

REAL DECRETO 1543/1994, DE 8 DE JULIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS SANITARIOS Y DE POLICIA SANITARIA APLICABLES A LA PRODUCCION Y A LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE CONEJO DOMESTICO Y DE CAZA DE GRANJA.

La Reglamentación técnico-sanitaria de mataderos de conejos, salas de despiece, industrialización y comercialización de sus carnes, aprobada por Real Decreto 1915/1984, de 26 de septiembre, y modificada por el Real Decreto 707/1986, de 7 de marzo, regula el sacrificio de conejos, la obtención de sus canales, carnes y despojos, así como la inspección, conservación, transporte, importación, exportación y comercialización de las mismas. La Reglamentación técnico-sanitaria de mataderos de aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes, aprobada por el Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, y modificada por el Real Decreto 708/1986, de 7 de marzo, regula el sacrificio, la obtención de sus canales y despojos, así como la inspección, conservación, transporte, importación, exportación y comercialización, incluyendo en su ámbito de aplicación las palomas, perdices, codornices y faisanes, consideradas como caza de granja por las disposiciones comunitarias.

Por otro lado, la cría de animales silvestres utilizados para la producción de carne de caza de granja presenta similitudes con la cría de mamíferos domésticos y de aves de corral y, en consecuencia, son susceptibles de aplicación, con expresión de determinadas particularidades, las mismas prescripciones sanitarias que las establecidas para las carnes frescas de mamíferos domésticos y de aves de corral.

Establecidos a escala comunitaria los requisitos sanitarios y de policía sanitaria que afectan a la producción y comercialización de la carne de conejo y de la caza de granja, mediante la Directiva del Consejo 91/495/CEE, de 27 de noviembre de 1990, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de carne de conejo y de caza de cría, es necesario adaptar nuestra legislación a la de las Comunidades Europeas.

Mediante el presente Real Decreto, se transpone a nuestro derecho interno la Directiva 91/495/CEE, excepto su artículo 21, relativo a las normas a que se someterán las carnes de caza procedentes de cacerías y aptas para el consumo humano, destinadas a los intercambios intracomunitarios y con países terceros.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.10. y 16. de la Constitución y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. En su tramitación se ha oído a los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Comercio y Turismo, con informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de julio de 1994,

DISPONGO:

CAPITULO I

Objeto y definiciones

Artículo 1.

1. El presente Real Decreto establece los requisitos sanitarios y de policía sanitaria exigibles a la producción y a la comercialización de carne de conejo doméstico y de caza de granja.

2. El presente Real Decreto no afectará a la normativa de las Comunidades Europeas de directa aplicación ni a la legislación nacional referentes a la protección de la fauna.

Artículo 2.

1. A efectos del presente Real Decreto serán de aplicación las definiciones que figuran en:

a) El artículo 2 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

b) El artículo 1 del capítulo primero de la Reglamentación técnico-sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario, e importación de las mismas de terceros países, y las normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece

y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

2. Además se entenderá por:

- a) Carne de conejo: todas las partes del conejo doméstico aptas para el consumo humano.
- b) Canal de conejo: el cuerpo entero de un conejo doméstico, una vez desangrado, desollado y extraídas las vísceras, cabeza totalmente desprovista de piel, orejas y extremidades seccionadas a nivel del metatarso y metacarpo. Podrá ir acompañada o no del hígado sin vesícula biliar, corazón, pulmones y riñones.
- c) Caza de granja: los mamíferos terrestres y las aves, no considerados domésticos, y distintos de los bovinos (incluidas las especies <Bubalus bubalis> y <Bison bison>), porcinos, ovinos, caprinos, solípedos domésticos, gallinas, pavos, patos, pintadas y gansos, pero criados como animales domésticos. No obstante, los mamíferos silvestres que vivan en un territorio cerrado en condiciones de libertad semejantes a las de la caza silvestre no serán considerados caza de granja.
- d) Carne de caza de granja: todas las partes de mamíferos terrestres y aves silvestres, incluidas las codornices, palomas, faisanes, perdices y aves corredoras, reproducidos, criados y sacrificados en cautividad, aptos para el consumo humano.
- e) País productor: el Estado miembro de las Comunidades Europeas en cuyo territorio esté situada la explotación de producción.
- f) Veterinario oficial: el veterinario designado por el órgano correspondiente de las Comunidades Autónomas en cuanto a los intercambios intracomunitarios y el designado por la Administración del Estado en cuanto a los intercambios con países terceros.

CAPITULO II

Normas aplicables a la producción

y a la comercialización de la carne de conejo

Artículo 3.

1. La Administración de las Comunidades Autónomas adoptará las medidas necesarias para que la carne de conejo:

- a) Se obtenga en un establecimiento autorizado al efecto, de acuerdo con el artículo 13 del presente Real Decreto, que cumpla los requisitos generales de la Reglamentación técnico-sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario, e importación de las mismas de terceros países, y las normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, teniendo en cuenta que donde dicha Reglamentación hace referencia al <desplumado> y las <plumas> se entenderá para conejos <desollados> y <pieles>.
- b) Proceda de animales cuya explotación o zona de origen no se encuentre sometida, por razones de policía sanitaria, a ningún tipo de prohibición.
- c) Proceda de un animal que haya sido objeto de una inspección ante-mortem realizada por un veterinario oficial, debiendo efectuarse la citada inspección de acuerdo con el capítulo I del anexo I del presente Real Decreto, y que sea considerado, como resultado de dicha inspección, apto para el sacrificio.
- d) Se trate en condiciones de higiene satisfactorias similares a las previstas en los apartados 1 al 9 del artículo 12 del capítulo VIII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.
- e) Se someta a una inspección post-mortem realizada por un veterinario oficial, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo II del anexo I del presente Real Decreto, y no presente ninguna alteración, excepto lesiones traumáticas ocurridas justo antes del sacrificio o malformaciones o alteraciones localizadas, siempre que se haya establecido, en caso necesario, mediante pruebas de laboratorio apropiadas, que dichas lesiones, malformaciones o alteraciones no convierten a la canal o a sus despojos en no aptos para el consumo humano o peligrosos para la salud humana.

f) Lleve el correspondiente marcado de inspección veterinaria, de conformidad con el capítulo III del anexo I del presente Real Decreto.

g) Se almacene tras la inspección post-mortem, conforme a lo dispuesto en el capítulo IV del anexo I del presente Real Decreto, en condiciones de higiene satisfactorias, en establecimientos aprobados de acuerdo con el artículo 13 del presente Real Decreto o en almacenes autorizados por disposiciones comunitarias de directa aplicación.

h) Se transporte en condiciones de higiene satisfactorias, de conformidad con lo dispuesto en el capítulo V del anexo I del presente Real Decreto.

i) Se obtengan, además, las partes de la canal y la carne deshuesada, en salas de despiece, en condiciones similares a las previstas en los apartados 1 al 9 del artículo 12 del capítulo VIII y en los capítulos XI, XII y XIV de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, y en los capítulos III, IV y V del anexo I del presente Real Decreto. Estos establecimientos se autorizarán de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 13 del presente Real Decreto.

