

ANEXO II

Modelo de certificado sanitario

Certificado sanitario para las canales de palmípedas criadas para la producción de pasta de hígado («foie-gras») aturcidas, desangradas y desplumadas en el local de sacrificio del cebadero, transportadas a la sala de despiece que consta de un local separado para extracción de vísceras.

Servicio competente número (1)

I. Identificación de las canales a las que no se han extraído las vísceras.

Especie animal:

Número de canales a las que no se han extraído las vísceras:

II. Procedencia de las canales a las que no se han extraído las vísceras.

Dirección del cebadero:

III. Destino de las canales a las que no se han extraído las vísceras.

Las canales a las que no se han extraído las vísceras se transportarán a la siguiente sala de despiece:

Por los siguientes medios de transporte:

IV. Certificado.

El abajo firmante, Veterinario oficial, certifica que las canales arriba indicadas, a las que no se han extraído las vísceras, proceden de palmípedas que han sido objeto de una inspección «ante mortem» en el cebadero antes mencionado, el a las horas, y que se les ha considerado sanas.

Hecho en
el

(firma del Veterinario oficial)

(1) Facultativo.

301

REAL DECRETO 1728/1987, de 23 de diciembre, por el 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.

La adhesión de España a las Comunidades Europeas exige una inmediata armonización de la legislación veterinaria en general y de nuestra Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de carnes y despojos en particular, de conformidad con lo dispuesto en las normas comunitarias que son aplicables en esta materia y en orden a posibilitar con criterios uniformes, el comercio de carnes entre los Estados miembros de la CEE e importación de terceros países.

Las disposiciones que regulan en nuestro país el sacrificio de animales, la obtención de canales, carnes y despojos, así como la inspección de carnes, conservación, transporte, importación, exportación y comercialización, vienen establecidas, entre otros, en los Reales Decretos 3263/1976, de 26 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero de 1977); 158/81, de 16 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 5 de febrero); 1644/1981, de 3 de agosto («Boletín Oficial del Estado» del 5), y 169/1983, de 2 de febrero («Boletín Oficial del Estado» del 4); normativa que aun cuando no difiere sustancialmente de la legislación veterinaria comunitaria relativa a las prescripciones sanitarias y técnico-sanitarias de mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos, ha de ser armonizada, a fin de exigir similares requisitos para el tráfico comercial de carnes entre países comunitarios e importación de terceros países, sin perjuicio de mantener en toda su vigencia, dentro del ámbito nacional, la actual Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos.

A estos efectos y de conformidad con lo dispuesto en las Directivas Comunitarias 64/433/CEE de 26 de junio de 1964 («Diario Oficial de las CEE» número L2012 de 29 de julio de 1964); 72/461/CEE de 12 de diciembre de 1972 («Diario Oficial de las CEE» número L302 de 31 de diciembre de 1972); 72/462/CEE de 12 de diciembre de 1972 («Diario Oficial de las CEE» número L302

de 31 de diciembre de 1972); 74/577/CEE de 18 de noviembre de 1974 («Diario Oficial de las CEE» número L316 de 26 de noviembre de 1974); 77/96/CEE de 21 de diciembre de 1976 («Diario Oficial de las CEE» número L26 de 31 de enero de 1977), y sus correspondientes modificaciones, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo al informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de diciembre de 1987,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueban las normas técnico-sanitarias que se publican como anexo, en las que se regulan las prescripciones que deben reunir las carnes frescas para el comercio intracomunitario y para la importación de terceros países, así como las prescripciones sanitarias que han de reunir los establecimientos autorizados para participar en los mismos.

Quedan incluidos en el ámbito de esta disposición el comercio intracomunitario y la importación de terceros países de canales, carnes y despojos procedentes de animales domésticos de las especies bovina (incluido búfalo), porcina, ovina, caprina y equina.

Art. 2.º Los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos españoles de canales, carnes y despojos, para participar en el comercio de carnes frescas con otros Estados miembros de la CEE y aquellos que participen en las compras en régimen de garantía y financiados por el SENPA, deberán estar incluidos en las listas de establecimientos autorizados a tal fin por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

Sólo se autorizarán las entradas de canales, carnes y despojos del resto de Estados miembros de la CEE procedentes de mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos que figuren en la lista de establecimientos autorizados, elaborada por las autoridades veterinarias de cada país comunicadas al resto de Estados miembros.

La importación de carnes frescas procedentes de terceros países queda condicionada a la situación sanitaria de la ganadería del país en cuestión, para lo que se tendrá en cuenta la decisión del Consejo 79/542/CEE por la que se establece la lista de países terceros, de los que los Estados miembros autorizan la importación de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas. Además los establecimientos de donde procedan dichas carnes, tendrán que estar autorizados por decisión de la Comisión.

Art. 3.º Las salas de despiece y almacenes frigoríficos de canales y despojos autorizados para el comercio con otros países miembros de la CEE, sólo podrán abastecerse para la realización de dicho comercio, de materias primas procedentes de mataderos autorizados.

