

REAL DECRETO 1904/1993, DE 29 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE ESTABLECE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS Y DE OTROS DETERMINADOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.

La integración de España en la Comunidad Europea exigió la transposición a nuestro derecho interno de las normas comunitarias aplicables en el sector de los productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

En una primera fase, el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria que regula las condiciones exigibles para el comercio intracomunitario de productos cárnicos destinados al consumo humano, así como las que deben reunir las industrias cárnicas autorizadas para dicho comercio, transpuso la Directiva del Consejo 77/99/CEE, de 21 de diciembre de 1976, y la Directiva de la Comisión 83/201/CEE, de 12 de abril de 1983, y sus correspondientes modificaciones, relativas a las condiciones sanitarias que deben respetarse en los intercambios intracomunitarios de productos a base de carne.

La última modificación importante de la Directiva 77/99/CEE fue realizada mediante la Directiva 88/658/CEE, de 14 de diciembre, que modificó los 17 primeros artículos y todos los anexos de la misma.

Por otra parte, la plena realización del mercado interior previsto en el artículo 8.A del Tratado de Roma implicará la supresión de todos los obstáculos en los intercambios intracomunitarios con vistas a la fusión de los mercados nacionales en un mercado único. Teniendo en cuenta que ello lleva consigo la supresión de los controles en fronteras para el comercio intracomunitario y el refuerzo de las garantías en origen, no se puede hacer diferencias entre productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal destinados al mercado nacional y los destinados al mercado de otro Estado miembro, por lo que se ha promulgado la Directiva 92/5/CEE, de 10 de febrero de 1992, que actualiza y modifica la Directiva 77/99/CEE, relativa a problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

Teniendo en cuenta que estos otros productos de origen animal no estaban regulados a nivel comunitario y que han sido incluidos por primera vez en las normas sanitarias para la producción y comercialización, hay que prever que algunos establecimientos no puedan cumplir las normas específicas establecidas en la Directiva 77/99/CEE, por lo que se ha aprobado la Directiva 92/120/CEE, de 17 de diciembre de 1992, relativa a la concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas previstas para determinados productos de origen animal.

Además, las Directivas del Consejo 92/45/CEE, de 16 de junio, y 92/118/CEE, de 17 de diciembre, han modificado los párrafos d) y b), respectivamente, del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE, actualizada por la 92/5/CEE, así como la Directiva 92/116/CEE, de 17 de diciembre, que, en su artículo 2, reforma los temas referidos al uso de carne fresca de aves de corral, lo que hace necesario incluir dichas modificaciones.

Por todo ello, se ha procedido a la actualización y refundición de los textos legales relativos a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y se han incluido una serie de productos de origen animal, que no quedaban contemplados en la legislación anterior, habilitando la posibilidad de solicitud de un plazo para su adaptación a los requisitos estructurales exigidos e incorporando expresamente a nuestro derecho todo lo establecido en las citadas Directivas 88/658/CEE y 92/5/CEE, así como el artículo 1 de la Directiva 92/120/CEE, manteniendo lo dispuesto en la Directiva 83/201/CEE referente a productos cárnicos con un contenido mínimo de carne.

El presente Real Decreto, al regular los aspectos relativos a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros productos de origen animal en el ámbito intracomunitario, debe considerarse normativa básica en materia de sanidad, si bien contiene, asimismo, algunas referencias a los intercambios con países terceros 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. y 16. 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.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Comercio y Turismo y de Industria y Energía, oídos los sectores afectados, con informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 29 de octubre de 1993,

D I S P O N G O :

Artículo 1. Ambito de aplicación.

1. El presente Real Decreto establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos cárnicos y de los otros productos de origen animal destinados, previo tratamiento, al consumo humano o la preparación de otros productos alimenticios.

2. No es de aplicación al almacenamiento, ni a la preparación de productos cárnicos y otros productos de origen animal destinados al consumo humano, que se realicen en los comercios de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, para suministrarlos directamente al consumidor.

Tampoco es de aplicación a la producción y comercialización de otros productos alimenticios, distintos de los contemplados en el apartado 1, en los que se utilicen como ingredientes otros productos de origen animal.

Artículo 2. Definiciones.

A efectos del presente Real Decreto, se entiende por:

1. Productos cárnicos: los productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte.

No se consideran productos cárnicos:

a) Las carnes que tan sólo hayan sido sometidas a un tratamiento por frío.

b) Las carnes picadas, las carnes en trozos de menos de 100 g y los preparados de carne.

2. Otros productos de origen animal:

a) Los extractos de carne.

b) Las grasas animales fundidas obtenidas por extracción de carnes, incluidos los huesos y destinadas al consumo humano.

c) Los chicharrones: Residuos proteicos de la extracción, tras la separación parcial de las grasas y el agua.

d) Las harinas de carne, corteza de cerdo en polvo, sangre salada, sangre seca, el plasma sanguíneo salado o seco.

e) Los estómagos, vejigas y tripas lavados, salados o secos y/o tratados por el calor.

3. Platos cocinados cárnicos: los productos cárnicos que corresponden a preparados culinarios, cocinados o precocinados y envasados y conservados por frío.

4. Carnes: toda las partes, aptas para el consumo humano, provenientes de:

a) Las especies bovina (incluidas las especies <Bubalus bubalis> y <Bisonbison>), porcina, ovina, caprina y solípedos domésticos.

b) Gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas.

c) Conejos y caza de cría.

d) Caza silvestre.

También se consideran carnes: la carne picada, las carnes en trozos de menos de 100 g y los preparados de carne, provenientes de las especies citadas en los párrafos a) y b) anteriores y las carnes separadas mecánicamente de las especies del párrafo a).

5. Materias primas: todo producto de origen animal que se utilice como ingrediente para la obtención de los productos contemplados en los apartados 1 y 2 de este artículo o que se incluya en la preparación de platos cocinados.

6. Tratamiento: el proceso físico o químico destinado a prolongar la conservación de las carnes o los productos de origen animal, asociados o no con otros productos alimenticios, como por ejemplo el calentamiento, el ahumado, el salado, el adobo, la salazón, el secado o una combinación de estos diferentes procedimientos.

7. Calentamiento: el tratamiento en el que se utiliza calor seco o húmedo.
8. Salado: el tratamiento en el que se utilizan sales.
9. Salazón: el tratamiento con difusión de sales en la masa del producto.
10. Curado: el tratamiento de carnes crudas saladas en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que posibiliten la conservación del producto final a temperatura ambiente.
11. Secado: el tratamiento por el que se reduce natural o artificialmente la cantidad de agua.
12. Partida: la cantidad de producto cárnico amparada por el mismo documento comercial de acompañamiento o certificado sanitario.
13. Envasado y envase: la operación destinada a proteger los productos, contemplados en el apartado 1 del artículo 1, mediante el empleo de una primera envoltura o un primer recipiente en contacto directo con el producto, denominándose envase a esta primera envoltura o recipiente.
14. Embalaje: la operación que consiste en colocar en un recipiente uno o más productos contemplados en el apartado 1 del artículo 1, envasados o no, así como éste mismo recipiente.
15. Recipiente herméticamente cerrado: el envase, impenetrable al aire, destinado a proteger los productos tratados por el calor contra la introducción de microorganismos.
16. Establecimiento: toda empresa que fabrique los productos regulados en este Real Decreto.
17. Centro de reenvasado: el local o almacén donde se reúnen y/o reenvasan productos para su comercialización.
18. Comercialización: la distribución comercial, con exclusión de la venta al por menor.
19. 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, respecto de los intercambios con países terceros.
20. Productos cárnicos con un contenido mínimo de carne: los productos cárnicos que no contienen más del 10 por 100 (m/m) de carne o de productos cárnicos, en relación con el producto acabado y dispuesto a ser consumido según el modo de empleo.

Artículo 3. Condiciones para la elaboración de productos cárnicos.

Los productos cárnicos comercializados cumplirán los siguientes requisitos:

1. Se prepararán y almacenarán en establecimientos autorizados o bien según lo establecido en el artículo 8, en cuyo caso cumplirán las condiciones técnico-sanitarias y sanitarias generales del anexo A y las especiales de los capítulos I y II del anexo B, o bien según lo establecido en el artículo 9, en cuyo caso cumplirán lo dispuesto en el anexo E.
2. Se prepararán a partir de las carnes definidas en el artículo 2, apartado 4, o de productos cárnicos. Estas y otras materias primas que formen parte de su composición cumplirán el capítulo III del anexo B.

Las carnes importadas de un país tercero cumplirán los requisitos de la legislación comunitaria específica para cada uno de ellos y serán sometidas a los controles previstos en la normativa que regula los controles veterinarios aplicables a los productos que se introduzcan en el territorio nacional procedentes de países terceros.

3. Las carnes contempladas en el párrafo c) del apartado 4 del artículo 2 del presente Real Decreto e importadas de países terceros, sólo se utilizarán en caso de que los productos obtenidos respondan a los requisitos establecidos en el presente Real Decreto y la comercialización de dichos productos permanezca sometida a las condiciones del presente Real Decreto, si se destinan al mercado nacional o a las disposiciones nacionales de cada Estado miembro de destino.

Estos productos no irán provistos de la marca sanitaria comunitaria, contemplada en el párrafo a) del apartado 4 del capítulo VI del anexo B.

4. Los productos pasterizados o esterilizados, contenidos en recipientes herméticamente cerrados, y los platos cocinados cumplirán, además, las condiciones del capítulo VIII y del capítulo IX, respectivamente, del anexo B.

5. Se prepararán por calentamiento, salazón, adobo o secado, procesos que podrán combinarse con el ahumado o el curado, en su caso, en condiciones microclimáticas especiales. Podrán asociarse a otros productos alimenticios, condimentos, aditivos y coadyuvantes autorizados.
6. Se controlarán según el artículo 7 y el capítulo IV del anexo B.
7. Cumplirán, en su caso, los requisitos del artículo 7, apartado 2.
8. Cuando vayan envasados, embalados o etiquetados, estas operaciones se realizarán en el propio establecimiento o en centros de reenvasado especialmente autorizados para ello por la autoridad competente y cumplirán el capítulo V del anexo B.
9. Irán provistos, bajo responsabilidad de la empresa, de las marcas sanitarias local, nacional o comunitaria, previstas en el capítulo VI del anexo B, de tal forma que:
 - a) La marca sanitaria local cumplirá lo dispuesto al efecto en el párrafo c) del apartado 4 de dicho capítulo y se utilizará para productos cárnicos elaborados a partir de carnes cuya comercialización esté limitada al ámbito local.
 - b) La marca nacional cumplirá el párrafo b) del apartado 4 del mismo capítulo y se utilizará para productos cárnicos elaborados a partir de carnes cuya comercialización esté limitada al mercado nacional y/o procedentes de establecimientos que no han sido clasificados según el artículo 10.
 - c) La marca comunitaria cumplirá el párrafo a) del apartado 4 del capítulo VI del anexo B. Estas marcas irán impresas en la etiqueta o se colocarán sobre el producto o sobre el envase. Tanto la impresión como la reimpresión de las marcas o de las etiquetas serán autorizadas por la autoridad competente.
10. Se manipularán, almacenarán y transportarán de conformidad con el capítulo VII del anexo B. En caso de almacenarse fuera del establecimiento, en un almacén frigorífico de carnes, éste deberá ser autorizado e inspeccionado de conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, sobre condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.
11. Los productos cárnicos no serán sometidos a radiaciones ionizantes, sin perjuicio de lo establecido en las normas nacionales reguladoras de la ionización con fines médicos.

Artículo 4. Documentación para el transporte y certificado sanitario.

1. Los productos contemplados en el presente Real Decreto irán acompañados durante su transporte de un documento de acompañamiento comercial, que deberá reunir los siguientes requisitos:

a) Llevar, además de las indicaciones previstas en el apartado 4 del capítulo VI del anexo B, el código que permita identificar a la autoridad competente, encargada del control del establecimiento de origen, en la medida en que no se deduzca claramente del número de autorización.

b) Ser conservado por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poderlo presentar a petición de la autoridad competente.

2. Con independencia de lo contemplado en las disposiciones transitorias, los productos contemplados en el presente Real Decreto, destinados a otro Estado miembro, irán acompañados de un certificado sanitario, de conformidad con el anexo D, cuando sean obtenidos a partir:

a) De carnes procedentes de un matadero situado en una región o en una zona, sometidas a restricción por motivos de sanidad animal.

b) De carnes aptas para el consumo y contempladas en el artículo 6 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero.

c) De productos destinados a otro Estado miembro después de haber transitado por un país tercero en un medio de transporte precintado.

3. La obligación establecida en el apartado anterior no se aplicará a los productos cárnicos que se encuentren en recipientes herméticamente cerrados y hayan sido sometidos a un tratamiento, como el que está previsto en el anexo B, capítulo VIII, apartado B, párrafo 1 y vayan provistos de la marca sanitaria de forma indeleble.

Artículo 5. Otros platos cocinados.

Cuando se fabriquen, en un establecimiento de los definidos en el apartado 16 del artículo 2, otros platos cocinados distintos de los platos cocinados cárnicos, con otras materias primas de

origen animal no contempladas en el presente Real Decreto, se respetarán las normas sanitarias del capítulo II del anexo A y los requisitos específicos del capítulo IX del anexo B, hasta que sean establecidas normas específicas, y se controlarán de acuerdo con el artículo 7. Artículo 6. Otros productos de origen animal.

1. Los <otros productos de origen animal>, definidos en el apartado 2, del artículo 2, cumplirán los siguientes requisitos:

a) Se prepararán en establecimientos que cumplan los requisitos del artículo 7, autorizados, registrados y controlados según los artículos 8 y 11.

b) Cumplirán las condiciones generales del anexo A y las específicas del anexo C.

c) Se controlarán según el capítulo IV del anexo B, en lo que les sea de aplicación.

d) Irán acompañados, de conformidad con el apartado 3 de la disposición transitoria cuarta, de un documento comercial que precise el origen de los citados productos.

2. No obstante lo anterior, aquellos establecimientos que preparen <otros productos de origen animal> y que en la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto no cumplan algunos de los requisitos estructurales, previstos en las condiciones técnico-sanitarias del anexo A y las contempladas en el apartado A del capítulo II del anexo C y en el capítulo III del anexo C, podrán solicitar a la autoridad competente, en el plazo de un mes desde dicha fecha, una excepción temporal a dichos requisitos. En todo caso, los productos de origen animal procedentes de estos establecimientos permanecerán sometidos a las normas de control previstas en el Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, sobre controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal.

3. Dicha solicitud contendrá, al menos, los datos que figuran en el anexo F y se completará con un plan y programa de trabajos en los que se especifiquen los plazos en los que los establecimientos podrán cumplir los requisitos estructurales mencionados en el apartado anterior y que, en cualquier caso, nunca podrán superar la fecha del 31 de diciembre de 1995.

4. Si se solicita ayuda financiera de la Comunidad Económica Europea sólo se admitirán aquellos proyectos que garanticen que, a la finalización de las inversiones previstas, se cumplen todas las condiciones del presente Real Decreto.

5. La autoridad competente tomará las medidas necesarias para que aquellos establecimientos, que preparen los productos contemplados en el apartado 2 del artículo 2, que no estén autorizados o exceptuados temporalmente, según lo dispuesto en el presente Real Decreto, cesen en su actividad.

Artículo 7. Autocontrol.

1. En los establecimientos y centros de reenvasado, con conocimiento y participación de la autoridad competente, se instaurará y mantendrá un sistema continuado de control basado en la metodología de análisis de riesgos y control de puntos críticos, para cada procedimiento de fabricación.

Entre las medidas de control figurarán:

a) La toma de muestras de superficies en contacto con materias primas y productos sin envasar, para comprobar la eficacia de los procedimientos establecidos de lavado y desinfección, en aquellos procesos de fabricación de productos cárnicos no curados, en los que sea tecnológicamente adecuado.

Los registros y resultados de los controles se conservarán a disposición de la autoridad competente durante:

1. Dos años, en los productos que se conserven a temperatura ambiente.

2. Seis meses, a partir de la fecha de duración mínima, en los demás productos.

b) El control de la marca sanitaria, para que sólo figure en los productos fabricados conforme a los procedimientos establecidos.

c) La información inmediata, a la autoridad competente, cuando el resultado del examen laboratorial, u otras informaciones de que dispongan, ponga de manifiesto la existencia de algún riesgo grave para la salud.

d) La retirada del mercado, en caso de riesgo inmediato para la salud pública, de los lotes afectados. Los productos retirados permanecerán bajo supervisión y responsabilidad de la autoridad competente hasta que sean destruidos, empleados para otros usos distintos del

consumo humano o, previa autorización de dicha autoridad, transformados de manera adecuada para garantizar la seguridad de los mismos.

2. En los productos cárnicos que no se conserven a temperatura ambiente, se indicarán, sobre el embalaje, las temperaturas de almacenamiento y transporte, de modo visible y legible.

También se indicará la fecha de duración mínima.

3. El personal empleado en los procesos de producción deberá disponer de carné de manipulador de alimentos y ser formado mediante un programa, dispuesto por la empresa, para que éste pueda cumplir las condiciones de producción higiénica adaptadas a la estructura de producción; este programa de formación no será necesario si el personal dispone ya de una cualificación suficiente, certificada por un título y podrá tener carácter específico para los establecimientos contemplados en el artículo 9.

Artículo 8. Autorización de establecimientos.

1. La autoridad competente, una vez comprobado que se cumplen los requisitos del presente Real Decreto, procederá a la autorización de los establecimientos, distintos de los contemplados en el artículo 11, y notificará esta autorización a los interesados y a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo. Estos últimos darán traslado de dichas autorizaciones a los demás Estados miembros y a la Comisión de las Comunidades Europeas.