2. La carne fresca de conejo expedida al territorio de otro Estado miembro de las Comunidades Europeas irá acompañada, durante el transporte desde el establecimiento expedidor hasta el del país de destino, del ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, expedido por un veterinario oficial en el momento del embarque.

Dicho certificado se ajustará en su presentación y contenido al modelo recogido en el anexo II del presente Real Decreto. El texto del certificado se redactará, al menos, en la lengua o lenguas del país de destino y deberá ir impreso en una sola hoja.

La carne fresca de conejo producida y destinada al territorio nacional irá acompañada de un documento de acompañamiento comercial, que deberá llevar las indicaciones prescritas en el apartado 11.1 del capítulo III del anexo I del presente Real Decreto.

3. Cuando las salas de despiece utilicen carnes frescas distintas de las carnes de conejo, éstas deberán cumplir las disposiciones comunitarias de directa aplicación o las disposiciones nacionales vigentes en la materia.

4. Las condiciones de almacenamiento previstas en el apartado 1 del presente artículo no serán de aplicación al almacenamiento de carnes frescas de conejo realizado en el comercio de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, cuando se realice con el único fin de abastecer al consumidor final. En estos casos, las condiciones de almacenamiento serán las establecidas por su normativa específica.

5. Las condiciones establecidas en el apartado 1, i), del presente artículo no serán de aplicación al despiece de carnes frescas de conejo realizado en el comercio de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, cuando éste se realice con el único fin de abastecer al consumidor final. En estos casos, las condiciones del despiece serán las establecidas por su normativa específica.

Quedan excluidas de dicha excepción las ventas ambulante, por correspondencia y en mercadillos y mercados ocasionales o periódicos.

6. Las condiciones contempladas en el apartado 1 del presente artículo no serán obligatorias para las carnes no destinadas al consumo humano directo expedidas hacia otro Estado miembro de las Comunidades Europeas, siempre que el Estado destinatario lo autorice.

Artículo 4.

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, la Administración de las Comunidades Autónomas podrá autorizar:

a) La cesión directa de carne de conejo realizada por un pequeño productor al consumidor final.

b) La cesión directa de cantidades limitadas de carne fresca por parte de los pequeños productores de conejos:

- o bien directamente al consumidor final en los mercadillos o mercados ocasionales más próximos a su explotación,

- o a un detallista para su venta directa al consumidor final, siempre que el detallista ejerza su actividad en la misma localidad que el productor o en una localidad próxima.

Quedan excluidos de esta posibilidad de excepción la venta ambulante, la venta por correspondencia y, por lo que respecta al detallista, la venta en un mercado.

2. Por la Administración de las Comunidades Autónomas se adoptarán las medidas necesarias para asegurar el control sanitario de las operaciones previstas en el apartado 1 y establecer las normas que permitan identificar la explotación de origen de la carne.

3. Las normas de desarrollo del presente artículo y, en particular, la fijación de los límites máximos a las cantidades que puedan ser objeto de cesión directa se someterán a instancias de la Administración del Estado, previa petición de la Administración de las Comunidades Autónomas, a la consideración de la Comisión de las Comunidades Europeas.

CAPITULO III

Normas aplicables a la producción

y a la comercialización de carne de caza de granja

Artículo 5.

La carne de caza de granja con destino a los intercambios intracomunitarios deberá cumplir:

1. Para las aves de caza de granja, los requisitos contemplados en el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de países terceros.

2. Para otras especies de caza de granja, los requisitos establecidos en el Real Decreto 110/1990, de 26 de enero, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal que deben reunir las carnes frescas destinadas al comercio intracomunitario e importadas de países terceros.

Artículo 6.

1. La carne de caza de granja procedente de mamíferos terrestres salvajes biungulados deberá:

a) Proceder de animales cuyo rebaño de origen se encuentre bajo control veterinario periódico y no esté sometido a restricciones por razones de policía sanitaria, como resultado del examen realizado conforme a lo dispuesto por el artículo 10 del presente Real Decreto o como resultado de una inspección veterinaria.

b) Cumplir los requisitos enunciados en el artículo 3 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de las carnes frescas, excepto lo referente al certificado de inspección veterinaria que debe acompañarles cuando éstas se destinen a un Estado miembro de las Comunidades Europeas; en este caso, el mencionado certificado se ajustará al modelo de certificado de inspección veterinaria que figura en el anexo IV del presente Real Decreto.

En aquellos casos en los que el sacrificio o el despiece se realice en los establecimientos contemplados en el apartado 2 del artículo 13 del presente Real Decreto, los animales de que se trate deberán someterse a esas operaciones en momentos distintos que los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.

c) Haber sido sometida, en el caso de carnes procedentes de jabalíes de granja o de otras especies sensibles a la triquinosis, a un análisis por digestión, conforme a lo dispuesto en la Orden de 22 de septiembre de 1989 (<Boletín Oficial del Estado> de 4 de octubre), sobre detección de triquina en las carnes de animales domésticos de la especie porcina destinadas al comercio intracomunitario y las importaciones de países terceros.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, cuando la caza de granja no pueda transportarse garantizando el bienestar de los animales o exista riesgo para la persona que los maneje, la Administración de las Comunidades Autónomas podrá autorizar el sacrificio de caza de granja en la explotación de origen. Esta excepción podrá concederse si:

a) El rebaño está bajo control veterinario periódico y no se encuentra sometido a ninguna restricción como consecuencia de la encuesta efectuada, de conformidad con el artículo 10 de este Real Decreto, o como consecuencia de una inspección veterinaria.

b) El propietario de los animales ha presentado la solicitud correspondiente.

c) La Administración de las Comunidades Autónomas ha sido previamente informada de las fechas del sacrificio de los animales.

d) La explotación dispone de un lugar donde reunir a los animales en el cual sea posible efectuar la inspección ante-mortem del grupo de animales que vayan a ser sacrificados.

e) La explotación dispone de un local adecuado para el sacrificio, degüello y sangrado de los animales.

f) El sacrificio por degüello y sangrado de los animales va precedido de aturdimiento, que deberá efectuarse conforme a lo dispuesto por el Real Decreto 1614/1987, de 18 de diciembre, por el que se establecen las normas relativas al aturdimiento de animales previo al sacrificio. La Administración de las Comunidades autónomas sólo podrá autorizar el sacrificio de los animales mediante arma de fuego en casos excepcionales.

g) Los animales, una vez sacrificados y sangrados, son transportados suspendidos, en condiciones satisfactorias de higiene, a un matadero autorizado, con arreglo al Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, lo más rápidamente posible después del sacrificio.

Cuando los animales sacrificados en la explotación de origen no puedan ser trasladados en el plazo máximo de una hora a un matadero autorizado, conforme al artículo 10 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, deberán ser transportados en un medio de transporte que mantenga una temperatura comprendida entre 0 C y 4 C.

La evisceración deberá realizarse en el matadero y siempre dentro de las tres horas posteriores al aturdimiento.

h) Durante el transporte al matadero los animales sacrificados van acompañados por el original del certificado de inspección veterinaria, expedido por el veterinario oficial, que acredite el resultado favorable de la inspección ante-mortem, la práctica correcta del sangrado y la hora del sacrificio. La presentación y contenido de dicho certificado se ajustará al modelo que figura en el anexo III del presente Real Decreto.

3. El veterinario oficial declarará no aptas para el consumo humano:

a) Las carnes procedentes de animales en los que se haya detectado tuberculosis generalizada.

b) Las carnes de los animales con reacción positiva o dudosa a la tuberculina que presenten lesiones tuberculosas localizadas en varios órganos o varias partes de la canal, una vez examinados de conformidad con el apartado 41 G del capítulo VIII del anexo I del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero.

No obstante, cuando se detecten lesiones tuberculosas en ganglios de un mismo órgano o de una sola parte de la canal, sólo se declararán no aptos para el consumo humano el órgano afectado o la parte de canal afectada y los ganglios linfáticos contiguos.

c) Las carnes procedentes de animales afectados de cisticercosis generalizada o de triquinosis, o de cualesquiera otras de las enfermedades contempladas en el artículo 5 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero.

d) Las carnes que provengan de animales a los que se les haya administrado:

1. Las sustancias prohibidas especificadas en el Real Decreto 1423/1987, de 23 de noviembre, por el que se dan normas sobre sustancias de acción hormonal y tireostática de uso en los animales, así como de las carnes procedentes de dichos animales.

2. Productos que pudieran hacer dichas carnes peligrosas o nocivas para la salud humana, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa de las Comunidades Europeas de directa aplicación o en la legislación nacional aplicable en la materia.

3. Ablandadores.

e) Las carnes que contengan:

1. Residuos de medicamentos, antibióticos, plaguicidas u otras sustancias que hagan el consumo de dichas carnes peligroso o nocivo para la salud humana.

2. Residuos de las sustancias autorizadas en el artículo 3 del Real Decreto 1423/1987, de 23 de noviembre, y en el Real Decreto 570/1990, de 27 de abril, relativo al intercambio de animales tratados con determinadas sustancias de acción hormonal y su carne.

Si los citados residuos sobrepasan los límites de tolerancia fijados por la normativa de las Comunidades Europeas de directa aplicación, o por la legislación nacional aplicable en la materia.

f) Las carnes que hayan sido tratadas con radiaciones ionizantes o ultravioletas.

g) Las carnes procedentes de animales que hayan sido sacrificados demasiado jóvenes y sean edematosas.

- h) La sangre de los animales cuyas carnes hayan sido consideradas no aptas para el consumo humano de acuerdo con los apartados precedentes, así como la sangre contaminada por el contenido del estómago o por cualquier otra sustancia.
4. Las carnes separadas mecánicamente se someterán a un tratamiento térmico de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.
5. Las carnes frescas y despojos, procedentes de animales que presenten una infestación de <Cysticercus bovis> o <Cysticercus cellulosae> no generalizada, una vez que se hayan eliminado las partes no aptas para el consumo humano, serán tratadas de acuerdo con lo establecido en la normativa de las Comunidades Europeas de directa aplicación o en la legislación nacional aplicable en la materia.
6. Sin perjuicio de las disposiciones de policía sanitaria que le sean de aplicación, el apartado 1, b), del presente artículo no será de aplicación a:
- a) Las carnes frescas destinadas a usos distintos a la alimentación humana.
- b) Las carnes frescas destinadas a exposiciones, a estudios particulares o a análisis. Siempre que un control oficial permita asegurar que dichas carnes no se utilizarán para el consumo humano y se destruirán una vez finalizadas las exposiciones o los estudios particulares y efectuados los análisis, con excepción de las cantidades utilizadas por necesidad de los análisis.
- c) Carnes frescas destinadas exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales.
7. Los tratamientos previstos en los apartados 4 y 5 del presente artículo se efectuarán en el establecimiento de origen o en cualquier otro designado por el veterinario oficial.

Artículo 7.

1. La carne de aves de caza de granja deberá cumplir los siguientes requisitos:
- a) Cuando se trate de canales o de despojos:
1. Haber sido obtenido en un matadero autorizado y controlado, conforme a lo establecido en el artículo 13 de este Real Decreto.
2. Proceder de un animal que haya sido sometido, conforme a lo establecido en el capítulo VII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, a una inspección sanitaria ante-mortem realizada por un veterinario oficial, y que haya sido considerado después de dicha inspección apto para el sacrificio.
3. Haber sido tratados en condiciones de higiene satisfactorias, de acuerdo con lo establecido en el capítulo VIII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.
4. Haber sido sometidos, según lo establecido en el capítulo IX de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, a una inspección sanitaria post-mortem garantizada por un veterinario oficial, y reconocidos aptos para el consumo humano de acuerdo con las disposiciones del capítulo X de la citada Reglamentación.
5. Llevar un marcado de inspección veterinaria, de acuerdo con lo dispuesto en las normas 1. a 7. del capítulo I del anexo I del Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio, modificado por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, por el que se establece las normas técnicas para el marcado de canales, despojos y productos cárnicos de aves, así como los certificados de inspección veterinaria, para el comercio con los Estados miembros de las Comunidades Europeas.
6. Tras la inspección post-mortem ser almacenados, de conformidad con lo establecido en el capítulo XIII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, en condiciones de higiene satisfactorias, dentro de establecimientos o de almacenes frigoríficos autorizados de acuerdo con el artículo 13 de este Real Decreto.
7. Estar convenientemente embalados, de conformidad con lo establecido en el capítulo XIV de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de

mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre. Cuando se utilice una envoltura protectora, ésta deberá cumplir las indicaciones que figuran en dicho capítulo.

8. Ser transportados en condiciones de higiene satisfactorias, de conformidad con lo establecido en el capítulo XV de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

b) Cuando se trate de partes de canales o de carnes deshuesadas:

1. Haber sido despiezadas en una sala de despiece autorizada y controlada, de acuerdo con el artículo 13 de este Real Decreto.

2. Haber sido despiezadas y obtenidas, de conformidad con lo establecido en el capítulo XI de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, y proceder:

- bien de carnes frescas de animales sacrificados en el territorio nacional que cumplan las disposiciones del presente Real Decreto;

- bien de carnes frescas introducidas desde otro Estado miembro que cumplan las disposiciones del presente Real Decreto;

- bien de carnes frescas importadas desde países terceros que cumplan lo establecido en el artículo 15 del presente Real Decreto.

