

REAL DECRETO 2044/1994, DE 14 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE ESTABLECE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y DE SANIDAD ANIMAL APLICABLES AL SACRIFICIO DE ANIMALES DE CAZA SILVESTRE Y A LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE SUS CARNES.

Como consecuencia de la adhesión de España a la Comunidad Económica Europea y la puesta en marcha del mercado interior de la misma, que supone entre otras cosas la supresión de los controles en frontera para el comercio intracomunitario y el refuerzo de las garantías en origen, es necesario adecuar la normativa nacional a lo dispuesto en la Directiva 92/45/CEE, de 16 de junio, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria relativos a la caza de animales silvestres y a la comercialización de carne de caza silvestre.

Estos requisitos sanitarios, que han de cumplir las carnes de caza silvestre, hacen necesario establecer las normas higiénicas mínimas con que dicha carne debe obtenerse, tratarse e inspeccionarse, así como las condiciones técnico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos dedicados a la manipulación de la misma, tanto si están destinadas a su comercialización en el territorio nacional como si se destinan a intercambios intracomunitarios, constitutivos ambos del comercio interior.

La posibilidad de que puedan extenderse enfermedades, transmisibles a los animales domésticos y al hombre, a través de estas carnes, hace necesario establecer también normas para luchar contra dichos riesgos.

Las importaciones de piezas enteras de caza y de carne de caza silvestre procedentes de terceros países deberán cumplir, en todo caso, normas equivalentes a las establecidas para los intercambios entre Estados miembros.

Las disposiciones que regulan en nuestro país la producción y comercialización de estos productos se recogen, entre otras, en el Real Decreto 2815/1983, de 13 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los productos de la caza, normativa que, aun cuando no difiere sustancialmente de la legislación veterinaria comunitaria, ha de ser armonizada, con el fin de que en todos los Estados miembros se apliquen iguales principios que garanticen el correcto funcionamiento de este sector.

El presente Real Decreto, al regular los aspectos relativos a las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de carne de caza silvestre 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 la sanidad exteriores.

En consecuencia, esta norma se dicta de acuerdo con la competencia atribuida al Estado en materia de comercio exterior y de bases y coordinación general de la sanidad por 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, y de la disposición final del Real Decreto 1418/1986, de 13 de junio, sobre funciones del Ministerio de Sanidad y Consumo en materia de Sanidad Exterior. 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 14 de octubre de 1994,

D I S P O N G O :

CAPITULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Ambito de aplicación.

1. El presente Real Decreto establece las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de los animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes.

2. No se aplicará:

a) A la cesión al consumidor o al detallista, por parte del cazador, de pequeñas cantidades de piezas enteras de caza silvestre sin desollar o sin desplumar y, cuando se trate de caza menor silvestre, sin eviscerar.

b) A la cesión de pequeñas cantidades de carne de caza silvestre al consumidor final.

c) Al despiece y almacenamiento de carne de caza silvestre que se realicen en comercios de venta al por menor, o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y el almacenamiento se realicen con el único fin de abastecer directamente al consumidor, que se regirán por su normativa específica.

3. Los requisitos del presente Real Decreto, en materia de intercambios comerciales o de importación procedente de países terceros, no se aplicarán a los trofeos ni a las piezas enteras de animales silvestres cazados que sean transportadas por viajeros en sus vehículos particulares, siempre que se trate de pequeñas cantidades de caza menor silvestre, o bien de una pieza única de caza mayor silvestre y que, en razón de las circunstancias, parezca excluida la posibilidad de que la carne de dichas piezas enteras se destine al comercio o a ser utilizada con fines comerciales y siempre que la caza de que se trate no proceda de un país tercero, o de una parte de un país tercero, con el cual esté prohibido el comercio en aplicación del apartado 2 del artículo 10 y del artículo 13.

4. El presente Real Decreto se aplicará sin perjuicio de las normas adoptadas con vistas a la conservación de la fauna.

Artículo 2. Definiciones.

1. A efectos del presente Real Decreto se entiende por:

a) «Caza silvestre»: los mamíferos terrestres silvestres de caza (incluidos los que viven en territorios cerrados y en condiciones de libertad similares a las de los animales de caza silvestres), y las aves de caza silvestres, excepto aquellas que estén criadas reproducidas y sacrificadas en cautividad.

b) «Caza mayor»: los mamíferos silvestres del orden de los ungulados.

c) «Caza menor»: los mamíferos silvestres de la familia de los lepóridos y las aves de caza silvestres destinados al consumo humano.

d) «Carne de caza silvestre»: todas las partes de la caza silvestre que sean aptas para el consumo humano.

e) «Sala de tratamiento de caza silvestre»: todo establecimiento, autorizado de conformidad con el artículo 7, en el que se trate la caza silvestre y se obtenga e inspeccione la carne de caza silvestre de conformidad con las normas de higiene establecidas en el presente Real Decreto.

f) «Centro de recogida»: toda sala, autorizada de conformidad con el apartado 5 del artículo 7, en la que se deposite la caza silvestre cobrada, de conformidad con las normas de higiene indicadas en los apartados 1 y 2 del capítulo III del anexo I, para su transporte a una sala de tratamiento.

g) «Comercialización»: la posesión o exposición para la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otra forma de distribución comercial de carne de caza silvestre para el consumo humano en la Unión Europea, excepto la cesión mencionada en el apartado 2 del artículo 1.

h) «Intercambios intracomunitarios»: los cambios realizados entre Estados miembros con arreglo al apartado 2 del artículo 9 del Tratado Constitutivo de las Comunidades Europeas.

i) «País tercero»: el país no miembro de las Comunidades Europeas autorizado para el comercio de piezas y/o de carne de caza silvestre con ésta.

j) «Autoridad competente»: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas para los intercambios intracomunitarios y los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y/o de Sanidad y Consumo, respecto a los intercambios con países terceros y en los territorios de su competencia.

Corresponde a estos Ministerios realizar las oportunas comunicaciones a la Comisión Europea.

k) «Veterinario oficial»: el veterinario designado por la autoridad competente.

2. Asimismo se aplicarán, en caso necesario, las definiciones que figuran en el artículo 2 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, del Real Decreto 1316/1992, de 30 de octubre, por el que se establecen los controles veterinarios y zootécnicos aplicables en los intercambios intracomunitarios de determinados animales vivos y productos con vistas a la realización del mercado interior, así como la definición de carne fresca que figura en el apartado 2, del artículo 2, del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

CAPITULO II

Disposiciones aplicables a la producción e intercambios intracomunitarios

Artículo 3. Condiciones para la producción de carne fresca de caza silvestre.

1. La carne de caza silvestre reunirá los siguientes requisitos:

a) Procederá de animales silvestres que:

1.º Hayan sido cazados en un territorio de caza y con los medios autorizados por la legislación que regula la actividad cinegética.

2.º No procedan de una región sometida a restricciones en aplicación del Real Decreto 110/1990, de 26 de enero, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal que deben reunir las carnes frescas destinadas al comercio intracomunitario e importadas de países terceros, o sus modificaciones, del Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal a las que deben ajustarse los intercambios intracomunitarios y las importaciones de carnes frescas de aves de corral procedentes de países terceros, del Real Decreto 1543/1994, de 8 de julio, por el que se establecen los requisitos sanitarios y de policía sanitaria aplicables a la producción y comercialización de carne de conejo doméstico y de caza de granja o de un territorio de caza sometido a restricciones en aplicación de los artículos 9 y 10 del presente Real Decreto.

3.º Inmediatamente después de ser cazados hayan sido preparados de acuerdo con el capítulo III del anexo I y transportados en un plazo máximo de doce horas, bien a una sala de tratamiento, con arreglo al párrafo b), bien a un centro de recogida, para que se mantengan las temperaturas previstas en el capítulo III del anexo I y de donde deberán ser llevados a una sala de tratamiento, con arreglo al párrafo b), en un plazo de doce horas o, si las condiciones climatológicas lo permiten, cuando se trate de regiones alejadas geográficamente, en un plazo que fijará la autoridad competente, para que el veterinario oficial de dicha sala de tratamiento pueda proceder, en condiciones satisfactorias, a la inspección «post-mortem» prevista en el capítulo V del anexo I.

b) Se obtendrá:

1.º Bien en una sala de tratamiento de caza silvestre que reúna las condiciones indicadas en los capítulos I y II del anexo I y esté autorizada a efectos del presente capítulo, de conformidad con el artículo 7.