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.

Los establecimientos autorizados, a efectos del presente Real Decreto, integrados en establecimientos autorizados según otras normativas sanitarias que regulen la producción y comercialización de productos de origen animal destinados al consumo humano, distintos de los contemplados en el presente Real Decreto, podrán tener en común los locales, equipos e instalaciones previstas para el personal, y los locales donde no exista riesgo de contaminación para las materias primas o los productos sin envasar.

2. Cuando la autoridad competente detecte un incumplimiento evidente de las condiciones sanitarias establecidas en este Real Decreto, o existan impedimentos para la adecuada realización de la inspección sanitaria, podrá:

a) Limitar el uso de los locales y equipos, o incluso reducir el ritmo de producción y suspender momentáneamente la misma, hasta que se reestablezcan las adecuadas condiciones sanitarias.

b) Suspender temporalmente la autorización para el producto de que se trate, cuando las medidas anteriores resulten insuficientes. También se procederá a la suspensión temporal, en caso de que un riesgo inmediato para la salud pública haya obligado a retirar del mercado lotes de fabricación y el problema que lo causó siga sin resolverse.

c) Retirar la autorización al establecimiento cuando los incumplimientos comprobados, de las condiciones sanitarias, no hayan sido solucionados en el plazo señalado.

La autoridad competente tendrá en cuenta las conclusiones de una inspección efectuada de conformidad con el artículo 12.

3. Las retiradas o suspensiones de las autorizaciones serán notificadas a los interesados y a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo para su comunicación al resto de los Estados miembros, a la Comisión de las Comunidades Europeas y a las demás Comunidades Autónomas.

4. Los establecimientos estarán bajo control permanente de la autoridad competente. La periodicidad de su presencia dependerá de la dimensión del establecimiento, tipo de producto fabricado y garantías ofrecidas por el sistema establecido de evaluación de riesgos.

La autoridad competente tendrá libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de los establecimientos, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto y, en caso de duda sobre el origen de las carnes, a los documentos contables que le permitan remontar al matadero de origen o al establecimiento de origen de la materia prima.

5. La autoridad competente analizará regularmente los resultados de los controles, previstos por el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos establecido por la empresa para cada proceso.

Basándose en estos análisis, podrá disponer que se realicen exámenes complementarios de control sobre el proceso o los productos finales.

La autoridad competente informará por escrito a la empresa del resultado de sus análisis y sus recomendaciones. La empresa corregirá las carencias de higiene y las observaciones que, en su caso, se formulen.

6. En el caso de incumplimiento reiterado de los controles, por parte de la empresa, se aumentará el control ejercido por la autoridad competente, que podrá intervenir, en su caso, las etiquetas y otros soportes con la marca sanitaria.

Artículo 9. Establecimientos de estructura o capacidad de producción no industrial.

Los establecimientos de estructura o capacidad de producción no industrial, que elaboren productos cárnicos, para ser autorizados deberán cumplir lo establecido en el anexo E del presente Real Decreto.

Entrarán dentro de esta categoría de establecimientos, aquellos que respondan a los criterios de clasificación fijados reglamentariamente por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

Artículo 10. Clasificación.

Antes del 1 de enero de 1996 las autoridades competentes clasificarán, según lo dispuesto en los artículos 8 ó 9, todos los establecimientos, incluidos en el ámbito de aplicación de este Real Decreto, que elaboren productos cárnicos y que lo hayan solicitado, de acuerdo con la Orden de 24 de septiembre de 1992.

Los establecimientos que a la fecha de publicación de este Real Decreto estén autorizados para el comercio intracomunitario, quedarán automáticamente clasificados y autorizados según lo dispuesto en el artículo 8.

Hasta que un establecimiento no haya sido clasificado sólo podrá comercializar sus productos a nivel nacional o, en su caso, local.

Artículo 11. Productos cárnicos con un contenido mínimo de carne.

1. Las autoridades competentes enviarán la relación de establecimientos autorizados que elaboren <productos cárnicos con un contenido mínimo de carne>, definidos en el apartado 20 del artículo 2, a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo para su traslado a la Comisión, a los otros Estados miembros y a las demás Comunidades Autónomas.

2. Si estos establecimientos elaboran otros productos alimenticios, que no contengan carnes, productos cárnicos o preparados de carne, los locales y dispositivos que figuran en los apartados 12, 13 y 14 del capítulo I del anexo A y 1.c) y 1.d) del capítulo I del anexo B, así como las instalaciones contempladas en los apartados 5, 7, 9, 10 y 11 del capítulo I del anexo A, podrán ser comunes para ambas actividades.

3. Para los establecimientos que elaboren <productos cárnicos con un contenido mínimo de carne> el número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento irá precedido del número 8 seguido de guión, es decir, <8->.

Artículo 12. Inspecciones y controles.

En la medida que sea necesario para la aplicación uniforme de la presente normativa, especialistas de la Comisión de las Comunidades Europeas, en colaboración con las autoridades competentes, podrán realizar inspecciones <in situ> de establecimientos y centros de reenvasado. Representantes de la Administración General del Estado podrán acompañar a los inspectores de la Comisión y de las Comunidades Autónomas que realicen estas inspecciones.

La autoridad competente aportará toda la ayuda necesaria a los especialistas para el cumplimiento de su misión.

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 deben aplicarse.

Artículo 13. 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 14. Infracciones y sanciones.

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Real Decreto tendrán el carácter de infracciones sanitarias, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo VI, del título I, de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y en el artículo 26 de la Ley de 20 de diciembre de 1952, sobre Epizootias, y se graduarán y sancionarán con arreglo a lo dispuesto en las mismas, en sus normas de desarrollo y en el presente Real Decreto.

2. Se considerará infracción leve el incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, o en las disposiciones que lo desarrollen, en cuanto que no sea clasificado como falta grave o muy grave.

3. Se considerarán infracciones graves:

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

b) El tráfico, la distribución o venta de productos contemplados en esta disposición en deficientes condiciones sanitarias o que entrañen peligro de difusión de epizootias o zoonosis.

c) La reincidencia en infracción leve.

4. Se considerarán infracciones muy graves:

a) El tráfico clandestino, el suministro o distribución de productos contemplados en este Real Decreto procedentes de establecimientos que no estén autorizados y registrados legalmente en el Registro General Sanitario de Alimentos.

b) La producción, distribución o venta clandestina de productos contemplados en esta disposición que entrañen riesgos o daños efectivos a la salud de los consumidores.

c) Las manipulaciones dirigidas a enmascarar fraudes o alteraciones en los productos aquí contemplados que entrañen riesgos a la salud pública o supongan una disminución sustancial de la capacidad nutritiva del producto.

d) La reincidencia en infracción grave.

5. Para la imposición de sanciones por las infracciones cometidas, se tendrá en consideración el grado de dolo o culpa existente, la reincidencia, así como su incidencia en la salud pública y su trascendencia económica.

6. Las infracciones descritas en los apartados anteriores darán lugar a la imposición de alguna de las sanciones previstas en los artículos 34 y siguientes de la Ley 14/1986, General de Sanidad, y 38 de la Ley 26/1984, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

7. 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 2 del artículo 8 de este Real Decreto o cualquier otra que se considere necesaria.

8. Igualmente, las sanciones impuestas serán independientes de las que, en su caso, puedan imponerse por otras autoridades competentes, de concurrir otro tipo de infracciones con la infracción sanitaria, tales como fraudes en la composición, calidad comercial, presentación, masa, medida o precio del producto de que se trate. A tal efecto, las distintas autoridades intercambiarán los antecedentes e informaciones que obren en su poder.

Artículo 15. Importaciones de países terceros. Los productos contemplados en este Real Decreto, que se importen de países terceros y que no cuenten con una regulación específica, deberán cumplir, en todo caso, las condiciones establecidas en el presente Real Decreto, así como las que reglamentariamente establezcan, en el ámbito de sus respectivas competencias, los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación. En ningún caso podrán disfrutar de un régimen más favorable al establecido en este Real Decreto para los productos Comunitarios.

Disposición adicional primera. Facultad normativa.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1 10. y 16. 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.

Disposición adicional segunda. Sustitución de referencia.

Se sustituye, en el anexo A del Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, la referencia a la Directiva 92/5/CEE por el número y título del presente Real Decreto.

Disposición transitoria primera. Caducidad de autorizaciones.

Las actuales autorizaciones, de los establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación del presente Real Decreto, caducarán el día 31 de diciembre de 1995, a no ser que hayan sido clasificados y autorizados, expresamente, según lo dispuesto en el mismo. Los productos cárnicos procedentes de establecimientos que no hayan sido clasificados, según lo dispuesto en el artículo 10, no irán provistos de la marca sanitaria indicada en el párrafo a) del apartado 4 del capítulo VI del anexo B del presente Real Decreto.

Disposición transitoria segunda. Excepciones temporales.

Hasta que expiren los plazos previstos en la Orden de 26 de marzo de 1992, sobre excepciones temporales para la producción y comercialización de carnes frescas, los locales, equipos y útiles empleados para la elaboración de productos cárnicos con carnes procedentes de establecimientos autorizados no podrán ser utilizados, para elaborar productos cárnicos con carnes procedentes de establecimientos exceptuados, salvo autorización expresa de la autoridad competente, quien se asegurará de que se tomen las medidas necesarias para que sean elaborados en moment

os o en locales distintos, con el fin de evitar la confusión entre unos y otros productos.

Disposición transitoria tercera. Productos cárnicos destinados a la República Helénica.

Hasta el 31 de diciembre de 1996 y cuando se trate de productos cárnicos contemplados en el apartado 2 del artículo 4 destinados a la República Helénica, después de haber transitado por el territorio de un país tercero, deberán llevar un documento de acompañamiento comercial, visado por la autoridad competente del puesto de inspección fronterizo, en el que se efectúen las formalidades de despacho a tránsito, para acreditar que se trata de productos cárnicos que cumplen los requisitos del presente Real Decreto.

Disposición transitoria cuarta. Plazo máximo de adaptación.

Se estipula un plazo máximo de seis meses, a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, para que los establecimientos incluidos en su ámbito de aplicación adapten las marcas, sellos, etiquetas y cualquiera de las indicaciones que han de figurar en los productos, a lo contemplado en esta disposición.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogados:

1. La reglamentación técnico-sanitaria de industrias, almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos elaborados, aprobada por el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, en todo lo referente a los establecimientos y a los productos incluidos en el ámbito de aplicación del presente Real Decreto. Seguirá siendo aplicable la mencionada reglamentación técnico-sanitaria a los demás establecimientos y a los productos en ella contemplados y no incluidos en el presente Real Decreto.
2. El Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre, sobre normas técnico-sanitarias que regulan las condiciones exigibles para el comercio intracomunitario de productos cárnicos destinados al consumo humano, así como las que deben reunir las industrias cárnicas autorizadas para dicho comercio.
3. El Real Decreto 1754/1986, de 28 de junio, por el que se establecen las normas técnicas para el mercado de canales, despojos y productos cárnicos, así como los certificados de inspección veterinaria para el comercio con los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea, en todo lo referente al mercado y a los certificados de inspección veterinaria de productos cárnicos.
4. El Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio, por el que se establecen las normas técnicas para el mercado 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 mercado y a los certificados de inspección veterinaria de productos cárnicos de aves.

5. La reglamentación técnico-sanitaria, para la elaboración, circulación y comercio de platos preparados (precocinados y cocinados), aprobada por el Real Decreto 512/1977, de 8 de febrero, en todo lo referente a los platos cocinados a base de carne definidos en el apartado 3 del artículo 2 del presente Real Decreto.

6. El título II y cuantas normas se opondan a lo dispuesto en este Real Decreto, del Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, modificado por Real Decreto 3141/1982, de 12 de noviembre, y Real Decreto 1356/1991, de 13 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos, en todo lo referente a las grasas animales fundidas.

Disposición final primera. Facultades 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 modificación de los anexos.

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>, excepto en las islas Canarias, donde no será de aplicación hasta el 1 de enero de 1995.

Dado en Madrid a 29 de octubre de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,

ALFREDO PEREZ RUBALCABA

ANEXO A

CONDICIONES GENERALES

Capítulo I

Condiciones técnico-sanitarias

Los establecimientos dispondrán:

1. De lugares de trabajo con dimensiones suficientes para realizar higiénicamente las actividades. Estos lugares estarán concebidos y diseñados para evitar la contaminación de las materias primas y de los productos elaborados.
2. Donde se manipulen, preparen y transformen las materias primas y se fabriquen los productos, de:
 - a) Un suelo de materiales impermeables y resistentes, fácil de limpiar y desinfectar, dispuesto de forma que facilite la salida del agua y con un dispositivo para su evacuación.
 - b) Paredes con superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables; recubiertas con 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 almacenamiento.
 - c) Un techo fácil de limpiar.
 - d) Puertas fabricadas con materiales inalterables, fáciles de limpiar.
 - e) Un sistema adecuado de ventilación y, en su caso, de evacuación de vapores.
 - f) Una iluminación suficiente, natural o artificial.
 - g) Un número suficiente de instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, provistas de agua corriente fría y caliente o de agua templada a una temperatura adecuada. En los locales de trabajo y en los aseos los grifos serán de accionamiento no manual. Estas instalaciones deberán disponer de productos de limpieza y desinfección y medios higiénicos para secarse las manos.
 - h) Dispositivos para limpiar los útiles, equipos e instalaciones.
3. En los locales donde se almacenen las materias primas y los productos contemplados en el presente Real Decreto, de los mismos elementos que en el apartado 2), excepto:
 1. En los almacenes con refrigeración, donde bastará con un suelo impermeable, fácil de limpiar y desinfectar, con pendientes que faciliten la salida del agua.
 2. En los locales de congelación y de ultracongelación, donde bastará con un suelo, de materiales impermeables e imputrescibles, fácil de limpiar.

La utilización de paredes de madera en los locales contemplados en el párrafo anterior y construidos antes del primero de enero de 1983, no constituirá motivo de retirada de la autorización.

4. De medios para mantener la higiene y proteger las materias primas y los productos acabados, que no hayan sido embalados o envasados, durante las operaciones de carga y descarga.
5. De instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables, como insectos, roedores, pájaros, etcétera.
6. De equipos y útiles de trabajo, tales como mesas de despiece, recipientes, cintas transportadoras, sierras y cuchillos destinados a entrar en contacto directo con las materias primas y los productos, fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
7. De recipientes especiales, para las materias primas o productos desechados durante el proceso de fabricación, que serán estancos, de materiales inalterables, con tapadera y sistema de cierre que impida que personas no autorizadas puedan sacar su contenido. Cuando la abundancia de desechos así lo requiera, o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo, éstos serán almacenados 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.
8. De instalaciones apropiadas para la limpieza y desinfección de equipos y útiles.
9. De dispositivos de evacuación de aguas residuales que cumplan los requisitos higiénicos.
10. De una instalación que suministre exclusivamente agua potable, con arreglo a la reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobado por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre. Se autorizará una instalación de agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios o la refrigeración, a condición de que las tuberías instaladas para ello imposibiliten que este agua pueda utilizarse con otros fines y no presente riesgos de contaminación directa o indirecta de los productos. Las tuberías de agua no potable deberán estar claramente diferenciadas de aquellas que se utilicen para el agua potable.
11. De vestuarios, en número y con capacidad suficientes, con paredes y suelos lisos, impermeables y lavables. Habrá aseos con lavabos dotados de grifos de accionamiento no manual y de medios higiénicos para la limpieza y secado de las manos y retretes con cisterna que no se comunicarán directamente con los locales de trabajo.
12. De un local correctamente acondicionado y con elementos dotados de llave, a disposición del servicio de inspección, si la cantidad de producción requiere su presencia con regularidad.
13. De un local o dispositivo para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.
14. De un local o un armario para el almacenamiento del material de limpieza y mantenimiento.
15. De equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte, a menos que estas operaciones se realicen, fuera del establecimiento, en instalaciones oficialmente autorizadas.

Capítulo II

Condiciones sanitarias

A. Relativas a locales, equipos y útiles.

1. Los locales, equipos y útiles se mantendrán en buen estado de uso y limpieza, para que no constituyan focos de contaminación de las materias primas y productos elaborados. El agua para limpiar los útiles de trabajo tendrá una temperatura no inferior a +82 Grad. C.
2. Se impedirá la entrada de cualquier animal vivo en estos establecimientos y se exterminarán sistemáticamente roedores, insectos o cualquier otro parásito o vector. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias, potencialmente tóxicas, se almacenarán bajo llave y utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos o de las materias primas.
3. Los lugares de trabajo, útiles y equipos se utilizarán únicamente para la elaboración de productos para los que se haya concedido autorización. No obstante, previa autorización de la

autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios aptos para el consumo.

4. Se utilizará agua potable, para todos los usos, tal como se define en la reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de la calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

Con carácter excepcional, se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios o refrigeración de las máquinas, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto se diferencien claramente de las de agua potable, no permitan su uso para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación para las materias primas o los productos.

5. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similiares deberán ser los autorizados para usos alimentarios y utilizarse de forma que no dejen residuos sobre los equipos, el material, las materias primas y los productos.

Los equipos y útiles de trabajo se aclararán con agua potable tras su limpieza. Los productos de mantenimiento y limpieza deberán almacenarse según lo previsto en el apartado 14 del capítulo I.

6. Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de trabajo y almacenamiento.

B. Relativas al personal.

1. Se exigirá un perfecto estado de limpieza por parte del personal y además:

a) El personal que manipule materias primas y productos sin embalar vestirá ropa de trabajo clara, adecuada y limpia y llevará un gorro que cubra totalmente el cabello.

b) Se lavará las manos al menos cada vez que reanude el trabajo y cuantas veces sea necesario para mantenerlas limpias; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje impermeable y estanco.

c) Se prohíbe fumar, escupir, beber, masticar y comer en los locales de trabajo y almacenamiento.

2. La empresa tomará las medidas necesarias para evitar que manipulen las materias primas y los productos personas que puedan contaminarlos.

En el momento del inicio de la relación laboral, toda persona que vaya a trabajar y manipular materias primas y productos deberá acreditar, mediante certificado médico, que no existe ningún impedimento sanitario que se oponga a que le sean asignadas dichas tareas.

ANEXO B

CONDICIONES ESPECIALES

Capítulo I

Condiciones técnico-sanitarias para establecimientos que elaboren productos cárnicos

1. Independientemente de las condiciones generales previstas en el capítulo I del anexo A, los establecimientos que procedan a la fabricación, manipulación y envasado de productos cárnicos dispondrán de:

a) Locales separados, adecuados y suficientemente amplios, para el almacenamiento, en su caso, en régimen de frío, de materias primas y productos cárnicos.

Las materias primas, los productos cárnicos y los otros productos de origen animal, no embalados, se almacenarán separadamente de los embalados.

b) Uno o varios locales, separados y suficientemente amplios, para la fabricación y el envasado de los productos cárnicos. Estas operaciones podrán efectuarse en el mismo local, cuando éste tenga un diseño y dimensiones adecuados y el proceso se realice de forma continua e higiénicamente.

c) Un local o dispositivo para almacenar los aditivos alimentarios.

d) Un local para las operaciones de embalaje y de expedición, a menos que se cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3 del capítulo V con respecto al embalaje.

e) Un local para el almacenamiento de los materiales de envasado y embalaje.

f) Un local para la limpieza de útiles tales como ganchos y recipientes.

2. Según el tipo de producto cárnico elaborado, el establecimiento constará de:

a) Un local o, si no hay peligro de contaminación, un emplazamiento para quitar el embalaje.

- b) Un local o, si no hay peligro de contaminación, un emplazamiento para descongelar las materias primas.
 - c) Un local para las operaciones de despiece.
 - d) Un local o una instalación para los tratamientos de secado y curación.
 - e) Un local o instalación para el ahumado.
 - f) Un local para desalar, poner a remojo o realizar cualquier otro tratamiento de las tripas naturales y productos similares, si estas operaciones no han sido realizadas en origen.
 - g) Un local para la limpieza previa de las materias primas, en caso necesario.
 - h) Un local para la salazón provisto, en caso necesario, de un dispositivo de climatización que mantenga la temperatura establecida en el apartado 4 del capítulo II.
 - i) Un local para la limpieza previa, si procede, de los productos cárnicos que vayan a ser troceados, loncheados, o deshuesados, para su posterior envasado.
 - j) Un local para el troceado, loncheado o deshuesado de los productos cárnicos destinados a ser envasados para su presentación comercial, provisto, si fuera necesario, de un dispositivo de climatización.
 - k) Los locales específicos, previstos en el anexo C, cuando los productos que allí se contemplan se fabriquen en los establecimientos a los que se hace referencia en este capítulo.
- En la medida en que se cumplan las condiciones previstas en el párrafo b) del apartado 1, de acuerdo de la autoridad competente, algunas de las operaciones contempladas en este apartado 2, se podrán efectuar en un local común.

Cuando no se cumplan estas condiciones, las operaciones que puedan presentar un riesgo sanitario para determinados productos fabricados simultáneamente y las asociadas con una producción excesiva de calor deberán efectuarse en un local distinto.

Capítulo II

Condiciones sanitarias para establecimientos que elaboren productos cárnicos

Independientemente de las condiciones generales previstas en el capítulo II del anexo A, los establecimientos que procedan a la fabricación, manipulación y envasado de productos cárnicos, cumplirán los siguientes requisitos:

1. Los locales en los que se almacenen o manipulen ingredientes no cárnicos, que puedan formar parte de productos cárnicos, cumplirán las condiciones sanitarias del presente Real Decreto.
2. Las materias primas y los ingredientes que vayan a entrar directamente en la composición de los productos cárnicos, estos productos y los otros productos de origen animal no podrán estar en contacto directo con el suelo.
Tampoco podrán estar en contacto directo con el suelo los recipientes que los contengan. Se evitarán manipulaciones con riesgo de contaminación de las materias primas o de los productos.
3. Cuando no haya peligro de contaminación de los productos cárnicos y sea indispensable por razones tecnológicas, se podrá usar madera en los locales de ahumado, salado, salazonado y curado, así como en los de almacenamiento y expedición.
La introducción de paletas de madera en dichos locales sólo estará autorizada para el transporte de carnes o de productos cárnicos embalados.
Se podrá utilizar metales galvanizados para el curado de jamones y embutidos, siempre y cuando estén en buen estado de mantenimiento y no contaminen los productos.
4. Las temperaturas de los locales o de una parte de los locales en los que se manipulen las carnes, materias primas y productos cárnicos deberán garantizar una producción higiénica; si fuera necesario, estos locales, o partes de local, estarán provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire.

Los locales donde se efectúen el despiece y la salazón, se mantendrán, a una temperatura que no supere los + 12 Grad. C. La autoridad competente podrá eximir de este requisito cuando lo considere justificado, en función de la tecnología de preparación del producto.

Capítulo III

Materias primas

1. Las carnes definidas en el artículo 2.4 deberán proceder de establecimientos autorizados para comercio intracomunitario o exceptuados permanentemente para el comercio local. Se

transportarán y conservarán de acuerdo con las normativas que regulan su producción y comercialización.

Hasta el 31 de diciembre de 1995 se podrá utilizar carnes producidas en establecimientos exceptuados según lo dispuesto en la Orden de 26 de marzo de 1992, por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones a las normas sanitarias específicas de producción y comercialización de carnes frescas. Estas carnes se almacenarán en emplazamientos separados y utilizarán en distinto lugar o momento que las otras carnes.

2. Las carnes picadas y los preparados de carne deberán cumplir los requisitos anteriores siempre que no se fabriquen en el local previsto en el párrafo b) del apartado 1 del capítulo I.

3. Se permite la utilización de productos alimenticios distintos de las carnes y productos cárnicos, cuando cumplan los requisitos sanitarios previstos en las normas que les son de aplicación.

4. No se utilizarán para preparar productos cárnicos las carnes declaradas no aptas para el consumo humano, en las respectivas normativas sanitarias que regulan la producción y comercialización de las carnes frescas, así como:

- a) Los órganos del aparato genital de los animales hembras o machos, con exclusión de los testículos.
- b) Los órganos del aparato urinario, con excepción de los riñones y de la vejiga.
- c) El cartilago de la laringe, la tráquea y los bronquios extralobulares.
- d) Los ojos y los párpados.
- e) El conducto auditivo externo.
- f) Los tejidos córneos.
- g) En las aves de corral, la cabeza, excepto la cresta y las orejillas, las barbillas y la carúncula, el esófago, el buche, los intestinos, y los órganos del aparato genital.

Capítulo IV

Control de las producciones

1. Los establecimientos estarán controlados por la autoridad competente. Este control deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente Real Decreto y consistirá en:

a) Verificar:

1. La limpieza de los locales, instalaciones y útiles, así como la higiene del personal.
2. La eficacia de los controles efectuados por el establecimiento, de conformidad con el artículo 7, mediante el examen de los resultados obtenidos de ellos y de muestras tomadas.
3. Las condiciones microbiológicas e higiénicas de los productos de origen animal.
4. La eficacia del tratamiento de los productos cárnicos.
5. La eficacia del cierre de los recipientes herméticamente cerrados, mediante un muestreo aleatorio.

6. El correcto marcado sanitario de los productos cárnicos, así como la identificación de los productos considerados inadecuados para el consumo humano y el fin a que son destinados estos últimos.

7. Las condiciones de almacenamiento y transporte.

b) La toma de las muestras necesarias para los análisis de laboratorio.

c) La realización de cualquier otro control que estime necesario para el cumplimiento de los requisitos del presente Real Decreto.

d) Comprobar que la elaboración del producto cárnico es conforme con el procedimiento formalmente establecido por la empresa y que su composición coincide con lo indicado en la etiqueta.

2. La autoridad competente deberá tener acceso, en todo momento, a las cámaras frigoríficas y a todos los locales de trabajo para comprobar el estricto cumplimiento de estas disposiciones.

Capítulo V

Envasado, embalaje y etiquetado

1. El envasado y el embalaje se efectuarán en los locales previstos a tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales de uso alimentario distinto de los

poliméricos, el envase y el embalaje responderán a todas las normas higiénicas y tendrán solidez suficiente para asegurar la protección eficaz de los productos.

2. Los envases o embalajes no podrán volverse a utilizar para productos cárnicos, excepto algunos recipientes, tales como los de terracota, vidrio o plástico, que podrán reutilizarse tras haberse limpiado y desinfectado eficazmente.

3. La fabricación de productos cárnicos y las operaciones de embalaje podrán efectuarse en un mismo local si el embalaje posee las características señaladas en el apartado 2 y se cumplen las siguientes condiciones:

a) El local es suficientemente amplio y con una distribución tal que permite 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 parásitos, y diseñados de forma que su posible suciedad no pueda contaminar otras partes del establecimiento en las que se encuentran productos y materias primas cárnicas.

Los envases y embalajes no se almacenan en contacto con 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.

f) Inmediatamente después del embalado, los productos cárnicos se almacenan en los locales previstos al efecto.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, el etiquetado de los productos cárnicos constará, como mínimo:

a) De denominación comercial seguida de la referencia a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso.

Cuando el producto cárnico esté regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la disposición correspondiente.

b) Relación de ingredientes, que incluirá la especie o especies a partir de las cuales se ha obtenido la carne, en la medida en que esto no se deduzca claramente de la denominación comercial del producto.

c) El lote, de acuerdo con el Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

d) El nombre o razón social del establecimiento, centro de reenvasado, distribuidor o vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea y, en todos los casos, su domicilio social.

e) Una mención al empleo de proteínas y almidón en la denominación de venta, si se utilizan según normas diferentes a las que, en su día, establezca el Consejo de las Comunidades Europeas.

Los productos cárnicos destinados a ser vendidos exclusivamente previo fraccionamiento quedarán eximidos de indicar la cantidad neta en la etiqueta, siempre que figure claramente en la misma la siguiente leyenda <Para venta exclusiva previo fraccionamiento>.

En los embalajes no destinados al consumidor final se hará constar la fecha de elaboración.

Capítulo VI

Marcado sanitario

1. Los productos cárnicos irán provistos de marca sanitaria. El marcado se realizará durante la fabricación o inmediatamente después, en el establecimiento o en el centro de reenvasado, en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente identificables. Podrá estamparse en el producto mismo o en el envase, si está envasado individualmente, o en una etiqueta, conforme el párrafo d) del apartado 4. En el

caso de que envase y embalaje constituyan una unidad de venta, bastará con que la marca se coloque en el embalaje.

2. Cuando los productos cárnicos sean posteriormente embalados, se colocará la marca también en el embalaje, a menos que éste sea transparente y permita ver con claridad la marca en los envases.

3. No obstante lo dispuesto en los apartados 1 y 2, la marca sanitaria de los productos cárnicos, contenidos en unidades de expedición en grandes embalajes y destinados a ser sometidos a un complemento de fabricación o de envasado en un establecimiento autorizado, no será necesaria cuando:

1. Estas unidades de expedición la lleven en su superficie externa.

2. El establecimiento destinatario lleve un registro separado en el que se mencionen las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos recibidos de conformidad con el presente punto.

3. El lugar de destino y la utilización prevista de los productos cárnicos vayan claramente indicados en la superficie exterior del gran embalaje, salvo si este último fuera transparente.

4. Marca sanitaria.

a) Para los productos cárnicos destinados al comercio intracomunitario, la marca sanitaria deberá incluir las indicaciones siguientes, dentro de un óvalo: en la parte superior, la letra E mayúscula, seguida del número de Registro General Sanitario de Alimentos y en la parte inferior, una de las siguientes siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG; o bien: en la parte superior, la palabra ESPAÑA, en mayúsculas, en el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos, y en la parte inferior, una de las siguientes siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG.

b) Para los productos cárnicos cuyo comercio está limitado al mercado nacional, la marca llevará las siguientes indicaciones, dentro de un círculo:

1. En la parte superior la palabra ESPAÑA, en mayúsculas.

2. En la parte inferior el número de Registro General Sanitario de Alimentos.

c) Para los productos cárnicos elaborados, a partir de carnes frescas reservadas a una comercialización local, la marca de salubridad incluirá las indicaciones siguientes dentro de un rectángulo:

1. En la parte superior la expresión <MERCADO LOCAL>, en mayúsculas.

2. En la parte central el código indicativo de la unidad sanitaria local.

3. En la parte inferior, el número de Registro General de Alimentos.

d) La marca sanitaria se estampará en el producto, en el envase o en el embalaje mediante un sello de tinta o a fuego. También podrá aparecer impresa en una etiqueta. En caso de estamparse mediante un sello de tinta sobre el producto, la tinta estará autorizada para este fin.

Cuando se estampe en el embalaje, la marca deberá destruirse cuando éste sea abierto. No será necesario cumplir este requisito si el diseño del embalaje impide su reutilización una vez abierto.

Para los productos cárnicos contenidos en recipientes herméticamente cerrados, la marca se aplicará, de manera indeleble, en la tapa o en la lata.

e) El marcado sanitario podrá consistir también en la fijación inamovible de una placa de material resistente que responda a todos los requisitos higiénicos y que incluya, en su caso, las indicaciones especificadas en los apartados a), b) o c).

Capítulo VII

Almacenamiento y transporte

1. Los productos cárnicos se almacenarán en los locales previstos en el párrafo a) del apartado 1 del capítulo I de este anexo.

No obstante, los productos que puedan conservarse a temperatura ambiente podrán almacenarse en locales, fuera del establecimiento, autorizados por la autoridad competente que cumplan las condiciones generales de higiene.

2. Los productos cárnicos para los que se indiquen temperaturas de almacenamiento, se mantendrán a esas temperaturas.

3. Los productos cárnicos se expedirán de manera que se eviten daños y contaminaciones durante el transporte. En este sentido, conviene tener en cuenta la duración del transporte, los medios utilizados y las condiciones climáticas.

4. Los vehículos utilizados para el transporte estarán diseñados para mantener las condiciones de temperatura requeridas. La temperatura de transporte puede ser diferente de la de almacenamiento.

CAPITULO VIII

Productos pasteurizados o esterilizados contenidos en recipientes herméticamente cerrados

A. Los establecimientos que fabriquen productos pasteurizados o esterilizados contenidos en recipientes herméticamente cerrados, además de cumplir las condiciones generales y especiales,

1. Dispondrán de:

- a) Un dispositivo que permita trasladar de forma higiénica los recipientes al lugar de trabajo.
- b) Un dispositivo para la limpieza eficaz de los recipientes inmediatamente antes del llenado.
- c) Un dispositivo para el lavado con agua potable a una temperatura suficientemente elevada, para eliminar las grasas de los recipientes, tras el cierre hermético y antes de ser sometidos al autoclave.
- d) Un local, lugar o instalación apropiados para el enfriamiento y el secado de los recipientes después del tratamiento por calor.
- e) Dispositivos, para la incubación de muestras.
- f) Un equipo adecuado para comprobar si los recipientes son estancos y están intactos.

2. Otras medidas:

- a) Los recipientes herméticamente cerrados se retirarán de los aparatos de calentamiento a una temperatura tal que asegure la rápida evaporación de la humedad. No serán manipulados antes de que estén completamente secos.
- b) Los recipientes que presenten formaciones de gas, se someterán a un examen complementario.
- c) Los termómetros del aparato de calentamiento se contrastarán periódicamente.
- d) Los recipientes deberán:
 1. Rechazarse si han sufrido daños o estuvieran mal fabricados.
 2. Rechazarse o limpiarse, inmediatamente antes del llenado, mediante los dispositivos de limpieza que se mencionan en el párrafo b) del apartado 1. No se permite la utilización de agua no corriente.
 3. En su caso, escurrirse durante el tiempo suficiente, tras la limpieza y antes de proceder al llenado.
 4. En su caso, lavarse con agua potable a una temperatura suficientemente elevada para eliminar las grasas, tras el cierre hermético y antes de ser sometidos al autoclave.
 5. Enfriarse, tras el calentamiento, en agua que satisfaga las exigencias del párrafo 5 del apartado B.
 6. Manipularse, de forma que se eviten daños o contaminación.

B. La empresa controlará por muestreo:

1. Que los productos cárnicos destinados a ser almacenados a una temperatura ambiente, son tratados a fin de obtener un valor \pm igual o superior a 3,00, salvo si se ha obtenido la misma estabilidad del producto mediante salado o se utiliza un procedimiento térmico, equivalente al menos a una pasteurización, cuyos parámetros serán aprobados por la autoridad competente.
2. Que los recipientes vacíos cumplen las especificaciones técnicas correspondientes.
3. La producción diaria, para garantizar la eficacia del cierre. Para ello, deberá disponerse de un equipo adecuado para el examen de secciones perpendiculares de los cierres de los recipientes cerrados.
4. Que se utilizan marcas de control a fin de garantizar que los recipientes han recibido el tratamiento térmico adecuado.
5. Que tras su utilización, el agua de enfriamiento tiene un contenido residual de cloro. No obstante, podrán concederse excepciones a este último requisito si el agua satisface las exigencias previstas en el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

6. Que en las conservas de productos cárnicos se realizan pruebas de incubación de siete días a +37 Grad. C o de diez días a +35 Grad. C.

7. Que los productos pasteurizados en recipientes herméticamente cerrados responden a criterios reconocidos por la autoridad competente.

C. Se permite la adición de sustancias, previa autorización de la autoridad competente, al agua de los autoclaves, para evitar la corrosión de las latas y ablandar y desinfectar el agua.

Se permite el empleo de agua reciclada para enfriar los recipientes que hayan sido sometidos a un tratamiento por calor. Este agua deberá filtrarse y tratarse con cloro, según lo previsto en el anexo E del Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

El agua reciclada se mantendrá en circuito cerrado de forma que no pueda ser utilizada para otros fines. No obstante, cuando no exista peligro de contaminación, el suelo podrá limpiarse al final del período de trabajo con el agua utilizada para enfriar los recipientes, así como con el agua de los autoclaves.

Capítulo IX

Platos cocinados cárnicos

Independientemente de las condiciones generales y especiales:

1. Los establecimientos que fabriquen platos cocinados dispondrán de un local exclusivo para este uso. Este requisito no será necesario cuando no exista riesgo de contaminación.

2. En caso de cocción separada, inmediatamente después de ésta, el producto cárnico que forme parte del plato cocinado deberá: bien mezclarse inmediatamente con los demás ingredientes; en tal caso, el tiempo en que la temperatura del producto cárnico esté comprendida entre 10 Grad. C y 63 Grad. C deberá reducirse al mínimo; o bien refrigerarse a una temperatura inferior o igual a 10 Grad. C antes de mezclarse con los demás ingredientes.

Todos los componentes del plato cocinado deberán refrigerarse a una temperatura inferior o igual a +10 C, en su parte central, antes de transcurridas dos horas del final de la cocción, y a la temperatura de almacenamiento, lo antes posible. No obstante, la autoridad competente autorizará al establecimiento a superar el período de dos horas por razones tecnológicas y siempre que se garantice la salubridad del producto acabado.

En caso necesario, el plato cocinado deberá congelarse o ultracongelarse inmediatamente después de enfriarse.

3. El etiquetado de los platos cocinados, además de ajustarse al Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, deberá incluir la mención de las especies animales.

Los platos cocinados deberán llevar en una de las caras externas del envase, además de las otras menciones ya previstas, la fecha de fabricación impresa muy claramente. Esta fecha podrá indicarse mediante su expresión como tal o como un plazo a partir de la fecha de consumo preferente.

4. Los resultados de los distintos controles que deberá efectuar la empresa deberán conservarse, durante los tres meses posteriores a la fecha de caducidad del producto.

ANEXO C

CONDICIONES SANITARIAS PARA LA FABRICACION DE OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Capítulo I

Condiciones generales

Los lugares de trabajo no podrán utilizarse para la fabricación de productos no destinados al consumo humano, a menos que se cumplan los siguientes requisitos:

- a) Las materias primas no aptas para consumo humano se reciban en emplazamientos separados y almacenen en un local completamente separado de las otras materias primas.
- b) La fabricación se realice en instalaciones completamente cerradas y con equipos utilizados exclusivamente para estos fines.
- c) Los productos acabados que se obtengan a partir de estas materias primas se almacenen en un local separado o en contenedores separados y etiquetados adecuadamente como productos no destinados al consumo humano.

En cualquier caso, estas instalaciones cumplirán todos los requisitos de las normas sanitarias de eliminación y transformación de animales muertos y desperdicios de animales y protección frente a agentes patógenos en piensos de origen animal.

Capítulo II

Grasas animales fundidas, chicharrones y subproductos de extracción

Independientemente de las condiciones contempladas en el anexo A, se aplicarán las siguientes condiciones:

A. Condiciones técnico-sanitarias para establecimientos y centros de recogida.

1. Los centros donde se recojan materias primas, para su transporte a los establecimientos de transformación, dispondrán de cámaras frigoríficas para conservarlas a una temperatura igual o inferior a +7 Grad. C, salvo que se procesen en los plazos establecidos en los párrafos b) y c) del apartado 3 del apartado B.
2. Los establecimientos de transformación dispondrán, como mínimo de:
 - a) Cámaras frigoríficas, salvo que se procesen en los plazos establecidos en los párrafos b) y c) del apartado 3 del apartado B.
 - b) Un local o emplazamiento para la recepción de materias primas.
 - c) Una instalación que facilite la inspección visual de las materias primas.
 - d) En caso necesario, una instalación para la trituración de las materias primas.
 - e) Un equipo para extraer la grasa mediante calentamiento, presión u otro método apropiado.
 - f) Recipientes que permitan conservar las grasas en estado líquido.
 - g) Un aparato para la plastificación o cristalización de la grasa, que facilite el envasado y embalaje, excepto si el establecimiento expide únicamente grasas animales fundidas en estado líquido.
 - h) Un local de expedición, salvo si se expiden las grasas animales fundidas únicamente a granel.
 - i) Recipientes estancos para la eliminación de materias primas no aptas para el consumo humano.
 - j) Equipos apropiados para la preparación de productos a base de grasas animales fundidas mezcladas con otros productos alimenticios y/o condimentos, en su caso.
 - k) Si los chicharrones se destinan al consumo humano, instalaciones adecuadas que garanticen que su recogida, envasado y embalaje se efectúan en condiciones higiénicas correctas y que se almacenan de acuerdo con las condiciones previstas en el apartado 9 del apartado B.

B. Condiciones sanitarias.

1. Las materias primas deberán proceder de animales que hayan sido declarados aptos para el consumo humano por la autoridad competente.
2. Las materias primas, ya sean tejidos adiposos o huesos, contendrán la menor cantidad posible de sangre e impurezas, no presentarán signos de alteración y se obtendrán higiénicamente y serán aptas para el consumo humano.
3. Temperatura y plazos:
 - a) Las materias primas procederán de mataderos, salas de despiece o establecimientos de transformación de carnes. Se transportarán y almacenarán higiénicamente y a una temperatura interna inferior o igual a +7 Grad. C hasta la extracción.
 - b) No será precisa la refrigeración de las materias primas si la extracción se efectúa dentro de las doce horas siguientes al día de su obtención.
 - c) Podrán utilizarse materias primas procedentes de detallistas cárnicos siempre que se recojan y envasen higiénicamente. Cuando se recojan diariamente se respetarán los requisitos de temperatura de los párrafos a) y b) de este apartado 3. Si la recogida no es diaria, se refrigerarán inmediatamente después de su producción.
4. Los vehículos y contenedores para la recogida y transporte de las materias primas tendrán superficies internas lisas, de fácil limpieza, lavado y desinfección y estarán cubiertos. Los destinados al transporte refrigerado serán capaces de mantener la temperatura exigida durante todo el tiempo que dure el transporte.
5. Las materias primas se inspeccionarán antes de la extracción, eliminando las sustancias extrañas y verificando que son aptas para el consumo humano.
6. Las materias primas se someterán a extracción mediante calentamiento, presión u otro método apropiado, seguido de la separación de la grasa mediante decantación, centrifugación, filtración u otro método adecuado. No podrán utilizarse disolventes.

7. Las grasas animales fundidas obtenidas según las condiciones anteriores, podrán refinarse en el mismo establecimiento o en otro, para mejorar sus cualidades físico-químicas, cuando cumplan las normas del apartado 8.

8. Las grasas animales fundidas, según su tipo, deberán cumplir las siguientes normas: (CUADRO OMITIDO)

9. Los chicharrones destinados al consumo humano se almacenarán:

a) Cuando se extraigan a una temperatura inferior o igual a +70 Grad. C: a una temperatura inferior a +7 Grad. C durante un período de tiempo no superior a veinticuatro horas; o a una temperatura igual o inferior a -18 Grad. C.

b) Cuando se extraigan a una temperatura superior a +70 Grad. C y su contenido en agua sea igual o superior al 10 por 100 (m/m): a una temperatura inferior a +7 Grad. C durante un período de tiempo no superior a cuarenta y ocho horas, o a cualquier relación tiempo/temperatura equivalente; o a una temperatura igual o inferior a -18 Grad. C.

c) Cuando se extraigan a una temperatura superior a +70 Grad. C y su contenido en agua sea inferior al 10 por 100 (m/m): ninguna condición particular.

Capítulo III

Estómagos, vejigas y tripas

Independientemente de las condiciones contempladas en el anexo A y en los capítulos I, II y III del anexo B, los establecimientos que traten estómagos, vejigas y tripas cumplirán lo siguiente:

1. Los locales, equipos y útiles se utilizarán únicamente para la elaboración de los productos contemplados en este capítulo; existirá una distribución clara entre zona sucia y zona limpia.

