propio territorio animales, y sus carnes y productos relativos a los mismos de países, a los cuales Italia haya puesto trabas a la importación de dichos animales, carnes o productos, por razones sanitarias.

c) Ser obtenida de animales pertenecientes a rebaños que en los últimos sesenta días, anteriores a que los animales en cuestión fueran conducidos al matadero, hayan permanecido en provincias indemnes de fiebre aftosa por lo menos durante tres meses.

d) Ser obtenida, tratada y trabajada en los mataderos que de acuerdo con el apartado anterior a) conforme con las disposiciones del anexo A.

e) Proceder de animales para sacrificio que un Veterinario oficial haya sometido al reconocimiento sanitario antes de ser sacrificados y que haya considerado sanos y aptos para el sacrificio de acuerdo con las disposiciones del capítulo III del anexo A.

f) Haber sido sometidos a inspección sanitaria después del sacrificio, inspección que habrá sido efectuada por un Veterinario oficial, de acuerdo con las disposiciones del capítulo V del anexo A, y no haber presentado alteración alguna—con excepción de las lesiones traumáticas que hayan sobrevenido poco antes de la matanza, de alteraciones o malformaciones localizadas, siempre que las mismas hayan sido constatadas, si es necesario, mediante los apropiados análisis de laboratorio—que haga a las canales y los despojos inadecuados para el consumo humano o peligroso para la salud del ser humano.

g) Haber sido declarada incondicionalmente apta para el consumo humano, siendo perfectamente sanas, salubres y genuinas.

h) Ir provista de un sello, de acuerdo con las disposiciones del capítulo VII del anexo A.

i) Ser transportada en condiciones higiénicas satisfactorias y de conformidad con lo que dispone el capítulo VIII del anexo A.

l) Ir acompañadas, durante el transporte, de un certificado sanitario conforme con el modelo del anexo B, emitido por un Veterinario oficial en el momento de procederse a la expedición y redactado en lengua española con traducción interlineal en lengua italiana; cada página del cual deberá llevar impreso el sello y la firma del Veterinario. El certificado sanitario debe ser emitido el día que tenga lugar la expedición.

### ARTÍCULO III

No podrán ser destinadas a la exportación con destino a Italia, las carnes obtenidas de:

1. Animales sacrificados de urgencia.
2. Animales en estado deficiente de nutrición.
3. Animales tratados con antibióticos (limitación referida a la última semana antes del sacrificio), con estrógenos naturales o de síntesis con finalidades zootécnicas o terapéuticas, con sustancias arsenicales, con tirostáticos, enternecedores, calmantes, pesticidas, quelantes, antimoniales y similares.

Igualmente no pueden ser destinados a la exportación con destino a Italia:

- Partes de canales o de despojos que presenten lesiones traumáticas o malformaciones o alteraciones a que se refiere la letra l) citada más arriba.
- Carnes de color, olor y sabor y consistencia anormales.
- Carne inmadura.
- Carne tratada con sustancias colorantes o conservadoras, con radiaciones ionizantes o con rayos ultravioletas, o con cualquier otra sustancia que influya sobre sus características organolépticas o sobre su conservabilidad.
- Carnes sucias o en cualesquiera condiciones higiénicas o de conservación que no sean aceptables.

### ARTÍCULO IV

Los mataderos a que se refiere la letra a) del artículo 2 antes expuesto, deberán estar provistos, cada uno, de un número oficial de reconocimiento veterinario y ser inscritos en los registros oficiales. La denominación de tales mataderos, su localización y el número de reconocimiento, deberán ser notificados por la Autoridad competente Central de España a la Dirección General de los Servicios Veterinarios del Ministerio italiano de Sanidad, tramitados a través de los consiguientes canales diplomáticos; la Autoridad competente Central española podrá proponer, siguiendo el mismo trámite, a la Dirección General arriba expresada, para su aprobación, cualquier modificación en la lista de mataderos (aumentos, anulaciones, suspensiones, reintroducciones).

El Ministerio italiano de Sanidad podrá disponer, en cualquier momento y con la aprobación del Gobierno español, el envío de funcionarios Veterinarios, a fin de constatar las condiciones técnico-higiénico-sanitarias de los mataderos autorizados a exportar con destino a Italia.

