



COMISIÓN EUROPEA

DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD Y PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Dirección F. Oficina Alimentaria y Veterinaria

DG(SANCO)/8503/2006 – GR – Final

APLICACIÓN DE LAS NORMAS SANITARIAS  
RELATIVAS A LOS SUBPRODUCTOS ANIMALES  
NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

INFORME GENERAL FINAL  
DE VEINTICINCO VISITAS DE INSPECCIÓN  
LLEVADAS A CABO EN LOS ESTADOS MIEMBROS  
EN 2004-2005



## **RESUMEN**

*El presente informe general ofrece una visión de conjunto de los resultados de una serie de visitas de inspección efectuadas por la Oficina Alimentaria y Veterinaria en los veinticinco Estados miembros (EM) durante 2004 y 2005.*

*El objetivo consistía en evaluar las medidas aplicadas para hacer efectivas las normas comunitarias relativas a los subproductos animales (SPA) no destinados al consumo humano establecidas en el Reglamento (CE) n° 1774/2002 (Reglamento SPA) y la legislación de la UE derivada de él, y verificar el cumplimiento de las disposiciones relativas a determinados productos de origen animal que, de conformidad con la legislación de la UE, se consideraban inadecuados («no aptos») para el consumo humano.*

*Esta serie de visitas de inspección se emprendió con vistas a recabar información precisa sobre la situación relativa a la aplicación del nuevo conjunto de normas en los Estados miembros y las dificultades encontradas a este respecto.*

*En el informe se concluye lo siguiente:*

- Por lo general, se han establecido los principales mecanismos e infraestructuras para manipular la mayoría de los SPA de conformidad con el Reglamento SPA. No obstante, debido a determinadas deficiencias, es preciso seguir mejorando los sistemas establecidos para ajustarlos plenamente a lo dispuesto en el Reglamento SPA.*
- En conjunto, si bien se consideran satisfactorios los controles oficiales de la mayoría de los materiales de las categorías 1 y 2, con el fin de garantizar suficientemente que los SPA de todas las categorías fluyan únicamente por las cadenas autorizadas hasta el momento de su utilización permitida o su eliminación segura, es preciso introducir mejoras por lo que se refiere a: a) la definición de las competencias y la cooperación entre las autoridades competentes (AC) implicadas, b) las disposiciones legales y administrativas y c) los controles oficiales relativos a la categorización y la trazabilidad de los subproductos animales.*

*El presente informe general ofrece una serie de conclusiones y recomendaciones globales cuyo objeto es seguir mejorando los sistemas implantados por los Estados miembros.*

## ABREVIATURAS Y TERMINOLOGÍA ESPECIAL UTILIZADAS EN EL INFORME

SPA	Subproductos animales tal como se definen en el Reglamento SPA
Reglamento SPA	Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo
Material de las categorías 1, 2 y 3	Diferentes categorías de SPA, tal como se definen en cada caso en los artículos 4, 5 y 6 del Reglamento SPA
AC	Autoridades competentes
ACC	Autoridades centrales competentes
HACCP	Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (por sus siglas en inglés)
HCH	Harina de carne y huesos
EM	Estados miembros
MER	Materiales especificados de riesgo

## ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN .....	1
2.	RESUMEN DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN.....	1
3.	OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	1
4.	BASE JURÍDICA .....	2
5.	CONCLUSIONES DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN .....	2
5.1.	ESTRUCTURAS ESTABLECIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE SPA (Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL) NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.....	2
5.2.	AUTORIDADES COMPETENTES .....	3
5.3.	DISPOSICIONES LEGALES Y ADMINISTRATIVAS .....	3
5.4.	APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS RELATIVOS A LOS SPA EN LA PRÁCTICA .....	4
5.5.	CONCLUSIÓN GENERAL .....	5
6.	RECOMENDACIONES .....	6
6.1.	ESTRUCTURAS ESTABLECIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE SPA (Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL) NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.....	6
6.2.	AUTORIDADES COMPETENTES .....	6
6.3.	DISPOSICIONES LEGALES Y ADMINISTRATIVAS .....	6
6.4.	APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS RELATIVOS A LOS SPA EN LA PRÁCTICA .....	6
7.	SEGUIMIENTO.....	7
ANEXO I:	PRINCIPALES RESULTADOS.....	8
I.1.	ESTRUCTURAS ESTABLECIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE SPA (Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL) NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.....	8
I.2.	AUTORIDADES COMPETENTES .....	10
I.3.	DISPOSICIONES LEGALES Y ADMINISTRATIVAS .....	10
I.4.	APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS RELATIVOS A LOS SPA EN LA PRÁCTICA .....	12
ANEXO II:	VISITAS DE INSPECCIÓN INCLUIDAS EN LA SERIE .....	16

## **1. INTRODUCCIÓN**

La legislación comunitaria sobre subproductos animales (SPA) se introdujo en 1990 (entonces denominados residuos de origen animal) con el principal objetivo de garantizar que los productos de origen animal transformados utilizados para alimentar al ganado estuviesen libres de microorganismos patógenos. Las normas relativas a la transformación se fueron endureciendo progresivamente en respuesta a la preocupación suscitada por la propagación de la encefalopatía espongiforme bovina a través de los piensos y, finalmente, se prohibió o restringió la utilización de productos de origen animal transformados en los piensos. Como consecuencia de ello, la situación económica de los SPA ha ido cambiando con el tiempo y, lejos de mantener el valor positivo que anteriormente tenían, la transformación o eliminación de estos productos supone ahora un gasto en la mayoría de los casos.

Las circunstancias arriba descritas pusieron de manifiesto la necesidad de disponer de un nuevo marco legal para el sector de los SPA, que se plasmó en el Reglamento (CE) nº 1774/2002<sup>(1,2)</sup> (en lo sucesivo, el Reglamento SPA). Los SPA son productos de origen animal que no están destinados al consumo humano, incluidas canales y partes de canales, animales muertos, residuos procedentes de mataderos y productos alimenticios rechazados que contienen material de origen animal<sup>(3)</sup>. El Reglamento SPA introduce el concepto de las tres categorías de SPA, según el cual la categoría 1 abarca los materiales que representan un mayor riesgo y la categoría 3, los de menor riesgo<sup>(4)</sup>. Asimismo, dicho Reglamento exige que los SPA sean transformados, utilizados o eliminados sin demora en locales especificados autorizados y que los envíos vayan acompañados de documentos comerciales.