2.º O, si se trata de caza mayor silvestre, en un matadero o sala de despiece autorizado de conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, o si se trata de caza menor silvestre, de acuerdo con las condiciones establecidas por la Reglamentación técnico-sanitaria vigente en cada momento 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, aprobada por el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre, siempre que: las piezas enteras de caza hayan sido desolladas en locales distintos a los reservados para las carnes a que se refieren dichos Reales Decretos, o en períodos distintos; dichos establecimientos hayan sido especialmente autorizados a efectos del presente Real Decreto; se tomen medidas que permitan identificar claramente la carne obtenida con arreglo al presente Real Decreto y la obtenida con arreglo a los Reales Decretos 147/1993 y 644/1989.

c) Procederá de piezas de caza que hayan sido examinadas por el veterinario oficial para:

1.º Detectar posibles anomalías. Para ello, el veterinario oficial podrá basar su diagnóstico en la información facilitada por el cazador, en su caso mediante un certificado expedido por la autoridad competente en materia de caza, sobre el comportamiento del animal antes de haber sido cazado.

2.º Verificar que la muerte no se debe a motivos distintos de la caza.

d) Procederá de piezas enteras de caza silvestre que:

1.º Hayan sido manipuladas en condiciones de higiene satisfactoria, de conformidad con los capítulos III y IV del anexo I.

2.º Hayan sido inspeccionadas «post-mortem» por un veterinario oficial, con arreglo a lo dispuesto en el capítulo V del anexo I, o por auxiliares oficiales con la cualificación profesional, bajo supervisión del veterinario oficial.

3.º No presenten ninguna alteración, excepto lesiones traumáticas ocurridas durante el sacrificio o malformaciones o alteraciones localizadas, siempre que quede establecido, si fuere preciso, mediante pruebas de laboratorio apropiadas, que ello no convierte a la carne en impropia para el consumo humano o peligrosa para la salud humana.

4.º En el caso de piezas enteras de caza menor que, inmediatamente después de haber sido cazadas, no hayan sido evisceradas, de acuerdo con el apartado 1 del capítulo V del anexo I, haya sido sometida a una inspección sanitaria, por un veterinario oficial, una muestra representativa de animales de la misma procedencia.

Si el veterinario oficial observase la presencia de alguna enfermedad que pueda transmitirse al hombre o de alguno de los defectos mencionados en los apartados 4 y 5 del capítulo V del anexo I, deberá hacer un control más exhaustivo de toda la partida. Según el resultado de este control exhaustivo deberá, bien excluir la totalidad de la partida del consumo humano, bien examinar por separado cada una de las canales.

2. La carne de jabalí o de otras especies que pueden ser portadoras de triquinosis deberá analizarse utilizando un método de digestión, con arreglo a la Orden de 22 de septiembre de 1989 sobre detección de triquina en las carnes de animales domésticos de la especie porcina destinados al comercio intracomunitario y los importados de terceros países, o un examen triquinoscópico con observaciones microscópicas de muestras múltiples de cada animal, tomadas al menos de los músculos maseteros y diafragmáticos, de la musculatura intercostal y de la musculatura de la lengua.

3. La carne de caza silvestre declarada apta para el consumo humano:

a) Llevará una marca de inspección veterinaria de acuerdo con el capítulo VII del anexo I.

El marcado de embalajes grandes de carnes frescas se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio, por el que se aprueban 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.

b) Se almacenará de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo X del anexo I, tras una inspección «post-mortem» realizada en condiciones de higiene satisfactorias, en salas de tratamiento de caza silvestre autorizadas de acuerdo con el artículo 7 de este Real Decreto o en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 147/1993 o autorizados en su día de acuerdo con el capítulo II de la Reglamentación técnico-sanitaria aprobada por Real Decreto 644/1989, modificada por el Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre.

c) Irá acompañada, durante su transporte:

1.º De un documento de acompañamiento comercial, autorizado por el veterinario oficial, entendiéndose que dicho documento: además de las indicaciones previstas en el apartado 3 del capítulo VII del anexo I, deberá incluir, en el caso de las carnes congeladas, mención clara del mes y del año de congelación y deberá llevar el número de código que permita identificar al veterinario oficial; deberá ser conservado por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poder presentarlo a la autoridad competente, a petición de ésta.

2.º Cuando se trate de carnes procedentes de una sala de tratamiento de caza silvestre situada en una región o en una zona de restricción o de carnes destinadas a otro Estado miembro, tras haber transitado por un país tercero en camión precintado, llevarán un certificado sanitario y de inspección veterinaria, de conformidad con el modelo que figura en el anexo II.

d) Se transportará en condiciones de higiene satisfactorias, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo XI del anexo I.

e) En caso de partes de canal o de carne deshuesada de caza menor de pluma silvestre, se obtendrá, además, en condiciones de higiene similares a las previstas en el Real Decreto 644/1989, en establecimientos especialmente autorizados al efecto, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 del presente Real Decreto.

f) Se etiquetará, no obstante lo dispuesto 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, con indicación de la denominación de la especie animal.

Artículo 4. Carnes no aptas para el consumo humano.

1. El veterinario oficial declarará no apta para el consumo humano la carne de caza silvestre cuando:

a) Se compruebe que presenta alguno de los defectos enumerados en el párrafo e), apartado 4, capítulo V del anexo I, o cuando la carne haya sido decomisada, de acuerdo con el apartado 5 de dicho capítulo.

b) Los controles a que se refiere el párrafo d), 3.º, apartado 1, del artículo 3 permitan diagnosticar la presencia de triquinosis o de alguna enfermedad transmisible al hombre.

c) Proceda de animales que hayan ingerido sustancias que puedan convertir la carne en peligrosa o nociva para la salud humana, según las normativas de las Comunidades Europeas de directa aplicación o por las disposiciones nacionales vigentes sobre la materia.

d) Se haya tratado con radiaciones ionizantes o ultravioletas u otras sustancias que puedan afectar a las propiedades organolépticas de la carne, o con colorantes distintos de los utilizados para el marcado de inspección veterinaria.

2. Las carnes declaradas no aptas para el consumo humano se identificarán claramente, para diferenciarlas de las carnes declaradas aptas para el consumo humano, mediante el marcado exclusivo con la letra D, con una altura mínima de 6,5 centímetros en caza mayor y de 2,5 centímetros en caza menor, que se colocará en un lugar claramente visible.

3. Las carnes declaradas no aptas para el consumo humano serán sometidas a un tratamiento según lo dispuesto en el Real Decreto 2224/1993, de 17 de diciembre, sobre normas sanitarias de eliminación y transformación de animales muertos y desperdicios de origen animal y protección frente a agentes patógenos en piensos de origen animal.

4. Las carnes procedentes de una zona sometida a restricciones de sanidad animal se ajustarán a las normas específicas que se establezcan para cada caso en las disposiciones de las Comunidades Europeas de directa aplicación.

Artículo 5. Comercialización.

Sólo serán objeto de comercialización:

1. Las piezas enteras de caza silvestre sin piel ni vísceras y las carnes frescas de caza silvestre que cumplan las condiciones del artículo 3 y que no hayan sido consideradas no aptas para consumo humano según lo dispuesto en el artículo 4.

2. Las piezas enteras de caza menor no desolladas/ desplumadas ni evisceradas, sin congelar ni ultracongelar, controladas de acuerdo con el artículo 3, apartado 1, párrafo d), 4.º, a condición de que se manipulen y almacenen separadas de las carnes frescas a que hace referencia el Real Decreto 147/1993, de la carne de aves de corral y de la carne de caza silvestre desollada o desplumada.

