

ORDEN DE 25 DE SEPTIEMBRE DE 1997 POR LA QUE SE ACTUALIZAN LOS ANEXOS DEL REAL DECRETO 1904/1993, DE 29 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES SANITARIAS DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS Y DE OTROS DETERMINADOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.

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, incorporó a nuestro derecho interno lo establecido en las Directivas del Consejo 88/658/CEE, de 14 de diciembre, y 92/5/CEE, de 10 de febrero, sobre productos cárnicos y otros productos de origen animal, así como en el artículo 1 de la Directiva del Consejo 92/120/CEE, de 17 de diciembre, sobre las excepciones a los mismos. El progreso tecnológico registrado en el sector de la transformación de la carne hace preciso ajustar algunos de los requisitos técnicos exigidos a las prácticas existentes hoy en día, por lo que se ha puesto de relieve la necesidad de modificar determinados aspectos relacionados con las condiciones de autorización y de higiene de los establecimientos dedicados a la elaboración de productos cárnicos, así como las disposiciones sobre envasado, embalaje, etiquetado y marcado de salubridad, transporte y almacenamiento de productos cárnicos y los requisitos aplicables a los platos cocinados a base de carne y a las grasas fundidas. La finalidad de esta disposición es llevar a efecto la transposición de la Directiva del Consejo 95/68/CE, de 22 de diciembre, por la que se modifica la Directiva 77/99/CEE, relativa a problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal, que no están contenidos en el Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre.

La presente Orden se dicta al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución y en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y de conformidad con lo establecido en la disposición final primera del Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre.

Para su elaboración han sido consultados los sectores afectados, habiendo informado la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad y Consumo y de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, dispongo:

Artículo único.

Los anexos A, B y C del 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, quedan modificados de la forma siguiente:

1. En el anexo A:

a) En el capítulo I, punto 2, la letra e) se sustituye por el texto siguiente:

«e) Un sistema adecuado de ventilación y, en su caso, de evacuación de vapores para eliminar en la medida de lo posible la condensación en las superficies, tales como paredes y techos.»

b) En el capítulo I, en el punto 8, se añade un nuevo párrafo con la siguiente redacción:

«Se deberá utilizar agua a una temperatura mínima de 82 °C, o bien otros métodos de desinfección aprobados por la autoridad competente, para la desinfección del material y los utensilios.»

c) En el capítulo I, en el punto 12 se añade un nuevo párrafo con el siguiente texto:

«Cuando no se requiera la presencia permanente del servicio de inspección, será suficiente un mueble que pueda cerrarse con llave con capacidad suficiente para el almacenamiento de material y la custodia de equipos.»

d) En el capítulo I, el punto 15 se sustituye por el siguiente texto:

«15. De equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los medios de transporte, a menos que estas operaciones se realicen en instalaciones situadas fuera del establecimiento y con el visto bueno de la autoridad competente.»

e) Se añade un nuevo punto 16, en el capítulo I, con la redacción siguiente:

«16. Cuando se utilicen ciertos tratamientos para la fabricación de productos cárnicos que exijan la ausencia de agua, se podrán adaptar algunos requisitos del presente capítulo, y en

particular, los establecidos en las letras a) y g) del punto 2. Cuando se recurra a dicha excepción, se podrán aplicar, con autorización previa de la autoridad competente, métodos de limpieza y desinfección que no exijan la utilización de agua en las partes correspondientes del establecimiento.»

f) En el capítulo II, apartado A, relativo a locales, equipos y útiles, el segundo párrafo del punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«La periodicidad de las operaciones de limpieza y desinfección, así como los métodos utilizados en las mismas, se ajustarán a lo dispuesto en el artículo 7 del presente Real Decreto.»

g) En el capítulo II, apartado A, el punto 5 se sustituye por el texto siguiente:

«5. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares se deberán utilizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante, de modo que no dejen residuos ni afecten a los equipos, materiales, materias primas y productos. Tras su utilización se realizará un aclarado completo con agua potable, salvo que las instrucciones de utilización hagan innecesario este aclarado. Los productos de mantenimiento y limpieza deberán almacenarse en los lugares previstos en el apartado 14 del capítulo I del presente anexo.»

2. En el anexo B:

a) En el capítulo V, punto 4, el último párrafo queda redactado con el texto siguiente:

«En los embalajes no destinados al consumidor final se hará constar la fecha de elaboración o un código que pueda ser interpretado por el destinatario y por la autoridad competente que permita identificar dicha fecha.»

b) En el capítulo VI, los puntos 1, 2 y 3 se sustituyen por los textos siguientes:

«1. Los productos cárnicos irán provistos de marca sanitaria. El marcado se realizará durante la fabricación o inmediatamente después, en el establecimiento o en el centro de reenvasado, en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente identificables. Podrá imprimirse en el producto mismo o en el envase, si está envasado individualmente, o en una etiqueta conforme al apartado 4. En el caso de que envase y embalaje constituyan una unidad de venta, bastará con que la marca se coloque en el embalaje.