## **2. RESUMEN DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN**

El presente informe general ofrece una perspectiva global de los resultados de una serie de visitas de inspección relacionadas con los SPA llevadas a cabo durante 2004-2005 en todos los Estados miembros (EM), tal como se había previsto en el programa de la Oficina Alimentaria y Veterinaria. Tras cada visita de inspección se elaboró un informe que recogía las conclusiones de manera detallada. Se pidió a los EM que tomaran medidas para subsanar las deficiencias halladas.

## **3. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Los objetivos de las visitas de inspección fueron los siguientes:

1. evaluar las medidas aplicadas para hacer efectivas las normas de la UE relativas a los SPA, conforme a lo dispuesto en el Reglamento SPA y en la legislación de la UE derivada de dicho Reglamento, en particular por lo que respecta a los sistemas establecidos para la manipulación de los SPA y sus controles oficiales, y

---

(1) Los actos jurídicos citados en el presente informe hacen referencia, en su caso, a la última versión modificada.

(2) Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de octubre de 2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano (DO L 273 de 10.10.2002, p. 1).

(3) Para una definición más precisa, véase el artículo 2 del Reglamento SPA.

(4) Los artículos 4 a 6 del Reglamento SPA definen las distintas categorías de SPA.

2. verificar el cumplimiento de las disposiciones relativas a determinados productos de origen animal que, de conformidad con la legislación de la UE, se consideran inadecuados («no aptos») para el consumo humano.

En cuanto al ámbito de aplicación, en el transcurso de las visitas de inspección:

- a) se examinaron los aspectos generales de los sistemas establecidos para la manipulación de los SPA y de los controles oficiales aplicados a los SPA (y a otros productos no aptos para el consumo humano), y
- b) se revisó y verificó el funcionamiento de dichos sistemas; es decir, la capacidad de las autoridades competentes (AC) de verificar el flujo y el destino correctos de determinados SPA (y de otros productos no aptos para el consumo humano) dentro de la UE. Las visitas de inspección se centraron asimismo en la trazabilidad de esos productos desde el momento en que se producen, se consideran no aptos para el consumo humano o se importan, según el caso, hasta su eliminación segura o uso autorizado.

#### **4. BASE JURÍDICA**

Las visitas de inspección se efectuaron con arreglo a las disposiciones generales de la legislación comunitaria y, en particular, conforme a lo siguiente:

- el artículo 27 del Reglamento SPA;
- la Decisión 98/139/CE de la Comisión, de 4 de febrero de 1998, por la que se fijan, en el ámbito veterinario, determinadas normas relativas a los controles efectuados *in situ* en los Estados miembros por expertos de la Comisión<sup>(5)</sup>.

#### **5. CONCLUSIONES DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN**

Las principales conclusiones de la serie de visitas de inspección, así como los datos relativos a los EM visitados figuran en los anexos I y II, respectivamente, del presente informe.

##### **5.1. ESTRUCTURAS ESTABLECIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE SPA (Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL) NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

El objetivo del Reglamento SPA es garantizar que las distintas categorías de SPA fluyan únicamente por determinadas cadenas permitidas hasta su eliminación o utilización seguras y, en particular, que los SPA se mantengan fuera de la cadena alimentaria humana y sólo aquellos que no representen un riesgo para la salud animal o pública puedan entrar en la cadena alimentaria animal (piensos). A tal fin, se exige a los EM (artículo 3), individual o colectivamente, que garanticen el establecimiento de regímenes adecuados, así como la existencia de infraestructuras suficientes, para cumplir los requisitos en cuanto a recogida, transporte, almacenamiento, manipulación, transformación, utilización y eliminación de las distintas categorías de SPA y productos derivados de los mismos.

Se llegó a la conclusión de que en prácticamente todos los EM se habían establecido los principales regímenes e infraestructuras requeridos. No obstante, en algunos EM se constataron deficiencias relativas a la capacidad de extracción de grasas / incineración, a los regímenes establecidos para el sector de venta de alimentos al por menor/mayor y el sector lácteo, y la recogida y eliminación de animales muertos. Por tanto, para poder considerar que los sistemas establecidos se

---

(5) DO L 38 de 12.2.1998, p. 10.

ajustan plenamente a lo dispuesto en el Reglamento SPA sería preciso seguir mejorándolos.

## **5.2. AUTORIDADES COMPETENTES**

La amplitud del ámbito de aplicación del Reglamento SPA, sus múltiples requisitos y la complejidad de las cadenas implicadas entrañan nuevos cometidos y el aumento de la carga de trabajo para las AC, por lo que es probable que más de una autoridad sea responsable de su aplicación. Así, por ejemplo, además de las principales AC responsables de los SPA, también están implicadas las AC responsables de la higiene de la carne y los alimentos, las autoridades locales, las autoridades en materia de medio ambiente, etc. Esto obedece a lo siguiente: i) los SPA pueden tener distintas procedencias como, por ejemplo, granjas, puestos de inspección fronterizos, mataderos y plantas de despiece, establecimientos de producción de alimentos, minoristas, etc. (artículos 4 a 6); ii) los puntos en los que los SPA pueden ser manipulados o eliminados pueden tener un carácter sustancialmente distinto y pueden ser, por ejemplo, plantas intermedias, de biogás, oleoquímicas, técnicas, de transformación o incineración, vertederos, etc. (artículos 4 a 6), y la base jurídica en virtud de la cual pueden autorizarse estas instalaciones puede ser distinta, como, por ejemplo, la Directiva 2000/76/CE<sup>(6)</sup> en el caso de las plantas de incineración y coincineración; y, por último, iii) existen casos en los que el Reglamento SPA establece una restricción general en cuanto al uso de determinados productos de origen animal, pero no regula otros usos permitidos de esos mismos productos, como es el caso, por ejemplo, de los residuos de cocina, cuya utilización está prohibida para la alimentación de animales de granja [artículo 22, apartado 1, letra b)] mientras que algunos de sus usos no están regulados por dicho Reglamento [artículo 1, apartado 2, letra e)]. Como consecuencia de ello, los EM afrontan el desafío de garantizar que las competencias de cada AC estén claramente definidas y asumidas con el fin de evitar cualquier laguna en el sistema de controles oficiales, así como de velar por que se imparta la formación adecuada a todo el personal implicado y por que el flujo de información entre las AC sea eficaz.

Se llegó a la conclusión de que, si bien las competencias relativas a la cadena de SPA se habían atribuido a distintas AC en todos los EM, éstas no siempre se habían definido adecuadamente. Los controles oficiales eficaces de la cadena de los SPA se veían obstaculizados en muchos casos por: i) la existencia de lagunas o solapamiento de las competencias; ii) la falta de coordinación y cooperación entre las AC implicadas, en particular entre las autoridades medioambientales y otras AC; iii) la insuficiente formación y sensibilización de las AC; y iv) la falta de recursos humanos. Existen, por tanto, posibilidades de mejora por lo que respecta a los distintos mecanismos establecidos entre las distintas AC con el fin de garantizar la eficacia de los controles oficiales.

## **5.3. DISPOSICIONES LEGALES Y ADMINISTRATIVAS**

El Reglamento SPA es directamente aplicable en todos los EM, aunque su cumplimiento depende, a menudo, de la existencia de disposiciones nacionales, como las normas que autorizan a una AC determinada a efectuar los controles previstos de una manera específica. Por ejemplo, con arreglo al artículo 26, apartado 2, los EM están obligados a inspeccionar periódicamente las plantas de

---

(6) Directiva 2000/76/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de diciembre de 2000, relativa a la incineración de residuos (DO L 332 de 28.12.2000, p. 91).

SPA con una frecuencia que depende del tamaño de la planta, del tipo de productos que se fabriquen, de la evaluación del riesgo y de las garantías ofrecidas con arreglo a los principios del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). Al margen de esto, dada la complejidad del Reglamento SPA y teniendo en cuenta que debía aplicarse el 1 de mayo de 2003 (es decir, seis meses después de su entrada en vigor el 1 de noviembre de 2002), se han establecido una serie de excepciones y medidas de carácter transitorio para permitir que su introducción se produzca sin problemas.

Se llegó a la conclusión de que en la mayoría de los EM existían disposiciones legales y administrativas de aplicación. No obstante, estas disposiciones nacionales no siempre se habían elaborado oportunamente o no se adecuaban completamente a los requisitos del Reglamento SPA, lo que podía influir en la correcta aplicación de este último en algunos casos. Por otra parte, en algunos EM las disposiciones nacionales introducían determinados requisitos sobre los SPA más estrictos que los establecidos en el Reglamento SPA.

En todos los EM se habían elaborado disposiciones relativas a los controles oficiales, aunque éstas se podían mejorar ajustando la planificación de dichos controles a los principios establecidos en el artículo 26, apartado 2, del Reglamento SPA (véase anteriormente).

Los EM recurrían a menudo a las excepciones y las medidas de carácter transitorio cuando podían acogerse a ellas. No obstante, no siempre las aplicaban correctamente y, en algunos casos, no cumplían ni siquiera los requisitos, lo que podría poner en peligro los esfuerzos por garantizar el flujo correcto de los SPA, en particular en cuanto a la alimentación de determinados animales con SPA, la eliminación de antiguos productos alimenticios y el enterramiento o la incineración de SPA en zonas remotas.

#### **5.4. APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS RELATIVOS A LOS SPA EN LA PRÁCTICA**

##### *Aplicación de los requisitos relativos a los SPA a lo largo de la cadena que han de cumplir los operadores*

Los principales aspectos del Reglamento SPA que los operadores están obligados a aplicar son los relativos a la correcta categorización de los SPA, contemplados en los artículos 4 a 6, y los requisitos en materia de etiquetado, documentación y registros, contemplados en el anexo II del Reglamento SPA, que revisten una especial importancia con el fin de garantizar la trazabilidad a lo largo de la cadena de los SPA. Estas tareas debían realizarse en sectores que estaban familiarizados con la aplicación de normas anteriores sobre la manipulación de residuos animales<sup>(7)</sup>, pero también en otros que carecían de esta experiencia.

Se llegó a la conclusión de que, en la mayoría de los EM, la manipulación de la práctica totalidad de los SPA se ajustaba en gran medida a lo dispuesto en el Reglamento SPA. No obstante, los requisitos no se aplicaban todavía de una manera coherente, a menudo debido a la falta de sensibilización de los operadores, especialmente en los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor y en el sector lácteo. Para poder mejorar la trazabilidad será necesario subsanar las

---

(7) Directiva 90/667/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, por la que se establecen las normas veterinarias relativas a la eliminación y transformación de desperdicios animales, a su puesta en el mercado y a la protección de los agentes patógenos en los piensos de origen animal o a base de pescado, y por la que se modifica la Directiva 90/425/CEE (DO L 363 de 27.12.1990, p. 51).

deficiencias existentes, en particular en relación con la categorización, el etiquetado y los documentos comerciales.

#### *Aplicación del sistema de autorización de las plantas de SPA*

Son varios los tipos de plantas que requieren autorización de conformidad con el Reglamento SPA, tal como se establece en sus artículos 10 a 15 y 17 a 18. En particular, las plantas intermedias y de transformación han de disponer de un sistema de controles propios desarrollado conforme a los principios del HACCP (artículo 25) y las plantas de transformación deben estar validadas según lo dispuesto en el anexo V, capítulo V, del Reglamento SPA.

Se llegó a la conclusión de que la mayoría de los EM habían introducido sistemas de autorización de las plantas de SPA de conformidad con el Reglamento SPA. Se observó que, en muchos casos, el proceso de emisión de autorizaciones no se había completado aún y que antes de conceder las autorizaciones no siempre se cumplían determinados requisitos relativos a los programas de controles propios y a la validación de las plantas de transformación. Por tanto, es preciso seguir trabajando para autorizar todas las plantas de SPA según lo exigido y garantizar que se ajusten plenamente a los requisitos pertinentes del Reglamento SPA.

#### *Aplicación de controles oficiales y supervisión a lo largo de la cadena de SPA*

De conformidad con el Reglamento SPA, las AC de los EM deben efectuar controles oficiales en las plantas de SPA a fin de verificar el cumplimiento de sus requisitos (artículo 26). Por otra parte, otros establecimientos que no estaban amparados por la legislación anterior relativa a los residuos animales<sup>(7)</sup> están ahora sujetos a determinados requisitos del Reglamento SPA, por lo que es preciso inspeccionarlos. Asimismo, los EM están obligados a elaborar una lista de las plantas de SPA autorizadas en la que se indique la naturaleza de sus actividades, y a remitir una copia de la versión actualizada de la lista a la Comisión y a los demás EM (artículo 26, apartado 4).

Se llegó a la conclusión de que la mayoría de los EM disponían de sistemas para los controles oficiales de la cadena de SPA y de que los controles de los materiales de la categoría 1 y de la mayoría de los materiales de la categoría 2 efectuados en el marco de dichos sistemas eran bastante satisfactorios. No obstante, los controles oficiales no podían garantizar la correcta categorización y la trazabilidad de todos los SPA en muchos casos, en particular por lo que se refería a los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor y el sector lácteo, los abonos orgánicos y las enmiendas del suelo, y los intercambios comerciales entre EM. Por otra parte, las listas de las plantas de SPA no siempre podían utilizarse como una herramienta eficaz para garantizar una adecuada canalización de los SPA, dado que en algunos casos eran inexactas o no se habían transmitido adecuadamente.

### **5.5. CONCLUSIÓN GENERAL**

Por lo general, se han establecido los principales mecanismos e infraestructuras para manipular la mayoría de los SPA de conformidad con el Reglamento SPA. No obstante, debido a determinadas deficiencias, es preciso seguir mejorando los sistemas establecidos para ajustarlos plenamente a lo dispuesto en el Reglamento SPA.

En conjunto, si bien se consideran satisfactorios los controles oficiales de la mayoría de los materiales de las categorías 1 y 2, con el fin de garantizar suficientemente que los SPA de todas las categorías fluyan únicamente por las

cadena autorizada hasta el momento de su utilización permitida o su eliminación segura, es preciso introducir mejoras por lo que se refiere a: a) la definición de las competencias y la cooperación entre las AC implicadas, b) las disposiciones legales y administrativas y c) los controles oficiales relativos a la categorización y la trazabilidad de los SPA.

## **6. RECOMENDACIONES**

Se ha invitado a las AC de los EM visitados a que faciliten datos relativos a las acciones emprendidas o previstas para aplicar las recomendaciones dadas a raíz de la visita de inspección a sus respectivos países, incluidos los plazos de finalización. En términos generales, las recomendaciones se centraron en los aspectos que se indican a continuación.

### **6.1. ESTRUCTURAS ESTABLECIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE SPA (Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL) NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

Adoptar las medidas oportunas para garantizar el pleno cumplimiento de las obligaciones generales establecidas en el artículo 3 del Reglamento SPA y, en particular, implantar mecanismos adecuados e infraestructuras suficientes en relación con los SPA procedentes de los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor y el sector lácteo, la recogida y la eliminación segura de animales muertos, y la capacidad de extracción de grasas / incineración.

### **6.2. AUTORIDADES COMPETENTES**

Definir claramente las competencias de todas las AC implicadas en los controles oficiales de la cadena de SPA y garantizar una coordinación y una cooperación eficaces entre ellas.

Tomar medidas encaminadas a garantizar que se disponga de suficientes recursos y que los funcionarios hayan sido formados y sean plenamente conscientes de los requisitos pertinentes del Reglamento SPA.

### **6.3. DISPOSICIONES LEGALES Y ADMINISTRATIVAS**

Establecer, cuando sea necesario, disposiciones de aplicación adecuadas en consonancia con el Reglamento SPA.

Velar por la correcta aplicación de las excepciones y las medidas transitorias permitidas por el Reglamento SPA cuando se haga uso de ellas.

Garantizar que las disposiciones relativas a los controles oficiales tengan en cuenta los principios establecidos en el artículo 26, apartado 2, del Reglamento SPA.

### **6.4. APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS RELATIVOS A LOS SPA EN LA PRÁCTICA**

Velar por que se autoricen las plantas a su debido tiempo y por que éstas cumplan los requisitos establecidos en los capítulos III y IV del Reglamento SPA.

Garantizar la elaboración y la comunicación de las listas de las plantas de SPA según lo establecido en el artículo 26, apartado 4, del Reglamento SPA.

Velar por que todos los sectores implicados en la cadena de SPA queden sujetos a controles oficiales, incluidos los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor y el sector lácteo, los abonos orgánicos y las enmiendas del suelo y los intercambios comerciales entre EM.

Garantizar el cumplimiento de los requisitos en materia de categorización, etiquetado y documentos comerciales según lo establecido en los artículos 4 a 7 y en el anexo II del Reglamento SPA.

## **7. SEGUIMIENTO**

Una vez finalizada la serie de visitas de inspección, la Comisión ha iniciado varias acciones cuyo objeto es asistir a los EM en la aplicación del Reglamento SPA. En particular, en su informe sobre los SPA [COM(2005) 521 final], de 21 de octubre de 2005, al Parlamento y al Consejo<sup>(8)</sup>, la Comisión se comprometió a ayudar a los EM a mejorar la situación introduciendo modificaciones en la legislación mediante los procesos de comitología, codecisión o ambos. La mayoría de las medidas de comitología ya se han introducido y el resto se está ultimando. Se está debatiendo una propuesta de codecisión a escala técnica cuya adopción y presentación al Parlamento y al Consejo está prevista para 2007. En consecuencia, las conclusiones incluidas en el apartado 5 deben considerarse en el contexto de los cambios legislativos mencionados, introducidos recientemente mediante la comitología, y de aquellos aún pendientes de introducción mediante el proceso de codecisión, por lo que cabe esperar que la situación haya mejorado o que mejore.

Además:

- Se han puesto en marcha talleres de formación destinados a los funcionarios y los operadores implicados en el sector de los SPA. Por lo que respecta a 2006, ya han finalizado los tres primeros talleres, que han tenido una excelente acogida en los EM.
- Ya se ha iniciado una serie de visitas de seguimiento a aquellos EM en los que la situación requería una especial atención y se han previsto nuevas visitas de inspección para el período de 2006-2007. Estas visitas permitirán seguir de cerca la situación y obtener una visión actualizada de su evolución por lo que respecta a las medidas puestas en práctica para aplicar el Reglamento SPA.

---

(8) El informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo está disponible en el sitio web de la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores en la dirección siguiente:

## ANEXO I: PRINCIPALES RESULTADOS

### I.1. ESTRUCTURAS ESTABLECIDAS PARA LA MANIPULACIÓN DE SPA (Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL) NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

#### I.1.1. Organización de la separación, la recogida, el transporte y el almacenamiento de SPA

Los materiales de la categoría 1 y la mayoría de los materiales de la categoría 2 se recogían juntos o por separado, pero se transformaban juntos como materiales de la categoría 1 en todos los EM a excepción de siete. El estiércol y el contenido del tubo digestivo (categoría 2) se recogían y transportaban normalmente por separado. En seis EM no se permitía la recuperación de las pieles de ganado vacuno muerto o se restringía exclusivamente a los animales jóvenes. El enterramiento de ganado muerto estaba prohibido en todos los EM<sup>(9)</sup> con excepciones en quince EM por tratarse de zonas remotas, emergencias epizoóticas u otras razones.

En la mayoría de los casos, los materiales de la categoría 3 se recogían separadamente de otros SPA y se canalizaban hacia distintos usos o rutas de eliminación. Normalmente, la mayoría de los antiguos alimentos eran devueltos por los minoristas a los centros de distribución, los mayoristas o los productores, o se destinaban directamente a su eliminación.

En veinte EM algunos SPA pasaban por plantas intermedias o centros de recogida.

En catorce EM existían acuerdos para realizar intercambios comerciales de SPA con otros EM con vistas a su transformación.

Los EM no tenían constancia de que se estuviesen importando productos alimenticios para su posterior transformación y reexportación que no fuesen considerados aptos para el consumo humano en la Comunidad.

En un EM no se disponía de un sistema organizado para la separación, recogida y manipulación de SPA. Por lo que respecta a los demás EM: i) excepto en un EM, las estructuras para la separación, recogida y manipulación de los materiales de las categorías 1 y 2 estaban normalmente bien implantadas en los mataderos y plantas de despiece sobre la base de los requisitos vigentes relativos a los materiales especificados de riesgo (MER) y de la legislación anterior de la UE relativa a los denominados «materiales de alto riesgo»; y ii) las estructuras correspondientes a los materiales de la categoría 3 en los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor o el sector lácteo variaban considerablemente entre EM, regiones y establecimientos, y en catorce EM, estas estructuras no se habían desarrollado todavía o no siempre tenían en cuenta el Reglamento SPA.

Si bien se permitía recuperar las pieles de ganado vacuno muerto en las plantas de transformación de la categoría 1 o las plantas intermedias de la categoría 2 que estuviesen autorizadas, en tres EM, los documentos comerciales que acompañaban a dichas pieles no siempre especificaban que éstas se habían recuperado de animales muertos, por lo que no podían utilizarse para la producción de piensos. En el anexo II del Reglamento SPA no se exige esta información, pero el hecho de que no figurase en los documentos comerciales hacía que, en algunos casos, las pieles se canalizasen fuera de las cadenas permitidas.

---

(9) Excepto un EM que se acogió a una excepción específica en relación con el enterramiento *in situ* o la incineración de SPA.

### *1.1.2. Organización de la transformación, la eliminación y el uso de SPA y productos derivados de los mismos*

Todos los EM habían establecido mecanismos que permitían que los materiales de la categoría 1 y la mayoría de los materiales de la categoría 2 se transformasen utilizando el método 1 establecido en el Reglamento SPA. Por lo general, la harina de carne y huesos (HCH) resultante se incineraba/coincineraba y las grasas extraídas se utilizaban como combustible o para la producción de biodiésel. En siete EM existían acuerdos para enviar a otros EM la HCH o las grasas extraídas para su incineración/coincineración. En todos los EM los residuos de cocina generados a partir de medios de transporte que operasen a nivel internacional debían eliminarse mediante la incineración directa o su enterramiento en un vertedero. El estiércol y el contenido del tubo digestivo de animales sacrificados se aplicaba a la tierra en doce EM (en uno de ellos en tierras de pasto); en nueve EM estos materiales se transformaban en plantas específicas o se enviaban a plantas de biogás o de compostaje o a otros EM para su transformación.

En nueve EM la HCH de las categorías 2 y 3 se utilizaba como abono en tierras que no fuesen de pasto, ya fuese directamente o tras su transformación posterior.

En diez EM los materiales de las categorías 2 y 3 transformados o sin transformar se utilizaban también para alimentar a animales de peletería o animales que no fuesen de granja.

Los materiales de la categoría 3 se transformaban en función de su origen y uso previsto o de la ruta de eliminación. En la mayoría de los casos, los materiales de la categoría 3 procedentes de establecimientos cárnicos se utilizaban en la producción de alimentos crudos o transformados para animales de compañía, abonos orgánicos o productos técnicos. Los antiguos alimentos se incineraban junto con los residuos domésticos o, en caso de estar permitido, se eliminaban en un vertedero o se transformaban en plantas de biogás o de compostaje.

En un EM aproximadamente el 70 % de los SPA procedentes de establecimientos de transformación de alimentos y de venta de alimentos al por menor se enterraban en un vertedero sin transformarse previamente.

En un EM la mayoría de los animales muertos se enterraban en la explotación o en un vertedero. En cuatro EM el enterramiento en la explotación del ganado muerto seguía siendo una práctica habitual. En cinco EM no se había ultimado todavía el sistema de recogida de animales no rumiantes muertos. En tres EM se permitía que los animales muertos fuesen enterrados *in situ* en zonas no definidas como remotas o que no cumplieran los requisitos para considerarse remotas según la definición del Reglamento SPA.

En diez EM se permitía alimentar a animales de granja con SPA que procedían directamente de plantas de productos lácteos, mientras que en otros EM no se habían establecido rutas claras para la eliminación o el uso permitido de dichos subproductos.

Seis EM contaban con existencias importantes de SPA transformados (fundamentalmente HCH de la categoría 1) y aceite de cocina usado a la espera de que se tomase una decisión con respecto a su eliminación.

Siete EM carecían de capacidad para la extracción de grasas o la incineración, aunque en algunos casos se estaban construyendo nuevas infraestructuras.

## **I.2. AUTORIDADES COMPETENTES**

En todos los EM se habían atribuido a distintos ministerios o servicios las competencias relacionadas con el sector de los SPA.

Sólo siete EM habían definido las competencias de las distintas AC a lo largo de la cadena de los SPA. En los demás EM no se habían atribuido claramente las competencias ni las responsabilidades en todas las áreas de la cadena de SPA, en particular por lo que respecta al control de los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor y el sector lácteo, y a los controles aplicados a los residuos de cocina tanto nacionales como internacionales.

En diecisiete EM existían lagunas o solapamientos en la coordinación y el intercambio de información entre las distintas AC implicadas, lo que dificultaba la supervisión de los SPA entre sectores administrativos, entre distritos/regiones y entre servicios. En particular, en trece EM los mecanismos para el intercambio de información entre las autoridades en materia de medio ambiente y otras AC eran limitados o inexistentes.

Todos los EM, a excepción de cuatro, se habían dotado de escasos recursos adicionales para llevar a cabo los controles oficiales de la cadena de SPA. La mayoría de los representantes de las AC consultados durante las visitas de campo declararon que no disponían de tiempo para implicarse lo suficiente en los controles oficiales de la cadena de SPA o que tenían que hacerlo en detrimento de otras tareas.

El nivel de formación y sensibilización variaba entre las AC. En todos los EM, a excepción de dos, se había organizado algún tipo de formación sobre los requisitos relativos a los SPA y cuestiones conexas. Sin embargo, la formación era limitada en algunos casos o no siempre llegaba a las autoridades locales competentes implicadas (cinco EM). Se constató una falta de sensibilización, en particular, con respecto a los controles oficiales de los SPA en los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor (cuatro EM) y en el sector lácteo (seis EM). Parte del personal consultado no estaba lo suficientemente familiarizado con las normas relativas a los SPA ni con la función que estaba llamado a desempeñar al respecto (once EM).

## **I.3. DISPOSICIONES LEGALES Y ADMINISTRATIVAS**

### *I.3.1. Disposiciones generales*

A pesar de que el Reglamento SPA es directamente aplicable en todos los EM, parte de la legislación nacional o regional basada en legislación comunitaria anterior, en particular en la Directiva 90/667/CEE, seguía aplicándose en dos EM.

En todos los EM, las AC suministraban a los operadores pertinentes o a sus asociaciones profesionales información relativa a los requisitos del Reglamento SPA y a las excepciones y medidas transitorias permitidas.

En la mayoría de los casos se habían elaborado disposiciones nacionales o regionales complementarias para aplicar el Reglamento SPA. En doce EM, sin embargo, estas disposiciones se postergaban a causa de lentos procedimientos administrativos en la mayoría de los casos o al tiempo transcurrido a la espera de obtener aclaración adicional de la Comisión o de las autoridades centrales competentes (ACC). Las disposiciones nacionales no se ajustaban por completo a todos los requisitos del Reglamento SPA en nueve EM y no incluían las medidas de aplicación adecuadas en otros dos.

En algunos EM algunas disposiciones iban más allá de los requisitos del Reglamento SPA, por ejemplo, en lo relativo a la autorización del transporte o la recogida de los SPA (seis EM), la exclusión de las proteínas y grasas animales transformadas de los alimentos para animales de compañía y los abonos (un EM), la prohibición o restricción de la utilización de pieles de ganado vacuno muerto para cualquier uso técnico (cinco EM) o a otros aspectos (un EM).

### *1.3.2. Excepciones y medidas transitorias*

La mayoría de los EM aplicaban las excepciones y las medidas transitorias de las que podían hacer uso; en dos EM, sin embargo, las ACC no pudieron proporcionar una visión completa de las excepciones aplicadas.

Nueve EM concedieron algunas excepciones y medidas transitorias de manera general y no individual tal como exigen las normas relativas a los SPA, en particular por lo que respecta a la eliminación de antiguos alimentos.

Ocho EM que aplicaban las excepciones con arreglo al artículo 23 o al artículo 24 del Reglamento SPA no habían facilitado todavía a la Comisión la información exigida en relación con las medidas de comprobación adoptadas para garantizar que los SPA en cuestión se utilizasen únicamente para fines autorizados, la lista de los usuarios y los centros de recogida autorizados, o los motivos en los que se habían basado para clasificar determinadas zonas como remotas.

### *1.3.3. Disposiciones relativas a la autorización de las plantas de SPA*

Todos los EM, a excepción de dos, habían establecido procedimientos para la autorización de plantas con arreglo al Reglamento SPA.

En cuatro EM las AC habían tomado la iniciativa a la hora de informar a la industria acerca de sus obligaciones en relación con determinados locales.

En seis EM las AC habían proporcionado a los funcionarios implicados en el proceso de autorización instrucciones administrativas completas, incluidas listas de comprobación y orientaciones sobre la interpretación del Reglamento SPA, aunque en algunos casos éstas no eran lo suficientemente detalladas. En seis EM no se habían emitido directrices para todos los ámbitos pertinentes, por ejemplo, plantas técnicas, de biogás y de compostaje, o sobre comida para cerdos o piensos para animales de peletería.

En dos EM los números de autorización de algunos de los locales dedicados a los SPA eran idénticos a los números de autorización asignados para las actividades efectuadas con arreglo a la legislación comunitaria en materia de salud pública (números de autorización veterinaria).

Tres EM disponían de un número importante de plantas biogás o compostaje. No obstante, no pudieron proporcionar una perspectiva general completa de todos los establecimientos que utilizaban SPA.

### *1.3.4. Disposiciones relativas a los controles oficiales*

Todos los EM disponían de procedimientos para los controles oficiales de determinados establecimientos y actividades con arreglo al Reglamento SPA.

En todos ellos, los procedimientos para los controles oficiales de los materiales especificados de riesgo (MER) y de las plantas de transformación en las que se manipulaban dichos materiales estaban bien establecidos. En seis EM las AC contaban con instrucciones detalladas, listas de comprobación y orientaciones para

los controles de la cadena de SPA. En diecisiete EM no se disponía de orientaciones para los controles oficiales en relación con todos los ámbitos pertinentes o se carecía de ellas. En cuatro EM se encontraron diferencias sustanciales entre regiones por lo que respecta al alcance de las orientaciones dadas a las autoridades locales competentes.

Aunque en todos los EM se consideraba que los controles se basaban en el riesgo, en ningún caso se pudo demostrar la base o los criterios utilizados para las evaluaciones del riesgo realizadas con vistas a la planificación y la fijación de la frecuencia de los controles en consonancia con los principios establecidos en el artículo 26 del Reglamento SPA.

#### **I.4. APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS RELATIVOS A LOS SPA EN LA PRÁCTICA**

##### *I.4.1. Aplicación de los requisitos relativos a los SPA a lo largo de la cadena que han de cumplir los operadores*

En todos los EM, a excepción de uno, los requisitos relativos a los SPA se aplicaban en gran medida conforme a lo descrito por las ACC; por lo que respecta a la industria cárnica, los sistemas relativos a la manipulación de los materiales de la categoría 1 y la mayoría de los materiales de la categoría 2 estaban bien implantados.

En todos los EM, a excepción de dos, a pesar de la información suministrada a la industria por las AC o sus asociaciones profesionales, los operadores no estaban lo suficientemente sensibilizados por lo que respecta a las normas relativas a los SPA, en particular en locales que no fuesen plantas de SPA (por ejemplo, en lo relativo a los particulares de la categorización, los documentos comerciales, los requisitos para la autorización o el envío de SPA sólo a clientes autorizados o registrados y a través de las cadenas permitidas). Según algunas AC, se precisa más tiempo para conocer la legislación sobre SPA debido a su complejidad.

En todos los EM, a excepción de dos, se constataron deficiencias en cuanto al cumplimiento de las disposiciones establecidas en el anexo II del Reglamento SPA relativas a la categorización, el etiquetado, los registros y los documentos comerciales que acompañan a los SPA y los productos derivados de los mismos, en particular con respecto a los materiales de la categoría 3.

En nueve EM, el material animal no siempre se recogía al tratar las aguas residuales, tal como se exige en el anexo II del Reglamento SPA.

En once EM algunos establecimientos alimentarios no siempre habían adaptado sus procedimientos para tener en cuenta los requisitos del Reglamento SPA; en particular, no siempre era posible distinguir los contenedores utilizados para la carne de los utilizados para los SPA (seis EM). La aplicación de los procedimientos correspondientes a los materiales de la categoría 3 era menos estricta que en el caso de los materiales de las categorías 1 y 2, por lo que los primeros no siempre se destinaban a sus usos permitidos.

En cuatro EM no siempre se podía descartar que algunos SPA (principalmente huesos o pulmones de la categoría 3) pudiesen desviarse de nuevo a la cadena alimentaria.

En ocho EM no siempre se podía demostrar que en las fases de recogida, almacenamiento y expedición existiese una separación adecuada entre las pieles destinadas a la producción de gelatina para el consumo humano y otras pieles que

fuesen SPA, ni tampoco entre las pieles destinadas a la producción de piensos y las destinadas a usos técnicos.

En diez EM los establecimientos del sector lácteo no siempre disponían de procedimientos para la manipulación de SPA, a pesar de que fuese preciso clasificar algunos productos como materiales de las categorías 2 o 3. En seis EM la leche que contenía antibióticos se devolvía a las granjas con fines alimenticios o se desconocía la suerte que corría.

En diez EM se observaron deficiencias en cuanto a la categorización y la separación de los SPA. En particular, no se podía descartar en todos los casos la contaminación cruzada entre materiales de la categoría 1 y materiales de otras categorías (en cinco EM), y materiales de la categoría 2 se clasificaban y manipulaban posteriormente como materiales de la categoría 3 en algunas ocasiones (en seis EM).

Por lo que respecta a la aplicación de la Decisión 2003/328/CE<sup>(10)</sup> en cuanto a la alimentación de cerdos con residuos de cocina de la categoría 3 en los dos EM afectados:

- Los parámetros relativos al tiempo y la temperatura de los métodos de transformación utilizados diferían de los establecidos en la mencionada Decisión.
- No se garantizaba que los cerdos procedentes de explotaciones autorizadas para la alimentación con comida para cerdos se destinasen exclusivamente a ser sacrificados directamente.
- El origen de los residuos de cocina no siempre era conocido, no siempre se emitían documentos comerciales ni se conservaban registros, los controles propios del establecimiento no siempre se documentaban y no siempre se respetaban los parámetros de transformación. No se podía descartar que los residuos de cocina se hubiesen recogido en zonas que fuesen objeto de restricciones en relación con la fiebre porcina clásica.

En otro EM, en el que no es aplicable la Decisión 2003/328/CE, se registró un caso en el que se alimentaba a cerdos con residuos de cocina sin transformar que contenían productos animales.

#### *1.4.2. Aplicación del sistema de autorización de las plantas de SPA*

El sistema de autorización se aplicaba en gran medida de acuerdo con lo descrito por las ACC, excepto en un EM.

Todos los EM han elaborado una lista de las plantas autorizadas de conformidad con el Reglamento SPA desglosada por tipos de plantas conforme a lo dispuesto en el artículo 26 del Reglamento SPA. No obstante, en nueve EM estas listas estaban incompletas y no siempre se habían actualizado o no se habían comunicado aún a la Comisión y los demás EM.

---

(10) Decisión 2003/328/CE de la Comisión, de 12 de mayo de 2003, sobre disposiciones transitorias, con arreglo al Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativas al uso de residuos de cocina de la categoría 3 y a la prohibición de reciclado dentro de la misma especie en la comida para cerdos (DO L 117 de 13.5.2003, p. 46).

En doce EM el proceso de autorización de las plantas de SPA existentes no había finalizado todavía y, en algunos casos, se habían otorgado a estas plantas autorizaciones provisionales.

En diez EM algunas plantas seguían funcionando pese a no haberse ajustado completamente a lo dispuesto en el Reglamento SPA. En dos EM se concedieron las autorizaciones sobre la base de legislación anterior y documentación, sin que existiesen suficientes pruebas del cumplimiento de los requisitos relativos a los SPA. En particular, en doce EM no siempre se llevaban a cabo los controles propios de las plantas o éstos no abarcaban todos los requisitos.

La interpretación de los requisitos para la autorización difería entre EM; así, por ejemplo, no siempre se consideraba necesaria la autorización para las plantas técnicas (principalmente curtidurías) (cinco EM), las plantas de biogás (un EM), las plantas de incineración en las que la Directiva 2000/76/CE no era de aplicación (cinco EM), las plantas de compostaje (un EM) y las plantas intermedias (tres EM). No se consideraba necesaria la autorización para las plantas de alimentos para animales de compañía que sólo utilizasen SPA transformados (dos EM), o no estaba clara la situación (dos EM).

En cinco EM se constató que algunas plantas autorizadas llevaban a cabo otras actividades que requerían una autorización adicional con arreglo al Reglamento SPA. Los funcionarios responsables de los controles oficiales sólo habían advertido las actividades para las que habían sido autorizadas.

En trece EM no todas las plantas de transformación habían sido objeto de validación o la validación no era correcta.

En cuatro EM no siempre se autorizaban las granjas peleteras que utilizaban SPA con fines alimentarios.

#### *1.4.3. Aplicación de controles oficiales y supervisión a lo largo de la cadena de SPA*

En todos los EM se habían llevado a cabo controles oficiales relacionados con los SPA, aunque en dos de ellos se constataron deficiencias importantes en este sentido. Los demás EM se hallaban todavía en el proceso de adaptar determinadas etapas de los controles a los requisitos del Reglamento SPA, excepto un EM que ya había concluido dicho proceso.

En todos los EM, a excepción de dos, los controles oficiales no habían detectado la mayor parte de las carencias existentes, éstas no se habían subsanado o no se habían solicitado medidas correctivas ni se había comprobado la aplicación de dichas medidas, en particular por lo que respecta a las deficiencias en cuanto a la categorización y la separación de los SPA, el etiquetado de los contenedores durante el transporte y los documentos comerciales de los envíos.

En todos los EM, a excepción de dos, se llevaban a cabo controles frecuentes de la mayoría de los materiales de la categoría 1 y 2. No obstante, en dieciocho EM los controles de los materiales de la categoría 3, en particular en los sectores de la venta de alimentos al por menor/mayor y el sector lácteo, eran menos estrictos y no abarcaban todas las etapas; en algunos casos esto se debía al hecho de que las AC responsables de estos establecimientos no consideraban que los SPA fuesen competencia suya.

En todos los EM, a excepción de dos, los controles oficiales del flujo de los materiales de la categoría 3 y de los productos derivados de los mismos no eran una

práctica habitual. Esto se explicaba con frecuencia por los distintos sistemas utilizados para medir las cantidades de los materiales de la categoría 3 en los lugares de origen y destino. En el lugar de origen normalmente se calculaban o contaban los materiales en términos de número de cubos/contenedores, mientras que en el de destino se pesaba la carga total del camión, dificultando así el control cruzado de los SPA producidos, expedidos y recibidos. A las CA del lugar de expedición no siempre les constaba que los lugares de destino estuviesen autorizados para manipular la categoría de los materiales que les enviaban.

En tres EM no se practicaban controles oficiales de los abonos orgánicos y las enmiendas del suelo o los controles practicados eran insuficientes.

Por lo que respecta a los intercambios comerciales de SPA entre EM, no siempre se habían establecido los acuerdos exigidos (dos EM). En ocho EM, no siempre se informaba de los envíos a las AC del lugar de destino o dichas autoridades no siempre acusaban el recibo de los envíos.

En once EM sólo pudo suministrarse un número reducido de documentos que justificasen la supervisión de los controles de los SPA o dicha supervisión no pudo garantizarse en algunos casos.

## ANEXO II: VISITAS DE INSPECCIÓN INCLUIDAS EN LA SERIE

<i>EM</i>	<i>Número de referencia</i>	<i>Fecha de la visita</i>
Austria	DG (SANCO)/7275/2004	De 6 a 17 de septiembre de 2004
Bélgica	DG (SANCO)/7280/2004	De 13 a 24 de septiembre de 2004
Chipre	DG (SANCO)/7567/2005	De 21 a 25 de febrero de 2005
Chequia	DG (SANCO)/7535/2005	De 21 de febrero a 4 de marzo de 2005
Dinamarca	DG (SANCO)/7269/2004	De 7 a 18 de junio de 2004
Estonia	DG (SANCO)/7540/2004	De 12 a 22 de abril de 2005
Finlandia	DG (SANCO)/7270/2004	De 7 a 18 de junio de 2004
Francia	DG (SANCO)/7279/2004	De 13 a 24 de septiembre de 2004
Alemania	DG (SANCO)/7117/2004	De 11 a 22 de octubre de 2004
Grecia	DG (SANCO)/7516/2005	De 13 a 23 de septiembre de 2005
Hungría	DG (SANCO)/7517/2005	De 14 a 25 de febrero de 2005
Irlanda	DG (SANCO)/7119/2004	De 11 a 22 de octubre de 2004
Italia	DG (SANCO)/7120/2004	De 18 a 29 de octubre de 2004
Letonia	DG (SANCO)/7538/2005	De 5 a 14 de abril de 2005
Lituania	DG (SANCO)/7572/2005	De 31 de mayo a 9 de junio de 2005
Luxemburgo	DG (SANCO)/7272/2004	De 5 a 9 de julio de 2004
Malta	DG (SANCO)/7214/2005	De 17 a 20 de enero de 2004
Países Bajos	DG (SANCO)/7276/2004	De 6 a 17 de septiembre de 2004
Polonia	DG (SANCO)/7518/2005	De 21 de febrero a 4 de marzo de 2005
Portugal	DG (SANCO)/7515/2005	De 17 a 28 de enero de 2005
Eslovaquia	DG (SANCO)/7537/2005	De 19 a 28 de abril de 2005

Eslovenia	DG (SANCO)/7539/2005	De 18 a 26 de abril de 2005
España	DG (SANCO)/7248/2004	De 22 de noviembre a 3 de diciembre de 2004
Suecia	DG (SANCO)/7271/2004	De 7 a 18 de junio de 2004
Reino Unido	DG (SANCO)/7126/2004	De 18 a 29 de octubre de 2004