Los almacenes frigoríficos de canales, carnes y despojos de los Estados miembros y países terceros autorizados para el comercio con la CEE, sólo podrán abastecerse para la realización de dicho comercio de canales, carnes y despojos procedentes de mataderos y salas de despiece autorizados en base al cumplimiento del presente Real Decreto.

Art. 4.º La presente disposición no será de aplicación a:

1. las carnes que formen parte del equipaje personal de viajeros y destinadas a su consumo particular.

2. Las carnes expedidas a particulares en pequeños envíos. Cuando las carnes a las que se refieren los supuestos anteriores procedan de terceros países, la cantidad de carne transportada o enviada no excederá de 1 kilogramo de peso y deberá proceder de un país tercero o de parte de un país tercero que figure incluido en las listas aprobadas.

3. Las carnes destinadas a ser consumidas por el personal y por los pasajeros que se encuentren a bordo de medios de locomoción que efectúen transportes internacionales.

Dichas carnes, así como los desperdicios de las cocinas cuando procedan de terceros países, deberán destruirse en el momento de su descarga.

No obstante, no será preceptiva su destrucción cuando las carnes se trasladen, directamente o después de haber pasado el correspondiente control aduanero, de ese medio de transporte a otro.

4. Las carnes frescas introducidas con la autorización del país destinatario para otros usos que no sean de alimentación humana.

5. Carnes frescas destinadas a exposiciones o a estudios particulares o análisis. En todo caso, una vez terminada la exposición o los estudios particulares, o efectuados los análisis, se procederá a la destrucción de las citadas carnes.

6. Carnes frescas introducidas con autorización del país destinatario y destinadas exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales y de fuerzas armadas estacionadas en su territorio, pero bajo otra bandera.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogado el título X de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despique, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos, aprobada por Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre, y las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Se faculta a los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, para que en el ámbito de sus respectivas competencias dicten las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

Segunda. Todas las carnes de animales de abasto que lleguen al territorio nacional para su consumo en nuestro país, deberán atenderse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas en esta norma o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Tercera. Este Real Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 23 de diciembre de 1987.

JUAN CARLOS R.

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

VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

ANEJO I

Normas técnico-sanitarias que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario de carnes frescas e importación de terceros países, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despique y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio.

CAPITULO PRIMERO

DEFINICIONES

Norma I. A efectos de aplicación del presente Real Decreto, los términos que se relacionan a continuación tienen el significado siguiente:

- a) **Carnes:** Todas las partes adecuadas para el consumo humano de animales domésticos de la especie bovina (incluso búfalo), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.
- b) **Carnes frescas:** Se considerarán carnes frescas tanto las refrigeradas como las carnes que se hayan sometido a congelación.
- c) **Carnes separadas mecánicamente:** Aquéllas 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 coxígenas de porcinos, destinadas a establecimientos autorizados para la elaboración de productos cárnicos.
- d) **Canal:** Cuerpo entero de los animales de abasto, una vez sacrificados, sangrados y viscerados y a los que se les han cortado las extremidades a nivel del carpo y tarso, desprovistos de cabeza, cola y mamas, así como de la piel excepto en el porcino.
- e) **Despojos:** Son aquellas partes comestibles que se obtienen de los animales de abasto y que no están comprendidas en el término canal.
- f) **Visceras:** Los depojos que se encuentran situados en la cavidad torácica, abdominal y pelviana, incluyendo la tráquea y el esófago.
- g) **Veterinario oficial:** El Veterinario dependiente de la Administración Pública designado conjuntamente por las Direcciones Generales de Producción Agraria y de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, previa propuesta de las Comunidades Autónomas.
- h) **Medios de transporte:** Las partes reservadas para el cargamento en vehículos, vehículos que circulen sobre raíles, aeronaves, así como las bodegas de los barcos o los contenedores para el transporte por tierra, mar o aire.
- i) **Establecimientos:** Los mataderos, salas de despique o almacenes frigoríficos de carnes autorizadas u homologadas para comercio intracomunitario o importación de países terceros, respectivamente.
- j) **País expedidor:** El Estado miembro desde donde se expiden las carnes frescas hacia otro Estado miembro.

k) **País destinatario:** El Estado miembro a donde se expiden las carnes frescas, procedentes de otro Estado miembro.

l) **País tercero:** El país no miembro de la CEE, autorizado para el comercio de carnes con ésta.

m) **Envasado:** La operación destinada a realizar la protección de las carnes frescas por el empleo de una primera envoltura o de un primer envase en contacto directo con las carnes frescas ahudidas, así como dicha primera envoltura o dicho primer envase.

n) **Embalaje:** La operación que consiste en colocar dichas carnes frescas envasadas en un segundo envase, así como este último envase.

ñ) **Importación:** Introducción en el territorio español de carnes frescas procedentes de terceros países.

CAPITULO II

AUTORIZACIONES, REGISTRO Y COMPETENCIAS

Norma II. Para el comercio intracomunitario, los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo concederán las autorizaciones a los establecimientos españoles que cumplan las disposiciones establecidas en el presente Real Decreto y velarán para que los Veterinarios Oficiales controlen el cumplimiento de las mismas y, en su caso, si procede, retirarán la autorización concedida cuando se haya demostrado que un establecimiento autorizado no ha respetado todas y cada una de las normas exigidas en esta disposición.

Norma III. Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo elaborarán una lista en la que se inscribirán los establecimientos españoles autorizados para el comercio intracomunitario de carnes frescas, incluyendo el número de registro sanitario de cada una de las industrias. Comunicarán dicha relación a los demás Estados miembros y a la Comisión de la CEE y, asimismo, estarán obligados a comunicar la posible retirada de las autorizaciones, si a ello hubiere lugar.

Norma IV. La inspección y el control del establecimiento y operaciones a realizar en el mismo se efectuará bajo la responsabilidad y la autoridad del Veterinario oficial, quien podrá tener la colaboración de Ayudantes de Inspección. Para un mejor ejercicio del control sanitario, el Veterinario oficial tendrá libre acceso en todo momento a las dependencias de los establecimientos, a fin de asegurar el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

CAPITULO III

PROHIBICIONES

Norma V. 1. Se prohibirá la comercialización de carnes frescas procedentes de países de la CEE y de terceros países en el territorio nacional cuando se compruebe mediante la inspección al efecto que:

- 1.1 Existan razones de sanidad animal en el país de procedencia que impidan el tráfico comercial.
- 1.2 Las carnes no son aptas para el consumo humano.
- 1.3 En el establecimiento expedidor se incumplen las normas técnico-sanitarias previstas.
- 1.4 Las carnes no proceden de establecimientos autorizados u homologados.
- 1.5 Las expediciones de carne no disponen de la documentación sanitaria exigida, redactada en idioma español, que ampare su aptitud para el consumo humano.
- 1.6 Se trata de carnes excluidas del intercambio comunitario.
2. Se considerarán también inmersas en estas prohibiciones para el comercio intracomunitario y procedentes de países terceros, las carnes frescas siguientes:
 - 2.1 Las procedentes de cerdos machos utilizados para la reproducción.
 - 2.2 Las de cerdos criptórcidos y hermafroditas.
 - 2.3 Las de cerdos machos no castrados, de un peso expresado en canal superior al que reglamentariamente se establezca, salvo si fueran destinados a someterse a industrialización, en cuyo caso deberán marcarse con el sello oval establecido en el Real Decreto 1754/1986, de 28 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto), cruzado por dos líneas paralelas, separadas 1 centímetro y dispuestas en el sentido del diámetro más largo.
 - 2.4 Las picadas, troceadas y separadas mecánicamente.
 - 2.5 Las procedentes de animales a los que se les haya suministrado estilbenos, derivados de los estilbenos, sus sales y ésteres, así como sustancias de acción tirostática o carnes que contengan residuos de otras sustancias de acción hormonal, antibióticos, antimoniales, arsenicales, pesticidas u otras sustancias nocivas que pudieran hacer peligroso para la salud el consumo de carnes frescas en la medida que tales residuos sobrepasen los límites de tolerancia admitidos y, en caso de no haberse establecido

dinteles de tolerancia, en la cantidad que se haya probado su inocuidad por métodos científicos y establecido legalmente.

2.6 Las tratadas con radiaciones ionizantes o ultravioletas o marcadas con colorantes que no fueran aquellos establecidos para el mercado de inspección veterinaria.

2.7 Las carnes frescas de animales en las que se hubiera comprobado una forma cualquiera de tuberculosis y aquellas otras carnes que después del sacrificio mostraran la presencia de uno o varios «cisticercos bovis» o «cisticercos cellulosae», vivos o muertos, o bien la presencia de triquinas en los animales de la especie porcina.

2.8 Las carnes frescas de animales sacrificados demasiado jóvenes.

2.9 Las partes de canales o despojos con lesiones traumáticas ocurridas poco antes del sacrificio, con malformaciones, contaminaciones o alteraciones, salvo que se haya comprobado mediante exámenes de laboratorio que todas estas lesiones no impidan que la canal y despojos sean aptos para el consumo humano.

2.10 Las cabezas de bovinos, las partes de la musculatura u otros tejidos de la cabeza, con excepción de la lengua y de los sesos.

2.11 Las carnes de animales a los que se les haya administrado ablandadores.

2.12 La sangre que no se haya obtenido en las condiciones de higiene.

2.13 La sangre procedente de terceros países.

2.14 Las carnes frescas en trozos menores de 100 gramos.

Norma VI. Siempre que lo permitan las condiciones sanitarias de la carne fresca cuya comercialización haya sido prohibida con arreglo a la norma anterior y sea reclamada a instancia del expedidor, podrá autorizarse su reexpedición al país de origen.

Norma VII. Cuando, al efectuar una inspección sobre una mercancía, se comprobara que las carnes no satisfacen las condiciones reguladas en estas normas, la autoridad sanitaria competente podrá dejar al expedidor, al destinatario o a su representante, la elección entre: El rechazo del envío; la utilización de tales carnes para otros usos, si las condiciones sanitarias lo permiten o, en su caso, su ulterior destrucción. En cualquier caso, habrán de tomarse las medidas preventivas para impedir una utilización inadecuada de las mercancías.

En la importación de carnes de países terceros, todos los gastos de control y almacenamiento que se originen, así como, en su caso, la destrucción de dichas carnes, serán de cuenta del expedidor, del destinatario o de su agente, sin indemnización alguna por parte del Estado.

Las decisiones adoptadas se deberán comunicar al expedidor o a su representante con indicación de los motivos. Si éste lo solicitare, dichas decisiones motivadas se le deberán comunicar inmediatamente por escrito, con indicación de las vías de recurso de que dispone, ajustado a lo dispuesto en el artículo 79 de la Ley de Procedimiento Administrativo.

CAPITULO IV

CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Norma VIII. 1. Con carácter general, los establecimientos reunirán las condiciones siguientes:

1.1 Una instalación que permita el suministro de agua exclusivamente potable, 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 efecto no permitan la utilización de dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de la carne fresca. Los conductos de agua no potable deberán estar bien diferenciados de aquellos utilizados para el agua potable.

1.2 Próximo a los puestos de trabajo, existirán lavamanos no accionados manualmente, dotados de agua fría y caliente, o de agua previamente mezclada a temperatura adecuada, provistos de materiales de limpieza y desinfección para las manos, así como de toallas de un sólo uso.

1.3 Útiles y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias higiénicas y que sean utilizados para la manipulación de carnes frescas.

1.4 Los recipientes utilizados para las carnes, se colocarán de forma que no estén en contacto directamente con el suelo y paredes.

1.5 Equipos para la manutención higiénica y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y descarga.

1.6 Dispositivos y útiles de trabajo tales como mesas, bandejas, recipientes, bandas transportadoras y sierras, cuyos materiales sean también resistentes a la corrosión, de modo que no puedan alterar las carnes y sean de fácil limpieza y desinfección, prohibién-

dose al efecto la madera, salvo si se trata de operaciones a realizar con carnes frescas embaladas higiénicamente.

1.7 Recipientes especiales estancos, contruidos de materiales inalterables, provistos de tapadera y de un sistema de cierre que impida al personal no autorizado su apertura, destinados a recibir las carnes y despojos no aptos para el consumo humano; o un local cerrado con llave destinado a recibir estos productos si su abundancia lo hace necesario o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo. En el caso de que estos decomisos sean evacuados por un sistema de conducción, los conductos estarán contruidos e instalados de modo que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes frescas.

1.8 Los lavamanos de los servicios de aseo en número suficiente y próximos a los evacuatorios, estarán provistos de agua corriente caliente y fría o de agua previamente mezclada a temperatura conveniente, así como de materiales para la limpieza y desinfección de las manos y toallas de un solo uso. Los grifos de los lavamanos serán de accionamiento no manual.

1.9 El empresario, el propietario del establecimiento o su representante dispondrán que se proceda a un control regular de la higiene general de las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos.

Dichos controles se referirán a las herramientas, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuera necesario, a los productores.

Deberán hallarse en condiciones, a instancia del servicio oficial, de dar a conocer al Veterinario oficial o a los expertos Veterinarios de la Comisión la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados a tal fin, así como, si fuere necesario, el nombre del laboratorio de control.

1.10 El Veterinario oficial procederá a realizar análisis regulares de los resultados de los controles. 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 al empresario, que velará por remediar las carencias observadas para mejorar la higiene.

1.11 Local suficientemente acondicionado, cerrado con llave y a disposición exclusiva de los Servicios Veterinarios o en los almacenes frigoríficos instalaciones adecuadas.

1.12 En la manipulación de las carnes, no podrán intervenir personas susceptibles de contaminarlas.

Toda persona dedicada al faenado y manipulación de las carnes frescas deberá cumplir lo establecido en el Reglamento de Manipuladores de Alimentos aprobado por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre). Además, acreditará, mediante certificado médico, que deberá renovarse todos los años, que no hay nada que se oponga a que realice tales actividades.

Relativa a higiene de los locales y de los establecimientos

Norma IX. Ningún animal entrará en los establecimientos a excepción, para los mataderos, de los animales destinados al sacrificio, y para lo que es el recinto de los mencionados mataderos, de los animales necesarios para su funcionamiento. La destrucción de roedores, insectos y de cualquier otro parásito deberá efectuarse sistemáticamente.

Norma X. Se prohíbe esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes frescas.

CAPITULO V

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE MATADEROS

Relativas a dependencias técnicas y anejos

Norma XI. Independientemente de las condiciones generales señaladas en el capítulo IV deberán disponer como mínimo de:

1. Medios que permitan controlar las entradas de ganado y salidas de carnes del recinto del matadero.

2. Locales adecuados para estabulación de los animales o, si la situación climatológica lo permitiere, corrales de espera para albergar a los animales, suficientemente amplios para su alojamiento, con paredes y suelos resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Dichos establos estarán equipados con abrevaderos y, si fuera necesario, comederos para su alimentación. Deberán tener, asimismo, redes de evacuación para la salida de los líquidos hacia sumideros, dotados de sifones y rejillas adecuados.

3. Establo-lazareto, dedicado a albergar animales enfermos o sospechosos y donde se verifique su aislamiento, reconocimiento y observación, que deberá estar cerrado con llave.

4. Matadero sanitario dotado a su vez con cerradura con llave.

5. Locales separados, suficientemente amplios y exclusivamente destinados:

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

No obstante, dicho local separado no será necesario si las operaciones de vaciado de tripas se realizan con un equipo mecánico, de circuito cerrado, provisto de un sistema de ventilación adecuado que satisfaga los requisitos siguientes:

5.1.1 El equipo deberá estar instalado y colocado de tal manera que se efectúen de manera 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 3 metros como mínimo alrededor del área en la que se efectúen las operaciones.

5.1.2 El diseño y el funcionamiento de la máquina deberá prevenir, de forma efectiva, cualquier contaminación de la carne fresca.

5.1.3 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.

5.1.4 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.

5.1.5 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 tripas, éstas deberán ser retiradas de forma higiénica.

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

5.2 A la transformación de tripas, si dichos trabajos se efectúan en el matadero.

5.3 A la preparación y limpieza de otros despojos que no sean aquellos mencionados en los apartados precedentes, incluyendo un emplazamiento separado que permita guardar las cabezas lo bastante aparte de los otros despojos, si dichas tareas se efectúan en el matadero, sin que puedan ser realizadas, por lo tanto, en la cadena del sacrificio.

5.4 Al almacenamiento de cueros, cuernos, pezuñas y cerdas de los cerdos, en los casos en que éstos no sean evacuados del matadero el mismo día del sacrificio.

CAPITULO VI

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SALAS DE DESPIECE

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

1. Locales frigoríficos suficientemente amplios para la conservación de las carnes.

2. Local frigorífico para almacenar las carnes despiezadas o embaladas.

3. Local para las operaciones de despiece, deshuesado y envasado, provisto de un termógrafo.

4. Local independiente para las operaciones de embalaje, a excepción de aquellos que cumplan los siguientes requisitos:

4.1 Que el local sea suficientemente amplio y esté distribuido de tal modo que quede garantizado el carácter higiénico de las operaciones.

4.2 Que los materiales de envasado y embalaje, inmediatamente después de su fabricación, se coloquen en una envoltura protectora hermética que los proteja contra cualquier deterioro durante el transporte hasta el establecimiento, donde se conservarán en condiciones higiénicas en un local separado de la sala de despiece, armándose los embalajes en condiciones higiénicas antes de su introducción en la sala y utilizándose sin demora. Queda prohibida la manipulación de los mismos por el personal encargado de manipular carne fresca.

Las carnes envasadas se colocarán inmediatamente en los locales de almacenamiento.

5. Local para el almacenamiento de los materiales de embalaje y envasado, libre de polvo y de parásitos, sin conexión con otros locales que contengan sustancias que puedan contaminar la carne fresca.

Norma XIII. 1. Las salas de despiece son los únicos locales donde se autorizará el despiece y deshuesado de las carnes frescas.

2. No podrán despiezarse en salas de despiece autorizadas las carnes procedentes de mataderos no autorizados para intercambios

comunitarios, a menos que estén almacenadas en otros emplazamientos y/o se despiecen en otros lugares o momentos que las carnes destinadas al comercio entre o con países de la CEE.

3. Las carnes frescas se introducirán en los locales a medida que se vayan necesitando, es decir, con rapidez e ininterrumpidamente. Efectuado el despiece y en su caso el embalaje, las carnes se transportarán al local frigorífico para su almacenamiento.

4. Durante las operaciones de despiece, deshuesado, envasado y embalaje las carnes se mantendrán permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a 7° C. Asimismo, durante el despiece, la temperatura del local no rebasará 12° C.

5. No obstante lo dispuesto en los párrafos 4 y 5, las carnes también se podrán despiezar en caliente. Para que se pueda realizar el despiece bajo este sistema, se requerirá que las canales se transporten directamente del local de sacrificio al de despiece de forma ininterrumpida. Ambos locales estarán en el mismo grupo de edificios del establecimiento y suficientemente próximos el uno al otro, de modo que las canales a despiezar puedan trasladarse sin ruptura de la cadena de transporte de uno a otro local, y que el despiece se efectúe sin demora alguna. Inmediatamente después de efectuado el despiece y, en su caso, el envasado, se procederá al transporte de las carnes a un local frigorífico adecuado.

6. La operación del despiece se efectuará de modo que se evite cualquier contaminación de las carnes, eliminándose las esquirlas y los coágulos de sangre.

7. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano, a medida que se vayan obteniendo, se colocarán en recipientes especiales estancos, de materias inalterables, provistos de tierra, o bien se llevarán a un local cerrado con llave destinado a este uso o se procederá a su destrucción en una instalación adecuada.

CAPITULO VII

CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOS ALMACENES FRIGORÍFICOS

Norma XIV. Los almacenes frigoríficos, independientemente de las condiciones generales señaladas en el capítulo IV, deberán disponer como mínimo de:

1. Locales frigoríficos para refrigeración, suficientemente amplios y fáciles de limpiar, en los que se puedan almacenar las carnes frescas y donde se les mantenga en el régimen de conservación por el frío señalado en la norma XIX, dotados con un termógrafo en cada local de almacenamiento.

2. Locales frigoríficos para conservación de congelados, suficientemente amplios y fáciles de limpiar, en los que se puedan almacenar la carne fresca y donde se les mantenga en el régimen de conservación por el frío señalado en la norma XX, dotados con un termógrafo en cada local de almacenamiento.

CAPITULO VIII

INSPECCIÓN SANITARIA «ANTEMORTEM»

Norma XV. 1. La inspección «antemortem» de los animales de abasto se efectuará el mismo día de su llegada al matadero o antes del inicio del sacrificio diario. Se repetirá de nuevo la inspección inmediatamente antes del sacrificio del animal, si hubiera quedado en régimen de estabulación durante la noche.

2. El empresario del matadero o su representante tendrán la obligación de facilitar las operaciones de inspección sanitaria «antemortem» y todas las manipulaciones que se consideren necesarias.

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

3. Durante la inspección «antemortem», el Veterinario oficial deberá prestar igualmente atención a cualquier signo que revele que han sido administradas a los animales sustancias con efectos farmacológicos u otros productos cuyas acciones puedan hacer nocivas sus carnes para la salud humana.

CAPITULO IX

HIGIENE DEL SACRIFICIO Y DEL FAENADO

Norma XVI. 1. Todas las reses de abasto que se sacrifiquen en un matadero, se someterán previamente a un aturdimiento adecuado según procedimientos apropiados y por personal capacitado.

Se entenderá por aturdimiento, dentro del ámbito de esta disposición, el procedimiento que, mediante un instrumento mecánico, eléctrico o de anestesia por gas, una vez aplicado a un animal de abasto, le produzca un estado de inconsciencia que persista hasta el sacrificio, evitando en todo caso sufrimientos inútiles y sin que repercuta negativamente en la salubridad de la carne y

despojos. Cuando sea necesario, el animal se inmovilizará inmediatamente antes del aturdimiento.

En cualquier caso, se evitará toda crueldad y sufrimiento en el trato dado a los animales, antes y durante la realización del sacrificio.

2. El sangrado será completo, recogiendo la sangre, en caso de ser destinada al consumo humano, en recipientes adecuados. La sangre no podrá ser batida a mano; el batido se realizará mediante instrumentos adecuados.

3. Serán desollados inmediata y completamente todos los animales de abasto, a excepción del cerdo y de las cabezas de los ovinos y caprinos cuando no se destinen al consumo humano, incluidas sus lenguas y sesos. En el caso del ganado porcino, si no son desollados, se les despojará de inmediato de sus cerdas, pudiendo utilizar coadyuvantes, a condición de que en seguida sean duchados completamente con agua potable.

4. La evisceración se realizará sin demora alguna, debiendo terminar como máximo cuarenta y cinco minutos después del aturdimiento o, en caso de sacrificios rituales, media hora después del sangrado.

5. El pulmón, corazón, hígado, riñón, bazo y mediastino podrán separarse o dejarse unidos a la canal por sus adherencias anatómicas. En caso de separarse de la canal, se les dotará de un número o de cualquier otro medio de identificación que permita reconocer a qué canal pertenecen dichas vísceras. Igual procedimiento se aplicará para la cabeza, lengua, tubo digestivo y cualquier otra parte del animal necesaria para la inspección, o eventualmente necesaria para la ejecución de controles para investigación de residuos.

Las partes antes mencionadas deberán quedar próximas a la canal hasta el final de la inspección. Sin embargo, el pene podrá ser evacuado inmediatamente siempre que no presente ningún signo patológico o lesión.

En todas las especies, los riñones serán despegados de su envoltura grasa y en la especie bovina, porcina y solípeda de su cápsula perirrenal.

6. Queda terminantemente prohibido insuflar, limpiar las canales con un paño u otros materiales similares, así como clavar cuchillos en la carne. No obstante, la insuflación de un órgano podrá autorizarse cuando lo imponga algún rito religioso, pero en este caso se retirarán dichos órganos del comercio intracomunitario.

7. Las canales de los solípedos, de los cerdos de más de cuatro semanas y de los bóvidos de más de seis meses, se presentarán a la inspección en medias canales, mediante incisión longitudinal de la columna vertebral. Si las necesidades de inspección lo exigieran, el Veterinario oficial podrá imponer el corte longitudinal de la cabeza y de la canal de cualquier animal sacrificado.

8. Mientras no haya finalizado la inspección veterinaria, no se procederá al despiece de la canal, a su retirada, o al tratamiento de cualquier parte del animal sacrificado.

9. Si la sangre o los despojos de varios animales se recogieran en un mismo recipiente antes del final de la inspección «postmortem», todo el contenido de éste deberá excluirse de los intercambios intracomunitarios cuando la canal de uno de dichos animales se considerase no apta para el consumo humano.

CAPITULO X

INSPECCIÓN SANITARIA «POSTMORTEM»

Norma XVII. 1. Todas las partes del animal, incluida la sangre, serán sometidas a la inspección inmediatamente después del sacrificio para verificar si las carnes son adecuadas para el consumo humano.