Las carnes que en el momento de su importación en Italia resultaran, mediante el debido control sanitario, no aptas para el consumo o no conformes con las disposiciones previstas en el presente Acuerdo y en los anexos correspondientes, serán devueltas y, cuando ello no sea posible, destruidas o utilizadas, previa su desnaturalización, para usos no alimenticios.

El motivo de la devolución se hará constar en el certificado sanitario de origen, de lo que se ocupará el Veterinario de la frontera.

### ARTÍCULO V

Las carnes ovina y caprina que provengan y tengan su origen en España podrán ser presentadas en el momento de la importación, refrigeradas o congeladas, en canales enteras o en mitades.

Las carnes de cordero y de cabrito podrán ser presentadas en canales enteras, incluyendo cabeza y cola.

La importación de los despojos de ovino y caprino refrigerados se permite con limitación a los que normalmente quedan adheridos a la canal.

La importación de despojos separados de la canal se permite presentados en estado de congelación.

## ARTÍCULO VI

A efectos del presente Acuerdo se entiende por:

- a) *Veterinario oficial.*—El Veterinario designado por la Autoridad competente de los países exportadores.
- b) *Canales.*—El cuerpo de un animal procedente de sacrificio, después de haberse desangrado, desollado, eviscerado, seccionado y despojado de las articulaciones a nivel del carpo y del tarso, de la cabeza, de la cola y de las mamas.
- c) *Despojos.*—La carne fresca distinta de las de canal definida en la letra anterior b), aún también si están en conexión natural con la canal.
- d) *Visceras.*—Los despojos que se encuentran en la cavidad torácica, abdominal y pélvica, incluyendo la tráquea y el esófago.
- e) *Confección.*—Envoltura en contacto directo con las carnes formado por película o laminado plástico, de gasa, muselina, punto o cualquier otro material idóneo.
- f) *Embalaje.*—El envase (jaulas, cartones, cajas, barriles, sacos de yute, de tela, de algodón, etc.) para el envío de las carnes ya confeccionadas, en conformidad con la letra precedente e) y que tengan como finalidad asegurar la perfecta protección de las mismas durante el transporte.

## ARTÍCULO VII

A fin de que la ejecución del presente Acuerdo sea eficaz, las Direcciones Generales de Sanidad y de Ganadería de España enviarán a la Dirección General de los Servicios Veterinarios del Ministerio italiano de Sanidad, periódicamente, y con la consiguiente regularidad, los boletines estadísticos mensuales correspondientes a las enfermedades infecciosas que se transmiten por los animales, así como toda la información concerniente a la situación zoonosaria de la ganadería.

Es especial, dichas Direcciones Generales de Sanidad y de Ganadería, avisarán por medio de telegrama la constatación de cada primer caso de fiebre aftosa, peste bovina, pleuroneumonía contagiosa bovina, fiebre catarral de los ovinos, peste porcina africana, viruela ovina; la información telegráfica debe estar integrada por una relación detallada sobre el origen de la enfermedad, sobre la localidad donde haya surgido por primera vez, sobre su evolución y las medidas adoptadas para su erradicación y —por lo que respecta a la fiebre aftosa— sobre los tipos y variantes de los virus responsables de la infección.

## ARTÍCULO VIII

Las condiciones y las garantías previstas en el presente Acuerdo podrán ser modificadas como consecuencia de los Acuerdos técnicos entre los Servicios Veterinarios Centrales de los dos países, que se harán ejecutivas mediante el intercambio de notas a nivel diplomático. El Ministerio italiano de Sanidad se reserva el derecho de modificar las garantías sanitarias y las condiciones del presente Acuerdo en el momento en que sean modificadas las legislaciones italianas en materia de importaciones y por compromisos internacionales que surjan en virtud de acuerdos multilaterales.

## ARTÍCULO IX

El presente Acuerdo entrará en vigor treinta días después de su firma. Se estipula por tiempo indeterminado y podrá ser denunciado en cualquier momento mediante un preaviso de seis meses.

Hecho en Madrid el trece de enero de mil novecientos setenta y dos, en dos ejemplares, uno en español y el otro en italiano, haciendo fe igualmente ambos textos.