2. Cuando los productos cárnicos, provistos de la marca sanitaria conforme a lo previsto en el apartado 1, sean posteriormente embalados, se colocará también la marca en el embalaje.

3. No obstante lo dispuesto en los apartados 1 y 2, la marca sanitaria de cada producto cárnico no será necesaria:

a) Cuando el marcado, conforme al apartado 4, esté impreso en la cara externa de cada unidad de venta al por menor que lo contiene o,

b) Para los productos cárnicos contenidos en unidades de expedición y destinados a un complemento de fabricación o de envasado posterior en un establecimiento autorizado, cuando:

1.o Estas unidades de expedición lleven la marca en su superficie externa y en lugar visible, con una indicación clara del lugar de destino previsto.

2.o El establecimiento destinatario lleve y conserve, durante el período previsto en el punto a), del apartado 1, del artículo 7 del presente Real Decreto, un registro en el que se mencionen las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos recibidos de conformidad con el presente punto. No obstante, los productos cárnicos contenidos en grandes embalajes destinados a la venta inmediata sin transformación ni envasado posterior, deberán ir marcados de conformidad con lo dispuesto en los apartados 1 y 2 o con lo dispuesto en la letra a) del apartado 3.

c) Para los productos cárnicos que no estén ni envasados ni embalados, por estar destinados a la venta al por mayor directamente al minorista, siempre y cuando:

1.o El marcado sanitario, de conformidad con el apartado 1, se imprima en el recipiente que los contenga.

2.o El fabricante lleve y conserve, durante el período previsto en el punto a), del apartado 1, del artículo 7 del presente Real Decreto, un registro en el que se mencionen las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos expedidos, así como el nombre del destinatario.»

c) En el capítulo VI, la letra a) del apartado 4 se sustituye por el siguiente texto:

«a) La marca sanitaria deberá incluir las indicaciones siguientes dentro de un óvalo: en la parte superior la letra E mayúscula, seguida del número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento fabricante o del centro de reenvasado, de conformidad con la Decisión 94/837/CE, de 16 de diciembre, sobre condiciones especiales de autorización de los centros de reenvasado, y en la parte inferior las siglas CEE, o bien en la parte superior la palabra ESPAÑA, en mayúsculas, en el centro el número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento fabricante o del centro de reenvasado, de conformidad con la Decisión 94/837/CE, y en la parte inferior las siglas CEE.»

d) En el capítulo VI, apartado 4, el primer párrafo de la letra d) se sustituye por el texto siguiente:

«La marca sanitaria se estampará directamente sobre el producto, con medios autorizados, o podrá estar previamente impresa sobre el envase o el embalaje. También podrá aparecer impresa una etiqueta. En caso de estamparse mediante tinta sobre el producto, la tinta estará autorizada para este fin.»

e) Se añade el siguiente apartado 5 en el capítulo VI:

«5. Cuando un producto cárnico contenga en su composición otros productos alimenticios de origen animal, tales como ovoproductos, productos de la pesca y productos lácteos, sólo se deberá aplicar una marca sanitaria.»

f) En el capítulo VII, el apartado 1 se sustituye por el siguiente texto:

«1. Los productos cárnicos se almacenarán en los locales previstos en la letra a) del apartado 1, del capítulo I de este anexo. No obstante, los productos cárnicos también se podrán almacenar en los locales fuera del establecimiento, si cumplen las siguientes condiciones:

a) Para los productos cárnicos que no puedan conservarse a temperatura ambiente, podrán almacenarse en los almacenes frigoríficos autorizados según lo dispuesto en el artículo 10 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, o en otros almacenes autorizados de conformidad con las disposiciones pertinentes.

b) Para los productos cárnicos que puedan conservarse a temperatura ambiente, podrán almacenarse en locales autorizados por la autoridad competente, que cumplan las condiciones generales de higiene.»

g) Se añade un nuevo apartado 5 en el capítulo VII con la siguiente redacción:

«5. El documento de acompañamiento comercial, contemplado en el apartado 1, del artículo 4 del presente Real Decreto, acompañará a los productos cárnicos durante la primera etapa de la comercialización.