3. Almacenarse en condiciones que correspondan a las disposiciones del capítulo XIII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

4. Haber sido sometidas a un control garantizado por un veterinario oficial, de conformidad con lo establecido en el capítulo XII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

5. Reunir las condiciones contempladas en los apartados 1, a), 3.; 1, a), 5.; 1, a), 7., y 1, a), 8. de este artículo.

2. Cuando las salas de despiece utilicen carnes frescas distintas de la carne de aves de caza de granja deberán cumplir las normas aplicables en la materia.

3. Las condiciones contempladas en los apartados 1, a), y 1, b), del presente artículo no serán obligatorias para las carnes no destinadas al consumo humano directo expedidas hacia otro Estado miembro de las Comunidades Europeas, siempre que dicho Estado lo autorice.

4. Las condiciones de almacenamiento previstas en los apartados 1, a), 6., y 1, b), 3., del presente artículo no serán aplicables al almacenamiento de carnes frescas realizado en el comercio de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, cuando éste se realice con el único fin de abastecer al consumidor final. En estos casos, las condiciones de almacenamiento serán las establecidas por su normativa específica.

5. Las condiciones de embalaje previstas en el apartado 1, a), 7., del presente artículo no serán aplicables a las canales no envasadas individualmente destinadas a establecimientos de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, cuando en éstos se realice un envasado dirigido directamente al consumidor final.

6. Las condiciones del apartado 1, b), del presente artículo no se aplicarán a la carne fresca de aves de caza de granja cuando las operaciones de despiece o de deshuesado se efectúen en los locales de venta al por menor o en un local contiguo a los puntos de venta, siempre que dichas operaciones se realicen con el único fin de abastecer directamente al consumidor final.

Quedan excluidas de dicha excepción las ventas ambulante, por correspondencia o en mercadillos o mercados ocasionales o periódicos.

7. La carne de aves de caza de granja destinada a los intercambios intracomunitarios irá acompañada durante el transporte, desde el establecimiento expedidor hasta el del país de destino, del ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, expedido por un veterinario oficial en el momento del embarque.

El mencionado certificado se ajustará en su presentación y contenido al modelo recogido en el anexo IV del presente Real Decreto.

La carne fresca de aves de caza de granja producida y destinada al territorio nacional irá acompañada de un documento de acompañamiento comercial, que deberá llevar las

indicaciones previstas en la norma 2. del capítulo I del anexo I del Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio, modificado por Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, por el que se establecen las normas técnicas para el marcado de canales, despojos y productos cárnicos de ave, así como los certificados de inspección veterinaria para el comercio con los Estados miembros de las Comunidades Europeas.

8. Cuando la técnica de evisceración empleada no permita, en el caso de las codornices y las palomas, efectuar la inspección sanitaria completa de las vísceras de cada animal, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 12 del capítulo VIII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, la inspección podrá efectuarse sobre una muestra de, al menos, el 5 por 100 de los animales de cada lote de 500, o una proporción equivalente si son más de 500, siempre que se trate de lotes homogéneos en cuanto a su naturaleza, su peso y su origen.

Si los resultados no fuesen claramente favorables, el dictamen sobre la aptitud para el consumo humano de los animales sacrificados sobre la base de dicha inspección de las vísceras mediante muestreo tendrá validez para la totalidad del lote.

Artículo 8.

No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 7 del presente Real Decreto, y por lo que se refiere a las carnes de aves de caza de granja producidas y comercializadas dentro del territorio nacional, se podrá conceder una excepción a las disposiciones relativas al sacrificio y a la evisceración previstas en el capítulo VIII de la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, para la producción de aves de caza de granja parcialmente eviscerada a aquellos mataderos o salas de despiece que venían ejerciendo dicha actividad con anterioridad al 20 de noviembre de 1991 y que lo soliciten expresamente a la Administración de las Comunidades Autónomas.

Cuando se haga uso de dicha excepción queda prohibido el empleo del marcado de salubridad previsto en las normas 1. a 7. del capítulo I del anexo I del Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio, modificado por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

Artículo 9.

El artículo 7 no se aplicará a la cesión, en casos aislados, de carne de ave de caza de granja realizada directamente por el productor al consumidor final para su propio consumo. Queda excluida de esta excepción la venta ambulante, por correspondencia o en un mercado.

Por la Administración de las Comunidades Autónomas se establecerán las medidas necesarias para garantizar el control sanitario de dichas cesiones.

CAPITULO IV

Disposiciones comunes

Artículo 10.

1. Los servicios veterinarios oficiales de los mataderos remitirán a la Administración de su Comunidad Autónoma los resultados de las inspecciones ante y post-mortem relativas al diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre o a los animales, y la información referente a la presencia de residuos por encima de los niveles admitidos, quien a su vez los enviará a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

2. Cuando se diagnostique alguna enfermedad transmisible al hombre o a los animales, o ante la presencia de residuos por encima de los niveles admitidos, los resultados del caso específico se remitirán en el más breve plazo posible a la Administración de la Comunidad Autónoma que tenga bajo su control sanitario el rebaño de origen de los animales.

3. La Administración de las Comunidades Autónomas, en función de la situación epizootica en las poblaciones de caza silvestre, realizará encuestas epidemiológicas periódicas en las explotaciones de conejos y de caza de granja para detectar la presencia de las enfermedades contempladas en el anexo I del Real Decreto 959/1986, de 25 de abril, por el que se establece la lista oficial de enfermedades animales de declaración obligatoria y se da la normativa para su notificación. Los resultados de dichas encuestas se comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo proporcionarán a la Comisión de las Comunidades Europeas y a los demás Estados miembros las informaciones relativas a las enfermedades, transmisibles al hombre y a las contempladas en el apartado anterior.

Artículo 11.

1. Las Comunidades Autónomas completarán sus planes de investigación de residuos, procediendo de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan nacional de investigación de residuos en los animales y en las carnes frescas, ampliando el mencionado Plan a los animales y a las carnes frescas de conejo y de caza de granja y al control de contaminantes del medio ambiente en los mismos.

2. Teniendo en cuenta los resultados de las investigaciones a que se refiere el apartado 3 del artículo 10 del presente Real Decreto, la Administración de las Comunidades Autónomas limitará la utilización de la carne de conejo y de la caza de granja.

Artículo 12.

El veterinario oficial declarará no aptas para el consumo humano aquellas carnes de conejo o de aves de caza de granja:

1. En las que se comprueben alguno de los defectos enumerados en el párrafo a) del apartado 9 del anexo I del presente Real Decreto.

2. Que procedan de animales a los que se haya administrado sustancias que pudieran convertir dichas carnes en peligrosas o nocivas para la salud humana, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa de las Comunidades Europeas de directa aplicación.

