

REAL DECRETO 315/1996, DE 23 DE FEBRERO, POR EL QUE SE MODIFICA EL REAL DECRETO 147/1993, DE 29 DE ENERO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES SANITARIAS DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNES FRESCAS.

El Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, regula los requisitos de carácter sanitario que deben regir en los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos de carnes frescas obtenidas de las especies de abasto en el mercado único europeo, contemplando la existencia de ciertos establecimientos de poca capacidad, con requisitos estructurales simplificados, para el suministro local.

La aplicación de esta norma ha puesto de relieve la necesidad de simplificar algunos trámites de autorización aplicables a estos establecimientos de poca capacidad, dada la restricción de su ámbito de comercialización, así como la conveniencia de simplificar las disposiciones relativas al documento comercial de acompañamiento de las carnes frescas, igualando, de esta manera, las exigencias establecidas en otras normas relativas a este sector cárnico.

Igualmente, se ha procedido en esta disposición a ajustar a la realidad algunos índices de conversión en unidades ganaderas mayores (U.G.M.) de determinados animales típicos, como ocurre con los lechones y lechazos, reduciendo los aplicables a estas producciones específicas y equiparando los límites superiores a los contemplados en la Directiva 92/120/CEE, del Consejo, de 17 de diciembre, incorporada a nuestro ordenamiento jurídico mediante el Real Decreto 1680/1994, de 22 de julio, por el que se autoriza temporalmente el incremento del límite máximo de producción de los establecimientos contemplados en el artículo 4 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero.

Mediante la presente disposición se ha procedido, además, a regular los requisitos sanitarios para la producción y comercialización de los despojos cortados en filetes, a modificar algunos puntos técnicos que han planteado problemas en su aplicación práctica y a regular de una forma detallada lo relativo al procedimiento administrativo y a las infracciones y sanciones a aplicar en caso de incumplimiento de lo dispuesto en este Real Decreto.

Por último, se han incluido, también, en esta norma algunos requisitos sanitarios aplicables a las carnes frescas de bovino y porcino destinadas a Finlandia y/o Suecia, establecidos por la Decisión del Consejo de la Unión Europea 95/1/CE, EURATOM, CECA, de 1 de enero (capítulo 3, Salud Pública).

La finalidad de esta disposición es llevar a efecto la transposición de la Directiva del Consejo 95/23/CE, de 22 de julio, por la que se modifica la Directiva 64/433/CEE, relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, considerándose, asimismo, incluidas las modificaciones adoptadas mediante las Directivas del Consejo 94/70/CE, de 13 de diciembre, y 95/5/CE, de 27 de febrero, por las que se amplía hasta el 28 de febrero y hasta el 30 de junio de 1995, respectivamente, la fecha de aplicación del incremento de producción de los establecimientos exceptuados permanentemente. Este Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución y en virtud de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En la tramitación de esta disposición se ha cumplimentado el trámite de audiencia de los sectores afectados. Asimismo, se ha emitido el preceptivo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.).

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Industria y Energía y de Comercio y Turismo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de febrero de 1996,

D I S P O N G O :

Artículo único.

El Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, queda modificado como sigue:

1. En el artículo 2, se añade el siguiente apartado 16:

- «16. Centro de reenvasado: una sala o un almacén donde se proceda a reunir y/o envasar de nuevo carne destinada a su comercialización.»
2. En el artículo 3, apartado 1, párrafo a), se suprime la frase «o en un matadero autorizado de manera específica de conformidad con el artículo 4».
3. En el artículo 3, apartado 1, el párrafo f) se sustituye por la siguiente redacción:
«f) Vayan acompañadas durante su transporte:
1. De un documento de acompañamiento comercial que reunirá los siguientes requisitos:
- a) Deberá ser emitido por el establecimiento de expedición.
- b) Además de las indicaciones previstas en el apartado 50 del capítulo XI del anexo I (sello de inspección veterinaria), en el caso de las carnes congeladas, la mención en claro del mes y del año de congelación.
- c) Para la carne destinada a Finlandia y Suecia deberá incluir una de las menciones previstas en el tercer guión de la parte IV del anexo IV (Certificado de inspección veterinaria).
- d) Deberá ser conservado por el destinatario, durante un período mínimo de un año, para poder presentarlo a la Administración sanitaria competente, a petición de ésta. En caso de datos informáticos, deberán imprimirse a petición de dicha autoridad.
2. De un certificado de inspección veterinaria, de conformidad con el capítulo XIII del anexo I, cuando se trate de carnes procedentes de un matadero situado en una región o en una zona sometida a restricciones por motivos de sanidad animal o destinadas a otro Estado miembro, tras haber transitado por un país tercero en un camión precintado.
- A solicitud de la autoridad competente del Estado miembro de destino, deberá presentarse un comprobante sanitario cuando las carnes vayan destinadas a su exportación a un país tercero después de su transformación. Los gastos de emisión de este comprobante correrán a cargo de los operadores.»
4. En el artículo 3, apartado 2, se añadirá después de deshuesadas y antes de los dos puntos la mención «estén envasadas o no» y en los párrafos a) y b) de este apartado se añadirá después de la palabra «deshuesados» la mención «o envasados».
5. En el artículo 3, el apartado 3 queda redactado de la siguiente forma:
«3. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que los despojos procedan de un matadero o sala de despiece autorizados. Los despojos no cortados deberán cumplir los requisitos de los apartados 1 y 2. Los despojos cortados deberán responder a las condiciones enunciadas en el apartado 2.»
6. En el artículo 3, apartado 4, párrafo b), se añade al final la siguiente frase:
«En este caso se indicará el número de Registro General Sanitario de Alimentos del almacén frigorífico en el documento de acompañamiento comercial.»
7. En el artículo 3, el apartado 6 pasa a ser apartado 7 y se incluirá un nuevo apartado 6 con la siguiente redacción:
«6. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que las carnes frescas cuyo embalaje se haya retirado y hayan sido embaladas de nuevo en un establecimiento distinto de aquél donde se envasaron:
- a) Cumplan con los requisitos de los apartados 1, 2, 3 y 4 de este artículo.
- b) Se desembalen y embalen de nuevo en un centro de reenvasado que cumpla los requisitos mencionados en el capítulo I del anexo I y que esté autorizado y controlado de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.»
8. El artículo 4 se sustituye por el siguiente texto:
«Artículo 4.
1. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, la Administración sanitaria competente podrá autorizar la puesta en el mercado, para su comercialización en la unidad sanitaria local o zona de salud correspondiente de su territorio, de carne obtenida en establecimientos que no cumplan las condiciones mencionadas en los capítulos I y II del anexo I, siempre que cumplan las siguientes condiciones:
- a) Los mataderos afectados deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos y dotados de un número específico de control vinculado a la unidad sanitaria local, que se determinará por las Comunidades Autónomas, y se someterán a las siguientes condiciones:

1.^a No tratarán más de 20 unidades de ganado mayor (U.G.M.) por semana, con un máximo de 1.000 U.G.M. por año.

Para el cálculo de estas cantidades se aplicarán los siguientes tipos de conversión:

- Carne de vacuno: bovinos pesados (en el sentido del Reglamento (CEE) número 805/68) y solípedos = 1 U.G.M. y otros bovinos = 0,50 U.G.M.
- Carne de porcino: cerdos de un peso superior a 100 Kg en vivo = 0,20 U.G.M., otros cerdos = 0,15 U.G.M.
- Otras carnes: carnes de ovino y de caprino = 0,10 U.G.M., carnes de cordero lechal, cabrito y lechones de menos de 15 Kg de peso vivo = 0,05 U.G.M.

La caza de pelo se asimilará a las respectivas especies para la aplicación de los tipos de conversión.

2.^a Cumplirán los requisitos de los capítulos V y VII del anexo I, así como los párrafos primero, segundo y cuarto del apartado 66 y el apartado 67 del capítulo XIV, así como los requisitos del apartado 69, excepto los relativos a la carne fresca importada y los apartados 71, 72 y 73 del capítulo XV del mismo anexo I.

3.^a Cumplirán los requisitos del anexo II.

b) El empresario del matadero, el propietario o su representante deberá:

1.º Prevenir de antemano al servicio veterinario oficial de la hora del sacrificio, el número y el origen de los animales, para que pueda proceder a realizar la inspección "ante-mortem", de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VI del anexo I, bien en la explotación o bien en el matadero.

2.º Llevar un registro que permita controlar las entradas de animales vivos y las salidas de los productos del sacrificio de los mismos, así como registros de los controles efectuados, de sus resultados y de las medidas correctoras adoptadas, en su caso.

Estos datos deberán comunicarse a la autoridad competente cuando ésta lo solicite.

c) El veterinario oficial o un asistente deberá estar presente en el momento del sacrificio para proceder a la inspección "post-mortem" de la carne, de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VIII del anexo I, respetándose lo dispuesto en el apartado 32 del capítulo VII del anexo I y controlarán el cumplimiento de las normas de higiene enunciadas en los capítulos V y VII del mismo anexo.

Si el veterinario oficial no pudiera estar presente en el momento del sacrificio, las carnes permanecerán en el establecimiento hasta que éste haya dictaminado sobre la aptitud de las mismas para el consumo humano, tras la inspección "post-mortem", que deberá realizarse, en cualquier caso, el mismo día del sacrificio.

2. Sin superar el límite de 1.000 U.G.M. contemplado en el apartado 1, la Administración sanitaria competente podrá autorizar, caso por caso y previa solicitud del interesado, excepciones al límite semanal allí establecido para responder a la necesidad de sacrificar corderos y cabritos durante el período inmediatamente anterior a ciertas fiestas nacionales o locales de carácter religioso, siempre que el veterinario oficial esté presente durante el sacrificio y que dicha carne no se congele antes de su comercialización.

3. Las cuantías máximas previstas en el apartado 1 podrán aplicarse a operadores individuales que sacrifiquen por cuenta propia, a intervalos claramente distintos de la semana, en un establecimiento que cumpla las siguientes condiciones:

a) Que el propietario del establecimiento haya tenido una formación específica, en materia de higiene de la producción, reconocida por la autoridad competente.

b) Que los animales destinados al sacrificio pertenezcan al propietario del establecimiento o a un carnicero con establecimiento propio o hayan sido comprados por éstos para cubrir las necesidades previstas en el párrafo d).

c) Que la producción de la carne haya tenido lugar en locales que cumplan con los requisitos del anexo II.

d) Que la producción se destine exclusivamente al abastecimiento de los locales pertenecientes a los carniceros contemplados en el párrafo b) y a la venta "in situ" al consumidor o a las colectividades locales.

En el caso de acumulación de las cantidades individuales de sacrificio, las cuantías máximas previstas en el apartado 1 podrán aumentarse hasta 30 U.G.M. por semana y a 1.500 U.G.M.

por año para los establecimientos que cumplan las condiciones previstas en el párrafo primero.

Cuando la Administración sanitaria competente autorice a algún establecimiento esta posibilidad, deberá comunicar al Ministerio de Sanidad y Consumo los datos de estos establecimientos para que éste a su vez transmita la lista de los mismos a la Comisión de las Comunidades Europeas.

4. En caso necesario se podrán autorizar mataderos, que cumplan las condiciones contempladas en el apartado 1 y que estén situados en regiones con dificultades geográficas particulares o que tengan dificultades de abastecimiento, para que traten un máximo de 2.000 U.G.M. por año, siempre que se solicite esta excepción a los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, que remitirán estas solicitudes a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, a efectos de su tramitación, de acuerdo con el procedimiento previsto por la normativa comunitaria.

5. La Administración sanitaria competente podrá conceder excepciones, de conformidad con lo previsto en el anexo II, para las salas de despiece que no estén situadas en un establecimiento autorizado y que no produzcan más de 5 toneladas de carne deshuesada por semana o el equivalente en carne sin deshuesar.

En estos establecimientos se aplicarán, a las operaciones de almacenamiento y de despiece, las disposiciones del capítulo V, las del apartado 38 del capítulo VII y las del capítulo IX y las del apartado 48 del capítulo X del anexo I, excepto el requisito de la temperatura del local, previsto en la segunda frase del párrafo c) del apartado 46 del capítulo IX.

6. Las carnes procedentes de los establecimientos contemplados en el presente artículo y que hayan sido declaradas aptas para el consumo humano, habida cuenta de los requisitos de higiene y de inspección veterinaria establecidos en el presente Real Decreto, deberán:

1.º Ir provistas de un marcado de inspección veterinaria a tinta, según lo dispuesto en el apartado 58 del capítulo XI del anexo I, o a fuego que tendrá forma rectangular, de manera que no pueda confundirse con el sello comunitario, y que será regulado por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma correspondiente.

Se colocará según lo dispuesto en el apartado 51 del capítulo XI del anexo I. Las dimensiones y caracteres del sello podrán reducirse para el marcado de inspección veterinaria de corderos, cabritos y lechones.

2.º Reservarse a la venta directa al consumidor final o a minoristas situados en el territorio de la unidad sanitaria local o territorio definido por la Administración sanitaria competente de la Comunidad Autónoma correspondiente, ya sea en estado fresco o previa transformación y sin necesidad de envasado previo.

7. La Administración sanitaria competente podrá conceder excepciones a los requisitos mínimos establecidos en el capítulo I del anexo I para los almacenes frigoríficos con poca capacidad en los que sólo se almacenen carnes envasadas y otros productos alimenticios. Estos almacenes cumplirán los requisitos correspondientes de los establecidos en el capítulo I del anexo II.

8. Los mataderos a los que se hayan concedido las excepciones previstas en el presente artículo se someterán a las inspecciones comunitarias previstas para los establecimientos autorizados conforme a lo dispuesto en el artículo 10.»

9. En el artículo 5, apartado 1, párrafo a), 3.º, se sustituirá la palabra «sarcocistosis» por «sarcosporidiosis visible macroscópicamente».

10. En el artículo 5 se añade el siguiente apartado 4:

«4. Para las carnes frescas de bovino y porcino destinadas a Finlandia y/o Suecia, se aplicarán las siguientes normas:

a) Los envíos de carne se habrán sometido en el establecimiento de origen a la prueba microbiológica, por muestreo, según lo dispuesto en la Decisión del Consejo, 95/409/CE.

b) No será necesaria la prueba prevista en el párrafo a) para las carnes destinadas a un establecimiento en el que se realice una pasteurización, esterilización o un tratamiento equivalente de las mencionadas carnes. En este caso, estas carnes estarán sujetas al programa operativo aplicado por Finlandia y/o Suecia.

c) No será necesario la prueba prevista en el párrafo a) para las carnes originarias de un establecimiento sujeto a un programa reconocido como equivalente, que será determinado según el procedimiento previsto en la normativa comunitaria.»

11. En el artículo 6, se suprime el número 1 que figura en primer lugar; en el párrafo e), apartado 5, se suprime la mención «la práctica correcta del sangrado», y en el apartado 6, al final, se sustituye «apartado 1, c), del artículo 4», por «apartado 6 del artículo 4», y en el párrafo f), al final, se sustituye «normativa comunitaria» por «normativa vigente».

12. En el artículo 9, apartado 1, párrafo c), se añadirá, después de «en los almacenes frigoríficos», la mención «así como en los centros de reenvasado autorizados».

13. En el artículo 10, apartado 1, párrafos quinto y sexto, se añadirá, después de la palabra «autorización», la frase «para la parte de la actividad en cuestión o para todo el establecimiento».

14. En el artículo 12 se suprimen los apartados 1 y 2 y el número «3», así como la palabra «Asimismo» que figura en el inicio del apartado 3. Se sustituye del primer párrafo la mención de la «Directiva 91/497/CEE» por la mención de la «Directiva 95/23/CE».

15. El artículo 13 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 13.

1. Sin perjuicio de las disposiciones específicas previstas en el presente Real Decreto, cuando existan sospechas de incumplimiento de la legislación veterinaria o dudas acerca de la salubridad de las carnes, el veterinario oficial o la Administración sanitaria competente efectuarán cuantos controles veterinarios consideren oportunos.

2. Será de aplicación a lo dispuesto en el presente Real Decreto, en materia de procedimiento, los principios establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y sus normas de desarrollo. La potestad sancionadora se ejercerá mediante el procedimiento establecido por el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, en todos aquellos supuestos previstos por el mismo.

En todo caso regirá el principio de actuación por escrito, a menos que la naturaleza de los actos exijan o permitan otras formas más adecuadas de expresión y constancia.

3. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Real Decreto tendrán 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.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 35.A) de la Ley 14/1986, de 25 de abril, se considerarán infracciones leves las simples irregularidades en el cumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto o en las disposiciones que lo desarrollen, en cuanto que no proceda calificar dichas infracciones como faltas graves o muy graves.

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

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

b) El tráfico clandestino, el suministro o distribución de canales, despojos o carnes procedentes de establecimientos que no estén autorizados y registrados en el Registro General Sanitario de Alimentos con su correspondiente actividad.

c) La ausencia de consignación de los correspondientes números de identificación registral que deben figurar, según corresponda, en las carnes, envases, embalajes, etiquetas y sellos.

d) Las manipulaciones que supongan una disminución sustancial de la capacidad nutritiva del producto.

e) La falta de documentación de las partidas procedentes de los establecimientos autorizados.

f) La reincidencia en la comisión de infracciones leves en los últimos tres meses.

6. De acuerdo con lo establecido en el artículo 35.C) de la Ley 14/1986, de 25 de abril, se considerarán infracciones muy graves:

a) El tráfico, la distribución o venta de canales, despojos o carnes en deficientes condiciones sanitarias o que entrañen riesgo sanitario grave de difusión de epizootias o zoonosis o que contengan residuos de sustancias de acción farmacológica, por encima de los límites máximos autorizados, o sustancias tóxicas que afecten a la salud pública.

b) La administración de sustancias prohibidas a los animales de abasto de los que se obtengan las carnes.

c) La producción, distribución o venta clandestina de los productos contemplados en esta disposición que entrañen riesgos sanitarios o zoonosarios graves.

d) Las manipulaciones dirigidas a enmascarar fraudes o alteraciones de los productos aquí contemplados que entrañen riesgos graves para la salud pública.

e) La reincidencia en la comisión de infracciones graves en los últimos cinco años.

7. La calificación de las infracciones se hará atendiendo a los criterios de riesgos para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida, generalización de la infracción y reincidencia.

8. 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 y de la sanidad animal, ya sean éstas las previstas en el apartado 1 del artículo 10 de este Real Decreto o cualquiera otra que se considere necesaria.

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

16. El anexo I queda modificado en los siguientes términos:

a) En el capítulo II, apartado 14, párrafo c), 1, primer guión, se añadirá al final el texto siguiente:

«...cuando dichas operaciones se lleven a cabo en el matadero. Además, tratándose de ganado porcino, dicho requisito deberá aplicarse en la medida necesaria para prevenir la contaminación de la carne fresca y de los despojos.»

b) En el capítulo VI, apartado 25, el primer párrafo se sustituye por el texto siguiente:

«Deberá someterse a los animales a la inspección "ante-mortem" en un plazo inferior a veinticuatro horas después de su llegada al matadero, e inferior a veinticuatro horas antes del sacrificio. Además, el veterinario oficial podrá exigir una inspección en cualquier otro momento.»

c) En el capítulo VII, apartado 33, se añade al final el párrafo siguiente:

«Las autoridades competentes podrán aprobar el insuflado mecánico para el desollado de corderos y cabritos, respetando las normas de higiene.»

d) En el capítulo IX, apartado 43, se sustituye «en trozos más pequeños que los indicados» por «más pequeño que lo indicado» y se suprime la mención «de la especie bovina».

e) En el capítulo XI, el apartado 49 se sustituye por el texto siguiente:

«49. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo el control del veterinario oficial. Con dicho fin, éste deberá controlar:

a) El marcado de inspección veterinaria.

b) Los sellos y el material de envasado una vez que estén revestidos del marcado previsto en el presente capítulo, debiendo custodiar los sellos utilizados por el marcado.»

f) En el capítulo XI, apartado 50:

1.º En el párrafo a), el primer y segundo guiones se sustituyen por la siguiente redacción:

«- En la parte superior, la letra E, en mayúscula, seguida del número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.

- En la parte inferior, las siglas CEE.»

2.º En el párrafo b), los tres guiones del apartado primero se sustituyen por el siguiente texto:

«- En la parte superior, la palabra ESPAÑA, en mayúsculas.

- En el centro, el número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.

- En la parte inferior, las siglas CEE.»