En cuanto al transporte y comercialización para etapas posteriores, los productos irán acompañados del correspondiente documento comercial en el que conste el número de autorización del establecimiento expedidor que permita identificar a la autoridad competente encargada del control.»

h) En el capítulo VIII, el apartado B se sustituye por el texto siguiente:

«B. La empresa controlará por muestreo: 1. Que los productos cárnicos destinados a ser almacenados a una temperatura ambiente son tratados mediante un tratamiento térmico que permita destruir o inactivar los gérmenes y las esporas de los microorganismos patógenos. Se deberá llevar un registro de los parámetros de fabricación, como son duración del calentamiento, temperatura, llenado y tamaño de los recipientes, etc.

Las instalaciones de tratamiento térmico deberán poseer dispositivos de control y registro para garantizar que los recipientes han recibido el tratamiento térmico adecuado.

2. Que el material utilizado para los recipientes cumpla las disposiciones correspondientes a los materiales en contacto con los productos alimenticios.

3. La producción diaria, para garantizar la eficacia del cierre. Para ello, deberá disponerse de un equipo adecuado para el examen de secciones perpendiculares de los cierres de los recipientes cerrados.

4. Que en las conservas de productos cárnicos se realizan pruebas de incubación de siete días a +37 oC, o de diez días a +35 oC, o cualquier otra combinación tiempo/temperatura reconocida como equivalente por la autoridad competente. Asimismo, se realizarán exámenes microbiológicos del contenido y los recipientes, bien en el laboratorio del establecimiento o en otro laboratorio autorizado.

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

6. Que tras su utilización, el agua de enfriamiento tiene un contenido residual de cloro. No obstante, podrán concederse excepciones a este último requisito si el agua satisface las exigencias previstas en el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.»

i) En el capítulo IX, el apartado 2 se sustituye por el texto siguiente:

«2. En caso de cocción separada, inmediatamente después de ésta, el producto cárnico que forma parte del plato cocinado deberá:

- Bien mezclarse con los demás ingredientes; en tal caso, el tiempo en que la temperatura del producto cárnico esté comprendida entre 10 oC y 60 oC deberá reducirse a un máximo de dos horas; o

- Bien refrigerarse a una temperatura inferior o igual a 10 oC antes de mezclarse con los demás ingredientes.

No obstante, la autoridad competente podrá autorizar otros métodos de preparación. En tal caso, se informará al Ministerio de Sanidad y Consumo de estos métodos de preparación para su comunicación a la Comisión Europea.

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

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

3. En el anexo C:

En el capítulo II, el cuadro del punto 8 del apartado B, se sustituye por el cuadro siguiente:

«Bovinos / Porcinos / Otras grasas animales

Grasas de porcinos comestibles / Sebos comestibles / Primeros jugos / Otros / Sebo

para refinación / Mantecas / Otras grasas / Mantecas y otras grasas porcinas

para refinación / Comestibles / Para refinación

AGL (m/m por 100)

ac. oleico máximo

Peróxidos (máximo) / 0,75

4 meq/kg / 1,25

4 meq/kg / 3,0

6 meq/kg / 0,75

4 meq/kg / 1,25

6 meq/kg / 2,0

6 meq/kg / 1,25

4 meq/kg / 3,0

10 meq/kg

Aguas e impurezas / Máximo 0,5 por 100

Olor, sabor, color / Normales

(1) Las grasas animales fundidas extraídas mediante suave calentamiento de la grasa fresca del corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos, así como las grasas procedentes de las salas de despiece.

(2) Las grasas fundidas obtenidas mediante la extracción de los tejidos adiposos de los porcinos.»

Disposición adicional única.

La presente Orden se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución y de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, así como de conformidad con lo establecido en la disposición final primera del Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre.

Disposición transitoria única.

Los productos cárnicos podrán comercializarse provistos, además, de los marchamos sanitarios vigentes con anterioridad a la entrada en vigor de esta Orden, hasta que se agoten sus existencias y como máximo hasta nueve meses después de la entrada en vigor de la misma.

Disposición derogatoria única.

A partir de la entrada en vigor de la presente Orden, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la misma, y en especial:

1. La Orden de 11 de marzo de 1980, por la que se modifica la actual placa sanitaria de aplicación en jamones y paletas curados.
2. La Resolución de 8 de junio de 1981, de la Dirección General de Salud Pública sobre marchamo sanitario para jamones y paletas curados.
3. La Resolución de 29 de julio de 1982, de la Dirección General de Salud Pública por la que se dictan normas sobre aplicación del marchamo sanitario en jamones y paletas curados.

Disposición final única.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 25 de septiembre de 1997.

ÁLVAREZ-CASCOS FERNÁNDEZ

Excmo. Sr. Ministro de Sanidad y Consumo y Excma. Sra. Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación.