

REAL DECRETO 2087/1994, DE 20 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE ESTABLECE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNES FRESCAS DE AVES DE CORRAL.

La integración de España en la Comunidad Europea exige la transposición, a nuestro derecho interno, de las normas comunitarias aplicables en el sector de la carne de aves de corral. En una primera fase el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria en materia de intercambios 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, incorporó al Derecho español el contenido de las Directivas del Consejo 71/118/CEE, de 15 de febrero; 80/216/CEE, de 22 de enero; 85/324/CEE de 12 de junio, y la Directiva de la Comisión 80/879/CEE, de 3 de septiembre y sus correspondientes modificaciones.

Con la puesta en práctica del Mercado Interior de la Comunidad Europea y, teniendo en cuenta la supresión de los controles en frontera para el comercio intracomunitario, con el refuerzo de las garantías en origen, no se puede hacer diferencias entre las carnes frescas de aves de corral destinadas al mercado del territorio nacional y las destinadas al mercado de otro Estado miembro. Esto ha dado lugar a la publicación de la Directiva del Consejo 92/116/CEE, de 17 de diciembre, por la que se modifica y actualiza la Directiva 71/118/CEE, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca de aves de corral, así como a fijar la lista de terceros países a partir de los que se autoriza la importación de carnes frescas de aves de corral, mediante la Decisión de la Comisión 94/85/CE, de 16 de febrero.

Por todo ello se ha de proceder a la actualización y refundición de los textos legales, relativos a las condiciones técnico-sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, actualizados conforme a dicha Directiva.

El presente Real Decreto, al regular los aspectos relativos a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral en el ámbito intracomunitario, debe considerarse normativa básica en materia de sanidad, si bien contiene disposiciones para intercambios con terceros países que deben considerarse de aplicación plena por incidir en el comercio y sanidad exteriores. De ahí que se dicte al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.10.^a y 16.^a de la Constitución Española, y en virtud de lo establecido en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Para su elaboración se han oído los sectores afectados y ha informado la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

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, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 20 de octubre de 1994,

D I S P O N G O :

CAPITULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Ambito de aplicación.

El presente Real Decreto establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización, de carne fresca de aves de corral, en el mercado interior y con terceros países.

El presente Real Decreto no se aplicará:

a) Al despiece y almacenamiento de carne fresca de aves de corral efectuados en comercios minoristas, o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y almacenamiento se efectúen exclusivamente para la venta directa al consumidor. Dichas operaciones seguirán sometidas a los controles sanitarios previstos en el Real Decreto 381/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación.

b) Al sacrificio de los animales para las necesidades personales del criador, quedando prohibida la comercialización de las carnes así obtenidas.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos del presente Real Decreto, se entiende por:

- 1) «Carne de aves de corral»: todas las partes aptas para el consumo humano procedentes de aves domésticas de las siguientes especies: gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas.
- 2) «Carne fresca de aves de corral»: la carne de aves de corral, incluida la carne envasada al vacío o en atmósfera controlada, que no haya sido sometida a ningún tratamiento, excepto un tratamiento mediante frío para garantizar su conservación.
- 3) «Canal»: el cuerpo entero de un ave de corral, definida anteriormente, una vez sangrada, desplumada y eviscerada; no obstante, tanto la extracción del corazón, hígado, pulmones, molleja, buche y riñones, como el corte de las patas al nivel del tarso y la separación de la cabeza, del esófago y de la tráquea, serán facultativos.
- 4) «Partes de canal»: las partes de la canal tal como se define en el párrafo anterior.
- 5) «Despojos»: las carnes frescas de aves de corral distintas de las de la canal anteriormente definida, incluso si permanecen unidas a ésta, así como la cabeza y las patas si están separadas de la canal.
- 6) «Visceras»: los despojos que se encuentran en las cavidades torácica, abdominal y pelviana, incluidos, en su caso, la tráquea, el esófago y el buche.
- 7) «Veterinario oficial»: el veterinario designado por la autoridad competente.
- 8) «Veterinario oficial de explotación»: el veterinario reconocido por la autoridad competente para la realización de la inspección, antes del sacrificio, en la explotación avícola.
- 9) «Auxiliar de inspección de establecimientos»: la persona oficialmente designada, por las autoridades competentes, tras superar las pruebas citadas en el apartado 4 del artículo 9, a fin de ayudar al veterinario oficial.
- 10) «Auxiliar de visita de explotaciones»: la persona reconocida por las autoridades competentes, tras superar las pruebas citadas en el apartado 5 del artículo 9, a fin de ayudar al veterinario oficial de explotación.
- 11) «Inspección sanitaria antes del sacrificio»: la inspección de las aves de corral vivas, efectuada de conformidad con el capítulo VI del anexo I.
- 12) «Inspección sanitaria "post-mortem"»: la inspección de las aves de corral sacrificadas en el matadero, efectuada de conformidad con el capítulo VIII del anexo I.
- 13) «Medios de transporte»: las partes de los vehículos de motor, trenes y aviones destinadas a contener la carga, así como las bodegas de los barcos o los contenedores para el transporte por tierra, mar o aire.
- 14) «Establecimiento»: un matadero, una sala de despique, un almacén frigorífico o un centro de reenvasado autorizados, o un complejo que reúna varios de estos establecimientos.
- 15) «Partida»: la cantidad de carne de ave de corral amparada por el mismo documento comercial de acompañamiento o por un certificado de inspección veterinaria.
- 16) «Envasado y envase»: la operación destinada a proteger las carnes de aves de corral mediante el empleo de una primera envoltura o un primer recipiente, en contacto directo con la carne, denominándose envase a esta primera envoltura o recipiente.
- 17) «Embalaje»: la operación que consiste en colocar en un recipiente las carnes frescas de aves envasadas o no, así como este segundo recipiente.
- 18) «Centro de reenvasado»: una sala o almacén donde se reúnen y/o reenvasan carnes frescas de aves de corral para su comercialización.
- 19) «Comercialización»: la posesión o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de cesión en la Comunidad, con exclusión de la venta al por menor.
- 20) «Autoridad competente»: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas, para el mercado interior y los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, en los territorios de su competencia y respecto de los intercambios con terceros países y para las oportunas comunicaciones a la Comisión Europea.
- 21) «Unidad Sanitaria local o Zona de Salud»: la definida por las Comunidades Autónomas y por el Ministerio de Sanidad y Consumo en Ceuta y Melilla.

CAPITULO II

Disposiciones para la producción comunitaria

Artículo 3. Condiciones de las carnes frescas de aves de corral.

1. Las canales y despojos cumplirán los siguientes requisitos:

- a) Procederán de animales que hayan sido sometidos a una inspección sanitaria antes del sacrificio, de conformidad con el capítulo VI del anexo I y que, tras dicha inspección, hayan sido declarados aptos para el sacrificio con destino a la producción y comercialización de carne fresca de aves de corral.
- b) Se obtendrán en un matadero autorizado, conforme al artículo 6 y sometido a un autocontrol, de conformidad con el apartado 1 del artículo 7, y a un control de la autoridad competente, de conformidad con el artículo 9.
- c) Se tratarán en condiciones higiénicas satisfactorias, de conformidad con el capítulo VII del anexo I.

Las autoridades competentes podrán conceder autorizaciones expresas para practicar sacrificios rituales en relación con las diversas religiones.

d) Serán sometidos a una inspección sanitaria «post-mortem», de conformidad con el capítulo VIII del anexo I, y serán declarados aptos para el consumo humano, de conformidad con el capítulo IX del anexo I.

e) Serán objeto de un marcado de inspección veterinaria, conforme al capítulo XII del anexo I, entendiéndose que dicho marcado no será necesario para las canales destinadas al despiece en el mismo establecimiento.

f) Se manipularán, tras la inspección «post-mortem», de conformidad con el punto 46 del capítulo VII del anexo I y se almacenarán, de conformidad con el capítulo XIII del anexo I, en condiciones higiénicas satisfactorias.

g) Se envasarán y/o embalarán convenientemente, de conformidad con el capítulo XIV, del anexo I; cuando se utilice una envoltura protectora ésta deberá cumplir los requisitos del mismo capítulo.

h) Se transportarán de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo XV del anexo I.

i) Irán acompañados durante su transporte, bien:

1.º De un documento de acompañamiento comercial. Dicho documento incluirá, además de las indicaciones previstas en el apartado 66 del capítulo XII del anexo I, el número de código que permita identificar a la autoridad competente encargada del control del establecimiento de origen y al veterinario oficial responsable de la inspección sanitaria, el día de producción de las carnes, y se conservará por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poderlo presentar a la autoridad competente a petición de ésta, o bien

2.º De un certificado de inspección veterinaria, de conformidad con el anexo VI, cuando se trate de carne fresca de aves de corral obtenida en un matadero situado en una región o en una zona sometida a restricción por motivos de sanidad animal, o de carne fresca de aves de corral destinada a otro Estado miembro después de haber transitado por un tercer país en un medio de transporte precintado, o de carne producida en Ceuta y Melilla con destino al resto de España.

Las normas de desarrollo del presente apartado y en particular las relativas a la atribución de los números de código y a la elaboración de una o varias listas que permitan la identificación de la autoridad competente, se adoptarán de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria.

2. Las partes de canales o las carnes deshuesadas cumplirán los siguientes requisitos:

a) Se trozarán y/o deshuesarán en una sala de despiece autorizada y controlada de acuerdo con los artículos 6 y 7. Cuando las salas de despiece traten otra carne fresca distinta de la carne de aves de corral, ésta deberá cumplir las normas sanitarias correspondientes a las carnes frescas, la carne de conejo y de caza de cría o la carne de caza silvestre.

b) Se trozarán y obtendrán de acuerdo con las prescripciones del capítulo VII del anexo I y procederán:

1.º De animales sacrificados en la Comunidad y que cumplan los requisitos del apartado 1 del presente artículo, o

2.º De canales de aves de corral importadas de terceros países, de acuerdo con el capítulo III y que hayan sido sometidas a los controles establecidos en el Real Decreto 2022/1993, de 19 de noviembre, por el que se establecen los controles veterinarios aplicables a los productos que se introduzcan en territorio nacional procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Europea.

c) Se someterán al control establecido en el artículo 9, apartado 1, párrafo c).

d) Cumplirán las condiciones contempladas en los párrafos c), h) e i) del apartado 1 del presente artículo;

e) Se envasarán, embalarán y/o etiquetarán, de conformidad con lo dispuesto en los párrafos e) y g) del apartado 1 del presente artículo, «in situ» o en centros de reenvasado especialmente autorizados para ello por la autoridad competente;

f) Se almacenarán en condiciones higiénicas satisfactorias, ajustadas a lo dispuesto en el capítulo XIII del anexo I.

3. La carne fresca de aves de corral obtenida de conformidad con el presente Real Decreto y que se guarde en un almacén frigorífico autorizado, sin que sufran posteriormente manipulación alguna, excepto lo relacionado con el almacenamiento, deberá cumplir los requisitos de los párrafos c), e), g) y h) del apartado 1 y el apartado 2 del presente artículo. Cuando se trate de carne fresca de aves de corral importada de terceros países, de acuerdo con el capítulo III, se controlará de conformidad con el Real Decreto 2022/1993, de 19 de noviembre, por el que se establecen los controles veterinarios aplicables a los productos que se introduzcan en la Comunidad procedente de países no pertenecientes a la Comunidad Europea.

4. Sin perjuicio de las disposiciones de directa aplicación de la Comunidad Europea, en materia de sanidad animal, y de las disposiciones nacionales vigentes sobre dicha materia, los apartados 1, 2 y 3 no se aplicarán:

a) A la carne fresca de aves de corral destinada a otros usos que no sean el consumo humano.

b) A la carne fresca de aves de corral destinada a exposiciones, a estudios particulares o a análisis, en la medida en que un control oficial permita asegurar que dichas carnes no se utilizarán para el consumo humano y que, una vez terminadas las exposiciones o los estudios particulares y efectuados los análisis, dichas carnes se destruirán, a excepción de las cantidades utilizadas por necesidad de los análisis.

c) A la carne fresca de aves de corral destinada exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales.

Artículo 4. Investigación de residuos y de agentes productores de zoonosis.

1. Las autoridades competentes, además de adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de los requisitos fijados en el apartado 1 del artículo 3 y de lo estipulado 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 carnes frescas, someterán la carne fresca de aves de corral o a los animales:

a) A una investigación de residuos, cuando el veterinario oficial sospeche su presencia, como consecuencia de los resultados de la inspección antes del sacrificio o de cualquier otro elemento de información.

b) A las tomas de muestras, previstas en la normativa sobre medidas de prevención de las zoonosis y de agentes productores de zoonosis en animales y productos de origen animal, a fin de evitar el brote de infecciones o intoxicaciones procedentes de los alimentos.

Los exámenes a los que hace referencia al párrafo a) debe efectuarse para la investigación de:

1.º Residuos de sustancias de acción farmacológica y de sus derivados, al objeto de comprobar el cumplimiento de los plazos de espera.

2.º Residuos de cualquier tipo de sustancias, transmisibles o presentes en la carne de aves de corral, que puedan hacer que el consumo de dicha carne resulte peligroso o nocivo para la salud humana.

Los exámenes para la investigación de residuos a que se refiere el párrafo anterior se llevarán a cabo de conformidad con métodos experimentados que estén científicamente reconocidos y, en particular, con los establecidos a nivel comunitario o internacional.

Los resultados de los exámenes de los residuos deberán poder evaluarse, según métodos de referencia establecidos por las disposiciones de las Comunidades Europeas de directa aplicación, o por las disposiciones nacionales vigentes sobre la materia.

2. En caso de resultado positivo el veterinario oficial y la autoridad competente adoptarán las medidas adecuadas, en función de la naturaleza del riesgo en cuestión, entre las que se debe incluir:

a) Un mayor control sobre las aves de corral criadas o las carnes obtenidas en condiciones tecnológicamente similares y que puedan presentar el mismo riesgo.

b) Un aumento de los controles que se efectúan en las otras manadas de la explotación de origen y, en caso de repetición de los hechos, adopción de las medidas adecuadas en la explotación de origen.

c) Si se tratase de contaminación ambiental, intervención en la cadena de producción.

3. La tolerancia para las sustancias contempladas en el punto 1, distintas de las contempladas en el Real Decreto 569/1990, de 27 de abril, relativo a la fijación de contenidos máximos para los residuos de plaguicidas sobre y en los productos alimenticios de origen animal, se fijarán según el procedimiento establecido en el Reglamento (CEE) número 2377/90.

Artículo 5. Prohibiciones.

1. No podrá comercializarse, para el consumo humano, la carne de aves de corral:

a) Procedente de animales afectados por las enfermedades a las que se refiere 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 terceros países.

b) Procedentes de animales a los que se le hayan administrado las sustancias específicamente prohibidas en el Real Decreto 1423/1987, de 22 de noviembre, por el que se dan normas sobre sustancias de acción hormonal y tireostática en los animales.

c) Que presente residuos, en cantidades superiores a las tolerancias que se fijarán de conformidad con el apartado 3 del artículo 4, o que haya sido tratada con antibióticos, sustancias conservadoras o ablandadores, en la medida en que dichos agentes no hayan sido autorizados por la legislación comunitaria, entendiéndose que los agentes directamente utilizados para la retención del agua están expresamente prohibidos, así como la carne de aves de corral obtenida en condiciones tecnológicamente similares y que, por ello, pueda presentar el mismo peligro.

d) Que proceda de animales afectados por alguno de los defectos enumerados en el párrafo a) del apartado 53 del capítulo IX del anexo I.

e) Declarada no apta para el consumo humano, de conformidad con el párrafo b) del apartado 53 y el apartado 54 del capítulo IX del anexo I.

f) Sometidas a restricciones en la normativa sobre medidas de prevención de las zoonosis y de agentes productores de zoonosis en animales y productos de origen animal, a fin de evitar el brote de infecciones o intoxicaciones procedentes de los alimentos.

2. Las carnes frescas de aves de corral no serán sometidas a radiaciones ionizantes o ultravioletas. Esta disposición no afecta a las normas nacionales aplicables a la ionización con fines médicos.

Artículo 6. Autorización de establecimientos.

1. Las autoridades competentes, una vez comprobado que se cumplen los requisitos del anexo I del presente Real Decreto, procederán a la autorización de los establecimientos, distintos de los mencionados en el artículo 8, y comunicarán esta autorización a los interesados y a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo. Todo establecimiento autorizado tendrá asignado un Número de Registro General Sanitario de Alimentos, según lo establecido en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre. Dichos Ministerios elaborarán una lista con todos los establecimientos autorizados y darán traslado de la misma a los otros Estados miembros, a la Comisión Europea y a las Comunidades Autónomas.

2. Los establecimientos autorizados, a efectos del presente Real Decreto, integrados en establecimientos autorizados según otras normativas sanitarias que regulan la producción y

comercialización de carnes frescas, carne de conejo y de caza de cría y de caza silvestre, podrán tener un número de autorización único.

Sólo se autorizará un establecimiento si cumple con las disposiciones del presente Real Decreto.

3. En caso de comprobarse una ausencia de higiene y cuando las medidas previstas en el tercer párrafo del apartado 51 del capítulo VIII del anexo I resulten insuficientes para remediarlo, la autoridad competente suspenderá temporalmente la autorización.

Si la empresa, o su representante legal, no pusieran remedio a las infracciones comprobadas, en el plazo fijado por la autoridad competente, ésta retirará la autorización.

Se tendrá en cuenta, a este respecto, las conclusiones de un posible control efectuado por los veterinarios especialistas de la Comisión Europea.

4. Las retiradas o suspensiones de las autorizaciones serán comunicadas a los interesados y a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, para su difusión al resto de los Estados miembros, a la Comisión Europea y a las demás Comunidades Autónomas.

Artículo 7. Autocontrol y control oficial.

1. La empresa, o su representante legal, dispondrá que se proceda a un control regular de la higiene general, en lo que se refiere a las condiciones de producción de su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos. Estos controles se referirán a los útiles, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuere necesario, a los productos.

La empresa, o su representante legal, cuando se le solicite, dará a conocer a los servicios veterinarios oficiales y a los expertos veterinarios de la Comisión Europea la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados, así como el nombre del laboratorio de control, si fuera necesario.

La naturaleza de los controles, su frecuencia y los métodos de muestreo y de examen bacteriológico se fijarán de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria.

2. La empresa, o su representante legal, deberá establecer un programa de formación del personal para que estos puedan cumplir las condiciones de producción higiénica adaptadas a la estructura de producción.

El veterinario oficial responsable del establecimiento deberá intervenir en la elaboración, la concepción y a la puesta en práctica de dicho programa.

3. Las salas de despiece o los centros de reenvasado, o sus representantes legales, deberán llevar un registro de las entradas y salidas de carne fresca de aves de corral, precisando la naturaleza de la carne de aves de corral recibida.

4. La inspección y el control oficial de los establecimientos la efectuará el veterinario oficial, quien, de conformidad con el apartado 2 del artículo 9, podrá recibir asistencia de personal auxiliar en la ejecución de tareas puramente materiales. 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.

El veterinario oficial deberá analizar regularmente los resultados de los controles previstos en el apartado 1. Basándose en dichos análisis podrá disponer que se proceda a exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

Los resultados de dichos análisis serán objeto de un informe y, las conclusiones o recomendaciones del mismo, se darán a conocer a la empresa, o a su representante legal, quien vigilará que se remedien las carencias observadas para mejorar la higiene.

Artículo 8. Establecimientos de pequeña capacidad.

1. Los mataderos que sacrifiquen un máximo de 150.000 aves por año, en caso de que no reúnan los requisitos estructurales o de infraestructura enunciados en el anexo I, se someterán a las condiciones siguientes:

a) Deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos y estar dotados de un número específico de control, vinculado a la unidad sanitaria local, sometiéndose además a las condiciones siguientes:

1.º El establecimiento cumplirá las condiciones de autorización enumeradas en el anexo II.

2.º El empresario, o su representante legal, llevará un registro de las entradas de animales y las salidas de productos del sacrificio del mismo, de los controles efectuados y de sus resultados. Estos datos deberán comunicarse a los servicios veterinarios oficiales cuando le sean solicitados.

3.º El empresario del matadero, o su representante legal, deberá comunicar al servicio veterinario la hora del sacrificio, el número y el origen de los animales y transmitirle una copia del certificado sanitario que figura en el anexo IV.

4.º El veterinario oficial, o un auxiliar, deberá estar presente en el momento del sacrificio para verificar el cumplimiento de las normas de higiene enunciadas en los capítulos VII y VIII del anexo I.

Si el veterinario no pudiera estar presente, en el momento del sacrificio, las carnes no saldrán del establecimiento hasta que se haya efectuado la inspección «post-mortem», el mismo día del sacrificio, salvo en el caso de las carnes procedentes de aves de evisceración diferida («New York dressed»).

La autoridad competente controlará el circuito de distribución de las carnes frescas aptas procedentes de estos establecimientos y que estas estén marcadas con las marcas o etiquetas mencionadas en el apartado 66 c), del anexo I, así como de la identificación apropiada, destino y utilización posterior de los productos declarados no aptos para el consumo humano.

b) Cuando se trate de salas de despiece que no estén situadas en un establecimiento autorizado y que no manipulen más de tres toneladas métricas de carne por semana, las autoridades competentes podrán conceder excepciones, de conformidad con el anexo II, siempre y cuando las carnes se encuentren a una temperatura igual o inferior a 4 °C.

Podrán acogerse a dicha opción las salas de despiece que hayan sido objeto de excepción permanente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

No se aplicarán las disposiciones de los capítulos VIII y X del anexo I y del apartado 64 del capítulo XI del anexo I a las operaciones de almacenamiento y de despiece en los establecimientos contemplados en el primer párrafo.

c) Las carnes obtenidas en estos establecimientos, que hayan sido declaradas conformes a las condiciones de higiene y de inspección sanitaria previstas en el presente Real Decreto, irán marcadas con las marcas mencionadas en el apartado 66 c) del anexo I.

d) Las carnes procedentes de los establecimientos a los que se refiere el presente artículo deberán:

1.º Reservarse a la venta directa al consumidor final, o a los minoristas situados en el territorio de la unidad sanitaria local, ya sea en estado fresco o previa transformación y sin necesidad de envasado previo.

2.º Transportarse, del establecimiento al destinatario, en condiciones higiénicas de transporte.

2. Los expertos veterinarios de la Comisión Europea, en colaboración con las autoridades competentes, en la medida en que sean necesarios para la aplicación uniforme del presente artículo, podrán efectuar controles «in situ» en un número representativo de establecimientos que se beneficien de las condiciones previstas en el presente artículo. Representantes de la Administración General del Estado podrán acompañar a los inspectores de las CEE y de las Comunidades Autónomas que realicen estas inspecciones.

Artículo 9. Controles veterinarios oficiales.

1. La autoridad competente asegurará:

a) La existencia de control veterinario, en todos los establecimientos de cría que suministren a los mataderos aves de las especies siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas.

b) La presencia, durante todo el período de la inspección «post-mortem», de por lo menos un veterinario oficial en cada matadero autorizado con arreglo al artículo 6.

c) La presencia, por lo menos una vez al día mientras se efectúa la manipulación de la carne, de un miembro del equipo de inspección, mencionado en el apartado 4, para controlar la higiene general de la sala de despiece y el registro de entrada y salida de las carnes frescas.

d) La presencia periódica de un miembro del equipo de inspección, mencionado en el apartado 4, en un almacén frigorífico.

Cuando un establecimiento tenga dos o más veterinarios oficiales se nombrará, de entre ellos, a uno como responsable de la coordinación de todas las acciones necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones del presente Real Decreto.

2. El veterinario oficial podrá recibir ayuda de los auxiliares, que estarán bajo su autoridad y responsabilidad para realizar las funciones siguientes:

a) En el caso de estar calificados como auxiliares de visita de explotación recogerán las informaciones necesarias para que, por el veterinario oficial de la explotación, se efectúe la evaluación de la situación sanitaria de la manada de origen, de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VI del anexo I.

b) En el caso de estar calificados como auxiliares de inspección de establecimientos:

1.º Controlarán el cumplimiento de las condiciones higiénicas de los establecimientos (incluidos los de pequeña capacidad), de los materiales, locales y del personal, así como la del sacrificio, manipulación y despiece de las carnes.

2.º Comprobarán que, en la inspección «post-mortem», no se presente ninguno de los casos mencionados en el apartado 53 del capítulo IX del anexo I.

3.º Efectuarán la inspección prevista en los párrafos a) y b) del apartado 47 del anexo I y en particular la evaluación cualitativa de las canales y de la limpieza, siempre y cuando el veterinario oficial esté en condiciones de ejercer una vigilancia real «in situ», del trabajo de los auxiliares.

4.º Supervisarán el marcado de inspección veterinaria, previsto en el apartado 67 del capítulo XII del anexo I.

5.º Efectuarán el control sanitario de las carnes despiezadas y almacenadas.

6.º Efectuarán el control de los vehículos o medios de transporte y de las condiciones de carga que establece el capítulo XV del anexo I.

3. Para la realización de las citadas tareas de asistencia, los auxiliares formarán parte de un equipo de inspección que estará bajo el control y la responsabilidad del o los veterinarios oficiales. Las autoridades competentes dispondrán que la composición del equipo de inspección permita que el veterinario oficial controle el desarrollo de las operaciones mencionadas en el apartado anterior. En ningún caso, en el desarrollo de las actividades de control e inspección oficiales, seguirán otras órdenes o instrucciones distintas que las emitidas por el o los veterinarios oficiales.

4. Solo las personas que reúnan las condiciones recogidas en el anexo III podrán ser designadas auxiliares tras haber superado las pruebas organizadas por las autoridades competentes.

Artículo 10. Comunicaciones oficiales.

Los servicios veterinarios oficiales de los mataderos comunicarán, a la autoridad competente, los resultados de las inspecciones «ante» y «post-mortem» relativos al diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre; esta remitirá estos resultados a los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación que proporcionarán, a la Comisión Europea, las informaciones sobre las enfermedades transmisibles al hombre, cuando sean solicitadas por esta última.

Además, cuando se diagnostique alguna enfermedad de esta naturaleza, los resultados del caso específico se remitirán, en el más breve plazo posible, a la autoridad competente que tenga bajo su control la manada de origen de los animales.

Artículo 11. Inspecciones.

1. En la medida que sea necesario para la aplicación uniforme de la presente normativa, veterinarios especialistas de la Comisión Europea, en colaboración con las autoridades competentes, podrán realizar inspecciones «in situ» de los establecimientos. Representantes de la Administración General del Estado podrán acompañar a los Inspectores de la Comunidad Europea y de las Comunidades Autónomas que realicen estas inspecciones. Las autoridades competentes en cuyo territorio se efectúe esta inspección, aportarán toda la ayuda necesaria a los especialistas para el cumplimiento de su misión.

2. Serán de aplicación las normas previstas 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, en especial en lo referente a los controles en destino y las medidas de salvaguardia que deban aplicarse.

Artículo 12. Sacrificio de aves de corral destinadas a la producción de pasta de hígado («foie gras»).

1. Como excepción a los requisitos de inspección sanitaria antes del sacrificio, contemplados en el párrafo a) del apartado 1 del artículo 3, las autoridades competentes autorizarán que las aves de corral destinadas a la producción de «foie gras» sean aturdidas, sangradas y desplumadas en las granjas de engorde, siempre que estas operaciones se efectúen en un local, separado de la granja, lo suficientemente amplio para permitir llevar a cabo, en lugares separados, las operaciones de aturrido y sangrado, por una parte, y de desplumado y, en su caso, de escaldado, por otra. Toda comunicación entre el local de sacrificio y el local o emplazamiento donde se encuentran las mencionadas aves, que no sea la estrecha apertura destinada al paso estricto de las aves de corral que deban sacrificarse, deberá estar provista de una puerta de cierre automático.

2. Las canales no evisceradas se transportarán inmediatamente, según las normas higiénicas adecuadas y a una temperatura de +4 °C como máximo, acompañadas del certificado sanitario, contemplado en el anexo V, a una sala de despiece autorizada que contará con un local específico para la evisceración, donde se procederá a eviscerarlas, en un plazo no superior a veinticuatro horas, bajo la supervisión de un veterinario oficial.

Artículo 13. Procedimiento especial de refrigeración.

1. Se podrá utilizar el procedimiento de refrigeración de carne fresca de aves de corral mediante la inmersión en agua, siempre que se efectúe de conformidad con las condiciones establecidas en los apartados 42 y 43 del capítulo VII del anexo I. Las carnes frescas refrigeradas mediante dicho procedimiento podrán comercializarse refrigeradas, congeladas o ultracongeladas.

2. Los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación informarán a la Comisión Europea y a los demás Estados miembros de la utilización de dicho procedimiento.

3. Se permite la introducción, en el territorio nacional, de carnes frescas de aves de corral, procedentes de otro Estado miembro, que hayan sido refrigeradas de conformidad con las condiciones establecidas en los apartados 42 y 43 del capítulo VII del anexo I, cuando el recurso a dicho procedimiento de refrigeración se mencione en el documento de acompañamiento comercial, y siempre que:

a) Las carnes de aves de corral hayan sido congeladas o ultracongeladas, tras su refrigeración, sin demora indebida.

b) Las carnes de aves de corral refrigeradas se obtengan en las condiciones previstas en el presente Real Decreto.

CAPITULO III

Disposiciones aplicables al comercio con terceros países

Artículo 14. Importaciones procedentes de terceros países.

Las importaciones de carnes frescas de aves procedentes de terceros países deberán:

1. Cumplir las disposiciones establecidas en el presente Real Decreto salvo lo estipulado en el artículo 8.

2. Proceder de los terceros países, o de las zonas de estos, aprobados por la Comisión y publicados en el «Diario Oficial de las Comunidades Europeas».

3. Proceder de establecimientos autorizados por los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, hasta que la Comisión Europea no establezca la lista de establecimientos autorizados en base a la Directiva 71/118/CEE, modificada en último lugar por la 92/116/CEE.

Para la autorización de estos establecimientos se tendrá en cuenta:

a) La legislación y la organización de los servicios veterinarios y de sus servicios de inspección, de las atribuciones de los mismos y del control al que están sujetos.

b) Las garantías dadas, por el tercer país, del cumplimiento de los requisitos sanitarios contemplados en el presente Real Decreto.

4. Ir provistas de una marca de inspección veterinaria, que responda a las condiciones de marcado previstas en el capítulo XII del anexo I, variando la información contenida en la misma mediante la mención del tercer país de origen acompañado del número de autorización veterinaria del establecimiento de origen.

5. Ir acompañados del certificado indicado en el anexo IX, hasta que la Comisión establezca el modelo que armonice las condiciones de salud pública, que será expedido en el momento de la carga, sin perjuicio de las condiciones específicas de sanidad animal que se puedan exigir, en aplicación del Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, a las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de terceros países o del tercer país del que se trate.

El texto del certificado se redactará, al menos, en español y estará impreso en una sola hoja.

6. Controlarse de acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 2022/1993, de 19 de noviembre, por el que se establecen los controles veterinarios aplicables a los productos que se introduzcan en territorio nacional procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Europea.

Artículo 15. Exportaciones.

Las carnes frescas de aves de corral destinadas a la exportación hacia terceros países deberán cumplir las normas estipuladas en el presente Real Decreto, sin perjuicio de las posibles certificaciones específicas que estén reguladas por el tercer país destinatario.

En el caso de que las carnes frescas vayan destinadas a un tercer país con el que se haya suscrito un acuerdo, que establezca el cumplimiento de requisitos y condiciones diferentes a las estipuladas en este Real Decreto, se estará a lo que se disponga en dicho acuerdo. Si estas fueran más favorables que lo dispuesto en el presente Real Decreto llevarán en el envase y en el embalaje, en caracteres bien visibles, impresa la palabra «EXPORT» y no podrán comercializarse ni consumirse en el territorio de la Unión europea.

CAPITULO IV

Procedimiento administrativo, infracciones y sanciones

Artículo 16. Procedimiento administrativo.

Serán de aplicación a lo dispuesto en el presente Real Decreto, en materia de procedimiento, lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en las normas de desarrollo de la misma. En todo caso, regirá el principio de actuación por escrito por la autoridad competente, a menos que la naturaleza de sus actos exijan o permitan otra forma más adecuada de expresión y constancia.

Artículo 17. Infracciones y sanciones.

1. Las infracciones previstas en los apartados posteriores del presente artículo darán lugar a la imposición de las sanciones establecidas en el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, previa la instrucción del expediente correspondiente, conforme a lo establecido en el capítulo VI del título I de la citada Ley y en el título IX de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. De acuerdo con lo establecido en el artículo 35.A de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, se considerarán infracciones leves:

a) Las irregularidades en el cumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, en cuanto no sea calificado como falta grave o muy grave.

b) La ausencia parcial de identificación, inferior a un 10 por 100, de las canales y/o de sus partes amparadas por un mismo documento.

3. De acuerdo con lo establecido en el artículo 35.B de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, se considerarán infracciones graves:

a) El funcionamiento sin la correspondiente autorización sanitaria de los establecimientos regulados por esta disposición.

b) La ausencia de identificación de la partida, o de más de un 10 por 100 de las canales y/o de sus partes amparadas por un mismo documento.

- c) El tráfico clandestino, el suministro o distribución de canales, despojos o carnes procedentes de establecimientos que no estén autorizados y registrados legalmente en el Registro General Sanitario de Alimentos.
 - d) Las manipulaciones que supongan una disminución sustancial de la capacidad nutritiva del producto.
 - e) La falta de documentación de las partidas procedentes de los establecimientos autorizados.
 - f) La reincidencia en la comisión de infracciones leves en los últimos tres meses.
4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 35.C de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, se considerarán infracciones muy graves:
- a) El tráfico, la distribución o venta de canales, carnes o despojos en deficientes condiciones sanitarias o que entrañen algún riesgo sanitario grave de difusión de epizootias o zoonosis.
 - b) La producción, distribución o venta clandestina de productos contemplados en esta disposición que entrañen riesgos sanitarios o zoonosarios graves.
 - c) Las manipulaciones, dirigidas a enmascarar fraudes o alteraciones en los productos aquí contemplados, que entrañen riesgos graves a la salud pública.
 - d) La reincidencia en la comisión de infracciones graves en los últimos cinco años.

5. Para la calificación de todas las infracciones se tendrá en consideración el grado de dolo o culpa existente, así como su incidencia en la salud pública y su trascendencia económica.

6. Las sanciones que se impongan serán, en todo caso, independientes de las medidas de policía sanitaria que puedan adoptar las autoridades competentes en defensa de la salud pública, ya sean éstas las previstas en el apartado 3 del artículo 6 de este Real Decreto o cualquiera otra que se considere necesaria.

7. Las infracciones y sanciones prescribirán en los plazos y forma establecidos en el artículo 132 de la Ley 30/1992, de 26 noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Disposición adicional primera. Carácter de norma básica sanitaria.

El presente Real Decreto es de aplicación en todo el territorio nacional, teniendo el carácter de norma básica sanitaria, de acuerdo con las competencias atribuidas al Estado en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución y el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; salvo lo dispuesto en el capítulo III, que se dicta en base a la competencia exclusiva que en materia de Sanidad y Comercio Exterior atribuye al Estado el artículo 149.1.10.^a y 16.^a de la Constitución y el artículo 38 de la Ley 14/1986, General de Sanidad.

Disposición adicional segunda. Modificación del Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre. El Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, por el que se establece 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 terceros países, se modifica en los siguientes términos:

1. El anexo único queda sustituido por el anexo X del presente Real Decreto.
2. En el capítulo II, artículo 3, apartado 1, el párrafo f) queda redactado como sigue:
«f) Que vayan acompañadas, si se destinan a un Estado miembro o a una región de un Estado miembro reconocido indemne de la enfermedad de Newcastle o a un Estado miembro previo tránsito a través de un tercer país, del certificado sanitario que figura en el anexo.»
3. Todas las referencias, que se hacen en él, a los Reales Decretos 1755/1986, de 28 de junio, y 644/1989, de 19 de mayo, se entenderán referidas a las partes correspondientes del presente Real Decreto.

Disposición adicional tercera. Sustitución de referencia normativa.

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 al Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, queda sustituida por el número, fecha y título del presente Real Decreto.

Disposición transitoria única. Solicitud de excepción para establecimientos de pequeña capacidad.

1) En el plazo máximo de treinta días a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto los propietarios, o sus representantes legales, de los establecimientos actualmente en funcionamiento que cumplan los requisitos contemplados en los párrafos a) y b) del apartado

1 del artículo 8, solicitarán a las autoridades competentes una excepción de carácter permanente, incluyendo en su solicitud al menos las menciones que figuran en el modelo recogido en el anexo VIII (a).

2) Las autoridades competentes concederán esta excepción a aquellos establecimientos que cumplan las condiciones previstas en el citado artículo 8 y enviarán, dentro de los sesenta días siguientes a la entrada en vigor del presente Real Decreto, al Ministerio de Sanidad y Consumo, una relación conteniendo los datos de estos establecimientos, que incluya al menos las menciones que figuran en el modelo recogido en el anexo VIII (b).

3) El Ministerio de Sanidad y Consumo elaborará una lista, con todos los establecimientos a los que se les haya concedido esta excepción, con los datos suministrados por las autoridades competentes y la comunicará a la Comisión Europea.

4) Igualmente, las autoridades competentes comunicarán al Ministerio de Sanidad y Consumo las variaciones que se produzcan en la lista de establecimientos a los que se les haya concedido dicha excepción, bien por modificaciones que puedan afectar a los inicialmente autorizados, bien por la concesión de nuevas excepciones a establecimientos que inicien su actividad con posterioridad a la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto. El Ministerio de Sanidad y Consumo comunicará, a su vez, estas variaciones a la Comisión Europea.

Disposición derogatoria única. Disposiciones que se derogan.

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

1. 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, así como los Reales Decretos 708/1986, de 7 de marzo y 1727/1987, de 23 de diciembre, que lo desarrollaban.

2. El Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria en materia de intercambios 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.

3. El Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio, 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 la Comunidad Económica Europea, en todo lo referente al marcado y a los certificados de inspección veterinaria de carnes frescas de aves.

4. La Orden de 13 de julio de 1992, por la que se regulan las funciones de las ayudantías de inspección veterinaria de carnes frescas de aves y los requisitos para el desempeño de las mismas en los establecimientos autorizados para el comercio intracomunitario.

5. Las disposiciones adicionales segunda y tercera del Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, por el que se establece 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 terceros países.

Disposición final primera. Facultad de desarrollo.

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo 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 actualización de los anexos cuando esta actualización sea consecuencia de una disposición de la Comunidad Europea.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 20 de octubre de 1994.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
ALFREDO PEREZ RUBALCABA

ANEXO I

CAPITULO I

Condiciones técnico-sanitarias generales

Los establecimientos dispondrán:

1. En los locales donde se procede a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de las carnes, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas, de:

a) Un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma que facilite la salida del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas. No obstante:

1.º En las cámaras frigoríficas destinadas a carnes consignadas, en los locales frigoríficos de las salas de despiece, y en las cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carnes a una temperatura de 4 °C, como máximo, no se exige la salida del agua hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas, asimismo en las cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carnes a una temperatura de 4 °C, como máximo, basta con que estén provistos de un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua.

2.º En las cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carnes embaladas o envasadas a una temperatura máxima de 12 °C, así como en las zonas y pasillos en los que se transporten carnes frescas, basta con que el suelo sea de materiales impermeables e imputrescibles.

b) Paredes con superficies lisas, resistentes e impermeables recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura mínima de dos metros, y nunca inferior a la altura del almacenamiento en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de las paredes y del suelo debe ser redondeada o estar dotada de un acabado similar, salvo en las cámaras frigoríficas donde se almacenen carnes a una temperatura máxima de 12 °C. En estos últimos locales se permite, no obstante, la utilización de paredes de madera cuando se hayan construido antes del 1 de enero de 1994.

c) Puertas y marcos de ventanas fabricadas en materiales inalterables y si éstos son de madera, recubiertos, en toda su superficie de un revestimiento liso e impermeable.

d) Materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros.

e) Un sistema adecuado de ventilación y, en su caso, de evacuación de vapores.

f) Iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores.

g) Un techo fácil de limpiar o, en su defecto, la superficie interna de revestimiento del mismo.

2. Dispositivos de limpieza y desinfección.

a) De un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente lo más cerca posible de los puestos de trabajo. Los grifos no deberán accionarse con la mano o el brazo.

Estas instalaciones deberán disponer de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos.

b) Dispositivos para la desinfección de los útiles, provistos de agua a una temperatura mínima de 82°C.

3. De instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos o roedores.

4. Características de los materiales.

a) De dispositivos y útiles de trabajo construidos con materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y desinfectar.

Las superficies que entren o puedan entrar en contacto con las carnes, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán ser lisas.

Está prohibido el empleo de la madera, salvo en los locales donde se encuentre únicamente carne fresca de aves de corral embalada de forma higiénica;

b) De útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para: el mantenimiento de las carnes; la colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que se impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes.

c) De equipos para el mantenimiento higiénico y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y de descarga en los muelles, así como de zonas de recepción y clasificación convenientemente diseñadas y equipadas.

d) De recipientes especiales, para las carnes no destinadas al consumo humano, que serán estancos, de materiales inalterables con tapadera y sistema de cierre que impida que personas no autorizadas puedan sacar su contenido. Cuando su abundancia así lo requiera, o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo, dichas carnes serán almacenadas en un local que pueda cerrarse con llave.

Cuando su eliminación se haga por conductos, éstos deberán estar contruidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las materias primas o productos.

e) Un local para el almacenamiento higiénico de los materiales de envasado y de embalaje, cuando dichas actividades se lleven a cabo en el establecimiento.

5. De equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por el presente Real Decreto. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación que permita la salida del agua de condensación de tal forma que ésta no presente ningún riesgo de contaminación para la carne fresca de aves de corral.

6. Una instalación que permita el suministro de agua potable, con arreglo a la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, a presión y en cantidad suficiente.

Las conducciones de agua no potable deberán estar bien diferenciadas de aquellas que se utilicen para el agua potable.

7. Una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente, con arreglo a la Reglamentación técnico-sanitaria aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

8. De un dispositivo de evacuación de residuos líquidos y sólidos que responda a las exigencias de la higiene.

9. De un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del equipo de inspección o, en los almacenes frigoríficos y en los centros de reenvasado, de instalaciones adecuadas.

10. De instalaciones que permitan efectuar, en todo momento y de una manera eficaz, las operaciones de inspección veterinaria dispuestas por el presente Real Decreto.

11. De vestuarios, en número y con capacidad suficiente, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. Habrá aseos con lavabos dotados de grifos de accionamiento no manual, ni con el brazo y de medios higiénicos para la limpieza y secado de las manos, y retretes con cisternas equipados de manera que protejan de una posible contaminación las partes limpias del edificio, no debiendo comunicarse directamente con los locales de trabajo, La presencia de duchas no será necesaria en el caso de almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen carnes frescas higiénicamente embaladas.

12. De un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte de carnes frescas, salvo en el caso de almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen, para su expedición, carnes frescas higiénicamente embaladas.

Los mataderos deberán disponer de un emplazamiento e instalaciones distintos para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte y de las jaulas utilizadas para las aves de corral destinadas al sacrificio.

No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que permitan u obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte o de las jaulas en locales o establecimientos oficialmente autorizados.

13. De un local o dispositivo para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.

CAPITULO II

Condiciones técnico-sanitarias especiales de los mataderos avícolas

14. Independientemente de las condiciones técnico-sanitarias generales, los mataderos avícolas deberán estar provistos por lo menos de:

a) Un local o emplazamiento cubierto suficientemente amplio y fácil de limpiar y desinfectar para la recepción de las aves de corral y la inspección antes del sacrificio, cuando ésta tenga que realizarse en el propio matadero.

b) Un local de sacrificio, suficientemente amplio, que permita efectuar las operaciones de aturdimiento y sangrado de animales por un lado, y de desplumado, acompañado en su caso de escaldado, por otra, en emplazamientos separados.

Toda comunicación entre el local de sacrificio y el local o emplazamiento destinado a la recepción e inspección antes del sacrificio de las aves de corral, que no sea la estrecha apertura destinada al paso estricto de las aves de corral que deben sacrificarse, deberá estar provista de una puerta de cierre automático.

c) Un local de evisceración y de envasado suficientemente amplio que permita efectuar la evisceración en un emplazamiento, suficientemente alejado de los otros puestos de trabajo o separado de éstos por un tabique, para evitar toda contaminación.

Toda comunicación entre el local de evisceración y envasado y el local de sacrificio, que no sea la estrecha apertura destinada al paso estricto de los animales sacrificados, deberá estar provista de una puerta de cierre automático.

d) Un local de expedición, en caso necesario.

e) Uno o varios locales frigoríficos suficientemente amplios, con instalaciones que cierren con llave, para la carne fresca de aves de corral consignada.

f) Un local o instalación para la recuperación de plumas, a menos que éstas se traten como desperdicios.

g) Lavabos y retretes separados para el personal que manipule aves de corral vivas.

CAPITULO III

Condiciones técnico-sanitarias especiales de las salas de despiece

15. Independientemente de las condiciones técnico-sanitarias generales, las salas de despiece deberán disponer, como mínimo, de:

a) Locales frigoríficos suficientemente amplios para la conservación de las carnes.

b) Un local para las operaciones de despiece, deshuesado y envasado. Siempre que las siguientes operaciones se practiquen en la sala de despiece:

1.º Un local para la evisceración de patos y ocas, destinados a la producción de «foie-gras», que hayan sido aturridos, sangrados y desplumados en la explotación de engorde.

2.º Un local para la evisceración de las aves de corral de evisceración diferida («New York dressed»).

c) Un local para las operaciones de embalaje, cuando dichas operaciones se efectúen en la sala de despiece, a menos que se reúnan las condiciones previstas en el apartado 74 del capítulo XIV.

CAPITULO IV

Condiciones técnico-sanitarias especiales de los almacenes frigoríficos

16. Independientemente de las condiciones técnico-sanitarias generales, los lugares en los que se almacenen las carnes frescas a una temperatura que no sobrepase los 4 °C, deberán estar provistos por lo menos de:

a) Locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca a una temperatura que no sobrepase los 4 °C.

b) Un termómetro o un teletermómetro registradores en o para cada local de almacenamiento.

17. Independientemente de las condiciones técnico-sanitarias generales, los almacenes en los cuales se almacenen las carnes frescas de aves de corral a una temperatura que no sobrepase los 12 °C, deberán estar provistos por lo menos de:

a) Locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca de aves de corral a una temperatura que no sobrepase los 12 °C.

b) Un termómetro o un teletermómetro registradores en o para cada local de almacenamiento.

CAPITULO V

Condiciones sanitarias del personal, de los locales y de los materiales

18. Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal, así como de los locales y del material.

a) El personal que manipule carnes frescas, envasadas o no, o que trabaje en locales o zonas en los que se manipulen, embalen o transporten dichas carnes deberá llevar, en particular, cubrecabezas y calzado limpios y fáciles de limpiar y la vestimenta de trabajo u otras prendas de protección de color claro. El personal asignado al faenado o a la manipulación de carnes frescas estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuera necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reinicio del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas deberán inmediatamente lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y, luego, desinfectarlos.

Está prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento, así como en las demás zonas y pasillos por los que se transporten carnes frescas.

b) Ningún animal deberá entrar en los establecimientos, a excepción, para los mataderos, de los animales destinados al sacrificio. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro animal dañino deberá garantizarse sistemáticamente.

c) El material y los instrumentos utilizados para la manipulación de las aves de corral vivas y el faenado de la carne fresca de aves de corral deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlos cuando se hayan manchado.

d) Las jaulas que se utilicen para la entrega de aves de corral deberán ser de materiales resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. Se limpiarán y desinfectarán cada vez que queden vacías.

19. Los locales, los útiles y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de las carnes frescas de aves de corral, y de aves de caza de granja.

Esta restricción no se aplicará:

a) Al faenado de carnes frescas, carnes de animales de caza de cría y de caza salvaje, así como a la elaboración de preparados o productos a base de carne, siempre que dichas operaciones se efectúen en momentos diferentes y los locales, útiles y el material de trabajo se hayan limpiado y desinfectado antes de su utilización.

b) Al material de transporte utilizado en los locales frigoríficos en los que se almacenen las carnes, como máximo a 12 °C, cuando dichas carnes se encuentren embaladas.

20. La carne y los recipientes que la contienen no deberán entrar en contacto directo con el suelo.

21. Será obligatoria la utilización de agua potable para todos los usos; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra los incendios, el enfriamiento de los equipos frigoríficos y la evacuación de las plumas en el matadero a condición de que, los conductos instalados a tal efecto, no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Las tuberías de agua no potable deberán estar bien diferenciadas de aquellas utilizadas para el agua potable.

22. Se deberán evacuar inmediatamente las plumas y los subproductos del sacrificio no aptos para el consumo humano.

Está prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carne fresca de aves de corral.

23. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de forma que no afecten al equipo, instrumentos de trabajo y carnes frescas. Después de su utilización deberán enjuagarse completamente dichos equipos e instrumentos de trabajo con agua potable.

24. El faenado y la manipulación de las carnes deberá prohibirse a las personas que puedan contaminarlas.

En el momento del inicio de la relación laboral, toda persona destinada al faenado y a la manipulación de carnes frescas deberá acreditar, mediante un certificado médico, que no existe ningún impedimento sanitario que se oponga a que le sean asignadas dichas tareas. Su control médico se hará de acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos.

CAPITULO VI

Inspección sanitaria antes del sacrificio

25. Autorización del veterinario oficial.

a) El veterinario oficial del matadero sólo autorizará el sacrificio de un lote de aves de corral procedente de una explotación cuando, sin perjuicio del certificado previsto en el modelo 5 del anexo III del Real Decreto 1317/1992, de 30 de octubre, por el que se establece las condiciones de sanidad animal aplicables a los intercambios intracomunitarios y las importaciones de aves de corral y de huevos para incubar procedentes de terceros países si:

1.º Las aves de corral destinadas al sacrificio van acompañadas del certificado sanitario al que se refiere el anexo IV, ó

2.º Como mínimo, setenta y dos horas, antes de la llegada de las aves de corral al matadero, está en posesión de un documento, que deberá determinar la autoridad competente, y que contenga: las informaciones pertinentes y actualizadas acerca de la manada de origen y, en particular, aquellas informaciones recogidas del registro de explotación contemplado en la párrafo a) del apartado 27 según el tipo de aves de corral que vayan a sacrificarse; la prueba de que la explotación de origen está sometida a la supervisión de un veterinario oficial de explotación.

El veterinario oficial del matadero evaluará la información suministrada al objeto de decidir las medidas que deberán adoptarse respecto de los animales procedentes de la explotación de que se trate, y en particular el tipo de inspección antes del sacrificio.

b) Si no se cumplen los requisitos a que se refiere el párrafo a), el veterinario oficial del matadero podrá posponer el sacrificio o, cuando lo requieran las normas de bienestar, autorizarlo tras proceder a los exámenes previstos en el párrafo b) del apartado 27, y deberá comunicar a la autoridad competente de su Comunidad Autónoma, la necesidad de realizar los trámites necesarios para que un veterinario oficial de explotación visite la granja de procedencia de los animales de que se trate, con el fin de obtener las informaciones antedichas.

Todos los costes vinculados con la aplicación de este apartado se imputarán al criador, siguiendo las modalidades que deberá determinar la autoridad competente.

c) No obstante, en el caso de criadores cuya producción anual no supere 20.000 pollos, 15.000 patos, 10.000 pavos o 10.000 ocas o su equivalente en pintadas, se podrá efectuar la inspección antes del sacrificio a que se refiere el párrafo b) del apartado 27 en el matadero. En tal caso, el criador deberá facilitar una declaración que acredite que su producción anual no supera dichas cantidades.

d) El criador deberá conservar al menos durante dos años el registro a que hace mención el párrafo a) del apartado 27, para poderlo presentar a la autoridad competente, a petición de ésta.

26. El propietario, la persona habilitada para disponer de las aves de corral o su representante deberán facilitar las operaciones de inspección antes del sacrificio de las aves y, en particular, asistir al veterinario oficial de la explotación en cualquier manipulación que se juzgase útil.

El veterinario oficial de la explotación deberá proceder a la inspección ante mortem según las reglas de la profesión, en condiciones adecuadas de iluminación.

27. La inspección antes del sacrificio en la explotación de origen mencionada en el apartado 25 incluirá:

a) Examen de los registros del criador, que deberán incluir, como mínimo, en función de la especie animal, los siguientes datos:

1.º Día de llegada de las aves.

2.º Procedencia de las aves.

3.º Número de aves.

4.º Rendimiento efectivo de la especie (por ejemplo, aumento de peso).

5.º Mortalidad.

6.º Proveedores de piensos.

7.º Tipo y período de utilización de los aditivos y plazo de espera.

8.º Consumo de piensos y de agua.

- 9.º Análisis y diagnóstico del veterinario clínico y, en su caso, resultados de los análisis de laboratorio.
10. Tipo de medicamento que, en su caso, se haya administrado a las aves, fecha del inicio y del final de su administración.
11. Fechas y tipos de vacunas que, en su caso, se hayan aplicado.
12. Incremento de peso durante el período de engorde.
13. Resultados de las inspecciones sanitarias anteriores efectuadas sobre las aves de corral procedentes de la misma manada.
14. Número de aves enviadas al matadero.
15. Fecha prevista para el sacrificio.
- b) Exámenes complementarios necesarios para establecer un diagnóstico, si las aves de corral:
- 1.º Presentan síntomas de una enfermedad transmisible al hombre o a los animales o si presentan un comportamiento individual o colectivo que permita temer la aparición de dicha enfermedad.
- 2.º Presentan alteraciones del comportamiento general o síntomas de una enfermedad que pueda motivar que sus carnes sean inadecuadas para el consumo humano.
- c) La toma de muestras periódicas, en el agua y los piensos de las aves de corral, para controlar si se respetan los períodos de espera.
- d) Los resultados de la detección de agentes productores de zoonosis, que deberá efectuarse según la normativa sobre protección contra determinadas zoonosis y determinados agentes productores de zoonosis en animales y productos de origen animal, a fin de evitar el brote de infecciones e intoxicaciones procedentes de los alimentos.
28. En el matadero, el veterinario oficial deberá proceder a la identificación de la partida, comprobar si se han respetado las condiciones de protección de los animales durante el transporte y, en particular, cerciorarse de si las aves han sufrido daños durante el mismo. Además, en caso de duda sobre la identidad de un lote de aves de corral y cuando éstas, de conformidad con el párrafo c) del apartado 25, deban someterse a la inspección sanitaria antes del sacrificio en el matadero, el veterinario oficial deberá examinar, jaula por jaula, si las aves presentan los síntomas a que se hace mención en el párrafo b) del apartado 27.
29. Cuando las aves de corral no hayan sido sacrificadas dentro de los tres días siguientes al examen y a la expedición del certificado sanitario previsto en el anexo IV.
- a) Se expedirá un nuevo certificado sanitario, si las aves de corral no han abandonado la explotación de origen, o
- b) Previa evaluación de los motivos del retraso, el veterinario oficial del matadero autorizará el sacrificio si no hay ningún motivo sanitario que se oponga a ello, tras un nuevo examen de las aves de corral, en caso necesario.
30. Sin perjuicio de los requisitos establecidos en el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, no se podrá sacrificar para el consumo humano los animales en los que se hayan detectado manifestaciones clínicas de las siguientes enfermedades:
- a) Ornitosis.
- b) Salmonelosis.
- El veterinario oficial podrá, a petición del propietario de las aves de corral o de su representante, autorizar el sacrificio al final del proceso de sacrificio normal si se toman las precauciones necesarias para reducir al mínimo las posibilidades de propagación de los gérmenes y para limpiar y desinfectar las instalaciones tras dicho sacrificio. Las carnes procedentes de dichos sacrificios deberán manipularse como carnes declaradas no aptas para el consumo humano.
31. El veterinario oficial deberá:
- a) Prohibir el sacrificio cuando disponga de elementos que le permitan dictaminar que la carne procedente de los animales de que se trata no es apta para el consumo humano.
- b) Aplazar el sacrificio cuando no se hayan respetado los plazos de espera para los residuos.
- c) Si se trata de aves de corral clínicamente sanas que procedan de una manada cuyo sacrificio sea obligatorio en el marco de un programa de control de las enfermedades infecciosas, vigilar que se sacrifique dichas aves al final de la jornada, en condiciones adecuadas para evitar la contaminación de las demás aves de corral. El destino de dichas

carnes será el establecido en la normativa nacional para cada tipo de enfermedad objeto de control.

32. El veterinario oficial deberá comunicar inmediatamente la prohibición del sacrificio a la autoridad competente, indicando el motivo de dicha prohibición, y poner provisionalmente en lugar seguro a las aves que sean objeto de dicha prohibición.

CAPITULO VII

Higiene del sacrificio y de la manipulación de las carnes frescas

33. Sólo pueden introducirse en los locales de sacrificio las aves de corral vivas. Apenas se las haya introducido en dichos locales, las aves deberán sacrificarse inmediatamente después de haberlas aturrido. No obstante, podrá no realizarse el aturdimiento cuando lo prohíba algún rito religioso.

34. El sangrado deberá ser total y se practicará de forma tal que la sangre no produzca manchas fuera del lugar del sacrificio.

35. El desplumado deberá ser inmediato y completo.

36. La extracción de las vísceras se efectuará sin demora en caso de evisceración total o en los plazos previstos en el apartado 49 del capítulo VIII en el caso de evisceración parcial o diferida. Las aves de corral sacrificadas se deberán abrir de forma que puedan inspeccionarse las cavidades y todas las vísceras pertinentes. Con este fin, las vísceras que vayan a inspeccionarse podrán separarse o dejarse adheridas a la canal por sus conexiones naturales. Si se separan, deberá poderse identificar su pertenencia a la canal de origen.

No obstante, en lo que se refiere a los patos y ocas criados y sacrificados para la producción de pasta de hígado «foie-gras», podrá efectuarse su evisceración en un plazo de veinticuatro horas, siempre que la temperatura de las canales a las que no se hayan extraído las vísceras se reduzca lo antes posible, y se mantenga a una temperatura que no supere en ningún momento los 4 °C, y que dichas canales se transporten según las normas de higiene.

37. Después de la inspección, las vísceras que se hayan sacado deberán ser separadas inmediatamente de la canal y las partes no aptas para el consumo humano deberán ser inmediatamente retiradas.

Las vísceras o partes de vísceras que hayan quedado en la canal, excepto los riñones, deberán ser inmediatamente retiradas, si es posible en su totalidad, en condiciones de higiene satisfactorias.

38. Se prohíbe limpiar la carne de aves de corral con paños así como rellenar las canales, a menos que se utilicen para ello despojos comestibles o el cuello de una de las aves de corral sacrificada en el establecimiento.

39. Se prohíbe trocear la canal, retirar o someter a tratamiento la carne de aves de corral antes de que haya finalizado la inspección. El veterinario oficial podrá ordenar cualquier otra manipulación necesaria para la inspección.

40. Las carnes consignadas, por un lado, y las carnes declaradas no aptas para el consumo humano, o excluidas del mismo, por otro, así como las plumas y los desechos, deberán transportarse lo antes posible a los locales, instalaciones o recipientes específicos, ya mencionados, para la recepción y almacenamiento de dichas carnes y productos y serán manipulados de forma que se reduzca la contaminación en la mayor medida posible.

41. Al finalizar la inspección y la retirada de las vísceras, las carnes frescas de aves de corral deberán limpiarse y refrigerarse inmediatamente según las normas de higiene, de modo que se alcancen las temperaturas previstas en el capítulo XIII lo antes posible.

42. Las carnes de aves de corral destinadas a ser sometidas a un proceso de refrigeración por inmersión, de acuerdo con el procedimiento descrito en el apartado 43, deberán ser objeto, inmediatamente después de la evisceración, de un cuidadoso lavado por aspersión, y de una inmersión inmediata. La aspersión deberá efectuarse mediante una instalación que garantice un lavado eficaz de las superficies, tanto internas como externas, de las canales.

Para las canales cuyo peso:

a) No supere los 2,5 Kg, se utilizará, como mínimo, 1,5 litros de agua por canal.

b) Este comprendido entre 2,5 Kg y 5 Kg, se utilizará, como mínimo, 2,5 litros de agua por canal.

c) Sea igual o superior a 5 Kg, se utilizará, como mínimo, 3,5 litros de agua por canal.

43. El procedimiento de refrigeración por inmersión deberá ajustarse a las siguientes normas:
a) Las canales pasarán por uno o varios tanques de agua, o de agua y hielo, cuyo contenido se renovará continuamente.

A este respecto sólo se admitirá el sistema en el cual las canales son empujadas constantemente por medios mecánicos a través de un flujo de agua avanzando a contra corriente.

b) La temperatura del agua o de los tanques, medidas en los puntos de entrada y salida de las canales no deberá ser superior a +16 °C y +4 °C, respectivamente;

c) Deberá realizarse de tal manera que se alcance la temperatura de +4 °C en el menor plazo posible.

d) El caudal mínimo de consumo de agua para el proceso de refrigeración mencionado en el párrafo a) será de: 2,5 litros por canal para aquellas con un peso de 2,5 Kg, o menos; 4 litros por canal para aquellas con un peso comprendido entre 2,5 y 5 Kg; 6 litros por canal para aquellas con un peso de 5 Kg, o más.

Si se emplean varios tanques, la entrada de agua limpia fresca y el desagüe de agua usada de cada uno deberán regularse de manera que vaya disminuyendo progresivamente en el sentido del movimiento de las canales; repartiéndose el agua fresca y limpia entre ellos, de modo que el flujo de agua que pase por el último tanque no sea inferior a: 1 litro por canal para aquellas con un peso 2,5 Kg, o menos; 1,5 litros por canal para aquellas con un peso comprendido entre 2,5 y 5 Kg; 2 litros por canal para aquellas con un peso de 5 Kg o más.

El agua utilizada para el llenado inicial de los tanques no deberá considerarse para el cálculo de estas cantidades.

e) Las canales no deberán permanecer en el primer tramo del equipo o en el primer tanque durante más de media hora, ni en el resto del equipo o en los demás tanques más tiempo del estrictamente necesario.

Deberán adoptarse todas las precauciones necesarias para garantizar que, en caso de interrumpirse el trabajo, se respete el tiempo de circulación establecido en el primer párrafo. Cada vez que se interrumpa el funcionamiento de la instalación, el veterinario oficial deberá comprobar, antes de que se vuelva a poner en funcionamiento, que las canales siguen cumpliendo las exigencias del presente Real Decreto y son aptas para el consumo humano, o deberá adoptar las medidas adecuadas, en caso contrario, para que sean transportadas lo antes posible al local destinado a almacenar las carnes no aptas para el consumo humano.

f) Todos los elementos del equipo serán vaciados completamente, limpiados y desinfectados siempre que sea necesario, al final de la jornada de trabajo y al menos una vez al día.

g) Deberán estar provistos de aparatos de control contrastados que permitan controlar, de forma adecuada y continua la medida y registro de:

1.º El consumo de agua durante el lavado por aspersión anterior a la inmersión.

2.º La temperatura del agua del tanque o tanques en los puntos de entrada y salida de las canales.

3.º El consumo de agua durante la inmersión y

4.º El número de canales correspondientes a cada una de las categorías de peso enumeradas en el párrafo d) de este apartado y en el apartado 42.

h) Los resultados de los diferentes controles efectuados por el productor, se guardarán para presentarlos a petición del veterinario oficial.

i) Hasta que se adopten métodos microbiológicos comunitarios, el funcionamiento correcto de la instalación de refrigeración y su influencia sobre el nivel higiénico serán evaluados mediante métodos microbiológicos científicos reconocidos por los Estados miembros, comparando la contaminación de las canales antes y después de la inmersión mediante el recuento de gérmenes totales y de enterobacteriáceas. Esta comparación se efectuará cuando se ponga en marcha la instalación por primera vez y, luego, de forma periódica y, en cualquier caso, cada vez que la instalación sufra transformación. El funcionamiento de los diferentes aparatos de medida se regulará de manera que pueda garantizarse un nivel de higiene satisfactorio.

44. Hasta el final de la inspección, las canales y los despojos no inspeccionados no podrán entrar en contacto con las canales y los despojos ya inspeccionados, prohibiéndose que se proceda a la retirada, despiece o tratamiento posterior de la canal.

45. Las carnes retenidas en observación o declaradas no aptas para el consumo humano y los subproductos no comestibles no podrán poder entrar en contacto con las carnes declaradas aptas para el consumo humano y deberán colocarse, tan pronto como sea posible, en locales o recipientes especiales, situados y concebidos de modo que se evite cualquier contaminación de otras carnes frescas.

46. El faenado, la manipulación, el tratamiento ulterior y el transporte de carne, incluidos los despojos, se deberán realizar cumpliendo todos los requisitos de higiene. Cuando dichas carnes se envasen y/o embalen, se deberán respetar las condiciones del capítulo XIV, así como la existencia de un local de expedición, en caso necesario. Las carnes embaladas o envasadas se almacenarán en locales distintos de los usados para las carnes frescas sin envasar.

CAPITULO VIII

Inspección sanitaria «post-mortem»

47. Las aves de corral se someterán a la inspección inmediatamente después del sacrificio en condiciones adecuadas de iluminación.

La inspección «post-mortem» comprenderá:

a) Examen visual y, en caso necesario palpación e incisión de:

1.º La superficie de la canal, incluida cabeza y patas cuando éstas estén destinadas al consumo humano.

2.º Las vísceras y

3.º La cavidad de la canal.

b) Examen detallado:

1.º De las anomalías de consistencia, color y olor de las canales.

2.º De las anomalías importantes derivadas de las operaciones de sacrificio.

3.º Del funcionamiento correcto de la planta de sacrificio.

El veterinario oficial deberá, en cualquier caso:

a) Someter a los animales eliminados en la inspección sanitaria «post-mortem», por la existencia de los casos mencionados en el punto 53 del capítulo IX, a una inspección detenida.

b) Examinar, al objeto de realizar la inspección de las vísceras y de la cavidad de la canal, una muestra de 300 aves del conjunto del lote que haya sido sometido a la inspección «post-mortem».

c) Proceder a un examen «post-mortem» particular de la carne de aves de corral si existen otros elementos que indiquen que la carne procedente de dichas aves podría no ser apta para el consumo humano.

El propietario o la persona habilitada para disponer de las aves, en la medida que sea necesario, participará en la inspección «post-mortem», preparando las aves y carnes de ave para la ulterior inspección y aportando cualquier tipo de apoyo a petición del veterinario oficial, interrumpiendo la mencionada inspección, en el caso de que no haya colaboración efectiva. Solamente se volverá a reanudar la inspección cuando vuelva a existir la mencionada colaboración.

48. Cuando se trate de aves parcialmente evisceradas («effilées»), a las que se les haya extraído inmediatamente sus intestinos, se examinarán un 5 por 100 de las aves sacrificadas con el fin de inspeccionar las vísceras y la cavidad de la canal. Si en el transcurso de dicho examen se detectan anomalías en varias aves, se inspeccionarán todas las aves del lote, de conformidad con el apartado 47.

49. En el caso de las aves de evisceración diferida («New York dressed»):

a) La inspección sanitaria «post-mortem», mencionada en el apartado 47, se efectuará a más tardar 15 días después del sacrificio. Durante este período se almacenarán las aves a una temperatura no superior a 4 °C.

b) Su evisceración será realizada en el transcurso de los quince días después del sacrificio en el matadero donde se haya efectuado el sacrificio o en una sala de despiece de aves de corral

autorizada que reúna las condiciones específicas señaladas en el apartado 15 del capítulo III. En este último caso las aves no evisceradas, irán acompañadas del certificado sanitario que figura en el anexo V.

c) La carne de dichas aves no deberá llevar el sello de inspección veterinaria, indicado en el capítulo XII, hasta que no hayan sido evisceradas e inspeccionadas.

50. Se realizarán tomas de muestras para la investigación de residuos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, mediante sondeo de forma aleatoria y, en todo caso, siempre que existan sospechas fundadas. Se investigarán especialmente las siguientes sustancias:

a) Estilbenos, derivados de los estilbenos, sus sales y ésteres.

b) Sustancias de efecto estrógeno, andrógeno y gestágeno.

c) Cloranfenicol.

d) Sustancias inhibidoras: Antibióticos, sulfamidas y sustancias microbianas similares.

e) Contaminantes presentes en los alimentos del ganado.

La obligación de realizar la investigación de residuos de sustancias que poseen una acción farmacológica, como consecuencia de la sospecha de su presencia, no se aplicará a las aves procedentes de granjas que se hallen bajo control oficial, siempre y cuando dicha investigación se realice en la explotación de origen.

51. Cuando se sospeche la existencia de una enfermedad, basándose en los datos de la inspección antes del sacrificio o de la inspección «post-mortem», el veterinario oficial podrá, si lo estima necesario, solicitar que se proceda a los exámenes de laboratorio necesarios para establecer su diagnóstico o para detectar las sustancias que tengan una acción farmacológica y cuya administración se sospeche, habida cuenta del estado patológico observado.

En caso de duda, el veterinario oficial podrá realizar las incisiones e inspecciones necesarias de las aves con el fin de efectuar un diagnóstico definitivo.

Cuando el veterinario oficial observe un incumplimiento caracterizado de las normas de higiene establecidas en el presente Real Decreto o algún obstáculo que impida una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir sobre la utilización de equipos o de locales y a tomar cualquier medida necesaria, pudiendo llegar a reducir el ritmo de producción o suspender momentáneamente el proceso de producción.

52. El veterinario oficial registrará los resultados de la inspección sanitaria antes del sacrificio y «post-mortem» y, en caso del diagnóstico de una enfermedad transmisible, actuará según lo estipulado en el artículo 10 del presente Real Decreto. La comunicación deberá realizarse también al propietario de la manada de origen o a su representante, el cual estará obligado a tomar en consideración y conservar dichas comunicaciones y a presentarlas al veterinario oficial que efectúe la inspección antes del sacrificio del siguiente lote de producción destinado al sacrificio.

CAPITULO IX

Dictamen del veterinario oficial en la inspección «post-mortem»

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

a) La totalidad de las carnes de las aves de corral en las que se revele uno de los siguientes casos:

1.º Enfermedades infecciosas generalizadas y lesiones crónicas de microorganismos patógenos transmisibles al hombre.

2.º Micosis generalizada y lesiones locales en los órganos que puedan haber sido causadas por agentes patógenos transmisibles al hombre o sus toxinas.

3.º Parasitismo extendido por los tejidos subcutáneos o musculares y parasitismo generalizado.

4.º Intoxicación.

5.º Caquexia.

6.º Olor, color, sabor anormales.

7.º Tumores malignos o múltiples.

8.º Manchas o contaminación generalizadas.

9.º Importantes lesiones y equimosis.

10. Lesiones mecánicas extensivas, incluidas las producidas por un escaldado excesivo.

11. Insuficiente sangrado.
12. Residuos de sustancias que sobrepasen los límites establecidos y residuos de sustancias prohibidas.
13. Ascitis.

b) Las partes de un animal sacrificado que presenten lesiones o contaminación que no influyan en el estado sanitario del resto de la carne.

54. Estarán excluidas para el consumo humano las vísceras siguientes: tráquea, pulmones separados de la canal, esófago, buche, intestino y vesícula biliar, así como la cabeza separada de la canal, a excepción de la lengua, cresta, barbillas y carúnculas.

CAPITULO X

Condiciones de las carnes destinadas al despiece

55. El despiece de la canal en partes o el deshuesado sólo se efectuarán en las salas de despiece autorizadas.

56. La empresa o su representante legal estará obligada a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgue útil y a poner a disposición del servicio de control los medios necesarios. En particular, deberá estar dispuesto, siempre que se solicite, a poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento y el origen de los animales sacrificados.

57. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 19, del capítulo V, las carnes procedentes de establecimientos acogidos a las excepciones de carácter permanente, según lo estipulado en el artículo 8, no podrán encontrarse en las salas de despiece autorizadas, salvo que se encuentren en emplazamientos especiales; las mencionadas carnes se despiezarán en otro lugar o en momentos distintos que las carnes que cumplan el resto de las disposiciones del presente Real Decreto. Dichas carnes irán marcadas según lo dispuesto en el apartado 66 c) del capítulo XII. El veterinario oficial deberá tener libre acceso en todo momento a todos los locales de trabajo y de almacenamiento frigorífico para garantizar la rigurosa observación de las anteriores disposiciones.

58. Las carnes frescas destinadas a ser despiezadas, inmediatamente después de su llegada a la sala de despiece y hasta el momento en que se proceda al despiece, deberán colocarse en el local frigorífico correspondiente de la sala de despiece.

No obstante lo dispuesto en el apartado 41 del capítulo VII, las carnes podrán transportarse directamente del local de sacrificio al local de despiece.

En dicho caso, el local de sacrificio y la sala de despiece deberán estar suficientemente próximos entre sí y situados en el mismo grupo de edificios, pues las carnes que se vayan a trocear deberán ser trasladadas de una sola vez desde un local al otro mediante una prolongación de los carriles mecánicos del local de sacrificio, debiendo efectuarse el despiece sin demora.

Tan pronto se haya realizado el despiece y embalaje exigidos, la carne se transportará al local frigorífico correspondiente de la sala de despiece.

59. Las carnes se irán introduciendo en los locales destinados al despiece según se vaya necesitando.

Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, deberán transportarse al local frigorífico correspondiente de la sala de despiece.

60. Salvo en caso de despiece en caliente, el despiece sólo podrá realizarse cuando las carnes hayan alcanzado una temperatura igual o inferior a +4 °C.

61. Se prohíbe limpiar las carnes frescas con paños.

62. El despiece se efectuará de forma que se evite que las canales se ensucien. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán, a medida que vayan juntándose, en los recipientes o locales específicos destinados a la recepción o almacenamiento de dichas carnes.

CAPITULO XI

Control sanitario de las carnes despiezadas y de las carnes almacenadas

63. Las salas de despiece autorizadas, los centros de reenvasado y los almacenes frigoríficos autorizados estarán sujetos al control ejercido por un miembro del equipo de inspección contemplado en el presente Real Decreto.

64. El control previsto en el punto anterior incluirá las siguientes tareas:

- a) Control de las entradas y salidas de las carnes frescas.
- b) Inspección sanitaria de las carnes frescas presentes en los establecimientos.
- c) Control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de los útiles de trabajo, previsto en el capítulo V, así como de la higiene del personal, incluida la vestimenta.
- d) Cualquier otro control que el veterinario oficial estimase útil para el cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto.

CAPITULO XII

Marcado de inspección veterinaria

65. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la supervisión del veterinario oficial. Con dicho fin éste controlará:

- a) El material de marcado de inspección veterinaria de las carnes.
- b) Las etiquetas y el material de envasado, una vez que estén revestidos del marcado previsto en el presente capítulo.

El material utilizado para el marcado deberá reunir todas las exigencias de la higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente identificables.

Cualquiera que sea el modelo de identificación elegido por el establecimiento para el marcado de inspección veterinaria, así como la leyenda de la misma, debe ser previamente comunicado y autorizado por la autoridad competente. Deberá existir un contrato entre el establecimiento autorizado y la empresa que fabrique el modelo de identificación que incluya la prohibición de entregar o suministrar dicha identificación a cualquier tercero ajeno al establecimiento autorizado, único usuario del respectivo número de Registro General Sanitario de Alimentos asignado por la autoridad competente con carácter exclusivo.

66. El marcado de inspección veterinaria comprenderá:

- a) Para las carnes envasadas por unidades independientes o los pequeños embalajes:
 - 1.º En la parte superior, la letra E mayúscula excepto en Ceuta y Melilla que añadirán el nombre de dichas ciudades.
 - 2.º En el centro, el número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento o, en su caso, de la sala de despiece o del centro de reenvasado.
 - 3.º En la parte inferior las siglas CEE.

Los caracteres deberán tener una altura de 0,2 centímetros tanto para las letras como para las cifras. Esta leyenda estará incluida dentro de un óvalo.

- b) Para los grandes embalajes, un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm de anchura y 4,5 cm de altura, en el que figurarán las indicaciones enumeradas en el párrafo a). Los caracteres deberán tener como mínimo una altura de 0,8 cm para las letras y 1 cm para las cifras.

Además, el sello de inspección veterinaria podrá incluir una indicación que permita identificar al veterinario que haya procedido a la inspección sanitaria de las carnes.

- c) Las carnes frescas de aves de corral procedentes de establecimientos acogidos a las excepciones contempladas en el artículo 8, irán con el siguiente marcado de inspección veterinaria, incluido en un rectángulo:

- 1.º En la parte superior la expresión M. LOCAL en mayúsculas.
- 2.º En la parte central el código indicativo de la unidad sanitaria local.
- 3.º En la parte inferior el número del Registro General Sanitario de Alimentos.

67. Marcado de inspección.

- a) El marcado de inspección contemplado en el párrafo a) del apartado 66 deberá figurar:

- 1.º En las canales no envasadas individualmente mediante la aplicación, en su superficie externa, en un lugar claramente visible, de un sello, de un marchamo o marca de identificación, que cumpla las siguientes condiciones:

- 1.ª Estar construido con materiales resistentes y autorizados para entrar en contacto con los alimentos.

2.^a Ser susceptible de una implantación higiénica, fácil y firme y mantenerse fijo durante todo el proceso de comercialización hasta el consumidor y

3.^a Estar diseñado de tal forma que se impida su reutilización.

2.^o En la superficie externa de las envolturas, u otros embalajes de las canales embaladas individualmente, o, de forma visible, en la parte interior.

3.^o En la superficie externa de las envolturas u otros embalajes de partes de canales o de despojos embalados en pequeñas cantidades, o, de forma visible, en la parte interior.

b) El marcado de inspección veterinaria mencionado en el párrafo b) del apartado 66 deberá efectuarse en los grandes embalajes que contengan canales, partes de canales o despojos que hayan sido marcados de conformidad con el párrafo a).

c) Cuando el marcado de inspección veterinaria figure en una envoltura o embalaje:

1.^o Se aplicará de tal forma que se destruya cuando se abra la envoltura o embalaje, o bien

2.^o La envoltura o embalaje deberán estar sellados de tal forma que no puedan reutilizarse una vez abiertos.

68. El marcado de inspección veterinaria de las canales, partes de canales o despojos, efectuado según lo dispuesto en el párrafo a) del apartado 67, no se exigirá en los siguientes casos:

1) Los lotes de canales, incluidas las canales a las que se les hayan extirpado las partes no aptas para el consumo, expedidas para su despiece desde un matadero autorizado a una sala de despiece autorizada, cumplirán las siguientes condiciones:

a) Los embalajes grandes, conteniendo carne fresca de aves de corral, llevarán en su superficie externa el sello de inspección veterinaria aplicado con arreglo al párrafo c) del apartado 67.

b) El matadero expedidor dispondrá de un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y destino de los lotes expedidos, con arreglo al presente apartado.

c) La sala de despiece destinataria dispondrá de un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y procedencia de los lotes recibidos con arreglo a lo dispuesto en el presente apartado.

d) El sello de inspección veterinaria de los grandes embalajes se destruirá en el momento de su apertura en una sala de despiece autorizada que esté bajo la vigilancia de un veterinario oficial.

e) En la superficie externa del gran embalaje figurará claramente la mención del destinatario y la utilización prevista del lote, con arreglo al presente punto y con lo indicado en el anexo VII.

2) Los lotes de canales, incluidas las canales a las que se les hayan extirpado las partes no aptas para el consumo, las partes de canales, corazones, hígados y mollejas, expedidos para su tratamiento desde un matadero, sala de despiece o centro de reenvasado autorizado, a un establecimiento de elaboración de preparados de carne y productos cárnicos en las condiciones siguientes:

a) Los grandes embalajes conteniendo carne fresca de aves de corral llevarán en su superficie externa el sello de inspección veterinaria aplicado con arreglo al párrafo c) del apartado 67.

b) El establecimiento expedidor dispondrá de un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y destino de los lotes enviados con arreglo al presente apartado.

c) El establecimiento destinataria de elaboración de preparados de carnes y de productos cárnicos dispondrá de un registro especial en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y procedencia de los lotes recibidos de acuerdo con el presente apartado.

d) Cuando la carne fresca de aves de corral se destine a la fabricación de productos cárnicos para los intercambios intracomunitarios, el sello de inspección veterinaria de los grandes embalajes se destruirá al abrirlos en un establecimiento situado bajo la vigilancia de la autoridad competente.

e) En la superficie externa del gran embalaje figurará claramente la mención del destinatario y la utilización prevista del lote, con arreglo al presente apartado y con lo indicado en el anexo VII.

3) Con objeto de poner a disposición directa del

consumidor los lotes de canales, incluidas aquellas a las que se les hayan extirpado las partes no aptas para el consumo y previo tratamiento por calor, se expedirán desde un matadero, sala de despiece o centro de reenvasado, a restaurantes, bares o comedores colectivos, en las condiciones siguientes:

- a) Los embalajes conteniendo carne fresca de aves de corral llevarán en su superficie externa el sello de inspección veterinaria aplicado con arreglo al párrafo c) del apartado 67.
- b) El establecimiento expedidor dispondrá de un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y destino de los lotes enviados de acuerdo con el presente apartado.
- c) El destinatario dispondrá de un registro en el que se anotarán la cantidad, naturaleza y procedencia de los lotes recibidos con arreglo al presente apartado.
- d) Los destinatarios serán sometidos a control por la autoridad sanitaria competente que deberá tener acceso a los registros.
- e) En la superficie externa del gran embalaje figurará claramente la mención del destinatario y de la utilización prevista del lote, de conformidad con el presente apartado y con lo indicado en el anexo VII.

CAPITULO XIII

Almacenamiento

69. La carne fresca de aves de corral, después de su refrigeración, deberá mantenerse a una temperatura que en ningún momento podrá ser superior a los + 4 °C

- a) La carne fresca de aves de corral, después de su congelación, se mantendrá a una temperatura igual o inferior a -12 °C.
- b) La carne fresca de aves de corral embalada o envasada no deberá almacenarse en los mismos locales que la carne fresca sin embalar o sin envasar.

CAPITULO XIV

Envasado y embalaje de las carnes frescas

70. Normas de higiene de envases y embalajes.

- a) Los envases y embalajes deberán satisfacer todas las normas de higiene y, en particular:
 - 1.º No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne.
 - 2.º No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana.
 - 3.º Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.
- b) Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar, y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

71. Cuando, en su caso, se envasen las carnes frescas despiezadas o los despojos, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de la higiene.

Dichos envases deberán ser transparentes e incoloros o, en el caso de que sean de color, estar diseñados de manera que la carne o los despojos envasados queden parcialmente visibles, no pudiendo ser reutilizados nuevamente para el envasado de las carnes.

Las partes de aves de corral o los despojos separados de la canal deberán ir siempre provistos de una envoltura protectora, sólidamente cerradas que satisfaga los criterios anteriores.

72. Las carnes envasadas deberán embalarse.

73. No obstante, si reúne todas las condiciones de protección del embalaje y del apartado 70, el envase podrá no ser transparente e incoloro y no es indispensable el embalado.

74. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local si el embalaje satisface las características requeridas en el párrafo b) del apartado 70 para su reutilización, y si se cumplen las siguientes condiciones:

- a) El local es suficientemente amplio y con una distribución tal que permita garantizar la higiene de las operaciones.
- b) Inmediatamente después de su fabricación, los envases y embalajes se colocan en una envoltura protectora hermética, que impida cualquier deterioro de los mismos durante el transporte al establecimiento donde se van a utilizar y se almacenan, en condiciones higiénicas, en un local previsto para este fin.

c) Los locales de almacenamiento de estos materiales están libres de polvo y de parásitos y diseñados de forma que su posible suciedad no pueda contaminar otras partes del establecimiento en las que se encuentren carnes frescas.

Los embalajes y envases no se almacenan directamente en el suelo.

d) Los embalajes se ensamblan higiénicamente antes de introducirlos en el local o el ensamblado es automático e higiénico.

e) Los embalajes se introducen en el local en condiciones higiénicas y se utilizan sin demora. No podrá manipularlos el personal encargado de manipular la carne fresca.

f) Inmediatamente después de su embalado, estas carnes se almacenan en los locales previstos al efecto.

75. Los embalajes mencionados en el presente capítulo solamente contendrán carnes frescas de aves de corral despiezadas.

CAPITULO XV

Transporte

76. La carne fresca deberá ser transportada por medios de transporte provistos de un sistema de cierre hermético o, en el caso de carne fresca importada de conformidad con el Real Decreto 2022/1993, de 19 de noviembre, por el que se establecen los controles veterinarios aplicables a los productos que se introduzcan en la Comunidad procedente de países no pertenecientes a la Comunidad Europea, o de carne fresca que pase por el territorio de un tercer país, por medios de transporte precintados, concebidos y equipados de tal modo que se garanticen las temperaturas indicadas en el capítulo XIII durante todo el transcurso del transporte.

77. Los medios de transporte deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Sus paredes interiores deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar.

b) Deberán estar provistos de dispositivos eficaces que aseguren la protección de la carne contra los insectos y el polvo y deberán ser estancos, evitándose la evacuación de líquidos.

78. Los medios de transporte de la carne no podrán, en ningún caso, utilizarse para transportar animales vivos o cualquier producto que pudiera alterar o contaminar las carnes.

79. No podrá ser transportado al mismo tiempo que la carne, en un mismo medio de transporte, ningún otro producto que pudiese afectar a las condiciones de higiene de las carnes de aves de corral o contaminarlas.

Las carnes embaladas y las carnes sin embalar deberán transportarse en medios de transporte de uso específico, a no ser que en el mismo medio de transporte exista una separación física adecuada que proteja la carne sin embalar de la carne embalada.

80. La carne fresca de aves de corral no se podrá transportar en medios de transporte que no estuvieran perfectamente limpios y desinfectados.

81. La empresa o su representante legal, adoptarán las medidas necesarias para que los medios de transporte y las condiciones de carga permitan el cumplimiento de las condiciones de higiene enunciadas en el presente capítulo. Un miembro del equipo de inspección deberá controlar su cumplimiento.

ANEXO II

CAPITULO I

Condiciones generales de autorización de los establecimientos de poca capacidad

Los establecimientos de poca capacidad deberán estar provistos, como mínimo:

1) En los locales donde se procede a la obtención y al tratamiento de la carne, de:

a) Un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma que permita una salida fácil del agua; para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros provistos de sifones y rejillas.

b) Paredes con superficies lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros.

No obstante, la utilización de paredes de madera en los locales frigoríficos destinados a almacenar carne fresca de ave a +4 °C como máximo, construidos antes del 1 de enero de 1994, no será motivo de retirada de la autorización.

c) Puertas construidas en materiales imputrescibles e inodoros, fáciles de limpiar.

d) Materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros.

Cuando se almacene carne en el establecimiento, éste deberá disponer de un local de almacenamiento que cumpla los requisitos antes mencionados.

e) Un sistema adecuado de ventilación y en su caso, de evacuación de vapores.

f) Una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores.

2) Dispositivos para la limpieza.

a) De un número suficiente de dispositivos para la limpieza y, desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente lo más cerca posible de los puestos de trabajo. Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente caliente y fría o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos.

b) De un dispositivo, «in situ» o en un local adyacente, para la desinfección de los útiles, provisto de agua a una temperatura mínima de 82 °C.

3) De dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables tales como insectos o roedores.

4) Dispositivos y útiles de trabajo.

a) De dispositivos y útiles de trabajo construidos en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Está prohibido el empleo de la madera.

b) De útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene, para:

1.º El mantenimiento de las carnes.

2.º La colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que se impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes.

c) De recipientes especiales para las carnes no destinadas al consumo humano, que serán estancos, de materiales inalterables, con tapadera y sistema de cierre que impida que personas no autorizadas puedan sacar su contenido. Dichas carnes se retirarán o destruirán higiénicamente al final de cada jornada de trabajo.

5) De equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por el presente Real Decreto. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación conectado a la canalización de las aguas residuales y que no presente ningún riesgo de contaminación para la carne.

6) De una instalación que permita el suministro de agua potable, con arreglo al Real Decreto, 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación que proporcione agua no potable destinada a la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que las tuberías instaladas a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de la carne fresca. Las tuberías de agua no potable estarán bien diferenciadas de aquellas que se utilicen para el agua potable.

7) De una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua caliente potable con arreglo al Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

8) De un dispositivo que permita la evacuación de aguas residuales de forma higiénica.

9) De, al menos, un lavabo, dotado de agua caliente y fría o de agua templada, con medios higiénicos para la limpieza y desinfección y el secado de las manos, y retretes con cisternas cercanos a los lavabos, y sin comunicar directamente con los locales de trabajo.

CAPITULO II

Condiciones especiales de autorización de los mataderos de poca capacidad

10) Independientemente de las condiciones generales del capítulo I de este anexo, los mataderos de poca capacidad deberán estar provistos, como mínimo:

a) De un local de sacrificio, suficientemente amplio, para el aturdimiento y el sangrado, por un lado, y el desplumado y el escaldado, por otro, debiéndose efectuarse estas operaciones en emplazamientos separados.

b) En el local de sacrificio, de paredes lavables hasta una altura mínima de dos metros o hasta el techo.

c) De un local de evisceración y de preparación de dimensiones suficientes para permitir que la evisceración se lleve a cabo en un lugar lo bastante alejado de los otros puestos de trabajo, o separado de dichos puestos de tal manera que se evite toda contaminación.

d) De un local de refrigeración de una capacidad suficiente según la importancia y el tipo de sacrificio, pero en cualquier caso, con un espacio mínimo aislado y que se cierre con llave, reservado para las canales sometidas a análisis.

La Administración sanitaria competente podrá establecer, caso por caso, excepciones a este requisito cuando las carnes sean expedidas inmediatamente de dichos mataderos para el abastecimiento de salas de despiece o de carnicerías situadas en las inmediaciones del matadero, siempre y cuando la duración del transporte no sea superior a una hora.

11) Los animales introducidos en el local de sacrificio deberán ser aturdidos y sacrificados inmediatamente, salvo en caso de sacrificios establecidos por un rito religioso.

12) Los animales enfermos o sospechosos de enfermedad no deberán ser sacrificados en el establecimiento, salvo excepción autorizada por la autoridad competente.

En el caso de dicha excepción, se procederá al sacrificio bajo el control de la autoridad competente y se tomarán las medidas necesarias para evitar la contaminación limpiando y desinfectando especialmente los locales, bajo control oficial, antes de su reutilización.

ANEXO III

Cualificación profesional de los auxiliares

1. Para acceder a la cualificación profesional de auxiliar se deberán reunir los siguientes requisitos previos:

a) Haber seguido un curso de formación teórico, con inclusión de las demostraciones de laboratorio, homologado por las autoridades competentes y que abarque los puntos contemplados en el apartado 3.

b) Haber recibido una formación práctica bajo el control de un veterinario oficial.

La formación práctica se llevará a cabo en mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos y puestos de inspección de carnes frescas. En lo que se refiere a la inspección antes del sacrificio, dicha formación se efectuará en una explotación.

2. No obstante, los auxiliares que cumplan los requisitos enunciados en el anexo VII del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, podrán seguir un curso de formación cuya parte teórica se reduzca a cuatro semanas.

3. La prueba preceptiva que deberán realizar las autoridades competentes para la designación como auxiliar versará sobre los puntos siguientes:

a) Para los auxiliares de visita de explotaciones:

1.º Aspectos teóricos:

1.ª Generalidades relativas a la industria avícola como son: organización, importancia económica, métodos de producción, comercio internacional, etc.

2.ª Anatomía y patología de las aves de corral.

3.ª Conocimiento básico de enfermedades producidas por virus, bacterias, parásitos, etc.

4.ª Control de enfermedades y uso de medicamentos/vacunas, así como control de residuos.

5.ª Control sanitario y de la higiene.

6.ª Bienestar de los animales en la explotación, durante el transporte y en el matadero.

7.ª Control medio ambiental de los edificios y la explotación.

8.ª Reglamentaciones nacionales e internacionales.

9.ª Actitud de los consumidores y control de calidad.

2.º Aspectos prácticos:

1.ª Visitas a explotaciones de diferentes especies y métodos de cría.

2.ª Visitas a establecimientos de producción.

3.ª Carga y descarga en los distintos medios de transporte.

4.ª Visitas a laboratorios.

5.ª Controles veterinarios.

6.ª Documentación.

7.ª Experiencia práctica.

b) Para los auxiliares de inspección de establecimientos:

1.º Aspectos teóricos:

- 1.ª Nociones de anatomía y de fisiología de los animales sacrificados.
- 2.ª Nociones de patología de los animales sacrificados.
- 3.ª Nociones de anatomía patológica de los animales sacrificados.
- 4.ª Nociones de higiene, en particular de higiene industrial, higiene del sacrificio, despiece y almacenamiento y de higiene en el trabajo.
- 5.ª Conocimiento de los métodos y de los procedimientos de sacrificio, inspección, preparación, envasado, embalaje y transporte de carnes frescas.
- 6.ª Conocimiento de las leyes, reglamentos y disposiciones administrativas que rigen el ejercicio de su actividad.
- 7.ª Procedimiento de toma de muestras.

2.º Aspectos prácticos:

- 1.ª Inspección y evaluación de los animales sacrificados.
- 2.ª Identificación de especies animales por medio del estudio de partes típicas del animal.
- 3.ª Identificación de determinado número de partes de animales sacrificados afectadas por alteraciones, y comentarios relativos a dichas partes.
- 4.ª Inspección «post-mortem» en un matadero.
- 5.ª Control de la higiene.
- 6.ª Toma de muestras.

ANEXO IV

MODELO

Certificado sanitario (1)

Para las aves de corral transportadas de la explotación al matadero

Servicio competente: ... n.º (2):...

I. Identificación de los animales.

Especie animal: ...

Número de animales: ...

Señal para su identificación: ...

II. Procedencia de los animales.

Dirección de la explotación de procedencia: ...

III. Destino de los animales.

Estos animales se transportan hacia el siguiente matadero:...

por los siguientes medios de transporte:

(1) Período de validez del certificado setenta y dos horas.

(2) Facultativo.

IV. Certificado.

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que los animales arriba designados han sido objeto de una inspección antes del sacrificio en la explotación arriba indicada el día ... de ... a las ... horas, y que se se les ha considerado sanos.

Hecho en... , el ... de ... de ...199..

Sello

...

(Firma y nombre del veterinario oficial)

ANEXO V

MODELO

Certificado sanitario

Para las canales de aves de corral de evisceración diferida y para las canales de ocas y patos criados para la producción de «foie-gras», aturdidos, sangrados y desplumados en la explotación de engorde, transportados a la sala de despiece provista de un local separado para la evisceración

Servicio competente: ... n.º (1):...

I. Identificación de las canales no evisceradas.

Especie animal: ...

Número de canales no evisceradas: ...

II. Procedencia de las canales no evisceradas.

Dirección de la explotación de engorde: ...

Dirección y número de autorización veterinaria del matadero autorizado...

III. Destino de las canales no evisceradas.

Las canales no evisceradas serán transportadas hacia la siguiente sala de despiece:

....

IV. Certificado.

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica que las canales no evisceradas antes designadas proceden de animales que han sido sometidos a una inspección antes del sacrificio en la explotación de engorde antes indicada el día de a las horas, y que han sido considerados sanos.

Hecho en... , el ... de ... de ...199..

Sello

...

(Firma y nombre del veterinario oficial)

(1) Facultativo.

ANEXO VI

MODELO

Certificado de inspección veterinaria

Relativo a las carnes frescas de aves de corral (1)

n.º (2) ...

Lugar de expedición: ...

Ministerio: ...

Servicio: ...

Ref. (2): ...

I. Identificación de las carnes.

Carnes de ... (especie animal)

Tipo de piezas: ...

Tipo de embalaje: ...

Número de piezas o de unidades de embalaje: ...

Mes(es) y año(s) de congelación: ...

Peso neto: ...

II. Procedencia de las carnes.

Dirección y número de autorización veterinaria del matadero o mataderos autorizados: ...

Dirección y número de autorización veterinaria de la sala o salas de despiece autorizadas ...

Dirección y número de autorización veterinaria del almacén o almacenes frigoríficos autorizados ...

III. Destino de las carnes.

Las carnes se expiden de ... (lugar de expedición)

a ... (país y lugar de destino)

por los siguientes medios de transporte (3): ...

Nombre y dirección del expedidor: ...

Nombre y dirección del destinatario: ...

IV. Certificado.

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

a) Que las carnes de aves de corral antes designadas cumplen los requisitos de la Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carne fresca de aves de corral procedentes de terceros países, y, además, los requisitos del párrafo segundo del punto 1 del apartado A del artículo 3 de dicha Directiva, si estas carnes se destinan a un Estado miembro o una región de Estado miembro reconocido indemne de la enfermedad de Newcastle.

b) Que las carnes de aves de corral antes designadas; que los embalajes de las carnes antes designadas; llevan una señal que prueba que: las carnes proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados; las carnes han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada.

c) Que dichas carnes se reconocen aptas para el consumo humano después de una inspección veterinaria efectuada conforme a la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carne fresca de aves de corral, o a la Directiva 91/495/CEE del Consejo 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.

d) Que los vehículos o máquinas de transporte, así como las condiciones de la carga de dicha expedición concuerdan con las exigencias en materia de higiene definidas en la Directiva 71/118/CEE.

Hecho en..., el ... de ... de ... 199..

Sello

....

(Nombre y firma del veterinario oficial)

(1) Son carnes frescas de aves de corral, según la Directiva mencionada en el punto IV del presente certificado, todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos pertenecientes a las especies siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas, codornices, palomas, faisanes y perdices en estado doméstico y que no hayan sufrido tratamiento de ningún tipo que asegure su comercialización; no obstante, las carnes tratadas por el frío se considerarán frescas.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre, y si fuera necesario, el número del contenedor.

ANEXO VII

Datos que deberán figurar en los grandes embalajes

Utilización prevista: despiece/tratamiento térmico (1)

Dirección del destinatario: ...

(1) Táchese lo que no proceda.

ANEXO VIII (a)

Solicitud de excepción a los requisitos de estructura e infraestructura para los establecimientos de carnes frescas de aves de corral

I. Datos del establecimiento:

Nombre o razón social...,

domicilio...,

localidad... , provincia... , DP ... teléfono ..., fax ...

Número de Registro General Sanitario de Alimentos ...

II. Actividad que desarrolla: Matadero. Sala de despiece (1)

III. Capacidad de producción (durante 1993)

Gallinaspollos / Pavos / Pintadas / Patos / Ocas

Matadero:

Producción real (número de aves) // // // //

Sala de despiece:

Producción en t // // // //

El que suscribe, en nombre y representación de la empresa indicada, solicita ser incluido en la lista de establecimientos acogidos a las excepciones sobre los requisitos de estructura e infraestructura, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 8 del Real Decreto 2087/1994, de 20 de octubre, sobre producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, declarando bajo mi responsabilidad que todos los datos facilitados en la presente solicitud son ciertos.

En a de de 199.....

El representante de la empresa

Fdo:

(1) Táchese lo que no proceda.

ANEXO VIII (b)

Informe de Inspección Veterinaria de las condiciones generales para la excepción a los requisitos de estructura e infraestructura de los establecimientos de carnes frescas de aves de corral

Nombre o razón social del establecimiento ...

Número de Registro Sanitario ...

Dirección..., localidad..., provincia..., actividad ... Efectuada la oportuna inspección en el establecimiento, se comprueba que reúne las condiciones necesarias para acogerse a las excepciones permanentes por:

Sacrificar menos de 150.000 aves (matadero).

Manipular un máximo de 3 toneladas (sala de despiece).

El cumplimiento de las condiciones generales deberá señalarse con una cruz en el siguiente cuadro, no pudiendo cursar la solicitud si no existe un cumplimiento de las imprescindibles, según lo estipulado en el anexo II, capítulo II y en el artículo 8, apartado 1.

A - Local de sacrificio con separación entre aturdido y sangrado por un lado y desplumado y escaldado por otro.

B - Locales de evisceración y preparación.

C - Local de refrigeración.

D - Local de despiece.

E - Pasillos.

F - Aseos.

A / B / C (*) / D / E / F

1. Suelos // // // // //

2. Sifones y rejillas // // // // (*) / (*)

3. Paredes // // // // //

4. Puertas // // // // //

5. Aislamientos // // // // //

6. Ventilación // // // // //

7. Iluminación // // // // //

8. Lavamanos con accesorios // // // // (*) //

9. Esterilizadores // // (*) // (*) / (*)

10. Dispositivos contra animales indeseables // // // // +//

11. Útiles y equipos de trabajo // // // // (*) / (*)

12. Superficies de trabajo // // // // (*) / (*)

13. Decomisos // // // // (*) / (*)

14. Agua potable // // // // (*) / (*)

15. Aguas residuales canalizadas // // // // (*) // 16. Equipos de refrigeración (**) // // // // (*) //

Fecha y lugar El Veterinario oficial

() No indispensable en determinadas condiciones (anexo II, Directiva 71/118/CEE).

(**) Márquese su existencia con una cruz.

ANEXO IX

MODELO

Certificado de Inspección Veterinaria (1)

Relativo a carnes frescas de aves de corral (2) destinadas a España

País exportador..., número (3) ...

Ministerio ...

Servicio competente ...

Referencia (3) ...

I. Identificación de las carnes:

Naturaleza de las piezas ...

Carnes de ... (especie animal)

Naturaleza del embalaje ...

Peso neto ...

Mes y año de congelación ...

II. Procedencia de las carnes:

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

...

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

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del(de los) almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s)...

III. Destino de las carnes:

Las carnes se expiden de ...

(lugar de expedición)

a ... (país y lugar de destino)

por el medio de transporte siguiente (4) ...

Nombre y dirección del expedidor ...

Nombre y dirección del destinatario ...

IV. Certificado:

El Veterinario oficial antes firmante certifica:

a) Que las carnes de aves de corral antes reseñadas (5) y sus envases o embalajes (5), van provistos de una marca que acredita que:

Primero.-Las carnes de aves de corral provienen de animales sacrificados en mataderos autorizados.

Segundo.-Las carnes de aves de corral han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada (5).

b) Que las carnes se han reconocido aptas para el consumo humano, tras una inspección veterinaria efectuada de acuerdo con la Directiva 71/118/CEE del Consejo, de 15 de febrero, relativa a problemas sanitarios en materias de intercambios de carnes frescas de aves de corral o la Directiva 91/495/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990 relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y comercialización de carne de conejo y de caza de cría.

c) Que las condiciones de manipulación y almacenamiento, así como los vehículos, contenedores o máquinas de transporte y las condiciones de carga de dicha expedición, concuerdan con las exigencias de higiene establecidas en la Directiva 71/118/CEE.

Expedido en ... el de ... de 199...

Sello Firma del Veterinario oficial

(1) Únicamente para expediciones procedentes de un tercer país.

(2) Carnes frescas de aves de corral: Las carnes frescas procedentes de las siguientes especies: Gallinas, pavas, pintadas, patos, gansos, codornices, palomas faisanes y perdices domésticas, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento encaminado a garantizar su conservación; no obstante, se considerarán frescas las carnes tratadas por el frío.

(3) Facultativo.

(4) En los vagones y camiones, indicar el número de matrícula; en los aviones, el número de vuelo; en los barcos, su nombre.

(5) Táchese lo que no proceda.

ANEXO X

MODELO

Certificado de sanidad animal

Relativo a las carnes frescas de aves de corral (1) destinadas a un Estado miembro o región reconocido indemne de la enfermedad de Newcastle

Número (2)

Lugar de expedición ...

Ministerio ...

Servicio ...

Referencia (2) ...

I. Identificación de las carnes:

Carnes de ...

(especie animal)...

Tipo de piezas ...

Tipo de embalaje ...

Número de piezas o de unidades de embalaje ...

Mes(es) y año(s) de congelación ...

Peso neto ...

II. Procedencia de las carnes:

Dirección y número de autorización veterinaria del matadero o mataderos autorizados ...

Dirección y número de autorización veterinaria de la sala o salas de despiece autorizadas ...

Dirección y número de autorización veterinaria del almacén o almacenes frigoríficos autorizados ...

III. Destino de las carnes:

Las carnes se expiden de

(lugar de expedición)

a ... (país y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte (3) ... Nombre y dirección del expedidor ... Nombre y dirección del destinatario ...

IV. Certificado:

El abajo firmante, Veterinario oficial, certifica que las carnes de aves de corral antes indicadas cumplen los requisitos de la Directiva 91/494/CEE del Consejo, de 26 de junio, sobre las condiciones de policía sanitaria a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de terceros países y, además, los requisitos del párrafo segundo del apartado 1 del apartado A del artículo 3 de dicha Directiva, si estas carnes se destinan a un Estado miembro o una región de Estado miembro reconocido indemne de la enfermedad de Newcastle.

Hecho en ... el de ... de 199.....

Sello

(Firma y nombre del Veterinario oficial)

(1) Son carnes frescas de aves de corral: Las carnes frescas procedentes de las especies siguientes: Gallinas, pavos, pintadas, patos, gansos, codornices, palomas, faisanes y perdices que vivan en estado doméstico, que no han sufrido ningún tratamiento encaminado a garantizar su conservación; no obstante, se consideran frescas las carnes tratadas por el frío.

(2) Facultativo.

(3) Para los vagones y camiones, indíquese el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre y, si fuera necesario, el número del contenedor.