

REAL DECRETO 147/1993, DE 29 DE ENERO, POR EL QUE SE ESTABLECE LAS
CONDICIONES SANITARIAS DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNES
FRESCAS.

La integración de España en la CEE exige la transposición a nuestro derecho interno de las normas comunitarias aplicables al sector de la carne.

En una primera fase, los Reales Decretos 1728/1987, de 23 de diciembre, y 467/1990, de 6 de abril, por los que se aprueban las normas técnico-sanitarias que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importación de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, transpusieron las Directivas 64/433/CEE del Consejo, de 26 de junio; 72/461/CEE y 72/462/CEE, de 12 de diciembre; 74/577/CEE, de 18 de noviembre; 88/288/CEE y 28/289/CEE, de 3 de mayo, y sus correspondientes modificaciones.

Con la puesta en práctica del mercado interior de la Comunidad Europea, y teniendo en cuenta la supresión de los controles en fronteras para el comercio intracomunitario y el refuerzo de las garantías en origen, no cabe establecer diferencias entre las carnes frescas destinadas al mercado nacional y las destinadas al mercado de otro Estado miembro, por lo que se promulgaron las siguientes Directivas que se incorporan a nuestro ordenamiento jurídico mediante el presente Real Decreto: 91/497/CEE, de 29 de julio, y 91/498/CEE, relativas la primera a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de carne fresca para ampliarla a la producción y comercialización de las carnes frescas y la segunda a las condiciones de concesión de excepciones temporales y limitadas respecto de las normas comunitarias aplicables a la producción y comercialización de las carnes frescas.

Asimismo, quedan fijadas las condiciones sanitarias que deben observarse para el despiece en caliente de carnes a través de la Decisión 90/30/CEE, de 10 de enero.

Por otra parte, la Directiva del Consejo 92/5/CEE, de 10 de febrero, modificó el punto 60 del anexo I de la Directiva 64/433/CEE, lo que hace necesario introducir la citada modificación. Asimismo, se traspone el anexo IV (tratamiento por frío), de la Directiva del Consejo 77/96/CEE, de 21 de diciembre, relativa a la detección de triquinas en el momento de la importación procedente de terceros países de carnes frescas procedentes de animales domésticos de la especie porcina.

Por todo ello se ha procedido a la actualización y refundición de los textos legales relativos a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

El presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16. de la Constitución Española, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

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

D I S P O N G O :

Artículo 1.

1. El presente Real Decreto establece las normas sanitarias, aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas destinadas al consumo humano y procedentes de animales domésticos de la especie bovina (incluidas las especies <Bubalus bubalis> y <Bison bison>, porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

2. El presente Real Decreto no será de aplicación:

a) Al despiece y almacenamiento de carnes frescas realizados en el comercio de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y almacenamiento se realizan con el único fin de abastecer directamente <in situ> al consumidor, que se regirán por su normativa específica.

b) Al sacrificio de los animales para las necesidades personales del criador, quedando prohibida la comercialización de las carnes así obtenidas. En el caso de ganado porcino deberá cumplir con lo dispuesto en las correspondientes normativas dictadas al efecto por las autoridades sanitarias de las Comunidades Autónomas o, en su caso, por la Administración del Estado.

c) Al aprovechamiento de las carnes frescas de reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos.

Artículo 2.

A efectos del presente Real Decreto se entenderá por:

1. Carnes: todas las partes aptas para el consumo humano de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies <Bubalus bubalis> y <Bison bison>, porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.
2. Carnes frescas: las carnes que no hayan sufrido ningún tratamiento más que el frío (incluidas las envasadas al vacío o en atmósfera controlada), con el fin de asegurar su conservación.
3. Carnes separadas mecánicamente: las carnes separadas por procedimientos mecánicos de huesos carnosos, a excepción de los huesos de la cabeza, de las extremidades de los miembros por debajo de las articulaciones carpianas y tarsianas, así como de las vértebras conxígeas de porcinos y destinadas a establecimientos autorizados, para la producción y comercialización de productos a base de carne destinados al consumo humano.
4. Canal: el cuerpo entero de un animal de abasto después del sangrado, evisceración, ablación de las extremidades de los miembros a nivel del carpo y del tarso, de la cabeza, de la cola y de las mamas y, además, para los bovinos, ovinos, caprinos y solípedos, después del desollado. No obstante, en el caso de los porcinos, puede no practicarse la ablación de las extremidades de los miembros a nivel del carpo, del tarso y de la cabeza, cuando dichas carnes deban someterse a transformación industrial para la producción de productos a base de carne destinados al consumo humano.
5. Despojos: las carnes frescas que no sean aquellas de la canal definida en el apartado 4, incluso si están anatómicamente unidas a la canal.
6. Vísceras: los despojos que se encuentren en las cavidades torácicas, abdominal y pélvica, incluyendo la tráquea y el esófago.
7. Veterinario oficial: el veterinario dependiente del organismo correspondiente de las Comunidades Autónomas.
8. País expedidor: el Estado miembro desde el cual se envían las carnes frescas.
9. País destinatario: el Estado miembro al cual se expiden carnes frescas procedente de otro Estado miembro.
10. Medios de transporte: las partes reservadas para la carga en vehículos automóviles, trenes, aeronaves, así como las bodegas de los barcos, o los contenedores para el transporte por tierra, mar o aire.
11. Establecimiento: un matadero, una sala de despiece, o un almacén frigorífico autorizados o un conjunto que reúna varios de dichos establecimientos.
12. Envasado: la operación destinada a proteger las carnes frescas mediante el empleo de una primera envoltura o de un primer recipiente en contacto directo con dichas carnes frescas. Denominándose envase a esta primera envoltura o recipiente.
13. Embalaje: la operación que consiste en colocar carnes frescas envasada en un segundo envase, así como a este segundo envase.
14. Sacrificio especial de urgencia: todo sacrificio ordenado por un veterinario a raíz de un accidente o de trastornos fisiológicos y funcionales graves. El sacrificio especial de urgencia tendrá lugar fuera de un matadero cuando el veterinario considere que el transporte del animal resulta imposible o supondría sufrimientos inútiles para el animal.
15. Unidad Sanitaria Local o Zona de Salud: la definida por las Comunidades Autónomas.

Artículo 3.

1. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que las canales, las medias canales y las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o los cuartos:
 - a) Se obtengan en un matadero que cumpla los requisitos enumerados en los capítulos I y II del anexo I y que esté autorizado y controlado de conformidad con el artículo 10, o en un matadero autorizado de manera específica de conformidad con el artículo 4.
 - b) Procedan de un animal de abasto que haya sido objeto de una inspección <ante-mortem> realizada por un veterinario oficial, de conformidad con el capítulo VI del anexo I y que, a consecuencia de dicha inspección, se haya juzgado que es apto para el sacrificio a efectos del presente Real Decreto.
 - c) Hayan sido tratadas en condiciones de higiene satisfactorias, con arreglo a los capítulos V y VII del anexo I.
 - d) De conformidad con el capítulo VIII del anexo I, hayan sido sometidas a una inspección <post-mortem> por un veterinario oficial y no presenten ninguna alteración, a excepción de las lesiones traumáticas ocurridas poco antes del sacrificio, de malformaciones o de alteraciones localizadas, siempre que se haya comprobado, de ser necesario mediante exámenes de laboratorio adecuados, que

estas lesiones, malformaciones o alteraciones no conviertan a la canal y a los despojos correspondientes en no aptos para el consumo humano o peligrosos para la salud.

e) Lleven, de conformidad con el capítulo XI del anexo I, un sello de inspección veterinaria.

f) Vayan acompañadas durante su transporte:

1. Hasta el 30 de junio de 1993 (para las carnes frescas destinadas a un Estado miembro de la Comunidad Económica Europea), del certificado de inspección veterinaria expedido por el veterinario oficial en el momento de la carga, que corresponda en su presentación y contenido al modelo que figura en el anexo V. Deberá estar redactado al menos, en la/s lengua/s oficiales del lugar de destino. Deberá constar de una sola hoja.

2. Hasta el 30 de junio de 1993, las carnes destinadas al mercado nacional irán acompañadas por la correspondiente documentación acreditativa de su procedencia y salubridad.

3. A partir del 1 de julio de 1993, de un documento de acompañamiento comercial, visado por el veterinario oficial. Dicho documento incluirá en el caso de las carnes congeladas, además de las indicaciones previstas en el punto 50 del capítulo XI del anexo I, una clara mención del mes y del año de congelación y llevará el número de código que permita identificar al veterinario oficial, y se conservará por el destinatario durante un período mínimo de un año, para poder presentarlo a la Administración sanitaria competente, a petición de ésta.

4. 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 de restricción o de carnes destinadas a otro Estado miembro, tras haber transitado por un país tercero en un camión precintado.

Las modalidades de aplicación del apartado 3., y especialmente las relativas a la atribución de los números de código y a la elaboración de una o varias listas que permitan la identificación de los veterinarios oficiales, se elaborarán de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria.

g) De conformidad con el capítulo XIV del anexo I, hayan sido almacenadas después de la inspección <post-mortem> en condiciones de higiene satisfactorias, en establecimientos autorizados de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10 y controlados de conformidad con lo establecido en el capítulo X del anexo I.

h) De conformidad con el capítulo XV del anexo I, sean transportadas en condiciones de higiene satisfactorias.

2. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que los cortes o porciones más pequeños que los mencionados en el apartado 1, o las carnes deshuesadas:

a) Sean despiezados o troceados o deshuesados en una sala de despiece que cumpla los requisitos enunciados en los capítulos I y III del anexo I, autorizada y controlada de conformidad con el artículo 10, o en una sala de despiece autorizada de forma específica de conformidad con el artículo 4.

b) Sean despiezados o troceados o deshuesados y obtenidos de conformidad con el capítulo IX del anexo I y procedan:

1. De carnes frescas que satisfagan las condiciones mencionadas en el apartado 1, o

2. De carnes frescas importadas de países terceros de conformidad con las disposiciones referentes a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad Económica Europea procedentes de países terceros.

c) Sean almacenados de acuerdo con las condiciones establecidas en el capítulo XIV del anexo I, en establecimientos autorizados de conformidad con el artículo 10 y controlados de conformidad con el capítulo X del anexo I.

d) Sean controlados por un veterinario oficial de conformidad con el capítulo X del anexo I.

e) Respondan a los requisitos de envasado y de embalaje mencionados en el capítulo XII del anexo I.

f) Satisfagan las condiciones citadas en los párrafos a), e), f) y h) del apartado 1.

3. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que:

a) Los despojos procedan de un matadero o sala de despiece autorizados. Los despojos enteros deberán cumplir los requisitos de los apartados 1 y 2. Los despojos troceados deberán responder a las condiciones enunciadas en el apartado 2.

b) Los despojos no pueden filetearse, excepto los hígados de animales de la especie bovina, siempre que dichos hígados sean fileteados en una sala de despiece autorizada.

4. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que las carnes frescas que, de conformidad con lo dispuesto en el presente Real Decreto, se hayan almacenado en un

almacén frigorífico autorizado y desde entonces no se hayan sometido a ninguna manipulación salvo para el almacenamiento:

a) Satisfagan las condiciones citadas en los párrafos a), b), g) y h) del apartado 1 y en los apartados 2 y 3, o sean importadas de países terceros de acuerdo con las disposiciones referentes a la organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad Económica Europea procedentes de países terceros.

b) Vayan acompañadas, durante su transporte desde el almacén frigorífico al lugar de destino, del documento de acompañamiento comercial o del certificado contemplados en el párrafo f) del apartado 1.

En caso de que las carnes deban ir acompañadas de un certificado, éste será expedido por el veterinario oficial sobre la base de los certificados de inspección veterinario adjuntos a los envíos de carnes frescas en el momento del almacenamiento y, en caso de importación, deberá precisar el origen de las carnes frescas.

5. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que las carnes frescas, producidas de conformidad con las disposiciones del presente Real Decreto, que se hubiesen almacenado en un almacén frigorífico de un país tercero aprobado con arreglo a la Directiva 72/462/CEE, bajo control aduanero, y que desde entonces no hubieren sufrido manipulación alguna, salvo para el almacenamiento:

a) Respondan a las condiciones citadas en los apartados 1, 2 y 3.

b) Cumplan las garantías específicas sobre el control y la certificación del cumplimiento de las exigencias de almacenamiento y de transporte.

c) Vayan acompañadas de un certificado conforme al modelo que figura en el anexo VI.

Las garantías particulares relativas al control y la declaración de las exigencias del almacenamiento y del transporte, así como las condiciones de expedición del certificado, se establecerán según el procedimiento previsto en el artículo 16 de la Directiva 64/433/CEE, modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE.

6. Sin perjuicio de las disposiciones de la Comunidad Económica Europea sobre sanidad animal de directa aplicación y de las disposiciones nacionales vigentes sobre dicha materia, los apartados 1, 2, 3, 4 y 5 no se aplicarán:

a) A las carnes frescas destinadas a otros usos que no sean el consumo humano.

b) A las carnes frescas destinadas a exposiciones, a estudios particulares o análisis, en la medida que un control oficial asegure que dichas carnes no se utilizarán para el consumo humano y que, una vez terminadas las exposiciones o los estudios particulares y efectuados los análisis, dichas carnes se destruirán a excepción de las cantidades utilizadas para la realización de los necesarios análisis.

c) A las carnes frescas destinadas exclusivamente al abastecimiento de Organizaciones internacionales.

Artículo 4.

1. Los mataderos que estuvieran en funcionamiento el 31 de diciembre de 1991 y que traten un máximo de 12 U.G.M. por semana con un máximo de 600 U.G.M. por año (bovinos y solípedos = 1 U.G.M., porcinos = 0,33 U.G.M. y ovinos = 0,15 U.G.M.), en caso de que no reúnan los requisitos que figuran en el anexo I, se someterán a las condiciones siguientes:

a) 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, sometiéndose además a las condiciones siguientes:

1. El establecimiento deberá cumplir las condiciones de autorización enumeradas en el anexo II.

2. La empresa o su representante legal llevará un registro de las entradas de animales y las salidas de los productos del sacrificio de los mismos; de los controles efectuados y de los resultados de dichos controles. Estos datos deberán comunicarse a los servicios veterinarios oficiales cuando sean solicitados.

3. El matadero comunicará al servicio veterinario la hora del sacrificio y el número y origen de los animales a fin de permitirle efectuar la inspección <ante-mortem>, ya sea en la explotación o inmediatamente antes del sacrificio, con arreglo al capítulo VI del anexo I.

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

Si el veterinario oficial no pudiere estar presente en el momento del sacrificio, las carnes no saldrán del establecimiento hasta que aquél haya procedido a la inspección <post-mortem>, que deberá realizarse el mismo día del sacrificio.

5. Los servicios correspondientes de las Comunidades Autónomas controlarán el circuito de distribución de las carnes procedentes del establecimiento y el marcado apropiado de los productos declarados no aptos para el consumo, así como su destino y utilización posteriores.

6. Los servicios correspondientes de las Comunidades Autónomas velarán para que las carnes frescas procedentes de los establecimientos a los que hace referencia en el párrafo 5. estén marcadas con los sellos aprobados para tal fin, de acuerdo con lo previsto por la normativa comunitaria. Hasta que esto ocurra, las mencionadas carnes se marcarán de acuerdo con lo estipulado en la Orden de 21 de septiembre de 1982, por la que se dictan normas sobre el marcado de carnes, debiendo figurar además de las menciones citadas en dicha orden un código indicativo de la unidad sanitaria local.

b) Cuando se trate de salas de despiece que no estén situadas en un establecimiento autorizado y que no produzcan más de 3 toneladas métricas por semana, los servicios correspondientes de las Comunidades Autónomas podrán, además, conceder excepciones de conformidad con el anexo II. Las disposiciones de los capítulos VII, IX y punto 48 del capítulo X del anexo I no se aplicarán a las operaciones de almacenamiento y despiece en los establecimientos contemplados en el primer párrafo.

c) Las carnes, que hayan sido declaradas conformes a las condiciones de higiene y de inspección sanitaria previstas en el presente Real Decreto, irán marcadas según lo estipulado en el párrafo a), 6., anterior.

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

1. Reservarse a la venta directa al consumidor final o a minoristas situados en el territorio de la unidad sanitaria local, ya sea en estado fresco o previa transformación y sin necesidad de envasado previo.
2. Transportarse del establecimiento al destinatario en condiciones higiénicas de transporte.

2. Solicitud de excepciones:

a) Dentro de los quince días siguientes a la entrada en vigor del presente Real Decreto, los establecimientos contemplados en los párrafos a) y b) del apartado 1 del presente artículo solicitarán a los servicios competentes de su Comunidad Autónoma una excepción de carácter permanente.

b) Los servicios competentes de las Comunidades Autónomas concederán esta excepción a aquellos establecimientos que cumplan las condiciones previstas en este artículo y enviarán a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo una relación conteniendo los datos de estos establecimientos, de acuerdo con el modelo recogido en el anexo III, dentro de los treinta días siguientes a la entrada en vigor del presente Real Decreto.

c) Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo elaborarán una lista con todos los establecimientos a los que se les haya aplicado esta excepción, con los datos suministrados por las Comunidades Autónomas, y la comunicarán a la Comisión de las Comunidades Europeas dentro de los cuarenta y cinco días siguientes a la entrada en vigor del presente Real Decreto. Igualmente comunicarán las modificaciones posteriores de dicha lista.

3. En caso necesario se podrán autorizar nuevos establecimientos como excepción a los requisitos sobre estructura e infraestructura previstos en el anexo I del presente Real Decreto, siempre que cumplan las condiciones contempladas en el apartado 1. Se deberán solicitar estas excepciones a los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, que la remitirán a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, a efectos de su tramitación, de acuerdo con lo previsto por la normativa comunitaria.

4. Los expertos veterinarios de la Comisión de las Comunidades Europeas en colaboración con la Administración Sanitaria competente, y en la medida en que sean necesarios para la aplicación uniforme del presente artículo, podrán efectuar controles <in situ> sobre un número representativo de establecimientos que se beneficien de las condiciones previstas en el presente artículo.

Artículo 5.

1. El veterinario oficial declarará no aptas para el consumo:

a) Las carnes procedentes de animales:

1. En los que se hubiere detectado una de las enfermedades siguientes:

- actinobacilosis o actinomicosis generalizadas,
- carbunco bacteriano y carbunco sintomático,
- tuberculosis generalizada,

- linfadenitis generalizada,
- muermo,
- rabia,
- tétanos,
- salmonelosis aguda,
- brucelosis aguda,
- mal rojo (erisipela),
- botulismo,
- septicemia, piemia, toxemia y viremia,
- fiebre aftosa,
- peste porcina clásica,
- peste porcina africana,
- enfermedad vesicular porcina,
- peste bovina,
- peste de los pequeños rumiantes,
- estomatitis vesicular,
- fiebre catarral,
- peste equina,
- encefalomiелitis viral equina,
- enfermedad de Teschen,
- viruela ovina y caprina,
- dermatosis nodular contagiosa,
- fiebre del valle del Rift,
- perineumonía bovina.

2. Que presenten lesiones agudas de bronconeumonía, pleuresia, peritonitis, metritis, mastitis, artritis, pericarditis, enteritis, o meningo-encefalomiелitis, confirmadas por una inspección detallada, completada en su caso por un examen bacteriológico y por la búsqueda de residuos de sustancias que tengan una acción farmacológica.

No obstante, cuando los resultados de dichos exámenes sean favorables, las canales se declararán aptas para el consumo humano tras extirpación de las partes afectadas por las lesiones citadas.

3. Afectados de las siguientes enfermedades parasitarias: sarcocistosis y cisticercosis musculares generalizadas y triquinosis.

4. Muertos, nacidos o muertos o muertos en útero.

5. Sacrificados demasiado jóvenes y cuyas carnes sean edematosas.

6. Que presenten caquexia o una anemia pronunciada.

7. Con múltiples tumores, abscesos o heridas graves en diferentes partes de la canal o en diferentes vísceras.

b) Las carnes de los animales:

1. Con reacción positiva o dudosa a la tuberculina, que presenten lesiones tuberculosas localizadas en varios órganos o varias partes de la canal, una vez examinados de conformidad con el punto 41 G del capítulo VIII del anexo I. No obstante, cuando se detecten lesiones tuberculosas en ganglios de un mismo órgano o de una sola parte de canal, sólo se declararán no aptos para el consumo humano el órgano afectado o la parte de canal afectada y los ganglios linfáticos contiguos.

2. Con reacción positiva o dudosa a la brucelosis, confirmada por lesiones que indiquen una afección aguda.

Incluso si no se hubiere detectado ninguna de dichas lesiones, las mamas, el aparato genital y la sangre se declararán no aptas para el consumo humano.

c) Las partes de canales que presenten infiltraciones serosas o hemorrágicas serias, abscesos localizados o manchas localizadas y los despojos y vísceras que presenten lesiones patológicas de origen infeccioso, parasitario o traumático.

d) Las carnes febriles y las que presenten anomalías graves en lo referente al color, olor, consistencia y sabor.

e) Las carnes procedentes de las zonas donde se realiza el sangrado.

f) Las canales cuyos despojos no hayan sido sometidos a la inspección <post-mortem>.

g) La sangre de un animal cuya carne haya sido considerada no apta para el consumo de acuerdo con los puntos precedentes, así como la sangre contaminada por el contenido del estómago o por cualquier otra sustancia.

h) Las carnes que provengan de animales a los que se les haya administrado:

1. Sustancias prohibidas especificadas en el Real Decreto 1423/1987, de 22 de noviembre, por el que se dan normas sobre sustancias de acción hormonal y tiroestática de uso en los animales.
2. Productos que pudieran hacer dichas carnes peligrosas o nocivas para la salud humana de acuerdo con lo que se disponga, de acuerdo con lo previsto por la normativa comunitaria.
3. Ablandadores.

i) Las carnes que contengan residuos de sustancias autorizadas de conformidad con las excepciones previstas en el artículo 3 del Real Decreto 1423/1987, de 23 de noviembre, por el que se dan las normas sobre sustancias de acción hormonal y tiroestática de uso en los animales, así como las de las carnes procedentes de dichos animales y en el Real Decreto 570/1990, de 27 de abril, relativo al intercambio de animales tratados con determinadas sustancias de efecto hormonal y sus carnes; residuos de medicamentos, de antibióticos, de plaguicidas o de otras sustancias nocivas o que pudieran hacer, eventualmente, peligrosos o nocivos para la salud humana el consumo de carnes frescas, en la medida en que dichos residuos sobrepasen los límites de tolerancia fijados por la legislación vigente.

j) Las carnes que hayan sido contaminadas o alteradas en proporciones que se determinarán de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria.

k) Los hígados y los riñones de animales de más de dos años originarios de las regiones en las que la ejecución de los planes aprobados de conformidad con el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan Nacional de Investigación de Residuos en los Animales y Carnes Frescas, haya permitido comprobar la presencia generalizada de metales pesados en el entorno.

l) Las carnes que, sin perjuicio de una eventual reglamentación comunitaria aplicable en materia de ionización, hayan sido tratadas con radiaciones ionizantes o ultravioletas.

m) Las carnes que presenten olor sexual pronunciado.

2. Cuando el veterinario oficial observe que una canal o un despojo está afectado de linfadenitis caseosa o de cualquier otra afección supurada, sin que esta afección esté generalizada o vaya acompañada de caquexia:

a) Declarará no apto para el consumo humano, todo órgano y su ganglio linfático correspondiente si la afección precedentemente descrita está presente en la superficie o en el interior del órgano o del ganglio linfático.

b) En todas las carnes a las que no se aplique el párrafo a), se dictaminará no apta para el consumo humano la lesión y todas las partes adyacentes que el veterinario oficial juzgue necesario, habida cuenta de la edad y del grado de actividad de la lesión, quedando entendido que una lesión antigua y sólidamente encapsulada podrá considerarse como inactiva.

3. Cuando el veterinario oficial compruebe que una canal entera o una parte de canal o un despojo está afectado de una enfermedad o de una afección distinta de las mencionadas en los puntos precedentes, declarará no apta para el consumo humano, bien la totalidad de la canal y los despojos, o la parte de la canal o el despojo que considere necesario.

Artículo 6.

1. La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que:

a) Las carnes frescas de origen porcino y equino contempladas en el artículo 3 que no hayan sido sometidas a un examen de triquinas de acuerdo con las disposiciones vigentes, sin perjuicio de los casos previstos en el párrafo a), 3., del apartado 1 del artículo anterior, sean sometidas a un tratamiento por frío, de conformidad con lo siguiente:

1. Las carnes que se encuentren en estado congelado deberán conservarse en dicho estado.
2. La instalación técnica y la alimentación de energía de la cámara frigorífica deberán ser tales que la temperatura contemplada en el párrafo 6. pueda alcanzarse en el plazo más breve posible y mantenerse en todas las partes de la cámara frigorífica así como de la carne.
3. Antes de la congelación deberán quitarse todos los embalajes aislantes, excepto en lo que se refiere a la carne que, en el momento de la introducción en la cámara frigorífica, haya alcanzado ya en todas sus partes la temperatura contemplada en el párrafo 6.
4. Los lotes deberán conservarse por separado en la cámara frigorífica y guardarse bajo llave.
5. Deberán anotarse, para cada lote, el día y la hora de su introducción en la cámara frigorífica.

6. La temperatura en la cámara frigorífica deberá alcanzar por lo menos los <25 C bajo cero>; verificándose mediante aparatos de medida termoelectrica homologados y registrándose constantemente. No deberá medirse en las corrientes de aire frío. Los aparatos de medida se mantendrán bajo llave. Los gráficos llevarán la indicación de los números correspondientes de las cámaras, así como del día y de la hora del comienzo y del final de la congelación, y se conservarán durante un año.

7. Las carnes cuyo diámetro o espesor sea igual o inferior a 25 centímetros deberán congelarse, sin interrupción, durante doscientas cuarenta horas por lo menos. Aquéllas cuyo diámetro o cuyo espesor esté comprendido entre 25 y 50 centímetros, durante cuatrocientas ochenta horas por lo menos. Las carnes cuyo diámetro o cuyo espesor sea superior a dichas dimensiones no se someterán a dicho proceso de congelación. El período de congelación se calculará a partir del momento en que se alcance en la cámara de congelación la temperatura contemplada en el párrafo 6.

b) Las carnes:

1. De porcinos machos utilizados para la reproducción.

2. De porcinos criptórqidos y hermafroditas.

3. De los porcinos machos no castrados de un peso, expresado en canal, superior a 80 kilos, salvo si se puede garantizar, con arreglo a un método que se establecerá de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria, que pueden detectarse canales que presenten un olor sexual fuerte, sin perjuicio de los casos previstos en el apartado 1, m), del artículo anterior.

Estén provistas de la marca especial establecida en el punto 50.c, del capítulo XI del anexo I y se sometan a un tratamiento previsto en el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre.

c) Las carnes separadas mecánicamente se sometan a un tratamiento térmico de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula las condiciones exigibles para el comercio intracomunitario de productos cárnicos destinados al consumo humano, así como las que deben reunir las industrias cárnica autorizadas para dicho comercio.

d) Las carnes frescas y despojos, procedentes de animales que presenten una infestación de <Cysticercus bovis> o <Cysticercus cellulosae>, no generalizada, sean sometidos a un tratamiento por frío, con arreglo a un método que se elaborará de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria, una vez que se hayan eliminado las partes no aptas para el consumo humano.

e) Las carnes que procedan de animales que hayan sido sacrificados por el procedimiento especial de urgencia sólo sean consideradas aptas para el consumo humano en la unidad sanitaria local o zona de salud y sólo en caso de que se hayan respetado las siguientes condiciones:

1. Que la explotación de origen no sea objeto de restricciones de sanidad animal.

2. Que el animal, antes del sacrificio, haya sido sometido por un veterinario a una inspección <ante-mortem> con arreglo al apartado 1, b), del artículo 3.

3. Que el animal, una vez aturdido, se sacrifique, se sangre y en su caso se eviscere <in situ>. El veterinario podrá prescindir del aturdido y autorizar el sacrificio con disparo de arma de fuego en casos particulares.

4. El animal sacrificado y sangrado se transporte en condiciones higiénicas satisfactorias, a un matadero autorizado, de conformidad con el presente Real Decreto, lo más rápidamente posible después del sacrificio. Si el animal sacrificado no pudiera ser transportado en el plazo de una hora a dicho matadero, deberá ser transportado en un contenedor o en un medio de transporte que se encuentre a una temperatura comprendida entre <0 C> y <4 C>. La evisceración, en caso de no haberse practicado en el momento del sacrificio, deberá efectuarse a más tardar tres horas después de éste; en caso de que la evisceración se hubiere practicado <in situ>, las vísceras deberán llevarse junto con las canales hasta el matadero.

5. Para el transporte al matadero, los animales sacrificados irán acompañados de un certificado del veterinario que hubiere ordenado el sacrificio, en el que se mencione el resultado de la inspección <ante-mortem>, la práctica correcta del sangrado, la hora del sacrificio y en su caso la naturaleza del tratamiento administrado al animal y el resultado de la inspección de las vísceras. Este certificado deberá ajustarse a un modelo que se elaborará de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria.

6. Mientras la inspección <post-mortem>, efectuada de conformidad con el apartado 1, d), del artículo 3, en su caso completada con examen bacteriológico, no permita considerar toda o parte de la canal del

animal sacrificado como apta para el consumo humano, ésta deberá ser manipulada de tal modo que no entre en contacto con canales, carnes y despojos destinados al consumo humano. Las carnes aptas para el consumo humano irán marcadas según lo previsto en el apartado 1, c), del artículo 4.

f) Las carnes procedentes de una zona sometida a restricciones de sanidad animal, se ajusten a las normas específicas decididas de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria.

g) Los tratamientos previstos en los párrafos a), b), c) y d), se efectúen en el establecimiento designado por el veterinario oficial.

Artículo 7.

La Administración sanitaria competente adoptará las medidas necesarias para que:

1. Las carnes declaradas no aptas para el consumo humano se identifiquen claramente, para diferenciarlas de las carnes declaradas aptas, exclusivamente mediante el marcado con la letra D, que tendrá una altura mínima de 6,5 centímetros y se colocará en los mismos lugares que se indican en el punto 51 del capítulo I del anexo I.

2. Las carnes declaradas no aptas para el consumo humano se sometan a las normas veterinarias relativas a la eliminación y transformación de desperdicios animales, a su puesta en el mercado y a la protección de los agentes patógenos en los piensos de origen animal o a base de pescados, establecidas por las disposiciones de la Comunidad Económica Europea de directa aplicación o por las disposiciones nacionales vigentes sobre la materia.

Artículo 8.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan Nacional de Investigación de Residuos en Animales y Carnes Frescas, los animales o su carne deberán examinarse para determinar si existen residuos una vez que el veterinario oficial sospechara su presencia como consecuencia de los resultados de la inspección sanitaria.

Dicho examen deberá dirigirse a la búsqueda de residuos de sustancias de acción farmacológica, de sus productos de transformación y otras sustancias que se transmitan a la carne y que puedan ser nocivas para la salud humana.

Si las carnes examinadas presentaran niveles de residuos que superen las tolerancias admitidas deberán declararse no aptas para el consumo humano.

Los exámenes de residuos deberán efectuarse según métodos científicamente reconocidos y comprobados en la práctica, en particular aquéllos establecidos en disposiciones de la Comunidad Económica Europea de directa aplicación, en las disposiciones nacionales vigentes o en otras normas internacionales.

Los resultados de los exámenes de residuos podrán ser evaluados según métodos de referencia adoptados de acuerdo con lo previsto en la normativa comunitaria.

Son considerados laboratorios de referencia los señalados en el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan Nacional de Investigación de Residuos en Animales y Carnes Frescas.

Artículo 9.

1. La Administración sanitaria competente se asegurará de:

a) La presencia permanente durante el transcurso de las inspecciones <ante y post-mortem> de por lo menos un veterinario oficial en un matadero autorizado con arreglo al artículo 10.

b) La presencia, por lo menos una vez al día, mientras se efectúan los trabajos en las carnes, de un veterinario oficial en la sala de despiece autorizada de conformidad con el artículo 10, con vistas al control de la higiene general de la sala de despiece y del registro de entrada y salida de las carnes frescas.

c) La presencia periódica de un veterinario oficial en los almacenes frigoríficos.

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

2. El veterinario oficial podrá recibir ayuda de asistentes, que estarán bajo su autoridad y responsabilidad, para:

a) La inspección <ante-mortem>; el papel del asistente consistirá en una primera observación de los animales y en ayudar en tareas puramente prácticas.

b) La inspección <post-mortem>, siempre y cuando el veterinario oficial esté en condiciones de ejercer una vigilancia real <in situ> del trabajo de los asistentes.

c) El control sanitario de las carnes despiezadas y almacenadas.

d) La inspección y el control de los establecimientos autorizados a que se refiere el artículo 10.

3. Sólo las personas que reúnan las condiciones enumeradas en el anexo VII podrán ser nombradas asistentes, tras superar las pruebas organizadas al respecto por la Administración competente.

Para realizar las citadas tareas de asistencias, los asistentes formarán parte de un equipo de inspección que estará bajo el control y la responsabilidad del veterinario oficial. No dependerán del establecimiento en cuestión.

Artículo 10.

1. Los servicios competentes de las Comunidades Autónomas comunicarán a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo los establecimientos que hayan autorizado, distintos de los mencionados en el artículo 4, debiendo tener cada uno de ellos el número de Registro General Sanitario de Alimentos.

Dichos Ministerios elaborarán una lista con todos los establecimientos autorizados y darán traslado de la misma a los otros Estados miembros, a la Comisión de la Comunidad Económica Europea y a las Comunidades Autónomas.

Las salas de despiece mencionadas en el segundo guión, párrafo segundo, punto 19, capítulo V, del anexo I, deberán ser también objeto de autorización por los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, si cumplen los requisitos establecidos en el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de intercambios de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario e importación de los mismos de países terceros y las normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio.

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

En caso de comprobarse una ausencia constante de higiene y cuando las medidas previstas en el punto 41 F del capítulo VIII del anexo I resulten insuficientes para remediarlo, la autoridad competente de la Comunidad Autónoma suspenderá temporalmente la autorización, notificándolo a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

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

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

Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo informarán a los otros Estados miembros y a la Comisión de la suspensión o de la retirada de la autorización.

2. La empresa o su representante legal dispondrán que se proceda, con arreglo al segundo párrafo del 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.

La empresa o su representante legal darán a conocer, cuando se les solicite, a los servicios veterinarios oficiales y a los expertos veterinarios de la Comisión de la Comunidad Económica Europea, la naturaleza, periodicidad, y el resultado de los controles efectuados a tal fin, así como el nombre del laboratorio de control.

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

3. La empresa o su representante legal deberán establecer un programa de formación de personal para que éste pueda cumplir las condiciones de producción higiénica, adaptadas a la estructura de producción.

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

4. La inspección y el control de los establecimientos se efectuarán bajo la responsabilidad del veterinario oficial, quien, de conformidad con el artículo 9, podrá recibir ayuda de los asistentes en la ejecución de tareas puramente materiales. El veterinario oficial tendrá libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de los establecimientos, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto y, en caso de duda sobre el origen de las carnes o de los

animales sacrificados, a los documentos contables que le permitan averiguar la explotación de origen del animal sacrificado.

El veterinario oficial deberá analizar regularmente 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.

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

Artículo 11.

Los servicios veterinarios oficiales de los mataderos remitirán a los servicios competentes de su Comunidad Autónoma los resultados de las inspecciones <ante y post-mortem> relativas al diagnóstico de enfermedades transmisibles al hombre y a los animales, quienes, a su vez, los enviarán a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

Cuando se diagnostique alguna enfermedad de tal naturaleza, los resultados del caso específico se remitirán en el más breve plazo posible a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control sanitario el rebaño de origen de los animales.

Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo proporcionarán a la Comisión de las Comunidades Europeas las informaciones relativas a determinadas enfermedades, en particular a aquéllas que sean transmisibles al hombre.

Artículo 12.

1. En casos muy excepcionales y debidamente justificados, los mataderos, que sacrifiquen un máximo de 20 U.G.M. por semana y de 1.000 U.G.M. por año, podrán acogerse a las excepciones del artículo 4, previa solicitud para su autorización a los servicios competentes de las Comunidades Autónomas:

a) Si están situados en regiones con dificultades geográficas particulares o que tienen dificultades de abastecimiento.

b) Si el 1 de julio de 1991 estuviesen adheridos a un programa de reestructuración en el marco de un programa nacional en curso en dicha fecha.

Las Comunidades Autónomas remitirán dichas solicitudes al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y al de Sanidad y Consumo para su tramitación y aprobación, de acuerdo con lo previsto por la normativa comunitaria.

2. Cuando se adopten dichas excepciones se podrán prever requisitos particulares y, en especial, una definición del mercado local.

Los establecimientos que se beneficien de dichas excepciones se someterán a la inspección prevista para los establecimientos autorizados.

3. Asimismo, mediante el procedimiento previsto a tal efecto en el artículo 16 de la Directiva 64/433/CEE, modificada en último lugar por la de la Directiva 91/497/CEE, se podrán:

a) Otorgar excepciones, siempre que cumplan las condiciones sanitarias equivalentes, por los menos a la del anexo I, relativas a:

1. La necesidad de estar separados los locales de transformación de tripas, preparación y limpieza de otros despojos y almacenamiento de los cuernos, cueros, pezuñas y cerdas de los porcinos.

2. La búsqueda del muermo en los solípedos mediante un atento examen de las mucosas de las vías respiratorias.

b) Decidir garantías suplementarias adaptadas a la ubicación específica en lo referente a determinadas enfermedades que pudiesen comprometer la salud humana.

c) Decidir condiciones particulares de autorización para los establecimientos ubicados en mercados mayoristas.

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 efectuará cuantos controles veterinarios consideren oportunos.

2. Las responsabilidades, así como las sanciones a imponer por las infracciones que se cometieran contra lo dispuesto en el presente Real Decreto, estarán sometidas a lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del

consumidor y de la producción agroalimentaria, y en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Artículo 14.

Las normas previstas relativas a los controles veterinarios aplicables en los intercambios de los productos de origen animal, procedentes de otro Estado miembro, se aplicarán, en particular, a los controles en origen, a la organización y al curso que hay que dar a los mismos por la Administración sanitaria competente, así como a las medidas de salvaguardia que deban aplicarse.

Disposición adicional única.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia que atribuye al Estado el artículo 149.1.16. de la Constitución Española y en virtud de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, con excepción de lo dispuesto en el apartado 2, b), del artículo 1.

Disposición transitoria única.

Hasta el 1 de enero de 1996, las carnes frescas procedentes de aquellos establecimientos que se acojan a las excepciones temporales y limitadas, según lo dispuesto por la Orden ministerial de 26 de marzo de 1992 (<Boletín Oficial del Estado> del 28), por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones respecto a las normas sanitarias específicas de producción y comercialización de carnes frescas, irán marcadas de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 21 de septiembre de 1982, por la que se dictan normas sobre el marcado de carnes.

Disposición derogatoria única.

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

1. El Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos.
2. Las normas técnico-sanitarias que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importación de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobadas por el Real Decreto 1728/1987, de 23 de diciembre, excepto las que se refieran a las importaciones de terceros países.
3. El Real Decreto 1754/1986, de 28 de junio, por el que se establecen las normas técnicas para el marcado de canales, despojos y productos cárnicos, así como los certificados de inspección veterinaria para el comercio con los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea en todo lo referente al marcado y los certificados de inspección veterinaria de carnes frescas.

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 29 de enero de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,

VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

ANEXO I

Capítulo I

Condiciones generales de autorización de los establecimientos

Los establecimientos deberán estar provistos, como mínimo:

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

- a) De un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescibles y dispuestos de forma tal que permita una salida fácil del agua, para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas, no obstante:

- En los locales destinados al embalaje de despojos, locales frigoríficos de los mataderos, locales frigoríficos de salas de despiece y cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carnes a <7 C> como máximo, no se exige la salida del agua hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas y, en las cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carnes a una temperatura de <7 C> como máximo, basta con que esté provisto de un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua.

- En cámaras frigoríficas destinadas a almacenar carne a una temperatura máxima de <12 C>, así como en las zonas y pasillos en los que se transportan carnes frescas, basta 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, por lo menos, dos metros; siendo de, por lo menos, tres metros en los locales de sacrificio y de, por lo menos, la altura de almacenamiento en los locales de refrigeración y de almacenamiento. La línea de unión de las paredes con el suelo debe ser redondeada o dotada de un acabado similar salvo en las cámaras frigoríficas donde se almacenen carnes a una temperatura máxima de <12 C>. En estos locales se permite, no obstante, la construcción de paredes de madera cuando se hayan construido antes del 1 de enero de 1983.

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

d) De materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros.

e) De suficiente ventilación y una buena evacuación de vapores.

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

g) De techo limpio y que facilite su limpio mantenimiento, en su defecto, la superficie interna de revestimiento del techo deberá cumplir dichas condiciones.

2. 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 deberán accionarse directamente con la mano.

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

b) De dispositivos para la desinfección de los útiles, provistos de agua a una temperatura mínima de <82 C>.

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

4. a) De dispositivos y útiles de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece móviles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en 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 las carnes frescas embaladas de forma higiénica.

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

- El mantenimiento de las carnes.

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

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

d) De recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una 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, o de un local con llave destinado a recibir las carnes si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo; cuando dichas carnes sean evacuadas por conductos, los conductos deberán estar contruidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas.

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

5. De equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por el presente Real Decreto. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación que

permita la salida del agua de condensación de tal forma que no presente ningún riesgo de contaminación para las carnes.

6. De una instalación que permita el suministro de agua, exclusivamente potable, con arreglo a la Reglamentación Técnico-Sanitaria, para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación que proporcione agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que los conductos instalados a tal fin no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos que se utilicen para el agua potable.

7. 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.

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

9. De un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave a disposición exclusiva del servicio veterinario o, en los almacenes en los que la carne se encuentre a una temperatura máxima de $<12\text{ }^{\circ}\text{C}>$, de instalaciones adecuadas.

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

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

Dichos evacuatorios no podrán abrirse directamente sobre los locales de trabajo. Las instalaciones de duchas no serán necesarias en los almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen carnes frescas 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 poderse accionar con la mano. Dichos lavabos deberán encontrarse, en número suficiente, próximos a los evacuatorios.

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

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

Capítulo II

Condiciones especiales de autorización de los mataderos

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

a) De locales adecuados e higiénicos de estabulación o, si la situación climatológica lo permite, de corrales de espera para albergar a los animales. Las paredes y los suelos deberán ser resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y de desinfectar. Dichos locales y corrales deberán estar equipados, con dispositivos de sumidero de agua para el abrevado de los animales y, si fuere necesario, para su alimentación, en su caso, deberán tener redes de evacuación para la salida de los líquidos.

b) De locales de sacrificio de dimensiones tales que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria. Cuando en un local de sacrificio se procediera a la vez al sacrificio de porcinos y de otras especies de animales deberá estar provisto de un emplazamiento especial para el sacrificio de porcinos, no obstante, dicho emplazamiento especial no será indispensable si el sacrificio de los porcinos y el de los otros animales se hiciere en momentos diferentes, pero en dicho caso, las operaciones de escaldado, depilado, raspado y quemado se deberán efectuar en emplazamientos especiales claramente separados

de la cadena de sacrificio, bien por un espacio libre de, al menos, 5 metros, o bien un tabique de, por lo menos, 3 metros de altura.

c) De locales separados, suficientemente amplios y exclusivamente destinados:

1. Al vaciado, lavado y limpieza de los estómagos e intestinos.

No obstante, dichos locales separados no serán necesarios si las operaciones de vaciado de tripas se realiza con un equipo mecánico, de circuito cerrado, provisto de un sistema de ventilación adecuado, que satisfaga los requisitos siguientes:

- El equipo deberá estar instalado y colocado de tal manera que se efectúen de forma higiénica las operaciones de separación de los intestinos del estómago, y de vaciado y limpieza de tripas. Dicho equipo deberá estar colocado en un lugar especial, claramente separado de la carne fresca expuesta, mediante un tabique que se eleve desde el suelo hasta una altura de tres metros, como mínimo, alrededor del área en la que se efectúen las operaciones.

- El diseño y el funcionamiento de las máquinas deberá prevenir, de forma efectiva, cualquier contaminación de la carne fresca.

- Un dispositivo de extracción de aire deberá estar instalado y funcionar en condiciones idóneas para eliminar los olores así como el riesgo de contaminación por aerosol.

- La máquina deberá estar equipada con un dispositivo que permita la evacuación, en circuito cerrado, de las aguas residuales y del contenido de las tripas hacia el sistema de drenaje.

- El circuito seguido por las tripas en dirección del aparato y procedente de éste deberá a la vez estar claramente separado y alejado del circuito de las demás carnes frescas.

- Inmediatamente después del vaciado y la limpieza de las tripas, éstas deberán ser retiradas de forma higiénica.

- Las tripas no deberán ser manipuladas por el personal que manipula las demás carnes frescas. El personal que manipule las tripas no deberá tener acceso a las demás carnes frescas.

2. A la transformación de tripas, si dichos trabajos se efectúan en el matadero. No obstante, podrán efectuarse en el local contemplado en el primer guión, a condición de que se evite que los productos se manchen entre sí.

3. A la preparación y a la limpieza de otros despojos que no sean aquellos mencionados en los guiones precedentes, incluyendo un emplazamiento que permita guardar las cabezas suficientemente separadas de los otros despojos, si dichas tareas se efectúan en el matadero aunque sin ser realizadas en las cadenas del sacrificio.

4. Al almacenamiento de los cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de los porcinos, en los casos en que éstos no sean evacuados directamente del matadero el mismo día de sacrificio, en contenedores herméticamente cerrados a la espera de su evacuación.

d) De un emplazamiento separado para el embalaje de los despojos si el trabajo se efectúa en el matadero.

e) De locales cerrados con llave o, si la situación climatológica lo permitiere, de corrales, reservados para albergar a los animales enfermos o sospechosos, situados en un emplazamiento adecuado y provisto de un dispositivo de evacuación distinto, de locales cerrados con llave reservados al sacrificio de dichos animales, al almacenamiento de las carnes consignadas y al de las carnes declaradas no aptas para el consumo humano. Los locales reservados al sacrificio de dichos animales no serán indispensables en los establecimientos no autorizados por la Administración sanitaria competente para el sacrificio de dichos animales, o cuando dicho sacrificio se realice al término de los sacrificios normales siempre que se adopten las medidas para evitar la contaminación de las carnes declaradas aptas para el consumo humano. En este caso, deberán limpiarse y desinfectarse especialmente los locales bajo control oficial antes de volver a utilizarlos para el sacrificio de animales no enfermos ni sospechosos de estarlo.

f) De los locales frigoríficos suficientemente amplios que cuenten con dispositivos resistentes a la corrosión y destinados a impedir que las carnes frescas entren en contacto con el suelo o las paredes durante su transporte y su almacenamiento.

g) De medios que permitan controlar cualquier entrada y salida del matadero.

h) De una clara separación entre la zona manchada y la zona limpia a fin de proteger a esta última de cualquier contaminación.

i) De un dispositivo que, tras el aturdimiento, permita el faenado en lo posible con el animal suspendido. En ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado.

- j) De una red de rieles aéreos para el mantenimiento y manejo ulterior de las carnes.
- k) De un emplazamiento especialmente acondicionado siempre que el estiércol hubiese de estar almacenado en el recinto del matadero.
- l) De un local suficientemente equipado para la detección de triquinas, siempre que dicho examen tenga lugar en el establecimiento.

Capítulo III

Condiciones especiales de autorización de las salas de despiece

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

- a) Locales refrigerados suficientemente amplios para la conservación de las carnes y de un local frigorífico para carnes embaladas cuando éstas hubiesen de estar almacenadas en el establecimiento. Las carnes sin embalar sólo podrán almacenarse en aquel local frigorífico una vez limpio y desinfectado.
- b) Un local para las operaciones de despiece, troceado, deshuesado y envasado, provistos de un termómetro o teletermómetro registradores.
- c) Un local para las operaciones de embalaje cuando éstas se efectúen en la sala de despiece, a menos que se reúnan las condiciones previstas en el punto 63 del capítulo XII.
- d) Un local para el almacenamiento de los materiales de embalaje y envasado cuando dichas operaciones se efectúen en la sala de despiece.

Capítulo IV

Condiciones especiales de autorización de los almacenes frigoríficos

16. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenan las carnes frescas, según las disposiciones del primer párrafo del punto 66 del capítulo XIV, deberán estar provistos por lo menos de:

- a) Locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca a las temperaturas previstas en el mencionado primer párrafo del punto 66 del capítulo XIV.
- b) Un termómetro o un teletermómetro registrador en o para cada local de almacenamiento.

17. Independientemente de las condiciones generales, los almacenes en los cuales se almacenen las carnes frescas según lo dispuesto en el párrafo cuarto del punto 66 del capítulo XIV, deberán estar provistos, por lo menos, de:

- a) Locales frigoríficos suficientemente amplios, fáciles de limpiar, en los cuales se pueda almacenar la carne fresca a las temperaturas previstas en el mencionado cuarto párrafo del punto 66 del capítulo XIV.
- b) Un termómetro o teletermómetro registrador en o para cada local de almacenamiento.

Capítulo V

Higiene del personal, de los locales y del material en los establecimientos

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

- a) El personal que manipule carnes frescas, envasadas o no, o que trabaje en locales o zonas en los que se manipulen, embalen o transporten dichas carnes, deberá llevar, en particular, un cubrecabezas 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 sacrificio de los animales, al faenado o a la manipulación de carnes frescas, estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuese 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 animales enfermos o con carnes infectadas deberán inmediatamente lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido terminantemente 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 frescas.
- b) Deberá impedirse la entrada de cualquier animal en los establecimientos, excepto los destinados al sacrificio. Dentro del recinto del matadero, propiamente dicho, sólo se permitirá la entrada del número de animales necesarios para su correcto funcionamiento. Debiendo ser garantizada de forma sistemática la destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro parásito.

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

19. Los locales, los útiles y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de las carnes frescas y de las carnes de animales de caza de cría, autorizadas de conformidad con la normativa relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en materia de producción y puesta en el mercado de la carne de conejo doméstico y de caza de granja.

Esta restricción no se aplicará:

Al material de transporte utilizado en los locales a los que hace referencia la letra a) del punto 17, cuando las carnes estén embaladas.

- Al despiece de carnes de aves o de otras carnes de animales de caza o de conejo o a elaboración de preparados a base de carne, siempre que dichas operaciones se efectúen en un momento distinto que el despiece de las carnes frescas o de las carnes de animales de caza de cría citadas en el párrafo primero y que la sala de despiece haya sido meticulosamente lavada y desinfectada antes de poderla dedicar de nuevo al despiece de carnes frescas o de carnes de animales de caza de cría.

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

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

21. Será obligatoria la utilización de agua potable para todos los usos; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará la utilización de aguas no potables para la producción de vapor, a condición de que los conductos instalados a tal efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas. Por otro lado, se podrá autorizar, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos para el agua potable.

22. Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes frescas.

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

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

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

Capítulo VI

Inspección sanitaria <ante-mortem>

25. Deberá someterse a los animales a las inspecciones <ante-mortem> el día de su llegada al matadero o antes del inicio del sacrificio diario. Dicho examen deberá renovarse inmediatamente antes del sacrificio si el animal hubiere quedado en estabulación durante la noche.

El explotador del establecimiento, el propietario o su representante tendrán la obligación de facilitar las operaciones de inspección sanitaria <ante-mortem> y, en particular, cualquier manipulación que se considere útil.

Cada animal que vaya a ser sacrificado deberá estar provisto de marca de identificación que permita a la autoridad competente determinar su origen.

26. a) El veterinario oficial deberá proceder a la inspección <ante-mortem> según las reglas de la profesión, en condiciones adecuadas de iluminación.

b) El veterinario oficial verificará, por lo que respecta a los animales que se reciban en el matadero, que las disposiciones de la Comunidad Económica Europea de directa aplicación en materia de bienestar de los animales hayan sido respetadas.

27. La inspección deberá permitir precisar:

- a) Si los animales están atacados de una enfermedad transmisible al hombre y a los animales o si presentan síntomas o se encuentran en un estado general que permita temer la aparición de dicha enfermedad.
- b) Si presentan síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general que pueda motivar que sus carnes sean inadecuadas para el consumo humano, en el transcurso de la inspección, deberá igualmente prestarse atención a cualquier signo que indique que han sido administradas sustancias de efectos farmacológicos a los animales o que los animales han consumido otras sustancias cuyo efecto puede hacer que sus carnes sean nocivas para la salud humana.
- c) Si están fatigados, excitados o heridos.

28. a) A menos que el veterinario oficial disponga lo contrario, los animales fatigados o excitados deberán descansar durante un período de al menos veinticuatro horas.

b) Los animales a los que se haya diagnosticado una de las enfermedades mencionadas en las letras a) y b) del punto 27 no podrán ser sacrificados con vistas al consumo humano.

c) El sacrificio de los animales de los que se sospeche que pueden sufrir una de las enfermedades enumeradas en las letras a) y b) del punto 27 deberán aplazarse, debiendo someterse a los animales a un examen detenido para establecer un diagnóstico.

Cuando sea necesario realizar la inspección <post-mortem> para poder efectuar un diagnóstico, el veterinario oficial exigirá que los animales en cuestión sean sacrificados de forma separada o al acabar las operaciones de sacrificio normal.

Dichos animales se someterán a una cuidadosa inspección <post-mortem>, completada, si el veterinario lo estima necesario para confirmación, con un examen bacteriológico adecuado y con la búsqueda de residuos de sustancias que tengan una acción farmacológica y cuya administración se sospeche, habida cuenta del estado patológico observado.

Capítulo VII

Higiene del sacrificio de los animales, del despiece y de la manipulación de carnes frescas

29. Los animales de abasto introducidos en los locales de sacrificio deberán ser sacrificados de inmediato y las operaciones de sangrado, desollado o retirada de las cerdas, de faenado y de evisceración deberán efectuarse de forma que se evite cualquier contaminación de la carne.

Antes de su sacrificio se aturdirá a los animales de acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 1614/1987, de 18 de diciembre, por el que se establecen las normas relativas al aturdimiento de animales previo al sacrificio.

30. El sangrado deberá ser completo. La sangre destinada al consumo humano deberá recogerse en recipientes perfectamente limpios. No deberá agitarse a mano, sino únicamente con la ayuda de instrumentos que se ajusten a las exigencias de la higiene.

31. El desollado inmediato y completo, será obligatorio a excepción de los porcinos y de las cabezas de terneros y ovinos, siempre que dichas cabezas se manipulen de forma tal que se impida cualquier tipo de contaminación de la carne fresca. Los porcinos, si no son desollados, deberán ser inmediatamente despojados de sus cerdas. Para dicha operación, se podrán utilizar adyuvantes a condición de que a continuación los porcinos sean duchados completamente con agua potable.

32. La evisceración deberá efectuarse sin demora y finalizará antes de que hayan transcurrido cuarenta y cinco minutos después del aturdimiento o, en el caso de un sacrificio impuesto por un rito religioso, media hora después del sangrado. El pulmón, el corazón, el hígado, el riñón, el bazo y el mediastino podrán o bien separarse, o bien dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas. Si se las separa, deberán dotárseles de un número o de cualquier otro medio de identificación que permita reconocer su pertenencia a la canal, esto será válido igualmente para la cabeza, la lengua, el tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para la inspección o eventualmente necesaria para la ejecución de los controles previstos por el Real Decreto 1262/1989, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan Nacional de Investigaciones de Residuos en los animales y carnes frescas. Las partes antes mencionadas deberán quedar próximas a la canal hasta el final de la inspección. Sin embargo, siempre que no presente ningún signo patológico ni ninguna lesión, el pene podrá ser evacuado inmediatamente. En todas las especies, los riñones deberán despegarse de su envoltura grasa y, en lo que se refiere a los animales de las especies bovina y porcina y a los solípedos, de su cápsula perirrenal.

33. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño u otro material e insuflarlas. No obstante, podrá autorizarse el insuflado de un órgano cuando lo imponga un rito religioso, en tal caso el órgano insuflado deberá prohibirse para el consumo humano.

34. Las canales de los solípedos, de los porcinos de más de cuatro semanas y de los bovinos de más de seis meses, deberán presentarse a la inspección cortados en medias canales por incisión longitudinal de la columna vertebral. Si las necesidades de la inspección lo exigiere, el veterinario oficial podrá imponer el corte longitudinal de la cabeza y de la canal de todo el animal.

Sin embargo, atendiendo a los imperativos tecnológicos o las costumbres locales de consumo, la Administración sanitaria competente podrá autorizar que se presenten a la inspección canales de porcinos, no cortadas en medias canales.

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

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

37. Si la sangre o los despojos de varios animales se recogieran en un mismo recipiente antes del final de la inspección <post-mortem>, todo el contenido de éste deberá ser declarado no apto para el consumo humano cuando la canal de uno de dichos animales se considere no apta para dicho consumo.

38. El faenado, la manipulación, el tratamiento ulterior y el transporte de carne, incluidos los despojos, se deberán realizar cumpliendo todos los requisitos de higiene. Cuando dichas carnes se embalen, se deberán respetar las disposiciones de la letra d) del punto 14 del capítulo II y las condiciones establecidas en el capítulo XI. La carne embalada deberá almacenarse en un local separada del de las carnes frescas sin envasar.

Capítulo VIII

Inspección sanitaria <post-mortem>

39. Todas las partes del animal, incluida la sangre, deberá someterse a la inspección inmediatamente después del sacrificio para permitir verificar si la carne es adecuada para el consumo humano.

40. La inspección <post-mortem> deberá comprender:

a) El examen visual del animal sacrificado y de sus órganos.

b) La palpación de los órganos mencionados en el punto 41 y, si el veterinario oficial lo estimase necesario, del útero.

c) La incisión de determinados órganos y ganglios linfáticos y, habida cuenta de las conclusiones a las que llegue el veterinario oficial, del útero. Si la inspección visual o la palpación de determinados órganos pusiere de manifiesto que el animal está afectado de lesiones que pudieren contaminar las canales, los equipos, el personal o los locales, dichos órganos no se podrán incidir en el local de sacrificio ni en ninguna otra parte del establecimiento en el que las carnes frescas podrían contaminarse.

d) La búsqueda de anomalías de consistencia, de color, de olor y, en su caso, de sabor.

e) En caso necesario, exámenes de laboratorio, en particular, sobre las sustancias mencionadas en el apartado 1, párrafos h) e i), del artículo 5.

41. El veterinario oficial deberá proceder en particular del modo siguiente:

A. Bovinos de más de seis semanas.

a) Examen visual de la cabeza y de la garganta; los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parotídeos (Lnn. retropharyngeales, mandibulares y parotídeos), deberán ser incididos y examinados. Se examinarán los maseteros externos, en los que conviene realizar dos incisiones paralelamente a la mandíbula, así como los maseteros internos (músculos pterigoides internos), en los que se realizará una incisión siguiendo un plano.

La lengua, previamente desprendida para conseguir una exploración visual detallada de la cavidad bucal y retrobucal, será examinada visualmente y palpada. Se extirparán las amígdalas.

b) Inspección de tráquea; examen visual y palpación de los pulmones y del esófago; se examinarán y se realizarán incisiones en los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y

mediastinales). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal; los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior, perpendicularmente a su eje mayor. No obstante, dichas incisiones no serán necesarias para los pulmones que estén prohibidos para el consumo humano.

c) Examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared intraventricular.

d) Examen visual del diafragma.

e) Examen visual y palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales). Una incisión en la superficie gástrica del hígado y una incisión en la base del lóbulo cuadrado para examinar los conductos biliares. Inspección y palpación de los ganglios pancreáticos.

f) Examen visual del tracto gastroentérico, el mesenterio, los ganglios gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici craneales y caudales), palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios.

g) Examen visual y, de ser necesario, palpación del bazo.

h) Examen visual de los riñones; incisión, si fuese necesario, de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales).

i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.

j) Examen visual de los órganos genitales.

k) Examen visual y, si fuese necesario, palpación e incisión de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii). En las vacas se abrirán las ubres por la mitad mediante una larga y profunda incisión hasta los senos galactóforos (senos lactíferos), y se efectuará una incisión en los ganglios linfáticos de las ubres, salvo si las ubres están prohibidas para el consumo humano.

B. Bóvidos de menos de seis semanas:

a) Examen visual de la cabeza y de la garganta. Deberán incidirse y examinarse los ganglios linfáticos retrofaríngeos (Lnn. retropharyngiales). Se examinará, asimismo, la cavidad bucal y retrobucal y se palpará la lengua. Se extirparán las amígdalas.

b) Examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones. Se incidirán y se examinarán los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales).

La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor; no se requerirán dichos cortes cuando los pulmones estén prohibidos para el consumo humano.

c) Examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared intraventricular.

d) Examen visual del diafragma.

e) Examen visual del hígado y los ganglios linfáticos, retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales); palpación y, si fuese necesario, incisión del hígado y de sus ganglios linfáticos.

f) Examen visual del tubo gastroentérico, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales); palpación de ganglios linfáticos, gástricos y mesentéricos y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos.

g) Examen visual y, si fuese necesario, palpación del bazo.

h) Examen visual de los riñones. Incisión, si fuese necesario, de los riñones y sus ganglios linfáticos (Lnn. renales).

i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.

j) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones. En caso de duda, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas. Se examinará el líquido sinovial.

C. Porcinos:

a) Examen visual de la cabeza y de la garganta. Se incidirán y examinarán los ganglios linfáticos submaxilares (Lnn. mandibulares). Se examinará visualmente la cavidad bucal y retrobucal así como la lengua. Se extirparán las amígdalas.

b) Examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago. Palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior, trasversalmente a través de las principales

ramificaciones de la tráquea. No obstante, dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos para el consumo humano.

c) Examen visual del pericardio y del corazón, este último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared intraventricular.

d) Examen visual del diafragma.

e) Examen visual del hígado y de los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales). Palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos.

f) Examen visual del tracto gastroentérico, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici cranialis y caudales). Palpación de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos y, si fuese necesario incisión de dichos ganglios linfáticos renales.

g) Examen visual y, si fuese necesario, palpación del bazo.

h) Examen visual de los riñones. Incisión, si fuese necesario, de los riñones y de los ganglios linfáticos (Lnn. renales).

i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.

j) Examen visual de los órganos genitales.

k) Examen visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii). Incisión de dichos ganglios linfáticos en las cerdas.

l) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones de los animales jóvenes. En caso de duda, la región umbilical deberá incidirse y las articulaciones deberán ser abiertas.

D. Ovinos y caprinos:

a) Examen visual de la cabeza, previo al desollado y, en caso de duda, examen de la garganta, la cavidad bucal, la lengua y los ganglios linfáticos retrofaríngeos y parotídeos sin perjuicio de los requisitos de sanidad animal. Dichos exámenes no serán necesarios si la Administración sanitaria competente puede garantizar que la cabeza, incluyendo la lengua y los sesos no se destinarán al consumo humano.

b) Examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago. Palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes, eparteriales y mediastinales).

En caso de duda, se incidirán y examinarán dichos órganos y ganglios linfáticos.

c) Examen visual del pericardio y del corazón. En caso de duda se incidirá y examinará el corazón.

d) Examen visual del diafragma.

e) Examen visual del hígado y los ganglios retrohepáticos y pancreáticos (Lnn. portales). Palpación del hígado y sus ganglios linfáticos; incisión de la superficie interior del hígado para examinar los conductos biliares.

f) Examen visual del tubo gastroentérico, mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales).

g) Examen visual y en caso necesario, palpación del bazo.

h) Examen visual de los riñones; incisión, si fuese necesario de los riñones y de los ganglios linfáticos renales (Lnn. renales).

i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.

j) Examen visual de los órganos genitales.

k) Examen visual de las ubres y sus ganglios linfáticos.

l) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones en los animales jóvenes, en caso de duda se incidirá la región umbilical y se abrirán las articulaciones.

E. Solípedos domésticos:

a) Examen visual de la cabeza y, previo desprendimiento de la lengua, de la garganta; se palparán y si fuese preciso, se incidirán los ganglios linfáticos, retrofaríngeos, submaxilares y parotídeos (Lnn. retropharyngeales, mandibulares y parotídei). La lengua previamente desprendida, a fin de permitir una exploración detallada de la cavidad bucal y retrobucal, se examinará visualmente y palpará. Se extirparán las amígdalas.

b) Examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones. Se palparán y, en caso necesario, se incidirán los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcationes eparteriales y mediastinales). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal y los pulmones deberán incidirse en su tercio inferior perpendicularmente a su eje mayor, no obstante dichas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones estén excluidos del consumo humano.

- c) Examen visual del pericardio y del corazón, éste último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared intraventricular.
- d) Examen visual del diafragma.
- e) Examen visual del hígado, de los ganglios hepáticos y pancreáticos (Lnn. portales), palpación del hígado y de sus ganglios linfáticos. Si fuese necesario incisión del hígado y de los ganglios linfáticos retrohepáticos y pancreáticos.
- f) Examen visual del tubo gastroentérico, el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesentericci craneales y caudales). Incisión, si fuese necesario, de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.
- g) Examen visual y, en caso necesario, palpación del bazo.
- h) Examen visual y palpación de los riñones. Incisión, si fuese necesario, de los riñones y de sus ganglios linfáticos (Lnn. renales).
- i) Examen visual de la pleura y del peritoneo.
- j) Examen visual de los órganos genitales de los sementales y de las yeguas.
- k) Examen visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii) y, si fuese necesario, incisión de dichos ganglios linfáticos.
- l) Examen visual y palpación de la región umbilical y las articulaciones en los animales jóvenes. En caso de duda, se incidirá la región umbilical y se abrirán las articulaciones.
- m) Todos los caballos grisáceos o blancos deberán ser objeto de una prueba para la detección de melanosis y de la melanomata. Esta detección se efectuará, por lo que respecta a los músculos y los ganglios linfáticos (Lnn. Lymphonodi subrhomboidei) de las paletillas bajo el cartílago escapular, separando la ligazón de una paletilla. Los riñones deberán desprenderse y se examinarán por medio de una incisión a través de todo el órgano.

F) En caso de duda, el veterinario oficial podrá realizar las 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 reiterado de las normas de higiene previstas por el presente capítulo o algún obstáculo que impida una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir sobre la utilización de equipos o de locales y tomar cualquier medida, pudiendo llegar a reducir el ritmo de producción o suspender momentáneamente el proceso de producción.

G) Los ganglios linfáticos arriba mencionados cuya incisión sea necesaria deberán someterse sistemáticamente a incisiones múltiples y a un examen visual.

42. A. El veterinario oficial deberá, además, proceder sistemáticamente a:

1. La búsqueda de las cisticercosis en los porcinos. Dicha búsqueda deberá incluir un examen de las superficies musculares directamente visibles, especialmente de los músculos abductores del muslo, de los pilares del diafragma, de los músculos intercostales, del corazón, de la lengua y de la laringe y, si fuese necesario, de la pared abdominal y de los psoas desprendidos del tejido adiposo.
2. La búsqueda del muermo en los solípedos mediante un atento examen de las mucosas de la tráquea, de la laringe, de las cavidades nasales, de los sinus y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y ablación del tabique nasal.
3. La búsqueda de triquinas en las carnes frescas que proceden de animales de las especies porcinas y equina y que comprendan músculos estriados.

Dicho examen se efectuará de acuerdo con las disposiciones vigentes.

B. El veterinario oficial registrará los resultados de las inspecciones sanitarias <ante y post-mortem> y, en caso de diagnóstico de una enfermedad transmisible al hombre contemplada en el artículo 5, se los comunicará a las autoridades veterinarias competentes que tengan bajo su control el ganado de origen de los animales, así como al representante legal o al propietario de la explotación ganadera.

Capítulo IX

Disposiciones referentes a las carnes destinadas al despiece

43. El despiece en trozos más pequeños que los indicados en el apartado 1 del artículo 3, el deshuesado o el fileteado de los despojos de animales de la especie bovina únicamente podrán efectuarse en las salas de despiece autorizadas.

44. El empresario del establecimiento, el propietario o su representante estará obligado a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgare útil y a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias. En particular, deberá

estar capacitado, ante cualquier requisición, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento y el origen de los animales sacrificados.

45. Sin perjuicio de lo dispuesto en el segundo párrafo del punto 19 del capítulo V, las carnes que no reúnan las condiciones del apartado 2, b), del artículo 3 del presente Real Decreto no podrán encontrarse en las salas de despiece autorizadas sino a condición de que estén allí almacenadas en emplazamientos especiales; deberán despiezarse en otro lugar o en otro momento que las carnes que cumplan las mencionadas condiciones. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todos los locales de almacenamiento y de faenado para asegurarse el riguroso cumplimiento de las disposiciones que preceden.

46. a) Las carnes frescas deberán introducirse en los locales mencionados en la letra b) del punto 15 del capítulo III, a medida que se vayan necesitando. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, deberán transportarse al local frigorífico adecuado al que hace mención la letra a) del punto 15 del capítulo III.

b) Las carnes que entren en un local de despiece deberán verificarse y en caso de necesidad, limpiarse. El puesto de trabajo en el que se efectúe esta tarea deberá estar equipado con instalaciones adecuadas e iluminación suficiente.

c) Durante el trabajo de despiece, deshuesado, envasado y embalaje, las carnes deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a $<+ 7\text{ C}>$. Durante el despiece la temperatura del local deberá ser igual o inferior a $<+ 12\text{ C}>$. Durante el envasado y embalaje, los hígados de los animales deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a $<+ 3\text{ C}>$.

Durante el trabajo de despiece, deshuesado, troceado, despiece en dados, envasado y embalaje, los hígados, los riñones y la carne de cabeza deberán mantenerse permanentemente a una temperatura igual o inferior a $<+ 3\text{ C}>$.

d) No obstante lo dispuesto en los puntos a) y c), las carnes podrán despiezarse en caliente. En ese caso deberán transportarse directamente del local de sacrificio al local de despiece. El local de sacrificio y el local de despiece deberán, por lo tanto, estar situadas en un mismo grupo de edificios y suficientemente próximos uno al otro, puesto que las carnes por despiezar deberán trasladarse, sin ruptura, de la cadena de uno a otro local, debiendo efectuarse el despiece sin demora. Tan pronto se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje, las carnes deberán transportarse a un local frigorífico adecuado.

e) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán, a medida que vayan juntándose, en los equipos, recipientes o locales previstos en la letra d) del punto 4.

f) Asimismo, el despiece de canales de vacuno, ovino y porcino se podrá realizar de la siguiente manera en salas de despiece anejas a mataderos:

1. Las canales procedentes de la sala de sacrificio, tras su refrigeración en cámaras en las que el aire procedente de los evaporadores se halle a una temperatura que permita su refrigeración a una temperatura interior máxima de $<+ 7\text{ C}>$, durante las cuarenta y ocho horas siguientes en el caso de las canales de vacuno y veinte horas para las canales ovina y porcina, serán transportadas a la sala de despiece, donde la temperatura ambiente no superará los $<+ 12\text{ C}>$ y que estará situada en el mismo conjunto de edificios que las cámaras de refrigeración.

2. La carne se transportará en una sola operación.

3. Las canales se introducirán en la sala de despiece y se deshuesarán antes de que su temperatura interna haya alcanzado los $<+ 7\text{ C}>$, cuando el despiece se efectúe dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a la finalización de las operaciones de sacrificio en el caso de las canales de vacuno y veinte horas para las canales ovina y porcina.

4. El lapso de tiempo transcurrido entre la entrada de la carne en la sala de despiece y su refrigeración complementaria no sobrepasará los sesenta minutos.

5. Tan pronto como se hayan efectuado su despiece y embalaje, la carne se introducirá en cámaras de refrigeración adecuadas.

Capítulo X

Control sanitario de las carnes despiezadas y de las carnes almacenadas

47. Las salas de despiece autorizadas y los almacenes frigoríficos autorizados estarán sujetos al control ejercido por el veterinario oficial.

48. El control del veterinario oficial incluirá las siguientes tareas:

- Control de entradas y salidas de las carnes frescas.
- Inspección sanitaria de las carnes frescas presentes en los establecimientos mencionados en el punto 47.
- Inspección sanitaria de las carnes frescas antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de los establecimientos mencionados en el punto 47.
- Control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de la maquinaria, previsto en el capítulo V, así como de la higiene personal, incluidas las vestimentas.
- Cualquier otro control que el veterinario oficial estime útil para el control del cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto.

Capítulo XI

Marcado de inspección veterinaria

49. El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial. Con dicho fin, éste tendrá en su poder y guardará bajo su responsabilidad:

- a) Los instrumentos destinados al marcado de inspección veterinaria de las carnes, que no podrá entregar al personal auxiliar sino en el momento mismo del marcado y por el tiempo necesario para ello.
- b) Las etiquetas y el material de envasado, una vez que estén revestidos del marcado previsto en el presente capítulo. Dichas etiquetas y dicho material de envasado serán entregados al personal auxiliar en el momento mismo en que deban colocarse y en una cantidad que corresponda a las necesidades.

50. El sello de inspección veterinaria deberá ser:

- a) Bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 centímetros de anchura y 4,5 centímetros de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones en caracteres perfectamente legibles:
 - En la parte superior, las siglas que identifiquen el país expedidor puestas en letras mayúsculas, es decir:

B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK, seguidas del número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.

- En la parte inferior, una de las siglas CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, o EEG.

b) O bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 centímetros de anchura y 4,5 centímetros de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones en caracteres perfectamente legibles:

- En la parte superior, el nombre del país expedidor, en mayúsculas.
- En el centro, el número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.
- En la parte inferior, una de las siglas CEE, EOF, EWG, EOK, EEC o EEG.

Los caracteres deberán tener como mínimo una altura de 0,8 centímetros para las letras y 1 centímetro para las cifras.

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

c) El marcado de inspección veterinaria de las carnes contempladas en el apartado 1, b), del artículo 6, de este Real Decreto, consistirá en el sello oval previsto en los apartados a) y b), atravesado por dos líneas paralelas, separadas entre sí por un centímetro, como mínimo, y, al menos, del mismo grosor que el contorno de la marca. Los caracteres impresos deberán figurar de forma legible.

51. Las canales se marcarán con tinta o al fuego con ayuda de un sello de conformidad con el punto 50:

- Las que pesaren más de 65 kilogramos deberán llevar la señal del marcado en cada media canal, en los siguientes lugares por lo menos: cara externa de la pierna, lomos, costillar, pecho y espalda.
- Las otras deberán llevar cuatro señales del marcado como mínimo, colocadas sobre las espaldas y sobre la cara externa de las piernas.

52. El hígado de los bovinos, porcinos y solípedos se marcará al fuego con ayuda de un sello, de conformidad con el punto 50.

Los despojos de todas las especies se marcarán con tinta o al fuego con un sello, de conformidad con el punto 50, a menos que estuvieren envasados o embalados y marcados de conformidad con los puntos 55 y 56.

53. Los trozos obtenidos en las salas de despiece a partir de canales marcadas regularmente, deberán marcarse, con tinta o al fuego, con un sello de inspección veterinaria de conformidad con el punto 50, a menos que estuvieren envasados o embalados y, si se tratare de costillares, que ostentaren un sello que permita identificar el matadero de origen.

54. Los embalajes deberán marcarse siempre de conformidad con el punto 55.

55. Los trozos cortados y los despojos embalados mencionados en el párrafo segundo del punto 52 y en el punto 53, incluidos los hígados fileteados de los animales de la especie bovina, deberán llevar un sello de conformidad con las prescripciones del punto 50, que comprendan el número del Registro General Sanitario de Alimentos de la sala de despiece, en lugar del número del matadero y que figurará en una etiqueta adherida al embalaje o impresa en su parte superior, de forma que quede destruida al abrir el mismo. Dicha etiqueta, llevará igualmente, un número de serie. Sin embargo, cuando los trozos cortados y los despojos estuvieren envasados de conformidad con el punto 62 del capítulo XII, la etiqueta arriba mencionada se podrá fijar al envase. Cuando se embalen los despojos en un matadero, el sello deberá incluir, además, el número de autorización veterinaria de dicho matadero.

56. Además de lo dispuesto en el punto 55, cuando las carnes frescas estuvieren envasadas en porciones comerciales destinadas a la venta directa al consumidor, deberá figurar una reproducción impresa del sello previsto en la letra a) del punto 50 encima del envase o en una etiqueta aplicada sobre el mismo. El sello deberá incluir el número del Registro General Sanitario de Alimentos de la sala de despiece. Las dimensiones indicadas en el punto 50 no serán de aplicación al marcado contemplado en el presente punto. No obstante, cuando los despojos se hubieren envasado en un matadero, el sello deberá incluir el número de autorización veterinaria del mismo.

57. Las carnes de solípedos y sus envases y/o embalajes deberán estar provistas de una marca especial que se determinará según el artículo 16 de la Directiva 64/433/CEE, modificada en último lugar por la Directiva 91/497/CEE. Hasta que se establezca dicha marca especial, las carnes de solípedos y sus envases y embalajes, deberán estar provistos de la siguiente marca: En un sello circular, una letra E, inscrita, cuyos trazos tendrán las siguientes longitudes: El vertical, 30 milímetros; el superior y el inferior, 20 milímetros, y el central 10 milímetros. El grosor de dichos trazos será de 5 milímetros.

58. Se utilizarán solamente tintas que en su composición incluyan los siguientes colorantes: Marrón HT (E-155) o una mezcla de azul brillante FCF (E-133) y rojo allura AC (E-129).

Capítulo XII

Envasado y embalaje de carnes frescas

59. a) Los envases y embalajes, deberán satisfacer todas las normas de higiene y, en particular:

- No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne.
- No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana.
- Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

b) Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar, y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

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

Con excepción de los trozos de tocino y de pecho, las carnes despiezadas y los despojos deberán estar provistos, en todos los casos, de un envase protector, salvo si se transportan suspendidas.

Dichos envases deberán ser transparentes e incoloros y satisfacer además las condiciones indicadas en el primer y segundo guiones de la letra a) del punto 59, no pudiendo ser reutilizados nuevamente para el envasado de carnes. Podrá hacerse excepción a dicho requisito en el caso de las carnes congeladas destinadas a ser utilizadas, tal como están, como materia prima para los productos contemplados en el Real Decreto 1473/1989, de 1 de diciembre, o en las disposiciones vigentes que establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios intracomunitarios e importaciones de terceros países de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de cien gramos y de preparados de carne destinados al consumo humano directo o a la industria.

Los hígados fileteados de los animales de la especie bovina deberán envasarse individualmente. Cada envase deberá contener una víscera completa, cortada en filetes y presentada en su forma original.

61. Las carnes envasadas deberán embalsarse.

62. No obstante, si el envase reúne todas las condiciones de protección del embalaje y del punto 59 podrá no ser transparente e incoloro y no ser indispensable el embalado.

63. El despiece, deshuesado, troceado, envasado y embalado podrán tener lugar en el mismo local si se cumplen las siguientes condiciones:

- a) El local deberá ser suficientemente amplio y con una distribución que permita garantizar el carácter higiénico de las operaciones.
- b) Los envases y los embalajes, inmediatamente después de su fabricación, se colocarán en una envoltura protectora hermética, que impida cualquier deterioro de los mismos durante su transporte al establecimiento de utilización, y serán almacenados en condiciones higiénicas en un local separado del establecimiento.
- c) Los locales de almacenamiento de los materiales de envase y embalaje deberán estar libres de polvo y de parásitos y estar privados de toda conexión atmosférica con locales que contengan sustancias que pudieren contaminar la carne fresca. Los embalajes no podrán almacenarse directamente en el suelo.
- d) Antes de su introducción en el local se montarán los envases y los embalajes en condiciones higiénicas.
- e) Los envases y los embalajes se introducirán en condiciones higiénicas en el local, y se utilizarán sin demora, no pudiendo ser manipulados por el personal encargado de manipular la carne fresca.
- f) Inmediatamente después de su envasado y/o embalado, las carnes deberán colocarse en los locales de almacenamiento previstos a tal efecto.

64. Los envases y los embalajes mencionados en el presente capítulo solamente podrán contener carnes despiezadas pertenecientes a la misma especie animal.

Capítulo XIII

Certificado de inspección veterinaria

65. El ejemplar original del certificado de inspección veterinaria, que deberá acompañar las carnes 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 IV, deberá estar redactado al menos en la/s lengua/s oficial/es del lugar de destino, debiendo constar de una sola hoja.

Capítulo XIV

Almacenamiento

66. Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección post-mortem y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a $<+7\text{ C}>$ para las canales y sus trozos y a $<+3\text{ C}>$ para los despojos.

Se podrá establecer, caso por caso, mediante solicitud a la Administración Sanitaria competente, 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 y cuando dicho transporte no dure más de una hora y por razones de técnica de maduración de las carnes.

Las carnes frescas destinadas a la congelación deberán proceder directamente de un matadero o de una sala de despiece autorizados.

La congelación de las carnes frescas sólo podrá llevarse a cabo por medio del equipo apropiado en los locales del establecimiento en el que se hayan obtenido o troceado las carnes, en almacenes frigoríficos autorizados o en industrias cárnicas.

Los trozos contemplados en el apartado 1 del artículo 3 del presente Real Decreto, los trozos contemplados en el punto 53 del capítulo XI del presente anexo y los despojos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora, excepto si se requiere maduración por motivos sanitarios. En este último caso deberán congelarse inmediatamente después de su maduración.

Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas y los cuartos destinados a la congelación deberán ser congelados sin demora después del período de maduración.

Las carnes troceadas destinadas a la congelación deberán ser congeladas sin demora después del corte.

Las carnes congeladas deberán alcanzar una temperatura interna igual o inferior a $<-12\text{ C}>$ y no podrán almacenarse a continuación a una temperatura superior a ésta.

Las carnes frescas sujetas a un proceso de congelación deberán llevar la indicación de mes y año en el que fueron congeladas.

67. Ningún otro producto que pudiese afectar las condiciones de higiene de las carnes o que pudiese contaminarlas podrá almacenarse en los locales mencionados en los puntos 16 y 17 del capítulo IV, salvo si las carnes se embalan y almacenan separadamente.

68. La temperatura de almacenamiento de los locales mencionados en los puntos 16 y 17 del capítulo IV deberá anotarse en un registro.

Capítulo XV

Transporte

69. Las carnes frescas deberán ser transportadas por medios de transporte provistos de un sistema de cierre hermético o, en el caso de las carnes frescas importadas de conformidad con la normativa sobre organización de controles veterinarios de los productos que se introduzcan en la Comunidad Económica Europea procedente de países terceros o de carnes frescas que pasen por el territorio de un país tercero, por medios de transportes precintados, concebidos y equipados de tal modo que se garanticen las temperaturas indicadas en el capítulo XIV durante todo el transcurso del transporte. No obstante lo dispuesto en el primer párrafo, las canales, las medias canales o las medias canales cortadas en un máximo de tres piezas o los cuartos podrán ser transportados a temperaturas más elevadas que las previstas en el capítulo XIV en condiciones que se fijarán tras el dictamen del Comité Científico, con arreglo al procedimiento previsto en las disposiciones de la Comunidad Económica Europea de directa aplicación o por las disposiciones nacionales vigentes sobre la materia.

70. Los medios de transporte de dichas carnes deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Sus paredes interiores o cualquier otra parte que pudiese entrar en contacto con las carnes deberán ser de materiales resistentes a la corrosión y que no puedan ni alterar los caracteres organolépticos de las carnes, ni hacerlas nocivas para la salud humana; las paredes deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar.

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

c) Para el transporte de canales, de medias canales, de medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o de cuartos, así como para la carne despiezada no embalada, deberán estar provistos de dispositivos de suspensión de materiales resistentes a la corrosión, colocados a una altura tal que las carnes no puedan tocar el piso. Dicha disposición no se aplicará a las carnes congeladas y provistas de un embalaje higiénico. No obstante, en caso de transporte aéreo, no se exigirán los dispositivos de suspensión, a condición de que se tenga previstos equipos resistentes a la corrosión para el embalaje, permanencia y desembarque de las carnes.

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

72. Ningún otro producto que pudiese afectar a las condiciones de higiene de las carnes o contaminarlas podrá ser transportado al mismo tiempo que las carnes en un medio de transporte, a menos que se tomen precauciones apropiadas. Las carnes embaladas y las carnes sin embalar deberán ser transportadas en medios de transporte de uso específico, a no ser que en el mismo medio de transporte existan compartimentos estancos que permitan la separación física de la carne sin embalar de la embalada. Las tripas sólo podrán ser transportadas en él si están escaldadas o lavadas, y las cabezas y las patas si están desolladas o escaldadas y depiladas.

73. Las carnes frescas no se podrán transportar en medios de transporte que no estuvieren perfectamente limpios y desinfectados.

74. Las canales, las medias canales, las medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas y los cuartos, a excepción de la carne congelada embalada en condiciones conformes a las exigencias de la higiene, deberán siempre transportarse suspendidas, salvo en el caso del transporte aéreo mencionado en la letra c) del punto 70.

Los otros trozos, así como los despojos, deberán estar suspendidos o colocados en soportes si éstos no estuvieren incluidos en embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, embalajes o recipientes deberán cumplir las exigencias de la higiene y, en particular, en lo que se refiere a los embalajes, las disposiciones del presente Real Decreto. Las vísceras deberán transportarse siempre en embalajes resistentes y estancos a los líquidos y a los cuerpos grasos. No podrán ser reutilizados sino tras su perfecto lavado y desinfección.

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

ANEXO II

Capítulo I

Condiciones de autorización de los establecimientos de poca capacidad

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

1. En los locales donde se procede a la obtención y al tratamiento de carnes:

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

b) De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos dos metros, y de por lo menos tres metros en los locales de sacrificio.

No obstante, no será motivo de retirada de la autorización la existencia de paredes de madera en los locales mencionados en el punto 16 del capítulo III del anexo I construidos antes del 1 de julio de 1991.

c) De puertas en materiales imputrescibles e inodoros, fáciles de limpiar.

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

d) De materiales de aislamiento imputrescibles e inodoros.

e) De suficiente ventilación y, en su caso, de un dispositivo que permita una buena evacuación de vapores.

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

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

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

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

4. a) De dispositivos y útiles de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece móviles, recipientes, bandas transportadoras y sierras, en materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Está prohibido el empleo de la madera.

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

- El mantenimiento de las carnes.

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

c) De recipientes especiales, estancos, en materiales inalterables, provistos de una 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, que deberán retirarse o destruirse al final de cada jornada de trabajo.

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

6. De una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, con arreglo al Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará la instalación de una conducción de agua no potable destinada a la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que dicha conducción esté perfectamente diferenciada de la del agua potable, no pueda ser utilizada para otros fines y no presente ningún riesgo de contaminación de las carnes frescas.

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

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

9. De al menos un lavabo y evacuatorios con agua corriente. Estos últimos no podrán abrirse directamente a los locales de trabajo. Los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría o de agua templada a una temperatura apropiada, de materiales higiénicos para la limpieza y desinfección de las manos, así como de medios higiénicos para el secado de las manos, debiéndose encontrar próximos a los evacuatorios.

Capítulo II

Condiciones especiales de autorización de los mataderos de poca capacidad

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

a) Para los animales que pasen la noche en el recinto del matadero, de locales de estabulación con una capacidad suficiente.

b) De un local de sacrificio y, habida cuenta de las operaciones que se efectúen durante el sacrificio, de los locales correspondientes a dichas actividades, de dimensiones que permitan que el trabajo pueda efectuarse de forma satisfactoria desde el punto de vista higiénico.

c) De espacios claramente separados dentro del local de sacrificio para el aturdimiento y la sangría.

d) En el local de sacrificio, de paredes que puedan ser lavadas hasta una altura mínima de tres metros o hasta el techo. De ventilación suficiente o de un sistema que permita la eliminación del vapor en el momento del sacrificio.

e) De un dispositivo tal que, después del aturdimiento, se practique el faenado tanto como sea posible con el animal suspendido. En ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado.

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

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

11. En el local de sacrificio queda prohibido vaciar o limpiar los estómagos e intestinos y almacenar cueros, pezuñas, uñas o cerdas de porcinos.

12. En caso de que no se pueda evacuar diariamente el estiércol del local de sacrificio se deberá almacenar en un espacio claramente separado.

13. Los animales introducidos en el local de sacrificio deberán ser aturridos y sacrificados inmediatamente.

14. Los animales enfermos o sospechosos de enfermedad no deberán ser sacrificados en el establecimiento, salvo excepción autorizada por la Administración sanitaria competente.

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

(ANEXOS III AL VI OMITIDOS)

ANEXO VII

Cualificación profesional de los asistentes

1. A la prueba de que habla el apartado 3 del artículo 9 del presente Real Decreto, sólo podrán presentarse los candidatos que puedan acreditar haber seguido, durante un mínimo de 400 horas, un curso teórico, con inclusión de demostraciones de laboratorio, homologado por las autoridades competentes y que abarque los puntos contemplados en la letra a) del punto 3 del presente anexo, y haber recibido, durante un mínimo de 200 horas, una formación práctica bajo el control de un veterinario oficial. La formación práctica se llevará a cabo en mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos y puestos de inspección de carnes frescas.

2. No obstante, los asistentes que cumplan los requisitos enunciados en las disposiciones de la Comunidad Económica Europea de aplicación directa o por las disposiciones nacionales vigentes

relativas a los problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de volatería, podrán seguir un curso de formación cuya parte teórica esté reducida a 200 horas.

3. La prueba a que se refiere el apartado 3 del artículo 9 del presente Real Decreto abarcará una parte teórica y otra práctica y versará sobre los puntos siguientes:

a) Parte teórica:

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

b) Parte práctica:

- Inspección y evaluación de los animales sacrificados.
- Identificación de especies animales por medio del estudio de partes típicas del animal. Identificación de determinado número de partes de animales sacrificados afectadas por alteraciones, y comentarios relativos a dichas partes.
- Inspección <post-mortem> en un matadero.
- Control de la higiene.
- Toma de muestras.