

4843

REAL DECRETO 378/1984, de 25 de enero, sobre sustancias de acción antitiroidea y de acción hormonal.

Las Resoluciones de la Dirección General de la Producción Agraria de 3 de marzo de 1977 («Boletín Oficial del Estado» del 12) y de 7 de julio de 1980 («Boletín Oficial del Estado» del 21) limitaron la utilización en ganadería de determinadas sustancias hormonales y antihormonales con fines zootécnicos y terapéuticos y condicionarán su uso a la prescripción y el control veterinario.

Las directrices y orientaciones internacionales en esta materia, y concretamente la del Consejo de las Comunidades Europeas (CEE 81.602, de 31 de julio de 1981), aconsejan actualizar las normas por las que se prohíbe, limita o condiciona la utilización de tales sustancias en los animales cuyos productos se destinan directa o indirectamente al consumo humano.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984,

DISPONGO:

Artículo 1.º Queda prohibida la administración a animales de cualquier especie cuya carne o productos sean directa o indirectamente destinados al consumo humano de las sustancias químicas o biológicas siguientes:

1. Estilbenos y derivados de estilbenos, sus sales y ésteres.
2. Sustancias antitiroideas o tiroideostáticas.

Asimismo queda prohibida la tenencia y comercialización de estas sustancias con destino a ser aplicadas a los animales referidos.

Queda igualmente prohibida la posesión de estas sustancias en los locales, instalaciones o establecimientos ganaderos.

Art. 2.º Salvo lo establecido en los artículos 3.º, 4.º y 5.º, quedan prohibidos:

1. La administración por cualquier medio a los animales de cualquier especie cuya carne o productos sean directa o indirectamente destinados al consumo humano, además de las sustancias indicadas en el artículo 1.º, cualquier otra de acción estrógena, andrógena o gestágena.

2. La comercialización o sacrificio de animales, a los que se les haya administrado estas sustancias y las citadas en el artículo 1.º, así como la comercialización de sus correspondientes carnes o productos derivados o transformados.

Art. 3.º 1. Las sustancias, distintas de las prohibidas en el artículo 1.º, que tengan acción estrógena, andrógena o gestágena y que hayan sido autorizadas y registradas como medicamentos de uso veterinario, conforme a lo establecido en el Real Decreto 163/1981, de 23 de enero, podrán ser administradas a los animales con finalidad terapéutica, para el tratamiento de estados patológicos, sincronización del celo, interrupción de una gestación no deseada, mejora de la fertilidad y preparación de donantes o receptoras de implantes de embriones.

2. La administración solamente podrá realizarse por prescripción facultativa de un Veterinario y bajo la supervisión directa y responsabilidad del mismo.

3. La autorización y registro de los correspondientes medicamentos de uso veterinario, o su convalidación o revisión, expresarán sus indicaciones, condiciones normales de empleo, plazo de eliminación, limitaciones, prohibiciones o precauciones aconsejables. Será preceptiva la prescripción y dispensación con receta.

Art. 4.º 1. Únicamente se podrá usar como estimulantes de la producción ganadera en animales cuya carne o productos sean directa o indirectamente destinados al consumo humano, las sustancias siguientes: El estradiol 17 β , progesterona, testosterona, trembelona y zeranol. Su aplicación solamente podrá realizarse por un Veterinario o, al menos, bajo su supervisión y responsabilidad.

2. Igualmente en este caso, la autorización y registro de los correspondientes productos, o su convalidación o revisión, expresarán sus indicaciones, condiciones normales de empleo, plazo de eliminación, limitaciones, prohibiciones o precauciones aconsejables. Será preceptiva la prescripción y dispensación con receta.

Art. 5.º 1. El sacrificio, para consumo humano, de los animales tratados en la forma prevista en los artículos 3.º y 4.º sólo podrá efectuarse cuando haya transcurrido el plazo de eliminación de la sustancia correspondiente y, a juicio del Veterinario, no exista ningún peligro para el consumidor.

2. Por el Veterinario responsable del tratamiento se acreditarán estas circunstancias, mediante certificación expresa ante la inspección veterinaria del matadero.

Art. 6.º 1. Las infracciones a lo establecido en el presente Real Decreto serán sancionadas conforme a lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

2. El decomiso y destrucción de las sustancias o productos se producirá conforme a lo establecido en el artículo 10, punto 3, del mencionado Real Decreto. En todo caso, se impedirá que la carne o productos indebidamente tratados sean destinados al consumo humano.

3. Asimismo, la publicidad de las sanciones impuestas se ajustará a lo establecido en el artículo 11 del mismo Real Decreto.

Art. 7.º La utilización de sustancias de acción hormonal o antihormonal en animales distintos a aquellos cuya carne o productos sean directa o indirectamente destinados al consumo humano solamente podrá realizarse por prescripción facultativa de un Veterinario y bajo su supervisión y responsabilidad, y cumpliendo los requisitos correspondientes de su autorización y registro.

Art. 8.º Lo establecido en este Real Decreto se aplicará igualmente a los animales, sus carnes o sus productos cuando sea objeto de importación.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas las Resoluciones de la Dirección General de la Producción Agraria de 3 de marzo de 1977 («Boletín Oficial del Estado» del 12) y la del 7 de julio de 1980 («Boletín Oficial del Estado» del 21) y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

Dado en Madrid a 25 de enero de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

4844

REAL DECRETO 376/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenes al por Mayor y Envasadores de Productos y Derivados Cárnicos Elaborados y de los Establecimientos de Comercio al por Menor de la Carne y Productos Elaborados.

El sector cárnico en general, y más concretamente las actividades industriales de manipulación, elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y distribución de productos y derivados cárnicos elaborados, ha venido experimentando gradualmente en su incesante evolución una profunda transformación, acentuada en los últimos años con motivo de las recientes innovaciones incorporadas a este campo de la industria alimentaria, tanto en la vertiente estructural como en la tecnología e higiénico-sanitaria. Dicho proceso ha venido determinando la promulgación de una serie de disposiciones por parte de diversos Organismos, que han configurado hasta la fecha el marco legal del precitado sector cárnico.

Sin embargo, el resultado de esta dinámica evolución se ha traducido por la existencia en el momento actual de un cuerpo legal sobre esta materia de origen diverso que, a su vez, adolece de adecuación a las nuevas situaciones y no siempre se ajusta a las recomendaciones dictadas al respecto por Organismos internacionales, con el fin de unificar en el ámbito internacional los procedimientos higiénicos de control y los sistemas de inspección y normalización para favorecer los intercambios comerciales a nivel internacional, garantizar al consumidor la sanidad y aptitud para el consumo de los productos y derivados cárnicos elaborados y evitar el riesgo de difusión de enfermedades y zoonosis transmisibles.

Por otro lado, el comercio minorista de la carne, que por su situación entre los procesos productivos y consumidor, así como por la materia prima que trabaja y comercializa, adquiere una singular responsabilidad en la satisfacción de las necesidades finales que motivan la demanda del mercado interior, viene siendo regulado por una normativa anticuada e igualmente de diversa procedencia que ha hecho prácticamente inviable su necesaria evolución simultáneamente a la producida en las industrias y en nuestra sociedad, provocando con ello un desajuste entre la calidad y cantidad de servicios y productos que exige en cada momento la dinámica del consumo y los realmente ofertados, resuelto en muchos casos sin las debidas garantías higiénico-sanitarias.

De otra parte, el texto del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1977, de 21 de septiembre, que dedica algunos capítulos a la cuestión de carnes y productos cárnicos, prevé la promulgación de reglamentaciones que completen esta pieza legal básica para su más eficaz puesta en marcha.

Todo ello hace aconsejable a la luz de la experiencia adquirida y de las exigencias del momento presente, sin olvidar su inserción en el horizonte del mañana, la unificación, ampliación y perfeccionamiento de las disposiciones técnico-sanitarias, vigentes en la materia, estableciendo los requisitos mi-

nimos para la ordenación y rápido relanzamiento de los sectores con plenas garantías, tanto sanitarias como de transparencia.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídas las Organizaciones profesionales afectadas legalmente constituidas, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenes al por Mayor y Envasadores de Productos y Derivados Cárnicos Elaborados y de los Establecimientos de Comercio al por Menor de la Carne y Productos Cárnicos Elaborados.

Art. 2.º Se faculta a los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la presente Reglamentación.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones, derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, y en especial de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor del Código Alimentario Español, serán llevados a cabo en el plazo de veinticuatro meses, a contar desde la fecha de publicación del presente Real Decreto.

Segunda.—El artículo 31 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Hasta el vencimiento de los plazos expresados en la disposición transitoria segunda del Real Decreto 2058/1982, estarán vigentes los apartados tercero, etiquetado genérico obligatorio, y quinto, etiquetado específico, de la norma general para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados, aprobada por Decreto 336/1975, de 7 de marzo.

Tercera.—A partir de la entrada en vigor de la Reglamentación Técnico-Sanitaria adjunta toda utilización de etiquetas estuches y envases se deberá ajustar a las especificaciones que se disponen en la misma, sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Cuarta.—De conformidad con lo dispuesto en los artículos 108 de la Ley de Régimen Local y 23 de la Ley de Régimen Jurídico de Administración del Estado, las Corporaciones Locales adaptarán sus Ordenanzas y Reglamentos a lo dispuesto en la presente Reglamentación.

DISPOSICIONES DEROGATORIAS

Quedan derogadas, en cuanto se opongán a la adjunta Reglamentación, las siguientes disposiciones:

Orden del Ministerio de la Gobernación de 23 de julio de 1945.

Orden del Ministerio de la Gobernación de 22 de diciembre de 1952.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongán.

Dado en Madrid a 25 de enero de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUNOZ

REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA DE INDUSTRIAS, ALMACENES AL POR MAYOR Y ENVASADORES DE PRODUCTOS Y DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS Y DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS

TITULO PRIMERO

Ambito y objeto de esta Reglamentación

Artículo 1.º Ambito.—Esta Reglamentación se aplica a:

1.1 Los establecimientos que fabriquen, manipulen, almacenen y comercialicen productos cárnicos elaborados, destinados al consumo humano.

1.2 Los establecimientos de elaboración, manipulación, comercialización y almacenamiento de tripas para uso alimentario.

1.3 Los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos cárnicos elaborados.

1.4 El transporte, almacenamiento, distribución y comercio de dichos productos.

1.5 Los productos obtenidos o manipulados por los establecimientos anteriormente citados, destinados al consumo humano, tanto de producción nacional como de importación.

1.6 Las personas naturales y jurídicas que se ocupen de estas actividades, cuando ello se realice en el ámbito de los establecimientos referidos en los apartados anteriores.

1.7 Las actuaciones de las Entidades y personal de inspección y control, tanto oficial como privado, colaboradores de la Administración y los Agentes de Aduanas, servicios de ferrocarriles, compañías de transporte y navegación, que vendrán obligados a secundar las funciones de inspección y control sanitario o zoonosanitario de los servicios oficiales.

Art. 2.º Objeto.—Esta Reglamentación tiene por objeto:

2.1 Establecer técnicamente los diversos términos o conceptos relacionados con la presente disposición.

2.2 Establecer las condiciones a que se debe someter la elaboración, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de las materias primas y los productos reglamentados.

TITULO II

Definiciones

Art. 3.º A los fines de aplicación de la presente Reglamentación, se definen los términos correspondientes a establecimientos de elaboración, manipulación y almacenamiento, dependencias de comercialización y productos cárnicos.

3.1 Establecimientos de elaboración:

3.1.1 Industrias cárnicas.

Son los establecimientos dedicados a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos adobados, crudos curados, tratados por el calor, salazones, platos preparados cárnicos y otros derivados cárnicos, así como al troceado y envasado de los productos cárnicos de referencia.

Estos establecimientos pueden adoptar las denominaciones de uso o costumbre tradicional. Cuando estos establecimientos elaboren productos que únicamente se comercialicen en sus propias dependencias de venta al público, que, en cualquier caso, estarán ubicadas en el municipio donde figure registrada la dependencia de elaboración, se denominarán carnicería charcutería.

3.1.2 Carnicería-salchichería.

Son los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos-adobados, embutidos de sangre (morcilla) o de aquellos otros tradicionales de estas características que los Organos competentes de las Comunidades Autónomas puedan determinar. Asimismo, salazonar tocino. Todos estos productos elaborados en ellas, sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público, ubicados en el municipio donde figure registrado el establecimiento.

3.1.3 Industrias de elaboración de carnes picadas.

Son los establecimientos dedicados a la elaboración de productos cárnicos que tengan como base la carne picada ne embutida, tales como carnes picadas propiamente dichas, albón-digas y hamburguesas.

3.1.4 Talleres de tripas para uso alimentario.

Son los establecimientos dedicados a la transformación de los diversos tramos del aparato digestivo de los animales de abasto, tejidos animales o materiales autorizados de otro origen, los cuales previas las operaciones pertinentes, sean susceptibles de posterior utilización por otros establecimientos de elaboración de productos alimenticios.

3.1.5 Envasadores de productos cárnicos elaborados.

Son aquellos establecimientos dedicados al envasado de productos cárnicos elaborados, troceados o en otra forma, y que procedan de industrias autorizadas.

3.2 Establecimientos y dependencias de manipulación y comercialización o venta al público:

3.2.1 Dependencias de venta de las Industrias cárnicas.

Las industrias cárnicas definidas en el apartado 3.1.1, en sus diversas denominaciones, pueden disponer de estableci-

mientos comerciales en los que expendan al por menor los productos de fabricación propia.

Las carnicerías-charcuterías, además de las actividades descritas en el punto 3.2.3 podrán comercializar en sus establecimientos de venta los productos elaborados por ellos, los productos procedentes de otras industrias cárnicas y dedicarse a la venta de otros productos alimenticios, siempre que estén legalmente autorizados para ello.

3.2.2 Dependencias de venta de las carnicerías-salchillerías.

Los establecimientos descritos en el apartado 3.1.2, además de los procedentes de su obrador, podrán tener la actividad de carnicería y comercializar los productos procedentes de las industrias cárnicas y podrán dedicarse a la venta de productos alimenticios de naturaleza no cárnica, siempre que estén legalmente autorizados.

3.2.3 Carnicerías.

Son los establecimientos dedicados a la manipulación, preparación de carnes frescas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileado, troceado, picado, mechado y otras análogas) y venta de las mismas en sus propios establecimientos, así como los despojos frescos y congelados.

Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados.

3.2.4 Casquería.

Los establecimientos dedicados a la venta, troceado y fileado de vísceras y despojos procedentes de animales de abasto frescos y congelados.

3.3 Establecimientos de varias actividades.

Los establecimientos que desarrollen más de una de las actividades señaladas en los apartados 3.1 y 3.2, deberán cumplir las condiciones técnico-sanitarias correspondientes a cada una de ellas.

3.4 Establecimientos de almacenamiento:

3.4.1 Almacenes al por mayor de productos cárnicos elaborados.

Son los establecimientos dedicados al almacenamiento y comercialización de productos cárnicos procedentes de industrias cárnicas autorizadas.

3.4.2 Almacenes de tripas.

Son los establecimientos dedicados al almacenamiento y comercialización de tripas de cualquier clase, procedentes de establecimientos autorizados, para su empleo en la alimentación.

Art. 4.º Productos y derivados cárnicos elaborados.—Productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes, despojos, grasas y subproductos comestibles, procedentes de los animales de abasto u otras especies y, en su caso, ingredientes de origen vegetal o animal, así como condimentos, especias y aditivos, siempre que estén autorizados, ajustándose, en su caso, a las normas específicas de calidad.

Se clasifican en:

- 4.1 Productos cárnicos frescos.
- 4.2 Productos cárnicos crudos adobados.
- 4.3 Embutidos crudos curados.
- 4.4 Productos cárnicos tratados por el calor.
- 4.5 Salazones cárnicas.
- 4.6 Platos preparados cárnicos.
- 4.7 Otros derivados cárnicos.

4.1 Productos cárnicos frescos.

Son los elaborados con carne procedentes de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza autorizadas, con o sin grasa, picadas, adicionadas o no con condimentos, especias y aditivos no sometidos a tratamiento de desecación, cocción ni salazón, embutidos o no.

4.2 Productos cárnicos crudos adobados.

Son aquellos elaborados con piezas cárnicas enteras o trozos identificables, según la clasificación comercial tradicional de carnicería, o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies de abasto, aves y caza autorizados. Dichos productos serán sometidos a la acción de la sal, especias y condimentos que les confieran un aspecto y sabor característicos, recubiertos o no de pimentón. Deberán venderse protegidos por un envoltorio autorizado.

Estos productos no podrán haber sufrido tratamiento por calor que haga coagular total o parcialmente las proteínas.

4.3 Embutidos crudos curados.

Son los elaborados mediante selección, troceado y picado de carnes, grasas, con o sin despojo, que lleven incorporados condimentos, especias y aditivos autorizados, sometidos a maduración y desecación (curado) y, opcionalmente, ahumado.

4.4 Productos cárnicos tratados por el calor.

Se denomina producto cárnico tratado por el calor a todo producto preparado esencialmente con carnes y/o despojos comestibles de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza, autorizados, que lleven incorporados condimentos, especias y aditivos y que se han sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas y, opcionalmente, ahumado y/o madurado.

4.5 Salazones cárnicas.

Se entiende por salazones cárnicas las carnes y productos de despiece no picados sometidos a la acción adecuada de sal común y demás ingredientes autorizados propios de la salazón, ya en forma sólida o de salmuera, que garantice su conservación para el consumo. Se podrá ampliar su proceso finalizando su elaboración mediante las técnicas de adobado, secado y ahumado.

4.6 Platos preparados cárnicos.

Son los elaborados con productos obtenidos por mezcla o condimentación de alimentos de origen animal o de origen animal y vegetal, donde el componente mayoritario sea la carne y sus derivados, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidas en envases apropiados herméticamente cerrados o no, según el procedimiento de conservación utilizado y dispuestos para ser consumidos ya directamente o previo simple calentamiento o tras tratamiento doméstico adicional.

4.7 Otros derivados cárnicos.

Se consideran como tales las grasas, tripas, gelatinas, extractos, e hidrolizados. Podrán incluirse en este epígrafe aquellos productos en que su ingrediente fundamental sea el cárnico y deberán ajustarse a composiciones específicas que deben ser previamente autorizadas por el Registro General Sanitario de Alimentos, debiendo figurar en todos los casos en su etiquetado la leyenda de «derivado cárnico».

TITULO III

Registros administrativos

Art. 5.º Los establecimientos dedicados a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, deberán inscribirse en el Registro General Sanitario, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sin perjuicio de los demás registros exigibles por la legislación vigente.

De acuerdo con el artículo 1.º, punto 1 del citado Real Decreto, no están obligados a la inscripción en el Registro General Sanitario, si bien quedan sujetas a las autorizaciones y controles sanitarios correspondientes, las carnicerías-salchicerías, carnicerías y casquerías.

TITULO IV

Condiciones técnico-sanitarias generales

Art. 6.º Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación, deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Todos los establecimientos de elaboración y manipulación, comercialización y almacenamiento, deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias que de tipo general se marcan en el presente artículo y a la vez las condiciones específicas que se relacionan en el título quinto para cada uno de los establecimientos definidos en el título segundo.

6.1 Relativas a dependencias técnicas:

6.1.1 En su construcción, acondicionamiento o reparación no se utilizarán materiales tóxicos ni capaces de producir contaminación.

6.1.2 Los pavimentos serán impermeables, antideslizantes, incluso en húmedo, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección y dispondrán de suficiente inclinación para evitar retenciones de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües con los dispositivos eficaces (sifones, rejillas, etc.), que eviten el retroceso de olores y accesos de roedores.

6.1.3 Las paredes y pilares estarán recubiertas de material impermeable, resistente al choque, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y color claro hasta el techo, salvo que la altura de aquéllas sea superior a tres metros, en cuyo caso bastará con este límite.

6.1.4 Las uniones que formen las paredes entre sí y con el suelo y techo serán cóncavas, no presentando ángulos ni aristas vivas.

6.1.5 Los techos se proyectarán y construirán de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación de vapores y puedan limpiarse fácilmente.

6.1.6 Todas las aberturas del exterior (ventanas, puertas y huecos) estarán protegidas con dispositivos eficaces para evitar el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales.

6.1.7 La ventilación natural y/o forzada será capaz de cubrir con eficacia su función en los distintos departamentos o dependencias, evitando la condensación de vapores.

6.1.8 La iluminación natural y/o artificial será apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de las materias primas.

Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las carnes y demás productos de una posible contaminación en caso de rotura.

6.1.9 Agua potable, fría y caliente en cantidad y presión suficiente para cubrir sus necesidades en relación con la capacidad teórica que poscan.

La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado de las zonas correspondientes, incluido el aseo personal. La calidad bacteriológica del agua potable estará de acuerdo con el capítulo 27, sección 1.ª del Código Alimentario, y el Real Decreto 1423/1982, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

Podrá utilizarse agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendios y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable. Todas las bocas y tomas de esta segunda red deberán llevar la indicación clara de «agua no potables».

Para la identificación de tuberías, conducciones de vapor, agua fría y caliente, electricidad, accesorios, etc., se ajustarán a las normas internacionales de colores.

6.1.10 Serán de aplicación los Reglamentos vigentes para recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión, y, en general, cualquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

6.1.11 Vestuarios separados para ambos sexos, con ventilación directa o forzada, situados en lugar apropiado y debidamente aislados de las dependencias de trabajo, con armarios o taquillas, fabricados de material de fácil limpieza, desinfección y desodorización.

6.1.12 Servicios de aseo y sanitarios, separados para ambos sexos con ventilación directa o forzada, dotados de puertas con dispositivos de cierre mecánico.

Su separación con las zonas de trabajo será completa, debiendo existir, por lo menos, un vestíbulo o local intermedio entre los mismos.

A la entrada y salida de los aseos y servicios sanitarios se colocará un lavamanos de cierre no manual y toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, jabón o detergente y cepillo de uñas.

6.1.13 Los dos apartados anteriores no serán de aplicación a las Empresas con hasta cinco trabajadores, si bien las mismas deberán contar con servicios de aseo y sanitarios que constarán, al menos, de lavado, jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, taquillas para la ropa del personal, botiquín de urgencia, y separado por una puerta, retrete.

6.1.14 Situados próximos a los puestos de trabajo, existirán lavamanos dotados de agua fría y caliente, accionados a pedal u otro sistema de cierre no manual, en número no inferior a uno por cada ocho operarios, dotado de toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, jabón o detergente y cepillo de uñas.

6.1.15 Dispositivos dotados de vapor de agua o agua caliente a temperatura no inferior a 82° C. para la limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles situados próximos a los puestos de trabajo.

6.1.16 En el caso de que no dispongan de un sistema destinado a la transformación industrial de decomisos y residuos procedentes del proceso de fabricación, necesariamente deberán disponer de instalaciones debidamente refrigeradas para el depósito de los mismos. Se dispondrá de recipientes estancos de material anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético que evite en todo momento malos olores y presencia de roedores e insectos. Estos residuos se evacuarán diariamente a plantas de destrucción o aprovechamiento industrial.

6.2 Relativas a los equipos y otros elementos de trabajo:

6.2.1 Toda la maquinaria y utillaje estará construida e instalada de tal forma que se facilite su limpieza y desinfección. Todas las partes de la maquinaria que tengan que estar en contacto con carnes, ingredientes, productos cárnicos no envasados y otros derivados, serán de material inocuo resistente a la corrosión y fácilmente accesible.

6.2.2 La superficie de las mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de carnes o productos cárnicos, estarán contruidos de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.

6.2.3 No se permitirá la utilización de madera en ningún sistema o útil que se destine a cualquiera manipulación de productos cárnicos no envasados, con excepción de los destinados a instalaciones de curado y secado y lo especificado en el punto 13.2.1.

6.3 Relativas a la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales, instalaciones y utillajes:

6.3.1 Todos los locales e instalaciones deben mantenerse limpios por los medios más apropiados y, asimismo, deberán someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

6.3.2 Después de cada jornada de trabajo se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados en el proceso industrial (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc.), salvo que las mismas se hubieran efectuado durante la jornada sin posterior utilización.

Asimismo, todos los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente, serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

6.3.3 Los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización que se utilicen en las distintas dependencias de los establecimientos regulados por esta Reglamentación, deberán disponer de la autorización correspondiente, otorgada por la Dirección General de Salud Pública. Su utilización se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los productos.

6.4 Relativas al personal:

6.4.1 El personal técnico y operario de las dependencias donde se manipulen materias primas o productos elaborados, observarán, en todo momento, la máxima pulcritud en su aseo personal e irán provistos de ropa e indumentaria exterior de color claro, lavable y de uso exclusivo para el trabajo, calzado adecuado, cubrecabezas y redecillas en su caso, exigiéndose similares requisitos a cuantas personas penetren en dichas dependencias.

Los Servicios Veterinarios Oficiales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra exigencia de tipo higiénico sanitario cuando por razones sanitarias lo crean oportuno.

6.4.2 Queda prohibido fumar, comer, masticar goma o tabaco, o cualquier otra actividad no higiénica en todas las dependencias de trabajo.

6.4.3 Todo el personal, antes de iniciar el trabajo, pasará obligatoriamente por los lavabos para proceder a la limpieza de manos, uñas, brazos y antebrazos. Igualmente, procederá a la limpieza de manos cada vez que usen los servicios higiénicos.

6.4.4 El uso de guantes no eximirá al personal de la limpieza anteriormente citada y excepto en los casos que dicha prenda sea inapropiada o incompatible con la tarea que haya de realizarse, serán de material impermeable.

6.4.5 El personal no podrá llevar expuesto vendaje alguno, salvo que esté perfectamente protegido por una envoltura impermeable y ésta no pueda desprenderse accidentalmente.

6.4.6 Será de la responsabilidad de los operarios el estado de limpieza de los cuchillos y otros útiles de trabajo manual y, en el supuesto de llevarlos en cartucheras, éstas serán de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

6.4.7 En la manipulación de materias primas o productos elaborados, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos.

6.5 Manipulación:

6.5.1 Las materias cárnicas empleadas procederán de animales que hayan sido sometidos a la inspección veterinaria ante y posmortem, y solamente posmortem en caso de la caza, y en su ulterior manipulación estarán igualmente sometidas a los controles necesarios, de tal modo que queden garantizadas las disposiciones sanitarias en vigor.

6.5.2 Los condimentos, especias y aditivos deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para evitar contaminaciones en el producto a que van destinados. Se almacenarán en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación.

6.5.3 Las Empresas deberán responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción mediante el examen y análisis oportunos o por certificaciones o registros sanitarios correspondientes aportados por el proveedor. Respecto a los contaminantes y residuos de pesticidas, la industria será responsable cuando la contaminación se haya producido durante el proceso de fabricación.

6.5.4 Los materiales de los envases y embalajes empleados en los establecimientos objeto de esta Reglamentación, estarán autorizados por la Dirección General de Salud Pública.

6.5.5 La elaboración de productos tendrá que ajustarse a las normativas aprobadas por los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación.

6.5.6 De los productos cárnicos que no estén normalizados por la Administración y, en tanto se mantenga esta situación, deberán presentarse las fórmulas cuali-cuantitativa, para su

anotación, si procede, por la Dirección General de Salud Pública.

6.5.7 Cuando las circunstancias epizooticas lo aconsejen, será preceptiva, asimismo, la autorización pertinente de los Servicios de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

6.5.8 Se prohíbe conservar conjuntamente en una misma cámara canales y carnes, con otras materias primas de origen vegetal o animal o productos elaborados. Asimismo, no se permitirá conservar conjuntamente carnes o productos en estado de refrigeración y congelación.

TITULO V

Condiciones específicas

A) ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION

Art. 7.º Industrias cárnicas:

7.1 Las industrias cárnicas, además de cumplir las condiciones generales señaladas en el título cuarto de esta Reglamentación, según las actividades que desarrollen, contará con los departamentos que sean necesarios, entre los que a continuación se señalan:

7.1.1 Sección de recepción de materias primas, con separación física de las del resto del establecimiento.

7.1.2 Sección de despiece, selección y clasificación de carnes, climatizada a una temperatura máxima entre 10º C. y 12º C.

7.1.3 Sección de elaboración de productos, climatizada, exceptuándose las dependencias dedicadas a la elaboración de productos tratados por calor.

7.1.4 Instalación frigorífica que responderá a las siguientes exigencias:

7.1.4.1 Capacidad frigorífica para conservación en régimen de refrigeración o de congelación de materias primas para dos jornadas de trabajo. Para los productos elaborados que requieran conservación frigorífica se exigirá, como mínimo, una capacidad equivalente a dos jornadas normales de trabajo.

7.1.4.2 Las cámaras de conservación de canales refrigerados dispondrán de sistemas de suspensión, cuya disposición evitará el contacto de las mismas entre sí y de éstas con paredes, suelos y generadores de frío.

7.1.4.3 Instalaciones frigoríficas independientes para maduración de pastas o mezcias.

7.1.4.4 Las industrias cárnicas anejas a mataderos, salas de despiece o almacenes frigoríficos podrán utilizar las cámaras de conservación de materias primas cárnicas refrigeradas o congeladas de aquéllos.

7.1.4.5 Si las industrias se dedican a la fabricación de productos congelados, dispondrán de sistemas adecuados de congelación.

7.1.4.6 La humedad relativa, la circulación y renovación del aire serán adecuados en el orden tecnológico, higiénico y sanitario.

7.1.4.7 Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán en sitio visible y accesible de aparatos de control para comprobar en todo momento la temperatura y humedad relativa de las mismas.

7.1.5 Sección de salazón.

7.1.6 Secaderos naturales y/o artificiales.

7.1.7 Instalaciones o equipos para el ahumado de productos.

7.1.8 Sala de cocción dotada de elementos y equipos necesarios, según los casos, para escaldado, cocción, pasterización o esterilización y, en su caso, preparaciones culinarias.

7.1.9 De acuerdo con lo dispuesto en el título cuarto de esta Reglamentación, opcionalmente horno crematorio con capacidad mínima para incinerar de una sola vez 150 kilogramos o instalación higiénica de aprovechamiento industrial de decomisos y residuos, capaz de asegurar su esterilización biológica, o bien instalación de recogida y almacenamiento higiénico de dichos productos para su entrega a Empresas autorizadas dedicadas a este tipo de aprovechamiento.

7.1.10 Instalaciones debidamente acondicionadas para el depósito de grasas y huesos. Este requisito será únicamente exigible en aquellos casos en que la industria no disponga de sección para su tratamiento industrial.

7.1.11 Almacén de materias primas auxiliares utilizadas como ingredientes.

7.1.12 Sección de fundición de grasas y sebos, que se instalará en locales destinados exclusivamente a este fin y totalmente aislados del resto de las dependencias.

Dispondrá de cámaras frigoríficas de recepción de materias primas, equipo mecánico de fundición, dispositivos de desodorización y medios suficientes para el almacenamiento de los productos finales.

7.1.13. Las industrias cárnicas podrán instalarse con carácter autónomo o estar unidas a mataderos y salas de despiece de carne, debidamente autorizadas.

7.2 Los establecimientos de elaboración contemplados en el artículo 3.º estarán obligados a controlar sus productos terminados, bien por sus propios medios o ajenos, de acuerdo con las normas sanitarias y de composición que se dicten al respecto.

7.3 Cuando el proceso de fabricación no requiera el cumplimiento de algunos de los apartados anteriores, podrá eximirse de su cumplimiento.

Art. 8.º Carnicerías-salchichéricas.

8.1 Las carnicerías-salchichéricas podrán instalarse juntas o separadas de las carnicerías con las que forman una unidad económica, si bien tendrán que estar ubicadas en la misma localidad. Además de cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación, según las actividades que desarrollen, contarán al menos con:

8.1.1 Mesa de trabajo u otro elemento de similares características funcionales.

8.1.2 Picadora.

8.1.3 Amasadora.

8.1.4 Embutidora.

8.1.5 Instalación frigorífica para la conservación de materias primas que, como mínimo, cubrirán las necesidades correspondientes a dos días de elaboración. En el caso de estar el obrador anexo a la carnicería, a estos efectos se computarán todos los elementos de frío de la misma.

Art. 9.º Industrias de elaboración de carnes picadas.

9.1 Las industrias de elaboración de carnes picadas, además de cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación, tendrán que reunir, siempre las condiciones de fabricación así lo exijan, las siguientes especificaciones:

9.1.1 Podrán ser autónomas o anejas a otras industrias cárnicas.

9.1.2 Instalación frigorífica compuesta de:

9.1.2.1 Cámara de refrigeración a 0º C y la de conservación de congelados a -18º C para las materias primas y con capacidad para tres jornadas de trabajo. En las industrias que funcionen como anejas podrán utilizarse conjuntamente.

9.1.2.2 Cámara de refrigeración a 4º C para maduración de masas.

9.1.2.3 Cámaras de refrigeración a 0º C para conservación de productos elaborados con capacidad para tres días de trabajo.

9.1.2.4 Cámara de conservación para los productos elaborados congelados a -18º C con capacidad para tres días de trabajo, que en el caso de industria aneja podrá ser compartida.

9.1.2.5 Sistema de congelación rápida.

9.1.2.6 Cuando el proceso de fabricación no requiera el cumplimiento de alguno de los apartados anteriores, podrá eximirse de su cumplimiento.

9.1.3 Sala de despiece acondicionada, que en el caso de industria aneja podrá ser compartida.

9.1.4 Local acondicionado dedicado exclusivamente al picado, amasado, moldeado y envasado de estos productos, que se realizará mecánicamente.

Art. 10. Talleres de tripas para uso alimentario.

10.1 Los talleres de tripas para uso alimentario, además de cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación, según las actividades que desarrollan, contarán con los departamentos que sean necesarios entre los que a continuación se señalan:

10.1.1 Departamento de recepción de materias primas, debidamente aislado, donde se procederá a la clasificación de intestinos.

10.1.2 Cámara frigorífica de materias primas con capacidad de almacenamiento por lo menos para la producción de dos jornadas normales de trabajo.

10.1.3 Departamento destinado a la preparación de intestinos, con equipo mecánico para su raspado, lavado y calibrado.

10.1.4 Departamento de salazón climatizado a temperatura igual o inferior a 8º C.

10.1.5 Secadero, cuando se elaboren tripas secas, dotado de equipo mecánico de insuflación.

10.1.6 Departamento de almacenamiento, acondicionado y expedición.

10.2 Las industrias de elaboración de tripas artificiales deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias generales que se determinan en el título IV de esta Reglamentación y las específicas siguientes:

10.2.1 Departamento de recepción de materias primas.

10.2.2 Cámara frigorífica, cuando sea necesario, o local adecuado, con capacidad de almacenamiento de materias primas por lo menos para la producción de dos jornadas normales de trabajo.

10.2.3 Local destinado a la elaboración.

10.2.4 Departamento de almacenamiento, acondicionado y expedición.

Art. 11. Carnicería-charcutería. — Las carnicerías-charcuterías, además de cumplir las condiciones recogidas en el título IV y en el artículo 7.º del título V, cumplirán lo indicado en el artículo 13.

Los obradores de estos establecimientos podrán instalarse juntos o separados de las dependencias de venta al público, con el que forme una unidad económica, si bien tendrán que estar ubicados en el mismo municipio.

Cuando los obradores se encuentren junto a las dependencias de venta los elementos de frío de esta última se computarán a los efectos de lo indicado en el artículo 7.1.4.

Art. 12. Envasadores de productos cárnicos elaborados.

12.1 Además de cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación según las actividades que desarrollen, contarán con los departamentos que sean necesarios entre los que a continuación se señalan:

12.1.1 Instalaciones para el almacenamiento y conservación adecuada de los productos.

12.1.2 Instalaciones frigoríficas, en caso de que los productos cárnicos elaborados almacenados requieran conservarse mediante el frío industrial.

12.1.3 Sección de preparación y envasado de los productos cárnicos elaborados.

12.2 Los envasadores de productos cárnicos elaborados precisarán autorización por escrito de la industria cárnica elaboradora para el envasado y comercialización de los mismos.

12.3 Los establecimientos envasadores de productos cárnicos elaborados serán responsables de la identidad, integridad, calidad comercial y composición de los mismos cuando realicen manipulaciones que modifiquen la presentación con la que fueron comercializados por el establecimiento elaborador.

B) ESTABLECIMIENTOS Y DEPENDENCIAS DE MANIPULACION Y COMERCIALIZACION O VENTA AL PUBLICO

Art. 13. Los establecimientos y dependencias de manipulación y comercialización o venta al público de carnes o productos cárnicos, además de cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación que no queden modificados por la aplicación del presente artículo, reunirán las siguientes condiciones específicas, según las actividades que desarrollen:

13.1 Relativas a dependencias técnicas.

13.1.1 Dependencias de venta al público.

13.1.1.1 Los suelos serán impermeables, resistentes, incombustibles, de fácil limpieza y desinfección.

13.1.1.2 Las paredes estarán revestidas hasta el techo de material impermeable de superficie lisa de fácil lavado y desinfección, de colores claros preferentemente.

Tendrán idéntico tratamiento los pilares independientes que existan.

13.1.1.3 Mostradores, vitrinas y otros elementos, que en cualquier caso serán frigoríficos, para la presentación o exposición al público de toda clase de carnes y demás productos frescos o congelados que se expendan. Cuando los productos no necesiten tratamiento de frío, los elementos de exposición evitarán igualmente todo contacto o manipulación de los productos por el público, salvo que se trate de conservas o productos industriales envasados herméticamente.

Se evitará la incidencia directa de los rayos solares sobre toda clase de productos elaborados.

13.1.1.4 Tajos de material autorizados

13.1.1.5 Suministro de agua fría y caliente, que en cualquier caso será potable.

13.1.1.6 Pila o fregadero para la limpieza y desinfección de los utensilios y lavado de manos accionado a pedal u otro sistema no manual.

13.1.1.7 Mesa u otro elemento de similares características funcionales, destinado a la manipulación necesaria de las carnes y demás productos antes de su exposición y venta al público.

Esta exigencia y la contenida en el apartado 13.1.1.6 será opcional si las dependencias de venta tienen obrador anexo.

13.1.2 Servicios de aseo y sanitarios, que constarán al menos de lavabo jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivos de secado automático, taquillas para la ropa del personal, botiquín de urgencia y, separado por una puerta, retrete con ventilación directa o forzada.

Los establecimiento integrados estarán exentos de estos servicios por corresponder la instalación y conservación de los mismos a la unidad comercial de mayor entidad donde se hallen ubicados, de acuerdo con las disposiciones que tal efecto lo determinen, si bien deberán contar con los mismos en el obrador, caso que disponga de dicha dependencia.

13.1.3 Instalaciones suficientes y adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y lavado de manos.

13.1.4 Instalaciones frigoríficas para la conservación, en régimen de refrigeración o congelación, de materias primas y productos que necesiten dicho tratamiento, que contarán con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas y que, como mínimo, cubrirán las necesidades correspondientes al promedio de ventas equivalentes a tres días. A estos efectos se computarán todos los elementos de frío (armarios, mostradores, arcones, vitrinas, etc.) que tengan el establecimiento y, en su caso, las instalaciones frigoríficas de conservación de las unidades comerciales de mayor entidad donde estén ubicados los integrados, destinadas para la utilización de ellos.

13.2 Relativas a los equipos y otros elementos de trabajo.

13.2.1 No se permitirá la utilización de madera en ningún sistema o útil que se destine a cualquier manipulación de productos cárnicos no envasados, con excepción de tajos y encimeras autorizadas, cuya superficie se mantendrá en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

13.3 Relativas a la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales, instalaciones y utillaje.

13.3.1 Queda prohibido tirar al suelo residuos o desperdicios, que serán depositados para su evacuación diaria en recipientes adecuados.

13.4 Relativas al personal.

13.4.1 Los responsables de los establecimientos exigirán y, en su caso, enseñarán a sus empleados la manipulación higiénica de la carne y demás productos así como los hábitos de limpieza y cualquier otra medida tendente a evitar la posible contaminación de las materias.

13.4.2 Todos los empleados observarán la máxima pulcritud en su aseo personal, y durante su trabajo usarán ropa adecuada, de color claro, manteniéndola en un estado de limpieza que se corresponda a la naturaleza de su tarea. Para el trabajo en el obrador usarán igualmente cubrecabezas o redecillas.

Las prendas serán lavables a menos que puedan desecharse.

13.5 Manipulación

13.5.1 Ninguna materia ni producto alguno que haya de ser manipulado o comercializado en un establecimiento será aceptado por éste si previamente no hubiese sido declarado apto para el consumo y quede fehacientemente acreditada su procedencia.

Si en el momento de su entrega existiesen fundadas dudas relativas a alguna materia o producto sobre su estado sanitario, no deberá aceptarse hasta tanto no resuelvan los Servicios Veterinarios oficiales, a los que deberá darse inmediatamente cuenta de los hechos.

13.5.2 Todas las manipulaciones de materias primas u otros productos se realizarán en las mejores condiciones de higiene, evitando cualquier posibilidad de contaminación o deterioro en los mismos.

Queda prohibida la colocación de carteles indicadores de precios, calidades, etc., provistos de pinchos que deterioren los envases destinados a su venta como unidad comercial.

13.5.3 Las operaciones de deshuesado y despiece deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

13.5.4 Las grasas y huesos procedentes de las operaciones de deshuesado y despiece que deban evacuarse para su transformación a plantas industriales serán recogidas de los establecimientos dentro de las veinticuatro horas siguientes a las citadas operaciones. En caso contrario, el almacenamiento se realizará en instalaciones refrigeradas adecuadas a dicho fin.

13.5.5 No podrán conservarse en el mismo compartimiento frigorífico carnes y despojos refrigerados y congelados, ni ambos con otros productos, debiendo observarse en todo momento la no simultaneidad de conservación o almacenamiento de materias primas o productos que determinen las normas sanitarias.

13.6 Relativas al comercio al detall en establecimientos no especializados en productos cárnicos.

13.6.1 El comercio al detall en establecimientos polivalentes no especializados de los productos contemplados en la presente Reglamentación tendrá que realizarse en secciones debidamente separadas, a las que, en cualquier caso, les serán de aplicación las condiciones técnico-sanitarias exigidas para las actividades que se realicen y que estén definidas en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Art. 14. Carnicerías y casquerías.

14.1 Las carnicerías, además de cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación y las propias de los establecimientos de manipulación, comercialización o venta, según las actividades que desarrollen, contarán al menos, con:

14.1.1 Mesa de trabajo u otro elemento de similares características funcionales.

14.1.2 Picadora, en su caso.

14.1.3 Instalación frigorífica para conservación de materias primas que, como mínimo, cubrirán las necesidades correspondientes a dos días de elaboración.

A estos efectos se computarán todos los elementos de frío de la misma.

C) ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO

Art. 15. Almacenes al por mayor de productos cárnicos elaborados.

15.1. Los almacenes al por mayor de productos cárnicos elaborados deberán cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación y dispondrán además, como mínimo, de los siguientes servicios:

15.1.1 Instalaciones para el almacenamiento y conservación adecuadas de los productos elaborados.

15.1.2. Instalaciones frigoríficas en caso de que los productos cárnicos almacenados requieran conservarse mediante el frío industrial.

15.2 Todas las operaciones que se efectúen en los establecimientos de referencia, desde la recepción a la expedición de los productos cárnicos elaborados, se llevarán a cabo en las condiciones de higiene más estrictas.

En los almacenes de productos cárnicos elaborados queda terminantemente prohibido realizar cualquier transformación que modifique las características o presentación originales del producto.

Art. 16. Almacenes de tripas.

16.1 Los almacenes de tripas deberán cumplir las condiciones generales señaladas en el título IV de esta Reglamentación y dispondrán además, como mínimo, de los siguientes servicios:

16.1.1 Instalaciones para almacenamiento y conservación adecuada de los productos.

16.1.2 Instalaciones frigoríficas, en caso de que los productos almacenados requieran conservarse mediante el frío industrial.

A estos efectos se computarán todos los elementos de frío de la misma.

16.2 Todas las operaciones que se efectúen en estos establecimientos, desde la recepción a la expedición, se llevarán a cabo en las condiciones de higiene más estrictas.

TITULO VI

Distribución y transporte

Art. 17. Para el transporte de materias primas y productos cárnicos elaborados deberán utilizarse vehículos, remolques o contenedores cerrados y, según el producto que transporten, frigoríficos, isotermos o debidamente acondicionados, de tal manera que se mantengan las características propias del producto. En todo caso, los sistemas de tracción serán mecánicos, como independientemente del medio de transporte utilizado.

Art. 18. Los contenedores tendrán las superficies interiores impermeables lisas, de fácil limpieza y desinfección, con cierres adecuados y con uniones redondeadas en todos sus ángulos. Los elementos (bandejas, bateas, etc.) que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.

Art. 19. Todo vehículo, remolque o contenedor empleado en el transporte será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como de desodorización, en caso necesario.

Art. 20. No se permitirá transportar en un mismo vehículo o remolque simultáneamente carnes o despojos con elaborados cárnicos, al menos que se evite todo contacto entre ellos mediante el empleo de recipientes estancos.

Art. 21. El transporte de tripas frescas se efectuará en recipientes estancos de fácil limpieza y desinfección, con superficies interiores lisas, con ángulos internos redondeados y construidos con materias anticorrosivas.

El transporte habrá de efectuarse en vehículos isotermos, refrigerados o frigoríficos, o bien en vehículos o contenedores cerrados y aislados convenientemente de la temperatura ambiente.

Las tripas elaboradas se transportarán en vehículos cerrados, con protección suficiente de los agentes atmosféricos, pudiendo utilizar a tal fin envases, recuperables o no, de las características señaladas para los recipientes utilizados en el transporte de tripas frescas.

Art. 22. En todo vehículo dedicado al transporte de los productos contemplados en esta Reglamentación figurará el nombre de la Empresa productora o transportadora, en su caso.

Art. 23. La distribución y transporte de toda clase de productos cárnicos habrá de ampararse durante todas sus fases por la correspondiente documentación sanitaria y comercial acreditativa de su procedencia y salubridad.

TITULO VII

Control y manipulación de decomisos

Art. 24. Los decomisos y residuos de los establecimientos objeto de esta Reglamentación se evacuarán de las áreas de trabajo con la mayor rapidez, siendo en todo caso diario.

Art. 25. La evacuación de decomisos se realizará por medio de recipientes estancos, de superficies interiores lisas, con ángulos redondeados y construidos con material esterilizable, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección.

Estos recipientes serán de cierre hermético. Externamente llevarán impresa la leyenda «DECOMISOS», con caracteres de tamaño bien visible.

Art. 26. Si los establecimientos disponen de instalaciones de aprovechamiento o destrucción, éstas dispondrán de los medios necesarios para asegurar la esterilización biológica de dichos productos.

Art. 27. Los locales, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos serán cuidadosamente limpiados y desinfectados cuantas veces sea preciso, y al menos una vez al día inmediatamente después de los procesos industriales.

Art. 28. Las grasas obtenidas de la fusión de decomisos y desechos no podrán ser destinados para alimentación humana.

TITULO VIII

Aditivos alimentarios, normas microbiológicas y contaminantes

Art. 29. Los aditivos alimentarios de utilización en los productos y derivados cárnicos elaborados contemplados en la presente Reglamentación serán los fijados específicamente en las normas de calidad correspondientes, siempre de acuerdo con lo establecido por la Dirección General de Salud Pública, que en cualquier momento podrá modificar por Resolución, cuando por razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen.

Art. 30. Las normas microbiológicas y contaminantes de los productos y derivados cárnicos elaborados contemplados en la presente Reglamentación serán los fijados específicamente en las normas de calidad correspondientes, siempre de acuerdo con lo establecido por la Dirección General de Salud Pública, que en cualquier momento podrá modificar por Resolución, cuando por razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen.

TITULO IX

Etiquetado

Art. 31. El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobadas por Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

Art. 32. La información del etiquetado de los envases constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

32.1 Denominación del producto. — Será la definida en las Normas de Calidad de los productos cárnicos elaborados y, en su defecto, la denominación será lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de aquellos otros con los que pueda confundirse. Figurará la indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido (congelado, esterilizado, ahumado, etc.) en el caso en que la omisión de esta indicación pueda crear confusión al comprador.

32.2 Lista de ingredientes. — Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus masas, a continuación de la leyenda «ingredientes».

En dicha lista será obligatoria la indicación de los líquidos de gobierno o de cobertura, así como gelatina, salsas o preparaciones culinarias correspondientes.

Para los aditivos será necesaria la designación del grupo genérico a que pertenecen y de su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente de la Dirección General de Salud Pública.

32.3 Contenido neto. — Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

En los productos cárnicos elaborados protegidos por gelatina figurará el contenido neto con gelatina y el contenido neto sin gelatina.

Ambas indicaciones irán precedidas por las leyendas «peso neto» y «peso sin gelatina».

En los productos cárnicos elaborados envasados con líquidos de cobertura o de gobierno deberá indicarse, además del contenido neto, el peso neto escurrecido.

Ambas indicaciones irán precedidas por la leyenda «peso neto» y «peso escurrecido».

Los productos cárnicos elaborados que pueden sufrir considerables pérdidas de masa y que se encuentren recubiertos por materiales transpirables (como tripas, etc.), dada la dificultad de que conste el contenido neto, y dado que dichos productos son vendidos al consumidor previa pesada, quedan exceptuados de la obligación de la especificación del contenido neto en el etiquetado.

32.4 Marcado de fechas.

32.4.1 Fecha de caducidad.

Los productos cárnicos elaborados perecederos en corto período de tiempo desde el punto de vista microbiológico, precisarán la mención «fecha de caducidad», seguida del día y mes, en dicho orden.

32.4.2 Fecha de duración mínima o fecha óptima de consumo.

Los productos cárnicos elaborados, cuya duración sea inferior a tres meses, deberán llevar en su etiquetado la leyenda «consumir preferentemente antes de ...», seguida del día y mes, en dicho orden.

Los productos cárnicos elaborados, cuya duración sea superior a tres meses, pero que no exceda de dieciocho, deberán llevar en su etiquetado la leyenda «consumir preferentemente antes de ...», seguida del mes y el año, en dicho orden.

Los productos cárnicos elaborados cuya duración sea superior a dieciocho meses deberán llevar en su etiqueta la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de ...», seguida del año correspondiente.

Podrá admitirse que se indique esta fecha mediante un plazo a partir de otra ya consignada, siempre que ambas figuren juntas en la etiqueta.

32.4.3 Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El día con la cifra o cifras correspondientes.

El mes con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con los dígitos (del 01 al 12), que corresponda. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

El año con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales.

Salvo cuando el mes se exprese con letras las indicaciones antedichas estarán separadas una de otra por espacio en blanco, punto, guión, etc.

32.5 Instrucciones para la conservación.—En el etiquetado de los productos cárnicos elaborados se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas mencionadas.

Los productos cárnicos elaborados que precisen refrigeración para su conservación deberán indicar en su etiquetado la leyenda «manténgase entre ...», seguido del intervalo de temperatura adecuada al producto.

Los productos cárnicos elaborados congelados deberán indicar en su etiquetado la leyenda «manténgase a ...», seguido de la temperatura adecuada al producto.

32.6 Modo de empleo.—Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto cárnico elaborado en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

32.7 Identificación de la empresa.—Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Cuando la elaboración de un producto cárnico se realice bajo marca de un envasador o distribuidor, además de figurar sus datos se indicarán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión «fabricado por».

32.8 Identificación del lote de fabricación.—Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación necesaria donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

32.9 País de origen.—Los productos cárnicos elaborados de importación, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto el apartado 8 del presente artículo, deberá hacer constar en el etiquetado de los envases y en la rotulación de los embalajes el país de origen.

Art. 33. Las normas genéricas y específicas de calidad de productos cárnicos elaborados podrán exigir además otros requisitos si fuera necesario.

Art. 34. La identificación a efectos de etiquetado de los productos cárnicos elaborados no envasados se regirá por las normas genéricas o específicas de calidad.

TITULO X

Comercio exterior

Art. 35. *Exportación*.—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Economía y Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «Export» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios competentes previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Art. 36. *Importación*.—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada empresa en particular.

TITULO XI

Competencias

Art. 37. Los departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones locales.

Art. 38. *Régimen sancionador*.—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia del consumidor y en materia agroalimentaria, previa

la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, e organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

TITULO XII

Servicios Veterinarios oficiales

Art. 39. Los servicios veterinarios oficiales, que estarán formados por Veterinarios pertenecientes a la Administración Pública, desempeñarán las funciones dentro del ámbito sanitario para efectuar actividades de vigilancia, de control y de inspección en los establecimientos regulados por la presente Reglamentación, a tenor de lo dispuesto por la Ley de Bases de Sanidad Nacional de 25 de noviembre de 1944, por el Decreto de 27 de noviembre de 1953 («Boletín Oficial del Estado» de 7 de octubre de 1954), que aprobó el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales; por el Decreto 2120/1971, de 13 de agosto, y por las Ordenes del Ministerio de la Gobernación de 23 de julio de 1945, de 19 de noviembre de 1945, de 8 de septiembre de 1945, de 3 de junio de 1947 y demás disposiciones vigentes.

Art. 40. Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo desarrollarán el presente título mediante los códigos de prácticas y disposiciones conjuntas que procedan.

4845

REAL DECRETO 390/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes.

Por Orden de 5 de marzo de 1963 se aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas.

La experiencia adquirida en su aplicación aconseja la modificación, de lo referente a jarabes, en algunos puntos de la referida Orden.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de enero de 1984.

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—En cuanto a los plazos para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el título V de la adjunta Reglamentación, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas, aprobada por la Orden de 5 de marzo de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 13), en lo referente a jarabes, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango, en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

Dado en Madrid a 25 de enero de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y VENTA DE JARABES

TITULO PRELIMINAR

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación*.—La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por jarabes y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dichos productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de los productos que se reglamentan.