3. Las piezas enteras de caza mayor sin desollar:

a) Que cumplan los requisitos del artículo 3, apartado 1, párrafos a), c) y d), 1.º

b) Cuyas vísceras hayan sido examinadas «post-mortem» en una sala de tratamiento de caza silvestre.

c) Que vayan acompañadas, en tanto no sea regulado según el procedimiento comunitario previsto, de un certificado sanitario que incluya al menos las especificaciones recogidas en el modelo que figura en el anexo III, dentro del territorio nacional.

d) Que hayan sido sometidas a una temperatura comprendida entre:

- 1 °C « T R 7 °C y mantenidas a esta temperatura durante su transporte hasta la sala de tratamiento, dentro del plazo máximo de siete días a partir del día de la inspección «post-mortem» prevista en el párrafo b), o

- 1 °C « T R 1 °C mantenidas a esta temperatura durante su transporte hasta la sala de tratamiento, dentro del plazo máximo de quince días a partir del día de la inspección «post-mortem» prevista en el párrafo b).

Las carnes de estas piezas enteras de caza mayor sin desollar sólo podrán llevar la marca de inspección veterinaria prevista en el párrafo a) del apartado 3 del artículo 3 si, una vez desolladas en la sala de tratamiento de destino, son inspeccionadas «post-mortem» de acuerdo con el capítulo V del anexo I y declaradas aptas para el consumo humano por el veterinario oficial.

Artículo 6. Restricciones a la comercialización.

1. Las salas de tratamiento de carne de caza silvestre que no se ajusten a las normas fijadas en el capítulo I del anexo I y gocen de las excepciones previstas en la Orden ministerial de 13 de julio de 1993, por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas sanitarias específicas de producción y comercialización de carne de caza silvestre, no podrán recibir la autorización con arreglo al artículo 7 y los productos procedentes de dichos establecimientos no podrán llevar la marca de inspección veterinaria que se describe en el capítulo VII del anexo I y no podrán ser objeto de intercambios intracomunitarios.

2. Las piezas enteras de caza silvestre que no satisfagan los requisitos fijados en el artículo 3 no podrán ser comercializadas ni ser importadas de países terceros.

3. Los despojos de caza silvestre declarados aptos para el consumo humano sólo podrán ser objeto de intercambios intracomunitarios y de comercialización una vez hayan recibido un tratamiento apropiado, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

Dicho tratamiento deberá realizarse en un establecimiento autorizado según el mencionado Real Decreto.

Artículo 7. Autorización de establecimientos.

1. Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas comunicarán a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo las salas de tratamiento de caza silvestre que autoricen, debiendo tener cada una de ellas Número de Registro Sanitario de Alimentos. Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas podrán autorizar, para el tratamiento de caza silvestre, establecimientos autorizados con arreglo a los Reales Decretos 147/1993 y 644/1989, si dichos establecimientos estuvieran equipados para la transformación de la carne de caza silvestre y trabajasen en condiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de higiene establecidas en el presente Real Decreto. Con los datos remitidos por las Comunidades Autónomas los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo elaborarán una lista con todos los establecimientos autorizados y la comunicarán a las Comunidades Autónomas y a los demás Estados miembros, y a la Comisión Europea.

Sólo autorizarán una sala de tratamiento de caza silvestre si cumple con las disposiciones del presente Real Decreto.

En caso de comprobarse infracciones de las normas de higiene y cuando las medidas previstas en el anexo I, capítulo V, apartado 6, segundo párrafo, resulten insuficientes para remediarlas, la autoridad competente de la Comunidad Autónoma suspenderá temporalmente la autorización.

Si el empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre no pusieran remedio a las infracciones comprobadas en el plazo fijado por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma, ésta retirará la autorización.

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

Las retiradas y suspensiones de las autorizaciones serán comunicadas a los interesados y a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, quienes a su vez informarán a las demás Comunidades Autónomas, a los otros Estados miembros y a la Comisión Europea.

2. El empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre dispondrán que se proceda, con arreglo al apartado 4, a un control regular de la higiene general en lo que se refiere a las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos.

Los controles se referirán a las herramientas, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuere necesario, a los productos.

El empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre darán a conocer, cuando se les solicite, a los servicios veterinarios oficiales o a los expertos veterinarios de la Comisión Europea la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados a tal fin, así como, si fuere necesario, el nombre del laboratorio de control.

3. El empresario o el gestor de la sala de tratamiento de caza silvestre deberá establecer un programa de formación del personal para que este último pueda cumplir las condiciones de producción higiénica, adaptadas a la estructura de producción.

El veterinario oficial responsable de la sala de tratamiento de caza silvestre deberá estar asociado a la concepción y a la puesta en práctica de dicho programa.

4. La inspección y el control de las salas de tratamiento de caza silvestre se efectuarán bajo la responsabilidad del veterinario oficial, quien podrá recibir asistencia de personal auxiliar, de conformidad con el artículo 9 del Real Decreto 147/1993. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de las salas de tratamiento de caza silvestre, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto y, en caso de duda sobre el origen de las carnes o de los animales de caza silvestre cazados, a los documentos contables que le permitan remontar al territorio de caza de origen.

El veterinario oficial deberá proceder a análisis regulares de los resultados de los controles previstos en el apartado 2. Basándose en dichos análisis, podrá disponer que se proceda a exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

El veterinario oficial informará por escrito a la empresa de los resultados de sus análisis y recomendaciones. El establecimiento corregirá las carencias de higiene y las observaciones que en su caso se formulen.

5. Los centros de recogida que cumplan los requisitos establecidos en el apartado B del capítulo I del anexo I serán autorizados por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, debiendo tener cada uno de ellos un Número de Registro Sanitario de Alimentos.

Artículo 8. Diagnóstico de enfermedades en inspección «post-mortem».

El veterinario oficial de la sala de tratamiento remitirá a las autoridades competentes de su Comunidad Autónoma los resultados de las inspecciones «post-mortem» relativas al diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre y a los animales, quienes a su vez los enviarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y al de Sanidad y Consumo.

Cuando se diagnostique alguna enfermedad de tal naturaleza, los resultados del caso específico serán remitidos por los órganos competentes de la Comunidad Autónoma, en el más breve plazo posible, a las autoridades competentes de la misma que tengan bajo su control sanitario el territorio de caza de origen de los animales de caza silvestre de que se trate. En todos los casos deberá ser informado el órgano competente responsable de la supervisión del territorio de caza.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el de Sanidad y Consumo comunicarán a la Comisión Europea las informaciones relativas a determinadas enfermedades, en particular, en caso de diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre.

Artículo 9. Diagnóstico de enfermedades en animales vivos.

1. Los órganos competentes de las Comunidades Autónomas en materia de sanidad animal realizarán en los territorios de caza, a intervalos regulares, encuestas relativas a la situación sanitaria de la caza silvestre.

2. En el caso de diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre o a los animales, los órganos competentes de las Comunidades Autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo los resultados de las inspecciones sanitarias realizadas establecidas en el presente Real Decreto.

3. Cuando se diagnostique una enfermedad o se presente una de las situaciones contempladas en el apartado 2, los órganos competentes de las Comunidades Autónomas comunicarán los resultados del caso específico, tan pronto como sea posible, al órgano competente responsable de la supervisión del territorio de caza.

4. Las autoridades competentes, en función de la situación epizootica, realizarán pruebas específicas en la caza silvestre para detectar la presencia de las enfermedades contempladas en el anexo I del Real Decreto 959/1986, de 25 de abril, por el que se establece la lista de enfermedades de animales de declaración obligatoria y se da la normativa para su notificación, a efectos de su declaración oficial y comunicación al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quien a su vez informará a la Comisión y a los demás Estados miembros.

Artículo 10. Investigación de residuos.

1. Las autoridades competentes completarán los planes de búsqueda de residuos contemplados en el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan Nacional de investigación de residuos en los animales y en las carnes frescas, para someter a la carne de caza silvestre a los controles que en el mismo se establecen para detectar mediante muestreo la presencia de residuos o de contaminantes en el medio ambiente.

2. Teniendo en cuenta los resultados de los controles a que se refieren el anterior apartado 1 y los artículos 8 y 9, quedarán excluidas de su comercialización las piezas de caza silvestre procedentes de territorios de caza en los que se hayan detectado casos positivos en los controles realizados, así como la carne de las mismas, en tanto no se garantice la desaparición del problema detectado.

Artículo 11. Inspecciones y controles.

1. Los expertos veterinarios de la Comisión Europea, en colaboración con las autoridades competentes, en la medida en que sean necesarias para la aplicación uniforme de la presente normativa, podrán efectuar controles «in situ» en un número representativo de establecimientos.

Representantes de la Administración General del Estado podrán acompañar a los inspectores de la Comisión y de las Comunidades Autónomas que realicen estas inspecciones.

Las autoridades competentes aportarán toda la ayuda necesaria a los especialistas en 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. Infracciones y sanciones.

1. Las infracciones de lo dispuesto en este Real Decreto serán objeto de las correspondientes sanciones administrativas, previa la instrucción del oportuno expediente, conforme a lo establecido, en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en el presente Real Decreto y en las demás disposiciones que resulten de aplicación.

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

a) Las irregularidades en el cumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, en cuanto no sea considerado 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, se considerarán infracciones graves:

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

b) La ausencia de identificación de la partida, o demás 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 piezas, 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 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, se considerarán infracciones muy graves:

a) El tráfico, la distribución o venta de piezas, canales, carnes o despojos en deficientes condiciones sanitarias 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 a que se refiere el presente Real Decreto que entrañen riesgos graves para 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 6 del capítulo V del anexo I de este Real Decreto o cualquiera otra que se considere necesaria.

CAPITULO III

Disposiciones aplicables al comercio
con países terceros

Artículo 13. Importaciones procedentes de países terceros.

Las importaciones de caza silvestre procedentes de países terceros deberán:

1. Cumplir las disposiciones establecidas en el presente Real Decreto, salvo lo estipulado en el artículo 6.

2. Proceder de países terceros o de partes de países terceros:

a) A partir de los cuales no estén prohibidas las importaciones por razones de policía sanitaria.

b) Que figuren en la lista confeccionada por la Comisión Europea que se publica en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

3. Las salas de tratamiento de caza silvestre, situadas en países terceros, deberán ser autorizadas por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, hasta que la Comisión Europea no establezca una lista de dichos establecimientos, teniendo 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) Que el servicio veterinario del país tercero esté en condiciones de garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del presente Real Decreto.

4. Irán marcadas de acuerdo con lo estipulado en el párrafo a) del apartado 3 del capítulo VII del anexo I del presente Real Decreto, variando la información de la marca. En ella deberá figurar en la parte superior el nombre del país tercero exportador en mayúsculas o en su caso las siglas asignadas internacionalmente. En el centro el número de autorización veterinaria del establecimiento.

5. Ir acompañados del certificado que se indica en el anexo IV, hasta que la Comisión establezca el modelo que armonice las condiciones de salud pública, que será expedido por el veterinario oficial en el momento de la carga.

El texto del certificado se redactará al menos en la lengua del país de destino y en la del país de introducción de la carne en la Unión Europea y deberá estar impreso en una sola hoja.

6. Ser controladas 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 14. Exportaciones hacia países terceros.

Las carnes de caza silvestre destinadas a la exportación deberán cumplir las normas estipuladas en el presente Real Decreto.

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

Estas carnes irán acompañadas, en caso necesario, del certificado sanitario oficial para la exportación de productos alimenticios, aprobado por la Orden de 12 de mayo de 1993.

Disposición adicional primera. Carácter básico en materia sanitaria.

El presente Real Decreto tiene el carácter de norma básica en materia sanitaria, de acuerdo con lo previsto en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución, salvo lo previsto en los artículos 13 y 14 que se dictan en virtud de la competencia exclusiva del Estado en materia de comercio y sanidad exterior, de acuerdo con lo previsto en el artículo 149.1.10.^a y 16.^a de la Constitución, así como en virtud de los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición adicional segunda. Sustitución de referencia normativa.

Se sustituye en el anexo A del Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal, la referencia a la Directiva 92/45/CEE por el número y título del presente Real Decreto.

Disposición transitoria primera. Aplicación de las normas de marcado a las carnes de caza silvestre.

Hasta el 31 de diciembre de 1996, no serán de aplicación las normas de marcado establecidas en el capítulo VII del anexo I de este Real Decreto, a las carnes de caza silvestre procedentes de establecimientos acogidos a las excepciones temporales, según lo dispuesto por la Orden ministerial de 13 de julio de 1993, por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto a las condiciones sanitarias específicas de producción y comercialización de carne de caza silvestre. Durante este período transitorio, las carnes referidas deberán marcarse según lo estipulado en el párrafo d) del apartado 3 del capítulo VII del anexo I del presente Real Decreto.

Disposición transitoria segunda. Comercialización de piezas enteras de caza mayor sin desollar.

La comercialización con otro Estado miembro, de las piezas que se indican en el apartado 3 del artículo 5, se regirá en lo referente a la certificación sanitaria, según lo dispuesto por el país de destino, en tanto no sea regulado de acuerdo con el procedimiento comunitario previsto.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo en él establecido, y en particular el Real Decreto 2815/1983, de

13 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los productos de la caza, y el Real Decreto 350/1993, de 5 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los productos de la caza.

Disposición final primera. Facultad de desarrollo.

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán dictar, con el fin de incorporar una modificación previa de las normas comunitarias, 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.

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», salvo lo referente al capítulo III que entrará en vigor a los dos meses de su publicación.

Dado en Madrid a 14 de octubre de 1994.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,

ALFREDO PEREZ RUBALCABA

ANEXO I

CAPITULO I

Condiciones técnico-sanitarias de las salas de tratamiento y de los centros de recogida

A) Salas de tratamiento.

1. Deberán estar provistas, como mínimo, de:

a) Un local refrigerado suficientemente amplio para la recepción de las piezas enteras de caza silvestre.

b) Un local para la inspección y, en su caso, para la evisceración, el desollado y el desplumado.

c) Un local suficientemente amplio para el despiece y el envasado cuando ello se realice en el establecimiento, debiendo contar este local con un dispositivo para enfriar de manera suficiente y con un aparato de medición de la temperatura.

d) Un local para la expedición y el embalaje cuando esta última operación se lleve a cabo en la sala de tratamiento. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local si se cumplen las condiciones establecidas en el apartado 5 del capítulo VIII de este anexo. Cuando el embalaje se realice en el local de despiece, deshuesado y envasado será necesario un local separado para la expedición.

e) Cámaras frigoríficas suficientemente amplias para el almacenamiento de las carnes de caza silvestre.

2. En los locales donde se proceda a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de las carnes, así como en las zonas y pasillos en los que se transporten carnes:

a) De un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y 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 de refrigeración bastará con que exista un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua.

2.º En las cámaras de congelación, así como en las zonas y pasillos por los que se transporten carnes, bastará con que el suelo sea de materiales impermeables e imputrescibles.

b) De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de 2 metros como mínimo, y nunca inferior a la altura de almacenamiento, en las cámaras frigoríficas y en los locales de almacenamiento. La línea de unión de las paredes y del suelo deberá ser redondeada o estar dotada de un acabado similar, salvo en lo que se refiere a los locales de almacenamiento. No obstante, la utilización de paredes de madera en las cámaras frigoríficas de las salas de tratamiento de caza silvestre que ejerzan su actividad antes del 20 de julio de 1992 no será motivo para denegar la autorización.

c) De puertas fabricadas con materiales inalterables y, si éstas son de madera, recubiertas en todas las superficies de un revestimiento liso e impermeable.

d) De material de aislamiento imputrescible e inodoro.

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

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

g) De un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interna de revestimiento del techo deberá cumplir dichas condiciones.

3. Limpieza y desinfección.

a) Lo más cerca posible de los puestos de trabajo, de un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no serán de accionamiento manual. Para la limpieza de las manos, dichas 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 la manos.

b) De dispositivos para la desinfección de las herramientas, provistos de agua a una temperatura mínima de 82° C.

4. De dispositivos adecuados de protección contra los animales indeseables, tales como insectos o roedores.

5. El equipamiento dispondrá:

a) De dispositivos e instrumentos de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece desmontables, recipientes, bandas transportadoras y sierras fabricadas de materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las superficies que entren o puedan entrar en contacto con las carnes, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán ser lisas. Estará prohibido el empleo de la madera, salvo en los locales donde se encuentren únicamente carnes embaladas de forma higiénica.

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

d) De recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables, provistos de tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacar su contenido, destinados a recibir las carnes no destinadas al consumo humano.

Cuando la abundancia de dichas carnes 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 dichas carnes sean evacuadas por conductos, éstos deberán estar contruidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes.

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

6. De equipos frigoríficos 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 no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes.

7. De una instalación que suministre agua potable, con arreglo a la Reglamentación técnico-sanitaria relativa al abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación de agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que las tuberías instaladas para ello imposibiliten la utilización de dicha agua para otros fines y no presente ningún riesgo de contaminación de las carnes. Las tuberías de agua no potable deberán estar bien diferenciadas de aquellas que se utilicen para el agua potable.

8. De 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.

9. De un dispositivo de evacuación de residuos líquidos y sólidos que cumpla los requisitos de higiene.

10. De un local bien acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los locales de almacenamiento, de instalaciones adecuadas.

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

12. De un número adecuado de vestuarios dotados de paredes y de suelos lisos, impermeables y lavables, de lavabos, de duchas y de evacuatorios con cisterna, equipados de manera que protejan de una posible contaminación las partes limpias del edificio.

Dichos evacuatorios no podrán dar directamente a los locales de trabajo. La presencia de duchas no será necesaria en los almacenes frigoríficos en los que únicamente se reciban y almacenen carnes higiénicamente embaladas. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua templada a una temperatura apropiada, de materiales para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para secarse las manos. Los grifos de los lavabos no deberán poder accionarse con la mano ni con el brazo. Deberá existir un número suficiente de dichos lavabos próximos a los evacuatorios.

13. De un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte, salvo en el caso de almacenes frigoríficos en los que únicamente se reciban y almacenen, para su expedición, carnes higiénicamente embaladas. No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorios si existen disposiciones que obliguen a la limpieza y a la desinfección de los medios de transporte en locales oficialmente autorizados.

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

B) Los centros de recogida cumplirán los siguientes requisitos:

1. Estarán contruidos con materiales que protejan las piezas de caza contra la contaminación y el deterioro y que permitan la fácil limpieza de los mismos.

2. Se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

3. Estarán provistos de dispositivos de protección contra animales indeseables, como insectos, roedores y otras plagas.

4. Dispondrán de abastecimiento suficiente de agua potable.

5. Estarán dotados de medios adecuados para la evacuación de desechos, limpieza del depósito y del equipo utilizados.

6. En caso necesario dispondrán de instalaciones para el personal y de refrigeración.

7. Las piezas de caza conservadas en un centro de recogida se almacenarán colgadas en condiciones que eviten la contaminación cruzada de las mismas.

CAPITULO II

Higiene del personal, de los locales y del material
en las salas de tratamiento

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

a) El personal que manipule carnes o que trabaje en locales o zonas en los que se manipulen, embalen o transporten dichas carnes deberá llevar, en particular, un tocado y un calzado limpios y fáciles de limpiar, una vestimenta de trabajo de color claro y, en su caso, cubrenucas u otras prendas de protección. El personal asignado al faenado o a la manipulación de carnes estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuere necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de la misma, así como en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con piezas de caza enfermas o con carnes infectadas deberán lavarse cuidadosamente las manos y los brazos de inmediato con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenamiento, en las zonas de carga, de recepción, de clasificación y de descarga, así como en las demás zonas y pasillos por los que se transporten carnes de caza silvestre.

b) Ningún animal deberá entrar en los establecimientos. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro animal dañino deberá llevarse a cabo sistemáticamente.

c) El material y los instrumentos utilizados para el faenado de las carnes 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 ser utilizados cuando se hayan manchado.

2. Los locales, las herramientas y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de las carnes frescas, de las carnes de aves o de las carnes de caza. El despiece de caza silvestre de pelo y de pluma deberán efectuarse en momentos distintos; la sala de despiece deberá lavarse y desinfectarse por completo antes de poder destinarse nuevamente al despiece de carne de

otra categoría. Los utensilios que sirvan para el despiece de las carnes deberán ser utilizados exclusivamente para este fin.

3. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material y proceder a insuflarlas.

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

5. 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, 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 las carnes. Por otro lado, se podrá autorizar, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Las tuberías de agua no potable deberán estar bien diferenciadas de aquellas utilizadas para el agua potable.

6. Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes. 7. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de forma que no afecten al equipo de instrumentos de trabajo y carnes. Los equipos y útiles de trabajo se aclararán con agua potable tras su limpieza.

8. Estará prohibido el faenado y la manipulación de las carnes a las personas que puedan contaminarlas.

Al iniciar la relación laboral, toda persona destinada al faenado y a la manipulación de carnes deberá acreditar, mediante un certificado médico, que no existe ningún impedimento sanitario que se oponga a que le asignen 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 III

Higiene de la preparación de caza silvestre, del despiece y de la manipulación de carne de caza silvestre

1. Las piezas enteras de caza silvestre deberán someterse, inmediatamente después de su caza, a las siguientes operaciones:

a) La caza mayor silvestre deberá destriparse y eviscerarse.

b) Las vísceras torácicas, cuando estén separadas de las canales, así como el hígado y el bazo, deberán acompañar a la pieza entera de caza hasta la sala de tratamiento de caza silvestre e identificarse de manera que el veterinario oficial pueda efectuar la inspección «post-mortem» de las vísceras junto con el resto de la canal; las demás vísceras abdominales deberán extraerse e inspeccionarse «in situ».

Podrá retirarse la cabeza para trofeos.

c) Por lo que se refiere a la caza menor silvestre, sin perjuicio del caso contemplado en el artículo 3, apartado 1, párrafo a), del presente Real Decreto podrá efectuarse una evisceración total o parcial «in situ» o en la sala de tratamiento. En este último caso, las piezas de caza serán transportadas a una temperatura ambiente de 4º C como máximo, en el transcurso de las doce horas siguientes a su caza, a dicha sala de tratamiento.

2. La caza silvestre habrá de enfriarse inmediatamente después de las operaciones mencionadas en el apartado 1, de manera que la temperatura interna sea igual o inferior a + 7º C, si se trata de caza mayor, o de + 4º C, si se trata de caza menor. Si la temperatura exterior no es lo bastante baja, habrá de transportarse la caza muerta lo antes posible, a más tardar dentro de las doce horas siguientes a la caza, ya sea a la sala de tratamiento o a un centro de recogida, quedando entendido que:

a) Después de las operaciones enumeradas en el apartado 1, las piezas enteras de caza mayor silvestre deberán transportarse lo antes posible a una sala de tratamiento de caza silvestre, en condiciones higiénicas satisfactorias y evitando, en especial, su amontonamiento y apilado.

b) Durante su transporte a la sala de tratamiento, las piezas enteras de caza silvestre, cuyas vísceras ya hayan sido objeto de una inspección veterinaria, deberán ir acompañadas de un certificado del veterinario, que incluirá al menos las especificaciones recogidas en el modelo que figura en el anexo V, en el que conste el resultado favorable de dicha inspección y la hora estimada de la muerte.

3. Salvo en el caso autorizado en virtud del párrafo d) del apartado 1 del artículo 3, la evisceración deberá efectuarse sin demora indebida al llegar a la sala de tratamiento de caza silvestre, si no se hubiese efectuado «in situ». Los pulmones, el corazón, el hígado, los riñones, el bazo y el mediastino podrán o bien separarse o bien dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas.

4. Hasta el final de la inspección, las canales y los despojos no inspeccionados no deberán poder entrar en contacto con las canales y los despojos ya inspeccionados, y estará prohibido proceder a la retirada, despiece o tratamiento posterior de la canal.

5. Las carnes decomisadas o declaradas no aptas para el consumo humano, los estómagos, los intestinos y los subproductos no comestibles no deberán poder entrar en contacto con 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.

6. El faenado, la manipulación, el tratamiento ulterior y el transporte de carne, incluidos los despojos, deberán realizarse cumpliendo todos los requisitos de higiene. Cuando dichas carnes se embalen deberán respetarse las condiciones establecidas en el capítulo VIII. La carne embalada deberá almacenarse en un local separado de aquel en el que se encuentren las carnes sin envasar.

7. Las autoridades sanitarias competentes determinarán las normas específicas aplicables a la inspección sanitaria de los trofeos que quiera conservar el cazador.

CAPITULO IV

Disposiciones referentes a las carnes de caza silvestre destinadas al despiece

1. El despiece en trozos más pequeños que las canales y, para la caza mayor silvestre, en medias canales, así como el deshuesado, únicamente podrán efectuarse en salas de tratamiento autorizadas, de conformidad con el artículo 7 del presente Real Decreto o con los Reales Decretos 147/1993 y 644/1989, que cuenten con local de desollado y local de despiece.

2. El empresario o el gestor del establecimiento estarán obligados a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgara útil, así como a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias. En particular, deberán estar capacitados, ante cualquier requerimiento, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento y el origen de las piezas de caza silvestre cazadas.

3. Proceso de producción:

a) Las carnes de caza silvestre deberán introducirse en los locales de trabajo a medida que se vayan necesitando. Tan pronto como se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje deberán transportarse a una cámara frigorífica adecuada.

b) Las carnes de caza silvestre que entren en un local de despiece deberán verificarse y, en caso de necesidad, limpiarse. El puesto de trabajo en el que se efectúen estas operaciones deberá estar dotado de instalaciones adecuadas e iluminación suficiente.

c) Durante el trabajo de despiece, deshuesado, envasado y embalaje, las carnes de caza silvestre deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7° C para la caza mayor, e igual o inferior a + 4° C en el caso de caza menor silvestre. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser igual o inferior a + 12° C.

d) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes de caza silvestre. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes de caza silvestre procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán, a medida que vayan separándose, en los equipos, recipientes o locales previstos en el párrafo d) del apartado 5 del capítulo I del presente anexo.

CAPITULO V

Inspección sanitaria «post-mortem»

1. Todas las partes del animal de caza deberán someterse en el curso de las dieciocho horas siguientes a su admisión en la sala de tratamiento, de conformidad con los requisitos del artículo 3, apartado 1, párrafo a), 3.º, a una inspección que permita verificar si su carne es adecuada para el consumo humano; en particular, deberá abrirse la cavidad corporal para que pueda efectuarse una inspección visual.

2. Cuando las vísceras de las piezas enteras de caza hayan sido objeto de una inspección veterinaria antes de su llegada a la sala de tratamiento, dichas piezas deberán ir acompañadas del certificado que incluya, al menos, las especificaciones del modelo que figura en el anexo V, con el fin de que esta inspección sea tenida en cuenta por el veterinario oficial.

3. Si el veterinario oficial lo exigiera, se abrirá longitudinalmente la canal y la cabeza.

4. Para llevar a cabo la inspección «post-mortem», el veterinario oficial deberá efectuar:

- a) Un examen visual de la pieza de caza silvestre y de sus órganos.
- b) La búsqueda de anomalías de consistencia, de color y de olor.
- c) La palpación de los órganos, si lo estimara necesario.

Si los resultados de la inspección no fueran suficientes para emitir un dictamen, habrá de realizarse una inspección adicional en el laboratorio. Los exámenes adicionales podrán limitarse a un número de pruebas por muestreo suficiente para la apreciación de la totalidad de la caza muerta en una cacería.

- d) Un análisis de los residuos por muestreo, en particular cuando exista una sospecha fundada.

Si hubiese de efectuarse una investigación o examen adicional debido a una sospecha fundada, se esperará a que termine dicha investigación o examen para emitir el dictamen relativo a todas las piezas cazadas en una cacería determinada o a parte de las mismas, de las que pueda suponerse, según las circunstancias, que presenten las mismas anomalías.

- e) La detección de las características que indiquen que la carne presenta un riesgo para la salud. Como son:

1.º Comportamiento anómalo o perturbación del estado general del animal vivo señalados por el cazador.

2.º Presencia de tumores o de abscesos, en gran número o dispersos en varios órganos internos o músculos.

3.º Artritis, orquitis, alteración del hígado o del bazo, inflamación del intestino o de la región umbilical.

4.º Presencia de cuerpos extraños en las cavidades corporales, dentro del estómago, de los intestinos o de la vejiga de la orina, siempre y cuando la pleura o el peritoneo presenten una alteración del color.

5.º Formación de una importante cantidad de gases en el tracto gastrointestinal, con alteración del color de los órganos internos.

6.º Anomalías importantes de la musculatura o de los órganos en cuanto al color, consistencia u olor.

7.º Fracturas óseas al descubierto, siempre que no estén en relación directa con el cobro de la pieza.

8.º Caquexia y/o hidrohemia generalizada o localizada.

9.º Adherencias recientes de órganos a la pleura y al peritoneo.

10. Otras alteraciones importantes y manifiestas, como, por ejemplo, la putrefacción.

5. El veterinario oficial deberá decomisar todas las carnes de caza silvestre:

a) Que presenten lesiones, con excepción de las heridas recientes que se hayan producido durante la caza y de las malformaciones o anomalías limitadas localmente, siempre que dichas lesiones, malformaciones o anomalías afecten a la salubridad de la carne de caza silvestre o pongan en peligro la salud humana.

b) Que procedan de animales que no hayan sido cobrados, de conformidad con la normativa que regula la caza.

c) Sobre las que se hayan hecho las observaciones previstas en el párrafo e) del apartado 4 con ocasión de la inspección «post-mortem».

d) Que procedan de piezas enteras de caza menor silvestre que hayan sido decomisadas, de conformidad con lo establecido en el párrafo d), 4.º, del apartado 1 del artículo 3.

e) En las que se haya detectado triquinosis.

6. En caso de duda, el veterinario oficial podrá realizar otras incisiones e inspecciones necesarias de las partes en cuestión de los animales con el fin de efectuar un diagnóstico definitivo.

Cuando el veterinario oficial observe un incumplimiento caracterizado de las normas de higiene previstas en el presente Real Decreto o un obstáculo para una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir en relación con la utilización de equipos o de locales y para tomar cualquier medida, que puede consistir incluso en la suspensión momentánea del proceso de producción.

7. El veterinario oficial registrará los resultados de la inspección sanitaria «post-mortem» y, en caso de diagnóstico de una de las enfermedades transmisibles al hombre, se actuará según lo estipulado en el artículo 8 del presente Real Decreto.

CAPITULO VI

Control sanitario de las carnes de caza silvestre despiezadas y de las carnes de caza silvestre almacenadas

El control del veterinario oficial incluirá las siguientes tareas:

a) Control de entradas y salidas de las carnes.

b) Inspección sanitaria de las carnes presentes en los establecimientos.

- c) Inspección sanitaria de las carnes antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de las salas de tratamiento.
- d) Control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de los utensilios, tal como se establece en el capítulo I, así como de la higiene del personal, incluida la ropa de trabajo.
- e) Cualquier otro control que el veterinario oficial considere útil para el cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto.

CAPITULO VII

Marcado de inspección veterinaria

1. El marcado de inspección veterinaria se efectuará bajo la responsabilidad del veterinario oficial, que dispondrá de:

- a) Los instrumentos para realizar el marcado de inspección veterinaria de la carne, que sólo entregará al personal auxiliar en el momento preciso del marcado y durante el período de tiempo necesario para efectuarlo.
- b) Las etiquetas y material de envasado, cuando éstos lleven ya una de las marcas a que se refiere el apartado 3. El veterinario oficial entregará dichas etiquetas y dicho material de envasado y de sellado al personal auxiliar en el momento en que deban utilizarse, en cantidad suficiente de acuerdo con las necesidades.

2. Cualquiera que sea el modelo de identificación utilizado para el marcado de inspección veterinaria, así como la leyenda de la misma, debe ser previamente autorizado por la autoridad competente, debiendo asegurarse que en el contrato existente entre el establecimiento y la empresa que fabrique el modelo de identificación autorizado se garantice que el modelo, con la leyenda específica de ese establecimiento, se realizará única y exclusivamente para el mismo.

3. Marcado.

a) El marcado de inspección veterinaria deberá ser:

1.º Una marca pentagonal en la que figurarán, en caracteres perfectamente legibles, las siguientes indicaciones: en la parte superior, la palabra ESPAÑA en mayúsculas o la letra E en mayúscula; en el centro, el número de registro sanitario de la sala de tratamiento de la caza silvestre o, en su caso, de la sala de despiece; en la parte inferior, las siglas CEE.

Los caracteres deberán tener, como mínimo, una altura de 0,8 centímetros para las letras y 1 centímetro para las cifras, cuando se trate de caza mayor silvestre. Para la caza menor silvestre, las letras y cifras deberán tener 0,2 centímetros de altura.

2.º Un sello pentagonal lo suficientemente grande para incluir las indicaciones enumeradas en el apartado 1.º

b) El material utilizado para el marcado deberá satisfacer los requisitos en materia de higiene, y las informaciones contempladas en el párrafo a) deberán figurar en él de modo perfectamente legible.

c) Mercado de inspección veterinaria:

1.º El marcado de inspección veterinaria a que se refiere el apartado 1.º del párrafo a) deberá efectuarse: en las canales de caza mayor sin envasar, por medio de un sello que contenga las informaciones citadas en el párrafo a); dicho sello se aplicará sobre las espaldas y sobre la cara externa de las piernas; en las canales de caza menor sin envasar, por medio de un sello que contenga las indicaciones citadas en el párrafo a), aplicadas en un lugar visible de la canal; en las piezas de caza menor no desolladas/desplumadas ni evisceradas y sin envasar mediante un precinto pentagonal, sobre las envolturas u otros embalajes de las canales embaladas o, de modo visible, debajo de ellas, de tal modo que se destruya al abrirlas; sobre las envolturas u otros embalajes de las partes de canales o de despojos envasados en pequeñas cantidades o, de modo visible, debajo de ellos, de tal modo que se destruya al abrirlas.

2.º El sello de inspección veterinaria a que se refiere el apartado 2.º del párrafo a) deberá ponerse sobre los embalajes de grandes dimensiones y destruirse en el momento de su apertura.

d) El marcado de inspección veterinaria de las carnes procedentes de establecimientos acogidos a excepción temporal deberá ser:

1.º Una marca circular en la que figurarán, en caracteres perfectamente legibles, las siguientes indicaciones: en la parte superior, las siglas SVI; en el centro, el número de registro sanitario de la sala de tratamiento de la caza silvestre o, en su caso, de la sala de despiece; en la parte inferior, la palabra CAZA.

Los caracteres deberán tener, como mínimo, una altura de 0,8 centímetros para las letras y 1 centímetro para las cifras, cuando se trate de caza mayor silvestre.

Para la caza menor silvestre, las letras y cifras deberán tener 0,2 centímetros de altura.

2.º Un sello circular lo suficientemente grande para incluir las indicaciones enumeradas en el apartado anterior.

3.º El material utilizado para el marcado, así como la forma de aplicación del mismo, deberá satisfacer las condiciones señaladas en los párrafos b) y c) de este apartado.

CAPITULO VIII

Envasado y embalaje de las carnes de caza silvestre

1. Embalaje.

a) Los embalajes (por ejemplo, cajas, cajones de cartón) 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 la protección eficaz de las carnes de caza silvestre durante el transporte y las manipulaciones.

b) Los embalajes no podrán volver a utilizarse para embalar carnes de caza silvestre, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y si previamente se han limpiado y desinfectado.

2. En caso de que se envasen las carnes de caza silvestre despiezadas, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de higiene.

Dichos envases deberán ser transparentes e incoloros y satisfacer, además, las condiciones indicadas en los párrafos 1.º y 2.º del apartado 1, a); no podrán utilizarse una segunda vez para el envasado de carnes de caza silvestre.

3. Las carnes de caza silvestre envasadas deberán embalarsse.

4. No obstante, si el envase reúne todas las condiciones de protección del embalaje del apartado 1, podrá no ser transparente e incoloro y no será indispensable el embalado,

5. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán efectuarse en el mismo local si se cumplen las siguientes condiciones:

a) El local deberá ser suficientemente amplio y estar acondicionado de forma que se garantice el carácter higiénico de las operaciones.

b) Los envases y embalajes se colocarán, inmediatamente después de su fabricación, en una envoltura protectora hermética, que impida cualquier deterioro durante el transporte al establecimiento donde se van a utilizar y serán almacenados en condiciones higiénicas en un local separado dentro del establecimiento.

c) Los locales de almacenamiento de los materiales de envasado y embalaje deberán estar libres de polvo y de animales dañinos y estar privados de toda conexión atmosférica con locales que contengan sustancias que puedan contaminar la carne. Los envases y embalajes no podrán almacenarse directamente en el suelo.

d) Los embalajes se ensamblarán en condiciones higiénicas antes de su introducción en el local.

e) Los embalajes se introducirán en el local en condiciones higiénicas y se utilizarán sin demora. El personal encargado de manipular la carne no podrá manipularlos.

f) Inmediatamente después de su envasado y embalado, las carnes deberán colocarse en los locales de almacenamiento previstos a tal efecto.

6. Los envases y los embalajes mencionados en el presente capítulo no podrán contener sino carnes de caza silvestre despiezadas pertenecientes a la misma especie animal.

CAPITULO IX

Certificado de inspección veterinaria

El ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, que para los casos contemplados en el artículo 3, apartado 3, párrafo c), 2.º, deberá acompañar a las carnes de caza silvestre durante su transporte al lugar de destino, deberá ser expedido por un veterinario oficial en el momento de la carga.

El certificado deberá corresponder en su presentación y contenido al modelo que figura en el anexo II; deberá estar redactado, al menos, en la o las lenguas oficiales del lugar de destino. Deberá constar de una sola hoja.

CAPITULO X

Almacenamiento

Tras la inspección «post-mortem», la carne de caza silvestre deberá refrigerarse o congelarse y se mantendrá a una temperatura que no podrá ser superior en ningún momento a + 4° C para la caza menor y a + 7° C para la caza mayor, en el caso de la carne refrigerada, y a - 12° C, en el de la carne congelada.

CAPITULO XI

Transporte

1. La carne de caza silvestre se expedirá de modo que durante el transporte quede a salvo de cualquier elemento que pueda contaminarla o alterarla, teniendo en cuenta la duración y las condiciones del transporte, así como el medio de transporte utilizado. En particular, los vehículos utilizados para este transporte deberán estar acondicionados de modo que no se sobrepasen las temperaturas fijadas en el capítulo X.

2. Las carnes de caza silvestre no podrán transportarse en medios de transporte que no estén limpios y no hayan sido desinfectados.

3. Las canales y medias canales, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes a los requisitos de higiene, deberán transportarse siempre suspendidas, salvo en caso de transporte aéreo.

Los demás trozos deberán estar suspendidos o colocados en soportes, salvo si se encuentran incluidos en embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, embalajes o recipientes deberán cumplir los requisitos de higiene, y en particular, en lo que se refiere a los embalajes, las disposiciones del presente Real Decreto. No podrán volver a utilizarse sino después de lavarlos y desinfectarlos.

4. El veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, de que los medios de transporte, así como las condiciones de carga, cumplen las condiciones de higiene definidas en el presente capítulo.

ANEXO II

MODELO

Certificado sanitario y de inspección veterinaria

Relativo a carnes de caza silvestre (1) destinadas a un Estado miembro, previo tránsito por un tercer país.

País expedidor: ... N.º (2)

Ministerio: ...

Servicio competente: ...

Ref. (2) : ...

I. Identificación de las carnes:

Carnes de caza silvestre de

(especie animal)

Tipo de las piezas:

Tipo de embalaje:

Número de piezas o de unidades de embalaje:

Peso neto:

II. Procedencia de las carnes:

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de el(de los) establecimiento(s):

la(s) sala(s) de despiece autorizada(s) (4) ...

III. Destino de las carnes de caza silvestre:

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. Certificación de inspección veterinaria:

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

- a) Que las carnes de caza silvestre de las especies arriba indicadas han sido obtenidas en una sala de tratamiento situada en una región o en una zona sujeta a restricción por razones de sanidad animal y han sido reconocidas como aptas para el consumo humano como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 92/45/CEE (5);
- b) Que los medios de transporte, así como las condiciones de carga de dicho envío, se ajustan a los requisitos de higiene fijados en la mencionada Directiva.
- c) Que las piezas enteras de caza silvestre, las carnes de caza silvestre van destinadas a un Estado miembro previo tránsito por un país tercero.

Hecho en ... el ...

(Nombre y firma del veterinario oficial)

Sello oficial

(1) Carne de caza silvestre que no haya sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación, salvo el tratamiento por frío.

(2) Facultativo.

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

(4) Táchese lo que no proceda.

(5) Incluido el examen triquinoscópico previsto en el apartado 2 del artículo 3.

ANEXO III

MODELO

Certificado sanitario

Relativo a piezas enteras de caza mayor silvestre (1) sin desollar.

Comunidad Autónoma expedidora: ... N.º (2)

Departamento: ...

Servicio competente: ...

Ref. (2) : ...

I. Identificación de las piezas de caza mayor no desolladas:

Piezas enteras sin desollar de caza silvestre de ...

(especie/s animal/es)

N.º de piezas: ...

Peso total: ...

Identificación de las piezas: ...

II. Procedencia de las piezas:

Dirección y número de autorización veterinaria del establecimiento: ...

III. Destino de las piezas enteras de caza mayor silvestre sin desollar:

Las piezas se expiden al siguiente establecimiento autorizado: ...

(dirección y número de autorización)

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

Nombre y dirección del expedidor: ...

Nombre y dirección del destinatario: ...

IV. Certificado sanitario:

El abajo firmante, veterinario oficial, certifica:

- a) Que las piezas de caza mayor silvestre sin desollar, de las especies arriba indicadas, han sido sometidas a una inspección veterinaria en la fecha, efectuada con arreglo a lo dispuesto en el párrafo b) del apartado 3) del artículo 5 de la Directiva 92/45/CEE.

El resultado indica que no existe motivo para impedir el traslado de estas piezas a la sala de tratamiento de destino para que una vez desolladas se proceda a la inspección «post-mortem» de las carnes de las mismas de acuerdo con el capítulo V del anexo I de la Directiva 92/45/CEE.

- b) Que los medios de transporte, así como las condiciones de carga de dicho envío, se ajustan a los requisitos de higiene fijados en la mencionada Directiva.

Hecho en ... el ...

(Nombre y firma del veterinario oficial)

Sello oficial

(1) Pieza de caza mayor silvestre sin desollar que no haya sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación, salvo el tratamiento por frío, indicado en la letra d) del apartado 3 del artículo 5 de la Directiva 92/45/CEE.

(2) Facultativo.

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

ANEXO IV

MODELO

Certificado sanitario y de inspección veterinaria

Relativo a la carne de caza silvestre (1) destinada a España.

País expedidor: ... N.º (2)

Ministerio: ...

Servicio competente: ...

Ref. (2) : ...

I. Identificación de la carne:

Carne de caza silvestre de ...

(especie animal)

Tipo de piezas (3): ...

Tipo de embalaje: ...

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

Peso neto: ...

Clave de identificación: ...

II. Origen de la carne:

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de la(s) sala(s) de tratamiento autorizada(s) (4):

....

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de la(s) sala(s) de despiece autorizada(s) (4): ...

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del(de los) almacén(es) frigorífico(s) autorizado(s) (4)

III. Destino de la carne de caza silvestre:

La carne se envía

de ...

(lugar de expedición)

a (5) ...

(país y lugar de destino)

por el siguiente medio de transporte (6) ... :

Nombre y dirección del expedidor: ...

Nombre y dirección del destinatario: ...

IV. Certificado de inspección veterinaria:

El abajo firmante, veterinario oficial, CERTIFICA:

a) Que las piezas enteras/las carnes de caza silvestre (4) de las especies arriba indicadas han sido obtenidas, manipuladas, identificadas y almacenadas en un establecimiento autorizado y en las condiciones establecidas en la Directiva 92/45/CEE, de 16 de junio de 1992, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria, relativos a la caza de animales silvestres y a la comercialización de carne de caza silvestre.

b) Las piezas enteras de caza mayor sin desollar: sus vísceras han pasado una inspección «post-mortem» en una sala de tratamiento de caza silvestre, según el apartado 3) del artículo 5 de la Directiva 92/45/CEE (4) .

c) Que las piezas enteras/las carnes/los embalajes de las carnes llevan una marca de inspección veterinaria que acredita que (4):

1.º Proceden de animales preparados en establecimientos autorizados.

2.º Han sido reconocidas como aptas para el consumo humano. Como resultado de una inspección veterinaria efectuada con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 92/45/CEE del Consejo, de 16 de junio, sobre problemas sanitarios y de policía sanitaria, relativos a la caza de animales silvestres y a la comercialización de carne de caza silvestre.

d) La carne ha sido sometida a un examen de detección de triquina según lo dispuesto en la Directiva 77/96/CEE con resultados negativos (7).

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

Hecho en ... el ...

(Nombre y firma del veterinario oficial)

Sello oficial (8)

(1) Carne fresca, excepto despojos, que no ha sido objeto de ningún tratamiento con vistas a su conservación, salvo el tratamiento por frío.

(2) Facultativo.

(3) Indíquese si se trata de carne fresca/caza mayor o menor desollada-desplumada y eviscerada/caza mayor eviscerada sin desollar/caza menor sin desollar-desplumar ni eviscerar.

(4) Táchese lo que no proceda.

(5) En el caso de piezas de caza mayor sin desollar, que deberán pasar una inspección «post-mortem» después de haber sido desolladas, se deberá indicar el nombre y dirección de la sala de tratamiento de destino.

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

(7) Se aplica únicamente a las especies sensibles a la triquinosis.

(8) El color de la tinta, de la firma y del sello será diferente del color del texto impreso.

ANEXO V

MODELO

Certificado sanitario

Relativo a piezas enteras de caza silvestre.

I. Identificación de las piezas:

Piezas enteras sin desollar/desplumar de caza mayor silvestre de (1) : ...

(especie/s, animal/es)

N.º de piezas: ...

Identificación de las piezas: ...

Piezas enteras sin desollar/desplumar de caza menor silvestre de (1) : ...

(especie/s, animal/es)

N.º de piezas: ...

Identificación de las piezas: ...

II. Procedencia de las piezas:

Finca: ...

(Nombre, distrito sanitario y provincia)

Propiedad de D. ...

Domiciliado en ...

Centro de recogida (2) ...

Dirección

N.R.G.S.

III. Destino de las Piezas:

Las piezas se dirigen al siguiente establecimiento autorizado: ...

(dirección y número de registro sanitario)

IV. Certificado de Inspección Veterinaria:

El abajo firmante (3), don ..., veterinario de ..., certifica que:

a) Las piezas enteras de caza silvestre de las especies arriba indicadas han sido sometidas a una inspección de sus vísceras, cuyo resultado indica que no existe motivo para impedir el traslado de estas piezas a la sala de tratamiento de destino.

b) La hora estimada de la muerte fue ...

c) Las piezas son transportadas, en condiciones higiénicas satisfactorias, en el vehículo matriculado y con número de precinto

Hecho en ... el ...

(Nombre y firma del veterinario oficial)

(1) Táchese, en su caso, lo que no proceda.

(2) Rellénese en su caso.

(3) Indíquese veterinario autorizado por el distrito sanitario al que corresponda.