Hasta que sea adoptada dicha normativa será aplicable la legislación nacional en la materia, respetando lo dispuesto en el Tratado Constitutivo de las Comunidades Europeas.

3. Que hayan sido tratadas con:

a) Radiaciones ionizantes o ultravioletas.

b) Ablandadores u otras sustancias que puedan afectar a las propiedades organolépticas de la carne, tales como polifosfatos.

c) Colorantes distintos al marrón HT (E-155), o una mezcla de azul brillante FCF (E-133) y rojo allura (E-129), para su uso en el marcado de inspección veterinaria.

Artículo 13.

1. Las Administraciones de las Comunidades Autónomas elaborarán una lista de los establecimientos que hayan autorizado, en la cual figurará el número de Registro General Sanitario de Alimentos de cada establecimiento, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre.

Dichas Administraciones remitirán las citadas listas a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo para su traslado a los restantes Estados miembros y a la Comisión de las Comunidades Europeas.

2. Las Administraciones de las Comunidades Autónomas podrán autorizar para efectuar el sacrificio y despiece de conejos y de caza de granja a aquellos establecimientos que cumplan las disposiciones establecidas en la Reglamentación técnico-sanitaria, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, y modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, y en el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, siempre que dispongan de equipos para la transformación de carne de conejo y/o de caza de granja y que realicen dichas operaciones cumpliendo las normas de higiene.

3. Las Administraciones de las Comunidades Autónomas no autorizarán establecimientos que no cumplan los requisitos de la presente disposición y retirarán la autorización concedida a aquellos establecimientos en los que se compruebe el incumplimiento de algunos de los requisitos. Se tendrán en cuenta a este respecto las conclusiones de un control efectuado de conformidad con lo dispuesto en el apartado 5 del presente artículo.

4. La inspección y control de los establecimientos autorizados, así como las operaciones a realizar en los mismos, se efectuará bajo la responsabilidad del veterinario oficial, el cual podrá ser asistido en las tareas puramente materiales por personal especialmente formado al efecto.

El veterinario oficial deberá tener libre acceso en todo momento a todas las dependencias de los establecimientos para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto.

5. Los expertos veterinarios de la Comisión de las Comunidades Europeas, en colaboración con las Comunidades Autónomas, podrán efectuar controles <in situ> a fin de verificar si, efectivamente, los establecimientos autorizados reúnen las condiciones establecidas en el presente Real Decreto. En dichos controles podrán ser acompañados de representantes de la Administración General del Estado. Las Comunidades Autónomas prestarán a dichos expertos toda la asistencia necesaria para la realización de estos controles.

6. Las Administraciones de las Comunidades Autónomas notificarán a los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación la retirada de cualquier autorización. Los citados Ministerios darán traslado de la misma a los restantes Estados miembros y a la Comisión de las Comunidades Europeas.

Artículo 14.

Las normas establecidas en el Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal, se aplicarán, en particular, a la organización de los controles llevados a cabo en el territorio nacional y a las medidas que deban tomarse a raíz de los mismos, así como a las medidas cautelares que se apliquen en relación con los problemas sanitarios de la producción y distribución en territorio de las Comunidades Europeas de las carnes de conejo y de caza de granja.

Artículo 15.

Las importaciones de carne de conejo y de caza de granja procedentes de países terceros deberán:

1. Cumplir las disposiciones establecidas en el presente Real Decreto.

Además los mataderos de conejos y/o de caza de granja, así como las salas de despiece de carne de conejo y de caza de granja, deberán estar autorizados por los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, hasta tanto que la Comisión de las Comunidades Europeas no establezca las disposiciones relativas a la importación de carne de conejo y de caza de granja procedentes de países terceros y los autorice expresamente.

2. Cumplir lo establecido en el párrafo c) del apartado 1 del artículo 6 del Real Decreto 49/1993, de 15 de enero.

3. Estar provistos del siguiente marcado de inspección veterinaria:

a) Para la carne fresca de conejo se efectuará de igual modo que lo indicado en el capítulo III del anexo I, variando la información de la marca, debiendo figurar en este caso el número de autorización veterinaria del establecimiento en el centro y, en la parte superior, el nombre del país tercero exportador en mayúsculas o, en su caso, la sigla asignada a dicho país, en virtud del convenio internacional regulador de las matrículas de vehículos a motor.

b) Para la carne fresca de aves de caza de granja se efectuará de igual modo que lo indicado en el Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio, modificado por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, variando la información de la marca, debiendo figurar en este caso el número de autorización veterinaria del establecimiento en el centro y, en la parte superior, el nombre del país tercero exportador en mayúsculas o, en su caso, la sigla asignada a dicho país, en virtud del convenio internacional regulador de las matrículas de vehículos a motor.

c) Para la carne fresca de mamíferos silvestres de granja se efectuará de igual modo que lo indicado en el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, variando la información de la marca, debiendo figurar en este caso el número de autorización veterinaria del establecimiento en el centro y, en la parte superior, el nombre del país tercero exportador en mayúsculas o, en su caso, la sigla asignada a dicho país, en virtud del convenio internacional regulador de las matrículas de vehículos a motor.

4. Haber sido, en el caso de carne de especies sensibles a la triquinosis, sometidas a un examen por digestión, de conformidad con la Orden de 22 de septiembre de 1989, sobre la detección de triquina en las carnes de animales domésticos de la especie porcina destinadas al comercio intracomunitario y las importaciones de países terceros.

5. Haber sido tratadas de acuerdo con lo dispuesto:

- a) En el apartado 1, i), del artículo 3 del presente Real Decreto, en el caso de carne troceada o despiezada de conejo.
- b) En el apartado 1, b), del artículo 7 del presente Real Decreto, en el caso de carne troceada o despiezada de aves de caza de granja.
- c) En el apartado 2 del artículo 3 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, en el caso de carne troceada o despiezada de mamíferos terrestres de caza de granja.

6. Cada partida de carnes de conejo o de carne de caza de granja procedente de un país tercero deberá ir acompañada de un certificado de inspección veterinaria, expedido por el veterinario oficial en el momento del embarque. El certificado se ajustará al modelo recogido en el anexo V. El texto del certificado se redactará, al menos, en español y deberá estar impreso en una hoja.

Artículo 16.

Las carnes de conejo y de caza de granja destinadas a la exportación hacia países terceros deberán cumplir las normas estipuladas en el presente Real Decreto.

En el caso de que las carnes frescas vayan destinadas a un país tercero con el que hay suscrito un acuerdo, que establezca el cumplimiento de requisitos y condiciones diferentes de las estipuladas en este Real Decreto, se estará a lo que se disponga en dicho acuerdo.

CAPITULO V

Régimen sancionador y medidas de policía sanitaria

Artículo 17.