2. Existirá un local para almacenar los materiales de envase y embalaje.

3. El envasado y embalaje se realizarán higiénicamente, en un local o emplazamiento destinado al efecto.

4. Los productos que no puedan conservarse a la temperatura ambiente se almacenarán, hasta el momento de su expedición, en los locales previstos al efecto; los productos sin salar o sin secar se mantendrán a una temperatura no superior a +3 Grad. C.

5. Las materias primas se transportarán, desde el matadero de origen al establecimiento, higiénicamente y se refrigerarán en función del tiempo transcurrido entre el sacrificio y la recogida. Los vehículos y los recipientes destinados al transporte tendrán superficies internas lisas, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Los vehículos destinados al transporte refrigerado estarán diseñados para mantener una temperatura inferior a +3 Grad. C.

Se prohíbe el uso de madera, salvo en los locales de salado y de almacenamiento de productos y en los locales de expedición, cuando sea indispensable por razones tecnológicas y siempre que no exista riesgo de contaminación de estos productos. Las paletas de madera se autorizan sólo para el transporte de recipientes con materias primas y productos embalados, autorizándose su presencia en los locales de almacenamiento y expedición siempre que no constituyan una fuente de contaminación de los productos.

ANEXO D

Certificado sanitario para productos cárnicos (1)

N (2)...

País expedidor:...

Ministerio/Consejería:...

Servicio:...

Referencia:...

I. Identificación de los productos cárnicos.

Productos preparados a partir de carnes de: ...

(especie animal)

Naturaleza de los productos (3):...

Naturaleza del embalaje:...

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

Temperatura de almacenamiento y de transporte (4):...

Plazo de conservación (4):...

Peso neto:...

II. Procedencia de los productos cárnicos.

Dirección(es) y número(s) de autorización de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizada(s): ...

En caso necesario:

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

III. Destino de los productos cárnicos.

Los productos se expedirán desde: ...

(lugar de expedición)

a: ...

(país destinatario)

por el medio de transporte siguiente (5): ...

Nombre y dirección del expedidor: ...

Nombre y dirección del destinatario: ...

IV. Certificación de salubridad.

El abajo firmante certifica que los productos cárnicos arriba designados:

a) Han sido preparados con carnes frescas o productos cárnicos en las condiciones específicas previstas en la Directiva 77/99/CEE (6).

b) Han sido preparados con carnes de especies animales distintas de las contempladas en el párrafo d) del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE (6).

c) Se destinan a la República Helénica (6).

V. En caso necesario:

En caso de transbordo en un establecimiento o en un almacén frigorífico autorizados, identificación:

a) Del lugar de transbordo (dirección y número de autorización): ...

b) Del medio de transporte (5): ...

Hecho en ... (lugar), el ... (fecha)

Sello

(firma de la autoridad competente)

(nombre en mayúsculas)

(1) Con arreglo al artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE.

(2) Facultativo.

(3) Mención eventual de una radiación ionizante por razones de índole médica.

(4) A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 7 de la Directiva 77/99/CEE.

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

(6) Táchese lo que no proceda.

ANEXO E

Condiciones para establecimientos sin estructura y capacidad industrial

Los establecimientos contemplados en el artículo 9 cumplirán los siguientes requisitos:

1) Las condiciones técnico-sanitarias y sanitarias del anexo A, excepto los siguientes apartados del capítulo I:

a) 2.g), en lo que respecta al accionamiento de los grifos, que podrá ser manual.

b) 11, en lo referente a vestuarios, que podrán ser sustituidos por armarios.

2) Las condiciones especiales del anexo B, excepto el capítulo I, que se sustituye por el siguiente texto:

<1. Todos los establecimientos dispondrán de:

a) Cuando se almacenen las materias primas, un local o dispositivo, en su caso refrigerado, y cuando se almacenen los productos, un local o dispositivo, en su caso refrigerados.

b) Locales suficientemente amplios para la fabricación y el envasado de los productos cárnicos. Estas operaciones podrán efectuarse en un mismo local cuando éste tenga un diseño y dimensiones adecuados y el proceso se relice de forma continua e higiénicamente.

c) Un local o dispositivo para almacenar los aditivos alimentarios.

d) Un local para las operaciones de embalaje y de expedición, a menos que se cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3 del capítulo V del anexo B.

e) Un local para el almacenamiento de los materiales de envasado y embalaje.

- f) Un emplazamiento para la limpieza de los útiles tales como ganchos y recipientes.
2. Según el tipo de producto de que se trate, dispondrán de:
- Un emplazamiento adecuado para quitar el embalaje.
 - Un emplazamiento para descongelar las materias primas.
 - Un local o instalación para el secado y el curado.
 - Un local o instalación para el ahumado.
 - Un emplazamiento para la limpieza previa de las materias primas no cárnicas, en caso que sea necesario.
 - Un local para la salazón, provisto, en caso necesario, de un dispositivo de climatización que mantenga una temperatura no superior +12 Grad. C.
 - Un emplazamiento para la limpieza previa, si procede, de los productos a base de carne que vayan a ser troceados, loncheados o deshuesados para su posterior envasado.
 - Un local provisto, si fuera necesario, de un dispositivo de climatización para el troceado, despiece y envasado de los productos cárnicos destinados a la comercialización en forma preembalada.
- Las operaciones de despiece, desalado, remojo y cualquier otro tratamiento, de las tripas naturales y productos similares, podrán realizarse en el local mencionado en el apartado 1b).>

ANEXO F

Solicitud de excepción temporal y limitada a las condiciones generales de autorización de los establecimientos elaboradores de otros productos de origen animal

Razón social ...

Domicilio ...

Actividad/es ...

Teléfono ...

Fax ...

NIF ...

Número Registro Industrias Agroalimentarias ...

Número Registro General Sanitario de Alimentos ...

Don ..., en nombre y representación del establecimiento, se compromete a la corrección de los aspectos que se incumplen, según informe normalizado de inspección veterinaria, con arreglo al siguiente programa:

Aspecto que se incumple / Corrección a realizar / Fecha de finalización

... / ... / ...

(En caso necesario, continuar al dorso)

Por lo que solicito que este establecimiento sea incluido en la lista de excepciones temporales y limitadas hasta el día ... (fecha de finalización de la última corrección, cumpliendo el resto de lo exigido en la Directiva 92/5/CEE, de 10 de febrero (<DOCE> número L 57, de 2 de marzo de 1992) y declarando bajo mi responsabilidad que todos los datos facilitados y que acompañan a esta solicitud son ciertos.

En ..., a de ... de

El representante de la empresa,

Fdo.:

(Sello de la empresa)

ANEXO G

Informe normalizado de inspección veterinaria

Aspectos que se incumplen de las condiciones generales de autorización de los establecimientos elaboradores de otros productos de origen animal y para las que se solicitarán excepciones temporales

Razón social:...

Número Registro General Sanitario de Alimentos:...

Domicilio:...

Actividad:...

A / B / C / D / E / F / G

1. Suelo // // // //

2. Sifones y rejillas // // // //

3. Paredes // // // // //
 4. Techos // // // // //
 5. Puertas // // // // //
 6. Aislamientos // // // // //
 7. Ventilación // // // // //
 8. Iluminación // // // // //
 9. Dispositivos de limpieza // // // // //
 10. Lavamanos // // // // //
 11. Esterilizadores // // // // //
 12. Dispos. anim. indeseables // // // // //
 13. Útiles equipo trabajo // // // // //
 14. Superficies trabajo // // // // //
 15. Decomisos // // // // //
 16. Agua potable // // // // //
 17. Aguas resid. canalizadas // // // // //
 18. Puntos insp. veterinaria // // // // //
 - A. Cámaras frigoríficas.
 - B. Locales de almacenamiento de productos y materia prima.
 - C. Local de fabricación y envasado, en su caso.
 - D. Local para embalaje y expedición (1).
 - E. Pasillos.
 - F. Vestuarios.
 - G. Local para expedición (2).
- No existencia o mal estado, diseño, equipamiento o conservación de:
19. Muelle de carga y descarga ... //
 20. Local o dispositivo para aditivos alimentarios ... //
 21. Local para almacenamiento de materiales de envasado y embalaje ... //
 22. Equipos de refrigeración ... //
 23. Equipos adecuados de lavado y desinfección de medios de transporte ... //
 24. Instalaciones de lavado y desinfección de útiles tales como ganchos y bandejas ... //
 25. Local acondicionado para el veterinario. ... //
 26. Local o dispositivo para detergentes, desinfectantes y sustancias similares ... //
 27. Otros locales según el tipo de producción (especificar y observaciones) ... //
- (1) El local de embalaje será necesario cuando esta operación se realice en el establecimiento y no se cumplan las condiciones higiénicas adecuadas para que dicha actividad se efectúe en el local de fabricación.
- (2) Será necesario, cuando no exista local para embalaje y expedición, bien por no realizarse embalaje en el establecimiento o por realizarse esta operación en el local de fabricación.
- En ..., a de ... de
- El veterinario oficial,
- Fdo:
- (Sello)