3.º En el párrafo b), se añade al final lo siguiente:

«Las dimensiones y los caracteres del sello podrán reducirse para el marcado de inspección veterinaria de corderos, cabritos y lechones, utilizándose un sello de 4,5 centímetros de

anchura y 3 centímetros de altura. Los caracteres tendrán como mínimo 0,6 centímetros para las letras y 0,8 centímetros para las cifras.»

g) En el capítulo XI, apartado 51:

1.º Se añadirá, como tercer guión del primer párrafo, el siguiente texto:

«- Los canales de cabritos, lechones y corderos deberán llevar dos señales del marcado, al menos, a cada lado de la canal, en la espalda y en la parte externa de la región femoral.»

2.º Se añadirá un segundo párrafo con el siguiente texto:

«No obstante, para las canales de corderos, cabritos y lechones el marcado de inspección veterinaria podrá hacerse mediante etiquetas o chapas, de material autorizado para entrar en contacto con los alimentos y siempre que estén diseñadas de tal manera que no puedan reutilizarse y no provoquen contaminación.»

h) En el capítulo X, los apartados 52 a 56 se sustituyen por los textos siguientes:

«52. Los hígados de bovinos, porcinos y solípedos aptos para el consumo humano se marcarán al fuego con ayuda de un sello conforme al apartado 50.

53. Los demás subproductos y despojos aptos para el consumo humano deberán marcarse directamente, con tinta o al fuego, o en el envase o en el embalaje, con el sello a que se refiere el apartado 50. El sello conforme al apartado 50 deberá aplicarse sobre una etiqueta adherida al envase o impresa o preimpresa sobre el envase o el embalaje. Cuando el envasado o el embalado se efectúe en un matadero, el sello llevará el número de autorización de dicho establecimiento.

54. Los envases y embalajes deberán marcarse siempre de conformidad con el apartado 55.

55. Los trozos envasados o embalados obtenidos del despiece de las canales, así como los despojos envasados contemplados en los apartados 52 y 53, deberán llevar una marca sanitaria de conformidad con el apartado 50. La marca deberá aplicarse en el envase o en el embalaje de tal forma que se rompa al abrir el envase o el embalaje. Sólo será admisible que la marca no se rompa cuando el propio envase o embalaje se destruya al abrirse y sea imposible su reutilización.

No obstante, cuando los trozos de carne o los despojos están envasados de conformidad con lo dispuesto en el apartado 62 del capítulo XII, la etiqueta antes mencionada se podrá fijar en el embalaje. Si los despojos son embalados en el matadero, el número que figure en la marca deberá corresponder al número de Registro General Sanitario de Alimentos del matadero en cuestión. Este requisito se aplicará igualmente cuando se utilicen eurocajas que cumplan los requisitos del párrafo b) del apartado 59.

56. Cuando se envase carne fresca en unidades comerciales que estén destinadas a la venta directa al consumidor, se aplicará lo dispuesto en los apartados 53 y 55. Las dimensiones indicadas en el apartado 50 no serán obligatorias para el marcado previsto en este apartado. Cuando se vuelva a embalar la carne de otro establecimiento distinto de aquél donde fue envasada, el envase llevará la marca de inspección veterinaria original de la sala de despiece que efectuó el envasado y el embalaje llevará la marca de inspección veterinaria del centro de embalado.»

i) En el capítulo XI, apartado 58, se suprimirá la mención «o una mezcla de», sustituyéndola por una coma (,) y se añadirá al final la mención «o una mezcla de ellas».

j) En el capítulo XII, apartado 59, párrafo a), se añadirá el siguiente párrafo al final:

«Queda prohibido el empleo de la madera, salvo para el embalado de canales de cabritos y corderos, con la condición de que se tomen todas las precauciones necesarias para evitar el contacto entre la carne y el embalaje en caso de rotura del envase.»

k) En el capítulo XII, apartado 60, el cuarto párrafo se sustituye por el texto siguiente:

«Cuando se realicen intercambios o importaciones de hígados, riñones o corazones, en cada envase sólo deberá haber un órgano completo.»

l) En el capítulo XII, el apartado 62 se sustituye por el texto siguiente:

«62. No obstante, si el envase reúne todas las condiciones de protección del embalaje, no deberá ser transparente e incoloro. Podrán utilizarse también eurocajas como segundo envase siempre y cuando se cumplan las demás condiciones del apartado 59.»

m) En el capítulo XII, apartado 63, se añade al final el párrafo siguiente:

«El embalado de carne fresca podrá realizarse también en una sala de despiece siempre que se utilicen eurocajas, que deberán reunir los requisitos del apartado 59, b), y haber sido limpiadas y desinfectadas antes de ser introducidas en la sala de despiece.»

n) En el capítulo XII, apartado 64, se añade la siguiente mención al final:

«..., salvo en el caso de carnes envasadas en unidades comerciales destinadas a la venta directa al consumidor.»

ñ) En el capítulo XIV, apartado 66, se sustituye el segundo párrafo por el siguiente texto:

«La Administración sanitaria competente podrá conceder, caso por caso, excepciones a este requisito con vistas al transporte de las carnes hacia las salas de despiece o las carnicerías situadas en las inmediaciones del matadero, siempre que dicho transporte no dure más de dos horas y por razones de técnica de maduración de las carnes.»

17. El anexo II queda modificado en los siguientes términos:

a) En el capítulo II, apartado 10, el párrafo c) se iniciará diciendo «De un espacio claramente separado», y el párrafo f) se sustituye por el texto siguiente:

«f) De un local de refrigeración de una capacidad suficiente según la importancia y el tipo de sacrificio, con una zona separada, o que puedan separarse, destinada al almacenamiento de las canales declaradas no aptas para el consumo humano, salvo en el caso de que las canales no aptas para el consumo humano se expidan inmediatamente, bajo control oficial, a un establecimiento especializado para someterlas a exámenes complementarios.»

b) En el capítulo II, apartado 11 se suprime la mención «o limpiar» y se añade la siguiente frase:

«En el local de sacrificio, los estómagos e intestinos podrán vaciarse y limpiarse en momentos distintos del sacrificio.»

c) En el capítulo II se añade el siguiente apartado:

«15. Los mataderos deberán estar provistos de un local, con armario que se cierre con llave, a disposición del servicio de inspección veterinaria durante el período laboral.»

18. En el anexo IV, parte IV, Certificación de inspección veterinaria, se añade el siguiente guión:

«- Están destinadas a Finlandia o Suecia (4) y:

i) Se ha efectuado (4) la prueba contemplada en el párrafo a) del apartado 3 del artículo 5.

ii) Las carnes estén destinadas a la transformación (4).

iii) Las carnes proceden de un establecimiento sujeto a un programa como el contemplado en el párrafo c) del apartado 3 del artículo 5.»

Disposición adicional única.

El presente Real Decreto, que es de aplicación en todo el territorio nacional, teniendo el carácter de norma básica sanitaria, se dicta al amparo del artículo 149.1.16.^a de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición transitoria única.

La Administración sanitaria competente podrá conceder a un matadero que se beneficie de una excepción temporal y limitada, concedida con arreglo a lo dispuesto en la Orden de 26 de marzo de 1992, el plazo adicional indispensable para permitirle finalizar las obras cuando pueda demostrar, de forma satisfactoria para dicha autoridad, que ha comenzado a conformarse a las exigencias del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, pero que no haya podido respetar los plazos inicialmente comprometidos, por motivos que no le son imputables.

Las carnes, obtenidas en establecimientos a los que les sea concedido un plazo adicional, tendrán limitada su comercialización como máximo al ámbito de la Comunidad Autónoma donde esté ubicado dicho establecimiento y serán marcadas con un sello de forma redonda, con un diámetro de 6,5 centímetros, o de 4,5 centímetros en el caso de corderos, cabritos y lechones, con los caracteres interiores de un tamaño igual a los indicados en el apartado 50 del capítulo XI del anexo I del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero.

Llevará en el interior del círculo la siguiente leyenda: en la parte superior las siglas S.V.I. (correspondiente a Sanidad Veterinaria Inspeccionado), en mayúsculas y en el centro el número del Registro General Sanitario de Alimentos del matadero.

Los servicios competentes de las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Sanidad y Consumo, a más tardar cuarenta y cinco días después de la entrada en vigor del presente Real Decreto, la relación de mataderos a los que se les haya concedido un plazo adicional y la duración de este plazo para cada uno de ellos. El Ministerio de Sanidad y Consumo elaborará una lista, con todos los datos suministrados por las Comunidades Autónomas, que será transmitida a las mismas y a la Comisión de las Comunidades Europeas.

Disposición final primera.

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

Disposición final segunda.

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

Dado en Madrid a 23 de febrero de 1996.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,

ALFREDO PEREZ RUBALCABA