Por el Gobierno español,  
Gregorio López Bravo

Por el Gobierno italiano,  
Carlo Marchischi

## ANEXO A

## I. REQUISITOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS MATADEROS

## 1. Los mataderos deberán tener:

- a) Establos para el descanso, suficientemente amplios para el alojamiento de los animales.
- b) Locales para los sacrificios, de dimensiones tales que permitan el desenvolvimiento normal de las correspondientes operaciones; cuando en un local destinado al sacrificio se proceda a sacrificar tanto ganado de cerda como de otra especie

de animal, debe estar previsto un lugar a propósito para el sacrificio de los cerdos.

c) Un local para el vaciado y la limpieza de los estómagos y de los intestinos.

d) Locales para trabajar los intestinos y las tripas.

e) Locales para el depósito del sebo, y, respectivamente, de las pieles, de los cuernos y de las pezuñas, cuando tales despojos no son evacuados del matadero en el mismo día en que se efectúa el sacrificio.

f) Locales que puedan ser cerrados bajo llave, reservados respectivamente para el alojamiento de los animales enfermos o sospechosos de enfermedad, al sacrificio de éstos y al depósito de las carnes que se tiene en observación y al de las carnes secuestradas.

g) Locales frigoríficos de capacidad adecuada.

h) Un local adecuadamente montado, que pueda ser cerrado bajo llave, reservado al uso exclusivo del servicio veterinario.

i) Vestuarios, lavabos, duchas y evacuatorios con agua corriente, éstos últimos situados de forma tal que no den directamente sobre los locales de trabajo; los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría, con dispositivos para la limpieza y la desinfección de las manos, así como toallas para usarse una sola vez; los lavabos deberán estar colocados en las proximidades de los evacuatorios.

j) Instalaciones y elementos que permitan en cualquier momento el eficaz desarrollo de las operaciones de inspección sanitaria.

k) Un dispositivo que permita controlar todas las entradas y salidas del matadero.

l) Una separación adecuada entre las partes limpias y las sucias.

m) En los locales destinados a la elaboración y al depósito de las carnes:

— Pavimentos en materiales impermeables, fácilmente lavables y desinfectables, imputrescibles, ligeramente inclinados y provistos del adecuado sistema para la evacuación de líquidos mediante cierre a sifón.

— Paredes lisas, revestidas o barnizadas con materiales lavables y claros hasta una altura de por lo menos tres metros, con ángulos y esquinas redondeados.

n) Una ventilación suficiente y una buena evacuación de los vapores en los locales destinados a la manipulación de las carnes.

o) Una iluminación natural o artificial suficiente, que no altere los colores, en los locales destinados a la manipulación de las carnes.

p) Una instalación que provenga exclusivamente de agua potable bajo presión y en cantidad suficiente; aunque, excepcionalmente, se autoriza el uso del agua no potable para la producción de vapor, siempre que los conductos utilizados para tal fin no tengan permitido su uso para otros fines.

q) Una instalación que pueda producir agua caliente en cantidad suficiente.

r) Una instalación para la evacuación de las aguas de desperdicio, que responda a las normas higiénicas.

s) En los locales de trabajo, estarán previstos dispositivos adecuados para la limpieza y la desinfección de las manos y de los utensilios de trabajo.

t) Un dispositivo tal que permita que las operaciones sucesivas al aturdimiento puedan efectuarse siempre que sea posible, con el animal suspendido; si el desuello se efectúa sobre soportes metálicos, éstos deberán ser de materiales inalterables y de altura suficiente para que la canal no toque el suelo.

u) Una red de carriles aéreos para la posterior manipulación de las carnes.

v) Dispositivos de protección contra los insectos y contra los roedores.

w) Equipos, materiales de trabajo y, en particular, recipientes para las recogidas de las tripas en materiales inalterables, fácilmente lavables y desinfectables.

x) Un estercoero.

y) Dispositivos y medios adecuados para la limpieza y la desinfección de vehículos.

## II. HIGIENE DEL PERSONAL, DE LOS LOCALES Y DE LAS INSTALACIONES EN LOS MATADEROS

2. El personal, los locales y los elementos de trabajo deberán estar siempre en las mejores condiciones de limpieza:

a) En particular el personal deberá ponerse batas de trabajo, gorros y, cuando sea necesario, cubrenucas, limpios. Toda persona que haya manipulado animales enfermos o carne infectada deberá lavarse inmediatamente y a fondo las manos

y los brazos con agua caliente, y desinfectarse a continuación; está prohibido fumar en los locales de trabajo y de depósito.

b) Los perros, gatos y otros animales domésticos no son admitidos en los mataderos ni en los laboratorios de descuartizamiento. Debe asegurarse la destrucción sistemática de los insectos, de los roedores y de cualquier otro parásito.

c) El material y los instrumentos para trabajar las carnes deberán estar siempre en óptimo estado de mantenimiento y limpieza. Deben limpiarse y desinfectarse con cuidado varias veces a lo largo de una jornada de trabajo, al final de dicha jornada también, y antes de volver a utilizarlos, cada vez que se hayan ensuciado o contaminado, especialmente, con gérmenes patógenos.

3. Los locales y los medios de trabajo no deberán ser utilizados para otros fines que no sean los de la manipulación de las carnes. Los utensilios para partir la carne no deberán servir para otro fin.

4. Las carnes no deberán entrar en contacto con el suelo.

5. El uso de los detergentes, desinfectantes y antiparásitos deberá ser tal que no perjudique a la salubridad de las carnes.

6. Se prescribe para todos los usos la utilización del agua potable.

7. Está prohibido esparcir serrín o cualquier otro material análogo sobre los pavimentos de los locales a los que se refieren las letras b), c), d), e) y g) del punto 1.

8. El seccionamiento deberá hacerse en forma tal que evite cualquier ensuciamiento de las carnes. Las esquilas de huesos y los coágulos de sangre deberán ser eliminados. Las carnes provenientes del descuartizamiento y que no sean destinadas al consumo humano deberán ser recogidas en recipientes adecuados.

9. La elaboración y la manipulación de las carnes deberán estar prohibidas a las personas que puedan contaminarlas y, en especial, a las que:

a) Estén afectadas o se sospeche que están afectadas de tífus abdominal, paratífus A y B, enteritis infecciosa (salmonelosis), disentería, hepatitis infecciosa, escarlatina y portadores de agentes de las enfermedades antes mencionadas.

b) Estén afectadas o se sospeche que están afectadas de tuberculosis contagiosas.

c) Estén afectadas o se sospeche que están afectadas de una enfermedad contagiosa de la piel.

d) Que ejerciten en la actualidad una actividad que exponga las carnes a enfermedades.

e) Que lleven productos médicos en las manos, exceptuando aquellos de materia plástica que protejan las heridas de los dedos, frescas y no infectadas.

10. Toda persona que se ocupe de trabajar en las carnes deberá estar provista del carnet sanitario expedido por el Servicio Sanitario Oficial, que certifique que no hay nada que se oponga al ejercicio de tal actividad. Dicho carnet deberá ser renovado cada año y siempre que el Veterinario oficial lo requiera; por otra parte, dicho documento estará constantemente a disposición de este último.

### III. VISITA SANITARIA «ANTE MORTEM»

11. Los animales deberán ser sometidos a la visita «ante mortem» el mismo día en que lleguen al matadero. La visita deberá ser repetida inmediatamente antes del sacrificio si los animales en cuestión han permanecido en el matadero por más de veinticuatro horas.

12. El Veterinario oficial debe proceder a la visita «ante mortem» esmeradamente y en condiciones adecuadas de iluminación.

13. La visita deberá permitir verificar:

a) Si los animales están afectados de enfermedades transmisibles al hombre o a los animales, o si presentan síntomas o un cuadro clínico que pueda hacer sospechar la aparición de cualquiera de estas enfermedades.

b) Si presentan síntomas de enfermedades o trastornos generales que puedan hacer que las carnes no sean aptas para el consumo humano.

c) Si presentan señales de cansancio o de agitación.

14. No pueden ser sacrificados los animales:

a) Cuyas condiciones se encuentren entre las citadas en las precedentes letras a) y b).

b) A los que no se haya permitido reposar por un período de ocho-doce horas; tal período no podrá ser inferior a veinticuatro horas para los animales fatigados o agitados.

c) En los que sea constatada una forma cualquiera de tuberculosis y que sean reconocidos como tuberculosos a continuación de la reacción positiva de una prueba tuberculínica.

### IV. HIGIENE DE LOS SACRIFICIOS

15. Los animales que sean introducidos en las localidades del matadero para su sacrificio, deberán ser sacrificados inmediatamente.

16. La sangría deberá ser completa. La sangre destinada al consumo humano deberá ser recogida en recipientes perfectamente limpios. No puede ser agitada a mano, pero sí por medio de instrumentos que respondan a las exigencias higiénicas.

17. Con excepción del ganado de cerda, es obligatorio proceder al inmediato y completo desuello.

18. La extracción de las vísceras deberá efectuarse inmediatamente y ser terminada, a más tardar, media hora después de la sangría. Los pulmones, el corazón, el hígado, el bazo y los ganglios linfáticos mediastínicos con sus respectivos tejidos circundantes pueden ser extraídos o pueden dejarse adheridos a la canal mediante sus respectivas conexiones anatómicas. Cuando los órganos sean extraídos, deberán ser provistos de un número o de cualquier otro medio de identificación que permita reconocer a la canal a la que pertenecen; lo mismo se aplicará para la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte de los animales necesaria para la inspección. Las partes citadas deberán permanecer en la proximidad de la canal hasta el final de la inspección. En todas las especies, los riñones deberán dejarse unidos a la canal mediante sus propias conexiones anatómicas, pero será eliminado el tejido adiposo que los rodea.

19. Está prohibido insuflar la carne, ni la utilización de paños para su limpieza.

20. Está prohibido proceder, antes de que dé fin la inspección, a la subdivisión de la canal, al troceado o a cualquier tratamiento del animal sacrificado.

21. Las carnes que se encuentran bajo observación o decomisadas, los estómagos, intestinos, piel, cuernos y las pozuñas, deberán ser depositados lo antes que sea posible, en locales apropiados.

### V. INSPECCIÓN SANITARIA «POST-MORTEM»

22. Todas las partes de los animales, incluida la sangre, deberán someterse a inspección inmediatamente después del sacrificio.

23. La inspección «post-mortem» deberá comprender:

a) El examen visual del animal sacrificado.

b) El examen por palpación de algunos órganos, en particular de los pulmones, el hígado y el bazo.

c) Las incisiones de los órganos y de los ganglios linfáticos.

d) La investigación de alteraciones de consistencia, de color, de olor y, eventualmente, de sabor.

e) Si se considera necesario, de análisis de laboratorio.

24. El Veterinario oficial deberá examinar particularmente:

a) El color de la sangre, su coagulabilidad y la presencia eventual de cuerpos extraños.

b) La cabeza, la garganta, los ganglios linfáticos retrofaríngeos, los submaxilares y los parotídeos (o sea, retrofaríngeos, mandibulares y parotídeos), además de las amígdalas, aislando la lengua a fin de poder conseguir una exploración detallada de la cavidad bucal y retrobucal.

c) Los pulmones, la tráquea, el esófago y los ganglios bronquiales y mediastínicos (o sea bifurcaciones eparteriales y mediastinales). La tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse mediante un corte longitudinal. Los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor.

d) El pericardio y el corazón.

e) El diafragma.

f) El hígado, la vesícula biliar y los conductos biliares, así como los ganglios periportales (esto es, portales).

g) El tubo gastroentérico, el mesenterio y los ganglios gástricos y mesentéricos (gástricos, mesentéricos craneales y caudales).

h) El bazo.

i) Los riñones y los ganglios renales (renales), la vejiga.

j) La pleura y el peritoneo.

k) La región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes; en caso de duda, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas.

25. El Veterinario oficial debe además efectuar sistemáticamente la investigación de la distomatosis en los bovinos, en

los ovinos y en los caprinos, mediante incisiones en las superficies viscerales del hígado, practicadas de modo que interesen los conductos biliares y mediante una incisión profunda en la base del lóbulo de Spigelio.