1. Sin perjuicio de otras responsabilidades civiles o penales que puedan corresponder, las infracciones contra lo dispuesto en este Real Decreto tendrán el carácter de infracciones administrativas a la normativa sanitaria, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 14/1986, General de Sanidad, siéndoles de aplicación lo dispuesto en la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. De acuerdo con ello se graduarán como leves, graves o muy graves, respectivamente, las siguientes:

2. Se considerarán infracciones leves:

- a) El incumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en los capítulos II y III del presente Real Decreto, en cuanto no merezca la calificación como infracción grave o muy grave, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 35-A-3. de la Ley General de Sanidad.
- b) La ausencia parcial de identificación superior al 10 por 100 e inferior a un 20 por 100 de las canales y los productos contemplados en este Real Decreto, por no haber sido sometidos a los controles veterinarios obligatorios, lo que se considera como supuesto de los previstos en el artículo 35-A-1. de la Ley General de Sanidad.

3. Se considerarán infracciones graves:

- a) El funcionamiento, sin la correspondiente autorización sanitaria, de los mataderos y demás establecimientos regulados en este Real Decreto, considerado como supuesto de los previstos en el artículo 35-B-1. y 2. de la Ley General de Sanidad.
- b) La ausencia parcial de identificación, superior a un 20 por 100, en las canales y sus productos, contemplados en este Real Decreto, por no haber sido sometidos a los controles veterinarios obligatorios, considerado como supuesto de los previstos en el artículo 35-B-1. y 2. de la Ley General de Sanidad.
- c) La falta de documentación en partidas procedentes de establecimientos autorizados, considerado como supuesto de los previstos en el artículo 35-B-1. y 2. de la Ley General de Sanidad.
- d) El tráfico, el suministro o la distribución clandestinos de conejos, canales, despojos o carnes, en la medida en que los mismos supongan riesgos para la salud pública, lo que se considera como supuesto de los previstos en el artículo 35-B-1. y 2. de la Ley General de Sanidad.
- e) La reincidencia en la comisión de infracciones leves en los últimos tres meses, según preceptúa el artículo 35-B-7. de la Ley General de Sanidad.

4. Se considerarán infracciones muy graves:

- a) El tráfico, la distribución o venta de canales, carnes o despojos, con infracción consciente y deliberada de los requisitos y condiciones sanitarias establecidos en los capítulos II y III de este Real Decreto, de forma que entrañen peligro sanitario o zoonosológico grave, considerado como supuesto de los previstos en el artículo 35-C-1. y 2. de la Ley General de Sanidad.
- b) La producción, tráfico, distribución o venta clandestina de canales de conejos, carnes o despojos que produzcan riesgos o daños graves y efectivos a la salud de los consumidores, considerado como supuesto de los previstos en el artículo 35-C-1. y 2. de la Ley General de Sanidad.
- c) Las manipulaciones dirigidas a enmascarar fraudes en carnes o productos que entrañen riesgos graves para la salud pública, considerado como supuesto de los previstos en el artículo 35-C-1. y 2. de la Ley General de Sanidad.
- d) La reincidencia en la comisión de faltas graves en los últimos cinco años, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 35-C-8. de la Ley General de Sanidad.

Artículo 18.

1. Las infracciones a que se refiere el artículo anterior darán lugar a la imposición de alguna de las sanciones siguientes, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley General de Sanidad:

- a) Para las infracciones leves: apercibimiento. Multa de hasta 500.000 pesetas.
- b) Para las infracciones graves: multa de hasta 2.500.000 pesetas.
- c) Para las infracciones muy graves: multa de hasta 100.000.000 de pesetas.

2. Además, en los supuestos de infracción muy grave, podrá acordarse por el Consejo de Ministros o por las Comunidades Autónomas, según se trate de intercambios con terceros países o intercambios intracomunitarios, el cierre temporal del establecimiento, instalación o servicio por un plazo máximo de cinco años.

3. Para la imposición de las sanciones a que se refiere este artículo se tomará en consideración la existencia de intencionalidad o reiteración de la infracción, así como la naturaleza de los perjuicios causados, su incidencia en la salud pública y su trascendencia económica.

4. Las anteriores sanciones serán independientes de las que en su caso pudieran imponerse por otras autoridades competentes de concurrir con la infracción sanitaria fraudes en la composición, calidad, presentación, masa, medida o precio de la mercancía o producto de que se trate. A tal efecto, las distintas autoridades intercambiarán los antecedentes e informaciones que obren en su poder.

Artículo 19.

En los supuestos en que la competencia sancionadora corresponda a la Administración General del Estado, se seguirá el procedimiento establecido en el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

Artículo 20.

De acuerdo con lo establecido en los artículos 25.3 y 26 de la Ley General de Sanidad, y con independencia de las sanciones señaladas en el artículo anterior, las autoridades sanitarias de las Comunidades Autónomas, o la autoridad sanitaria estatal en los supuestos relacionados con la sanidad exterior, adoptarán, con carácter inmediato, las medidas preventivas que estimen conveniente en caso de que exista, o se sospeche razonablemente la existencia de riesgo inminente para la salud pública. Medidas tales como:

- 1. Intervención, decomiso y, en su caso, destrucción de los productos, si suponen riesgo cierto para la salud pública, o de difusión de epizootias.
- 2. Anulación del permiso sanitario de funcionamiento y suspensión de las actividades de los establecimientos, en los casos de incumplimiento de las normas sanitarias o zoonosológicas en vigor, si se comprueba la existencia de un riesgo potencial evidente para la salud pública, o una contaminación importante en las instalaciones de la industria, o grave peligro de difusión de epizootias.
- 3. El levantamiento de la suspensión de actividades podrá obtenerse cuando hayan cesado las causas o situaciones que lo originaron.

Disposición adicional primera.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia que atribuye al Estado el artículo 149.1.10. y 16. de la Constitución y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición adicional segunda.

Se sustituye en el anexo A del Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal, la referencia a la Directiva 91/495/CEE por el número y título del presente Real Decreto.

Disposición derogatoria única.

A partir de su entrada en vigor quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este Real Decreto y, en particular, los siguientes:

1. El Real Decreto 1915/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de mataderos de conejos, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes.
2. El Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de mataderos de aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes, salvo para las especies siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas.
3. El Real Decreto 707/1986, de 7 de marzo, que modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de mataderos de conejo, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes, aprobada por el Real Decreto 1915/1984, de 26 de septiembre.

Disposición final primera.

Los Ministros de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación podrán dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto y para la modificación de los anexos.

Disposición final segunda.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>, salvo el artículo 15, que entrará en vigor a los dos meses.

Dado en Madrid a 8 de julio de 1994.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,

ALFREDO PEREZ RUBALCABA

ANEXO I

CAPITULO I

Inspección sanitaria ante-mortem de conejos

1. Los animales serán objeto de una inspección ante-mortem, la cual se llevará a cabo, por regla general en la explotación de origen, antes de su expedición hacia el matadero:

a) Si la inspección ante-mortem se efectúa en la explotación de origen, la efectuada en el matadero podrá limitarse a la búsqueda de daños causados por el transporte, siempre y cuando los conejos hayan sido examinados en la explotación de origen en el transcurso de las últimas veinticuatro horas y, como consecuencia de dicho examen, hayan sido juzgados sanos.

Además deberá probarse su identidad a la llegada al matadero.

Si la inspección ante-mortem en la explotación de origen y en el matadero no es realizada por el mismo veterinario oficial, los animales deberán ir acompañados del original del certificado sanitario que contenga las indicaciones previstas en el anexo III del presente Real Decreto.

b) Si la inspección ante-mortem no ha sido efectuada en la explotación de origen, los conejos destinados al sacrificio deberán ser sometidos a la inspección ante-mortem en el transcurso de las veinticuatro horas siguientes a su llegada al matadero. Dicho examen deberá ser renovado inmediatamente antes del sacrificio si transcurren más de veinticuatro horas desde que ha tenido lugar la inspección ante-mortem.

El titular del matadero o su representante deberá facilitar las operaciones sanitarias ante-mortem y, en particular, cualquier manipulación que se estime necesaria.

Cada animal o cada lote de animales que vaya a ser sacrificado deberá llevar una señal de identificación que permita a la autoridad competente establecer su origen.

2. La inspección ante-mortem deberá efectuarla el veterinario oficial de acuerdo con las normas profesionales y en condiciones de iluminación adecuada.
3. La inspección deberá determinar lo siguiente:
 - a) Si los animales padecen una enfermedad transmisible a las personas o a los animales, si presentan síntomas o si su estado general induce a pensar que es posible que aparezca la enfermedad.
 - b) Si muestran síntomas de enfermedad o trastornos que influyan en su estado general hasta el punto de hacer que las carnes no sean aptas para el consumo humano.
4. No podrán sacrificarse los animales para el consumo humano cuando se establezca que padecen alguno de los estados descritos en el apartado anterior.
5. Los mamíferos contemplados en el apartado 4 del presente anexo deberán ser sacrificados aparte o después de sacrificar a todos los demás conejos y se procederá a la eliminación de su carne de forma higiénica.

CAPITULO II

Inspección post-mortem de conejos

6. Los conejos sacrificados deberán someterse a inspección inmediatamente después del sacrificio.
7. La inspección post-mortem deberá llevarse a cabo en condiciones de iluminación apropiadas.
8. La inspección sanitaria post-mortem deberá incluir:
 - a) El examen visual del animal sacrificado.
 - b) La palpación y, si fuese necesaria, la incisión de los pulmones, del hígado, del bazo, de los riñones y de las partes del cuerpo que hayan sufrido un cambio.
 - c) La búsqueda de anomalías de consistencia, color, olor y, cuando proceda, sabor.
 - d) Cuando sean necesarias, pruebas de laboratorio.
9. a) La carne de conejo será declarada no apta para el consumo humano cuando la inspección post-mortem revele la presencia de:
 - Enfermedades transmisibles a las personas o a los animales.
 - Tumores malignos o múltiples, abscesos múltiples.
 - Infestación masiva de parásitos en los tejidos subcutáneos o musculares.
 - Residuos de sustancias prohibidas, incluidas las sustancias que tengan efectos farmacológicos, o en concentraciones superiores a los niveles admitidos.
 - Envenenamiento.
 - Heridas grandes o amplia imbibición sangrienta o serosa.
 - Anomalías de color, olor o sabor.
 - Anomalías de consistencia, especialmente edemas o demacración grave.
- b) Aquellas partes de los animales sacrificados que presenten lesiones o contaminaciones localizadas y que no afecten a la salubridad del resto de la carne serán declaradas no aptas para el consumo humano.
- c) El resultado de las inspecciones sanitarias ante-mortem y post-mortem será registrado por el veterinario oficial y, en el caso de las enfermedades a que se refiere el apartado 3 del presente anexo, se actuará conforme con lo establecido en el artículo 10 del presente Real Decreto.

CAPITULO III

Marcado de inspección veterinaria

10. El marcado de inspección veterinaria será efectuado bajo la responsabilidad del veterinario oficial, el cual dispondrá y conservará para tal propósito:
 - a) Los instrumentos para realizar el marcado de la carne, los cuales sólo entregará al personal auxiliar en el momento preciso del marcado y durante el período de tiempo necesario para efectuarlo.
 - b) Las etiquetas, envolturas y marchamos que lleven alguna de las marcas a que se refiere el apartado 11 del presente anexo se entregarán al personal auxiliar en el momento en que deban utilizarse, en cantidad suficiente de acuerdo con las necesidades.
- 11.1. La marca de inspección veterinaria comprenderá lo siguiente:

a) En la parte superior, las siglas que identifiquen el país expedidor, puestas en letras mayúsculas, es decir:

B-DK-D-EL-ESP-F-IRL-I-L-NL-P-UK.

En el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos o, en su caso, el número de autorización veterinaria del matadero o de la sala de despiece.

En la parte inferior, una de las siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC o EEG.

Las letras y cifras deberán tener 0,2 cm de altura, o

b) Un óvalo que contenga la información enumerada en el párrafo a).

Las letras deberán tener 0,8 cm de altura y las cifras 1,1 cm.

11.2. El material utilizado para el marcado deberá satisfacer todos los requisitos en materia de higiene y la información contemplada en el apartado 11.1 del presente anexo deberá figurar en él de modo perfectamente legible.

11.3. a) El marcado de inspección veterinaria a que se refiere en el párrafo a) del apartado 11.1 deberá efectuarse:

- En las canales sin envasar individualmente, por medio de un marchamo o un sello que no sea reutilizable y que contenga, en un óvalo, la información enumerada en la letra a) del apartado 11.1.

- Sobre las envolturas u otros embalajes de las canales embaladas o, de modo visible, debajo de ellos.

- Sobre las envolturas u otros embalajes de las partes de canales o despojos embalados en pequeñas cantidades o, de modo visible, debajo de ellos.

b) El marcado de inspección veterinaria a que se refiere el párrafo b) del apartado 11.1 del presente anexo deberá efectuarse sobre grandes embalajes.

11.4. En los casos en que aparezca un marcado de inspección veterinaria sobre la envoltura o el embalaje según el apartado 11.3:

- Se aplicará de forma que se destruya al abrir la envoltura o el embalaje; o

- La envoltura o el embalaje se marcará de forma que no puedan volver a utilizarse una vez abiertos.

CAPITULO IV Almacenamiento

12. Tras la inspección post-mortem, la carne de conejo será conservada mediante refrigeración o congelación.

La carne se mantendrá, para este fin, a una temperatura que no podrá ser superior en ningún momento a +4 C, en el caso de la carne refrigerada, y a -12 C, en el de la carne congelada.

CAPITULO V

Transporte

13. La carne de conejo, en función de la duración, de las condiciones y del medio de transporte utilizado, se expedirá de modo que durante éste quede a salvo de cualquier elemento que pueda contaminarla o tener otras consecuencias adversas para la misma. Los vehículos utilizados para el transporte de dicha carne deberán estar acondicionados de modo que no se sobrepasen las temperaturas fijadas en el apartado 12 del presente anexo.

ANEXO II

MODELO

Certificado de inspección veterinaria relativo a la carne fresca de conejo (1) destinada a un Estado miembro de la CEE

País expedidor: ... N.: ... (2)

Ministerio o Administración competente: ...

Servicio competente.: ...

Ref.: ... (2)

I. Identificación de la carne.

Carne de: ...

(Especie animal)

Tipo de piezas: ...

Tipo de embalaje: ...

Número de embalajes: ...

Pesoneto: ..

II. Origen de la carne.

Dirección(es) y número(s) del Registro General Sanitario de Alimentos del(de los) matadero(s): ...(4)

Dirección(es) y número(s) del Registro General Sanitario de Alimentos de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s): ...(4)

III. Destino de la carne.

La carne se envía:

De ...

(Lugar de expedición)

a...(País y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte: ... (3)

Nombre y dirección del remitente: ...

Nombre y dirección del destinatario: ...

IV.

Certificado de inspección veterinaria.

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

a) Que las carnes de conejo indicadas (4) y que los embalajes de las carnes indicadas (4) llevan una marca que acredita que:

- Las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados (4).

- Las carnes han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada (4).

b) Que dichas carnes han sido reconocidas como aptas para el consumo humano como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la producción y a la puesta en el mercado de las carnes de conejo y caza de cría.

c) Que los vehículos o instrumentos de transporte, así como las condiciones de carga de dicho envío, se ajustan a los requisitos de higiene fijados en la mencionada Directiva.

Hecho en ..., el

(Firma del veterinario oficial)

(1) Carne fresca de conejo que no ha sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación; no obstante, las carnes tratadas a base de frío se considerarán carnes frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y los camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre del mismo y el abanderamiento.

(4) Táchese lo que no proceda.

ANEXO III

MODELO

Certificado sanitario para conejos o caza de granja (1) transportados de la explotación al matadero

Servicio competente: ... N.: (2)

I. Identificación de los animales.

Especie animal: ... Número de animales: ... Sello de identificación: ... II. Procedencia de los animales.

Direcciones de la explotación de procedencia: ... III. Destino de los animales.

Estos animales se transportan al matadero siguiente: ... con los medios de transporte siguientes: ... IV.

Certificado.

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

a) Que los animales arriba indicados han sido objeto de una inspección ante-mortem en la explotación arriba mencionada el, a las horas, y han sido juzgados sanos.

b) Que los animales arriba indicados, después del sacrificio efectuado a las horas del, han sido objeto de una práctica correcta de sangrado (3).

Hecho en ... , el

(Firma del veterinario oficial)

(1) En las condiciones previstas en el apartado 2 del artículo 6 del Real Decreto
(presente Real Decreto).

(2) Facultativo.

(3) Cumplimentar solamente en el caso de caza de granja sacrificada en la explotación.

ANEXO IV

MODELO

Certificado de inspección veterinaria relativo a la carne fresca de caza de granja (1) destinada a un Estado miembro de la CEE

País expedidor: ...

N.: (2)

Ministerio o Administración competente: ...

Servicio competente: ...

Ref.: ... (2)

I. Identificación de la carne.

Carne de: ... (Especie animal)

Tipo de piezas: ...

Tipo de embalaje: ...

Número de embalajes: ...

Peso neto: ...

II. Origen de la carne.

Dirección(es) y número(s) del Registro General Sanitario de Alimentos del(de los) matadero(s): ... (4)

Dirección(es) y número(s) del Registro General Sanitario de Alimentos de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s): ...

(4)

III. Destino de la carne.

La carne se envía:

De ... (Lugar de expedición)

a ... (País y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte: ... (3)

Nombre y dirección del remitente: ...

Nombre y dirección del destinatario: ...

IV.

Certificado de inspección veterinaria.

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

a) Que las carnes de los tipos indicados (4) y que los embalajes de las carnes indicadas (4) llevan una marca que acredita que:

- Las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados (4).

- Las carnes han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada (4).

b) Que dichas carnes han sido reconocidas como aptas para el consumo humano como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en:

- La Directiva 77/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero de 1971, relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral (4).

- La Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio de 1964, relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas (4).

c) Que los vehículos o instrumentos de transporte, así como las condiciones de carga de dicho envío, se ajustan a los requisitos de higiene fijados en la mencionada Directiva.

Hecho en ... , el

(Firma del veterinario oficial)

(1) Carne fresca de ave de caza de granja y de mamífero silvestre de granja que no ha sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación; no obstante, las carnes tratadas a base de frío se considerarán carnes frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y los camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre del mismo y abanderamiento.

(4) Táchese lo que no proceda.

ANEXO V

MODELO

Certificado de inspección veterinaria relativo a la carne fresca de conejo (1) o de caza de granja (1) destinada a España

País expedidor: ... N.: (2)

Ministerio: ...

Servicio competente: ...

Ref.: ... (2)

I. Identificación de la carne.

Carne de conejo de: ... (4) (Especie animal)

Carne de caza de granja de: ... (4) (Especie animal)

Tipo de piezas: ...

Tipo de embalaje: ...

Número de unidades de embalajes: ...

Peso neto: ... II. Origen de la carne.

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del(de los) matadero(s):

...

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s): ...

(4)

III. Destino de la carne.

La carne se envía:

De ... (Lugar de expedición)

a ... (País y lugar de destino)

IV.

Certificado de inspección veterinaria.

El infrascrito, veterinario oficial, certifica:

a) Que las carnes del tipo indicadas (4) y que los embalajes de las carnes indicadas (4) llevan una marca que acredita que:

- Las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados.

- Las carnes han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada (4).

b) Que dichas carnes han sido reconocidas como aptas para el consumo humano como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria, relativos a la producción y a la puesta en el mercado de las carnes de conejo y caza de cría.

c) Que los vehículos o instrumentos de transporte, así como las condiciones de carga de dicho envío, se ajustan a los requisitos de higiene fijados en la mencionada Directiva.

Hecho en ... , el

(Firma del veterinario oficial)

Sello oficial.

(1) Carne fresca de ave de caza de granja y de mamífero silvestre de granja que no ha sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación; no obstante, las carnes tratadas a base de frío se considerarán carnes frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y los camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre y abanderamiento.

(4) Táchese lo que no proceda.