2. La inspección «postmortem» debe comprender:

2.1 El examen visual del animal sacrificado y de sus órganos.

2.2 La palpación de los órganos contemplados en el punto 3 y del útero, si el Veterinario oficial lo considera necesario.

2.3 La incisión de determinados órganos y ganglios linfáticos y, habida cuenta de las conclusiones que hubiera sacado el Veterinario oficial, del útero.

2.4 La detección de alteraciones de consistencia, color, olor y eventualmente de sabor.

2.5 Si se precisa, los exámenes de laboratorio que se requieran. En particular, se someterán las carnes a un examen de residuos por muestreo procedentes de sustancias de acción farmacológica, o de sus productos de transformación, incluso de otras sustancias que se hayan transmitido a la carne y que puedan ser nocivas para la salud humana.

3. El Veterinario oficial examinará particularmente lo siguiente:

3.1 Bovinos de más de seis semanas:

3.1.1 Examen visual de la cabeza y de la garganta; los ganglios linfáticos, submaxilares, retrofaringeos y parotídeos (Lnn. retropharyngeales, mandibulares y parotídeos) deberán ser incididos y examinados. Examinarán los maseteros externos, realizando 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.

3.1.2 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. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales). La tráquea y las principales ramificaciones bronquiales deberán abrirse mediante un corte longitudinal; los pulmones deberán abrirse mediante un corte longitudinal. No obstante, dichas incisiones no serán necesarias para los pulmones que estén prohibidos para el consumo humano.

3.1.3 Examen visual del pericardio y del corazón, éste último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared intraventricular.

3.1.4 Examen visual del diafragma.

3.1.5 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.

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

3.1.7 Examen visual y palpación del bazo.

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

3.1.9 Examen visual de la pleura y del peritoneo.

3.1.10 Examen visual de los órganos genitales.

3.1.11 Examen visual y, si fuese necesario, palpación e incisión de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramamarii). 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 están prohibidos para el consumo humano.

Los ganglios linfáticos mencionados anteriormente deberán ser extraídos sistemáticamente y se deberán practicar varias incisiones, así como un examen visual.

3.2 Bóvidos de menos de seis semanas:

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

3.2.2 Examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago; palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales). En la tráquea y en las principales ramificaciones bronquiales tendrá que efectuarse un corte longitudinal y en el tercio inferior de los pulmones tendrá que efectuarse un corte perpendicular a través de las principales ramificaciones de la tráquea. No se requerirán dichos cortes cuando los pulmones estén prohibidos para el consumo humano.

3.2.3 Examen visual del pericardio y del corazón, éste último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared ventricular.

3.2.4 Examen visual del diafragma.

3.2.5 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.

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

3.2.7 Examen visual y, si fuese necesario, palpación del bazo.

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

3.2.9 Examen visual de la pleura y del peritoneo.

3.2.10 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.

3.3 Porcinos.

3.3.1 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.

3.3.2 Examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago. Palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, 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 prohibidos para el consumo humano.

3.3.3 Examen visual del pericardio y del corazón, éste último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared ventricular.

3.3.4 Examen visual del diafragma.

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

3.3.6 Examen visual del tubo gastroentérico, el mesenterio, los ganglios linfáticos 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 linfáticos.

3.3.7 Examen visual y palpación del bazo.

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

3.3.9 Examen visual de la pleura y del peritoneo.

3.3.10 Examen visual de los órganos genitales.

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

3.3.12 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.

3.4 Ovinos y caprinos:

3.4.1 Examen visual de la cabeza, previo 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 Policía Sanitaria. Dichos exámenes no serán necesarios si la autoridad competente puede garantizar que la cabeza, incluyendo la lengua y los sesos, estará prohibida para el consumo humano.

3.4.2 Examen visual de los pulmones, de la tráquea y del esófago. Palpación de los pulmones y de los ganglios bronquiales y mediastínicos (Lnn. bifurcaciones, eparteriales y mediastinales). En caso de duda, se incidirán y examinarán dichos órganos y ganglios linfáticos.

3.4.3 Examen visual del pericardio y del corazón. En caso de duda, se incidirá y examinará el corazón.

3.4.4 Examen visual del diafragma.

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

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

3.4.7 Examen visual y palpación del bazo.

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

3.4.9 Examen visual de la pleura y del peritoneo.

3.4.10 Examen visual de los órganos genitales.

3.4.11 Examen visual de las ubres y sus ganglios linfáticos.

3.4.12 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.

3.5 Solípedos domésticos:

3.5.1 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 submaxilares, retrofaríngeos y parotídeos (Lnn. retropharyngeales, mandibulares y parotídeos). 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.

3.5.2 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. bifurcaciones, 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 prohibidos al consumo humano.

3.5.3 Examen visual del pericardio y del corazón; éste último mediante incisión longitudinal, abriendo los ventrículos y atravesando la pared ventricular.

3.5.4 Examen visual del diafragma.

3.5.5 Examen visual del hígado y 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.

3.5.6 Examen visual del tubo gastroentérico, y el mesenterio, los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos (Lnn. gastrici, mesenterici, craneales y caudales). Incisión, si fuese necesario, de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.