#### VI. SELLADO

26. El sellado de las carnes deberá ser efectuado bajo la responsabilidad del Veterinario oficial.

27. El sellado deberá ser hecho por medio de un sello metálico, de cuerpo único constituido por:

a) La parte superior de la circunferencia de diámetro 7,5 centímetros, llevará en caracteres perfectamente legibles la siguiente inscripción:

- En el círculo: «Export Cordero Matadero número .....
- En el campo: «España».

Destacando la fecha de sacrificio.

b) Por una parte inferior, rectangular, de 10 centímetros de longitud y un centímetro de altura, con la inscripción:

- «Inspección veterinaria».

28. Las canales deberán llevar, por lo menos, cuatro sellos, y precisamente sobre cada una de las espaldas y sobre la cara externa de cada muslo.

Por otra parte, deberán sellarse siempre los pulmones y el hígado.

29. El sellado podrá hacerse a tinta o a fuego, para el sellado a tinta sólo podrá usarse, exclusivamente, el metilvioleta.

#### VII. EMPAQUETADO Y EMBALAJE

30. Los materiales empleados para el empaquetado y el embalaje deberán responder a todas las normas higiénicas, en particular:

- Ser tales que no alteren las características organolépticas de las carnes.
- No transmitir a las carnes sustancias nocivas para la salud humana.
- Ser suficientemente sólidos para garantizar una protección eficaz de las carnes durante la manipulación y el transporte.

31. Las carnes congeladas en canal, medios, deberán ser embaladas en doble envoltura constituida:

- En la parte interior, por gasa u otro material que pueda asegurar la misma protección.
- En la parte exterior, por yute, algodón o cualquier otro material similar. Para los estómagos congelados el embalaje exterior puede estar constituido por cartón, sacos o cualquier otro envase idóneo.

32. Los sesos, el hígado y el timo congelados deberán ser:

- a) Envueltos directamente por unidades en un envase transparente, incoloro, inodoro e imputrescible.
- b) Embalados a continuación en cartones o cajas; cada cartón o caja deberá contener idéntica clase de despojos.

Los cartones y las cajas deberán ser provistos de una etiqueta bien visible y aplicada en forma tal al embalaje que deba ser rota en el acto de la apertura del mismo.

La etiqueta, además del sello sanitario a que se refiere el número 27 anterior, deberá indicar lo siguiente:

- Denominación anatómica de los despojos.
- Denominación de la especie animal a la que los despojos en cuestión pertenecen.
- Peso neto de la unidad de embalaje.
- Fecha del empaquetado.

33. Los materiales empleados en el empaquetado y en el embalaje, deberán responder a las normas del Decreto ministerial de 15 de abril de 1966, publicadas en el «Boletín Oficial de la República Italiana», de 7 de mayo de 1966, número 111 y sus modificaciones posteriores.

#### VIII. TRANSPORTE

34. Las carnes deberán ser transportadas por medios construidos y dispuestos de forma que se asegure, durante la duración del transporte:

- a) Una temperatura interior comprendida entre los 0° C y + 7° C para la carne refrigerada con hueso, en canal y medios.
- b) Una temperatura interior no inferior a - 10° C para las carnes y despojos congelados. Los vehículos, automóviles y los vagones de ferrocarril deberán ser sellados.

35. Los vehículos o medios destinados al transporte de las carnes deberán corresponder a las siguientes exigencias:

a) Sus paredes internas y todas las demás partes que puedan entrar en contacto con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión y tales que no alteren las características organolépticas de las carnes, ni las hagan nocivas para la salud del ser humano. Dichas paredes deberán ser lisas, de fácil limpieza y desinfección.

b) Deberán estar provistos de dispositivos aptos para asegurar la protección de las carnes contra insectos y polvo, y construidos en forma tal que impidan la salida exterior de cualquier líquido.

c) Para el transporte de canales y medios, deben de ir provistos de dispositivos de suspensión en materiales resistentes a la corrosión, fijados a una altura tal que las carnes no toquen el suelo; tales disposiciones no son de aplicación a las carnes y despojos congelados.

36. Los vagones y los camiones utilizados para el transporte de las carnes no podrán, bajo ningún pretexto, ser adaptados al transporte de animales vivos o de productos que puedan alterar o contaminar las carnes.

37. Ningún otro producto podrá ser transportado con las carnes en el mismo vagón o camión.

38. La limpieza y desinfección de los vehículos que hayan sido destinados al transporte de las carnes deberá hacerse inmediatamente después de que se haya procedido a su descarga.

39. Durante las operaciones de carga y durante el transporte, las carnes deberán estar protegidas en forma tal que eviten cualquier contacto con sustancias que podrían ensuciarla o comunicarle cualquier olor.

40. Los canales y los medios deberán ser siempre transportados en suspensión cuando son refrigerados.

41. El Veterinario oficial debe asegurar, antes de la exportación, que los vehículos o medios dedicados al transporte se atienen a las condiciones de carga correspondientes a las prescripciones de higiene establecidas en el presente capítulo.

#### ANEXO B

Certificado número .....

Estado .....

Ministerio de .....

#### CERTIFICADO DE ORIGEN Y SANIDAD

para las carnes ovinas o caprinas, refrigeradas o congeladas, destinadas a la exportación para Italia.

##### I. Identificación de las carnes

Carne refrigerada, congelada (1), con hueso.

Carne de .....  
(Especie animal)

Naturaleza y tipo de embalaje .....

Número de bultos .....

Peso neto total de la expedición: Kilos .....

##### II. Procedencia de las carnes

Matadero de ..... número .....

##### III. Destino de las carnes

Las carnes son expedidas de ..... mediante la siguiente forma de transporte:

Camión .....; vagón número .....  
(Sigla y número de la matrícula)

.....; Buque .....  
(Nombre del buque)

Avión .....

(Número del vuelo)

Nombre y dirección del expedidor: .....

Nombre y dirección del destinatario: .....

## IV. El abajo firmante, Veterinario oficial, certifica que:

## a) Las carnes arriba citadas:

— Han sido obtenidas de animales pertenecientes a rebaños que en los últimos sesenta días antes de ser trasladados al matadero, han permanecido en provincias indemnes de fiebre aftosa, por lo menos durante tres meses.

(Sello y firma del Veterinario.)

— Llevan los sellos sanitarios que demuestran que las mismas proceden exclusivamente de animales sacrificados en mataderos reconocidos.

— Han sido sometidas con resultados favorables a las inspecciones veterinarias efectuadas de acuerdo con las disposiciones previstas en los Acuerdos veterinarios vigentes italo-españoles y se reconoce incondicionalmente que son aptas para consumo humano, perfectamente sanas, salubres y genuinas.

— Han sido obtenidas, manipuladas, seccionadas (1), conservadas y expedidas de acuerdo con las disposiciones previstas en el Acuerdo arriba citado.

b) Los animales de los que provienen las carnes no han sido tratados con antibióticos (en la última semana anterior al sacrificio), con estrógenos naturales o de síntesis, con sustancias arsenicales, con tirostáticos, anternecedores, calmantes, pesticidas, quelantes, antimoniales o similares.

c) Dichas carnes no han sido tratadas con sustancias colorantes o conservadores, con radiaciones ionizantes, o con rayos ultravioletas.

d) Los vehículos y medios destinados al transporte y las condiciones de la carga de la expedición, corresponden a las prescripciones de higiene establecidas en el Acuerdo arriba citado.

Hecho en .....  
el .....

El Veterinario oficial,

(Sello)

(1) Tachar lo que no sirva.

Lo que se hace público para conocimiento general.

Madrid, 18 de enero de 1972.—El Secretario general técnico, José Aragonés Vilá.

*ACUERDO entre el Gobierno del Estado español y el Gobierno portugués sobre transporte internacional por carretera y protocolo anexo, firmados en Madrid el 11 de marzo de 1971.*

El Gobierno del Estado español y el Gobierno portugués, deseosos de fomentar los transportes de viajeros y mercancías por carretera entre los dos países, así como el tránsito a través de su territorio, convienen en lo que sigue:

## Artículo primero

1. Las Empresas establecidas en España y Portugal quedan autorizadas para efectuar transportes de viajeros o de mercancías por medio de vehículos automóviles matriculados en su respectivo país, tanto entre los territorios de las dos Partes Contratantes como en tránsito por el territorio de una de ellas, en las condiciones establecidas en el presente Acuerdo.

2. Se prohíben los transportes interiores de viajeros o de mercancías efectuados entre dos puntos situados en territorio de una de las Partes Contratantes por medio de un vehículo matriculado en territorio de la otra Parte Contratante.

## I. TRANSPORTES DE VIAJEROS

## Artículo 2.º

Todos los transportes de viajeros entre los dos países, o en tránsito a través de su territorio, que se efectúen por medio de vehículos de más de ocho plazas sentadas además del conductor, están sometidos al régimen de autorización previa, a excepción de los transportes consignados en el artículo 3.º

## Artículo 3.º

1. No están sometidos al régimen de autorización previa:

a) Los transportes turísticos discretionales que cumplan las siguientes condiciones:

— Que el vehículo transporte durante todo el recorrido un mismo grupo de viajeros y regrese a su punto de partida sin tomar ni dejar viajeros durante el trayecto.

— Que no se trate de transportes efectuados durante la noche.

b) Los transportes discretionales fronterizos y a zonas fronterizas.

c) Los transportes con destino o procedentes de aeropuertos, caso de desviación de los servicios aéreos.

2. Las Empresas deben formalizar una declaración conforme al modelo aprobado de común acuerdo por las autoridades competentes de los dos países.

## Artículo 4.º

1. La solicitud de autorización para servicios regulares, turísticos o no, debe ser dirigida a la autoridad competente del país en que está matriculado el vehículo, acompañada de los documentos que se fijarán en el Protocolo a que hace referencia el artículo 20.

2. Siempre que la autoridad competente del Estado en que esté matriculado el vehículo tenga la intención de aceptar la solicitud a que se refiere el apartado primero de este artículo, deberá remitir un ejemplar de ésta a la autoridad competente de la otra Parte Contratante.

3. La autoridad competente de cada parte contratante concederá la autorización para su propio territorio y remitirá sin demora una copia de la misma a la autoridad competente de la otra Parte Contratante.

4. Las autoridades competentes concederán en principio las autorizaciones sobre la base de la reciprocidad.

## Artículo 5.º

Las peticiones de autorizaciones para el transporte de viajeros que no reúnan las condiciones mencionadas en los artículos 3.º y 4.º del presente Acuerdo deberán ser remitidas por el transportista a las autoridades competentes de la otra Parte Contratante, por intermedio de la autoridad competente de su país.

## II. TRANSPORTES DE MERCANCÍAS

## Artículo 6.º

Todos los transportes internacionales de mercancías por cuenta propia o ajena entre los dos Estados o en tránsito a través de su territorio efectuados por medio de vehículos aptos para el transporte de cualquier especie física, con exclusión de personas, quedan sujetos al régimen de autorización previa, con las excepciones consignadas en el artículo 7.º

## Artículo 7.º

No están sometidos al régimen de previa autorización:

a) Los transportes fronterizos.

b) Los transportes con destino u origen en aeropuertos, en los casos de desviación de servicios aéreos.

c) Los transportes de equipajes en remolques arrastrados por vehículos destinados al transporte de viajeros, y al de equipajes efectuados por toda clase de vehículos con destino u origen en aeropuertos.

d) Los transportes postales.

e) Los transportes de vehículos averiados, así como la entrada de vehículos para socorrerles o remolcarlos.

f) Los transportes de basuras e inmundicias.

g) Los transportes de cadáveres de animales para su descuartizado.

h) Los transportes de abejas y alevines.

i) Los transportes fúnebres.

## Artículo 8.º

Las autorizaciones de transporte serán expedidas a las Empresas por las autoridades competentes del país de matriculación de los vehículos que realizan el transporte y, en su caso, dentro del límite de los contingentes fijados cada año, de común acuerdo por las Partes Contratantes.

Con este fin, las Administraciones competentes de los dos países intercambiarán los impresos necesarios.

## Artículo 9.º

1. En los contingentes a que se refiere el artículo 8.º se distinguen:

a) Contingentes válidos para los transportes realizados por transportistas portugueses con destino u origen en territorio español.