3.5.7 Examen visual y palpación del bazo.

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

3.5.9 Examen visual de la pleura y del peritoneo.

3.5.10 Examen visual de los órganos genitales de los sementales y de las yeguas.

3.5.11 Examen visual de las ubres y sus ganglios linfáticos (Lnn. supramammarii) y, si fuese necesario incisión de dichos ganglios linfáticos.

3.5.12 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.

3.5.13 Todos los caballos tordos o blancos deberán ser objeto de una prueba para la detección de la melanosis y de la melanomata, por lo que respecta a los músculos y los ganglios linfáticos (Lnn. Lymphonodi subrhomboides) de las paletillas bajo el cartilago escapular, separando la ligazón de una paletilla. Los riñones deberán desprenderse y se examinarán previa incisión a través de todo el órgano.

3.6 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.

3.7 Los ganglios linfáticos mencionados más arriba, en los que tengan que efectuarse incisiones, deberán ser sometidos sistemáticamente a múltiples incisiones y a examen visual.

4. El Veterinario oficial del establecimiento también debe efectuar sistemáticamente:

4.1 La investigación de las cisticercosis en los porcinos. Dicha investigación 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.

4.2 La investigación del muermo en los solípedos procedentes de países que tengan esta enfermedad, se realizará mediante el examen minucioso de las mucosas de la tráquea, de la laringe, de las cavidades nasales, de los senos y de sus ramificaciones, previa incisión de la cabeza en el plano medio y ablación del tabique nasal.

4.3 Las carnes frescas que procedan de animales de la especie porcina y que ofrezcan estructura de músculos estriados, deberán someterse a una investigación de triquinas bajo el control y la responsabilidad del Veterinario oficial en el matadero de origen.

Dicho examen se efectuará por uno de los métodos científicamente reconocidos y aprobados en la práctica por triquinoscopia, digestión artificial y/o digestión artificial de muestras colectivas cuyas técnicas se determinarán por correspondiente Orden.

CAPITULO XI

ENVASADO Y EMBALAJE

Norma XVIII. 1. Los envases y embalajes deberán satisfacer las normas más estrictas de higiene y:

1.1 No podrán alterar los caracteres organolépticos de las carnes.

1.2 No transmitirán a la carne sustancias nocivas para la salud humana.

1.3 Garantizarán una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las posteriores manipulaciones a que se sometan, para lo que serán lo suficientemente sólidos.

2. Los envases y embalajes no podrán ser reutilizados, salvo que los últimos sean de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y hayan sido limpiados y desinfectados previamente a su uso.

3. Si las carnes frescas despiezadas o los despojos necesitaran envasarse, tal operación deberá efectuarse tan pronto como sea

posible, después del despiece y, en todos los casos, con las normas de higiene más estrictas.

4. Todas las carnes despiezadas y los despojos estarán provistas de un envase protector transparente e incoloro, con excepción del tocino y panceta, a menos que se transporten suspendidos.

5. Las carnes, una vez envasadas, deberán embalsarse. Sin embargo, si el envase donde se encontraran reuniera las condiciones de protección de un embalaje cualquiera, éste no será transparente ni incoloro y no será indispensable colocarlas en un embalaje, a condición de que cumplan los requisitos restantes enumerados en los apartados 1 y 2 de esta norma.

6. Los embalajes no podrán contener más que la carne despiezada perteneciente a la misma especie animal.

CAPITULO XII

ALMACENAMIENTO

Norma XIX. Después de la inspección «postmortem» las carnes frescas deberán enfriarse inmediatamente y se mantendrán permanentemente a una temperatura igual o inferior a 7 °C para canales y despieces, y a 3 °C para los despojos.

Norma XX. Después del sacrificio y oreo, las carnes frescas destinadas a congelar se someterán a una congelación rápida. Seguidamente, se procederá al almacenamiento de dichas carnes congeladas a una temperatura no superior a 12 °C.

Norma XXI. No se podrá almacenar en los locales frigoríficos citados en la norma XIV ningún otro producto que pudiera afectar las condiciones de higiene de las carnes o que pudiera contaminarlas, salvo si las carnes se embalsaran y almacenaran separadamente.

CAPITULO XIII

TRANSPORTE

Norma XXII. 1. Para las carnes frescas y despojos se utilizarán medios de transporte precintados, concebidos y equipados de tal modo que puedan garantizar las temperaturas previstas en las normas XIX y XX durante todo el periodo de transporte.

No se exigirá el precintado en la medida en que las carnes se transporten de un matadero a establecimientos cárnicos situados ambos en territorio nacional.

2. Los estómagos sólo podrán ser transportados si estuvieran escaldados o lavados y, en el caso de cabezas y patas, si están desolladas, escaldadas o depiladas.

3. Los despieces, así como los despojos, irán suspendidos o colocados en soportes si no van introducidos en embalajes o en recipientes resistentes a la corrosión. Dichos soportes, recipientes y embalajes deberán cumplir con las exigencias de la higiene más estrictas y reunir además estos últimos los requisitos señalados en la norma XVIII.

Las vísceras se transportarán siempre en embalajes resistentes y estancos a los líquidos y cuerpos grasos.

CAPITULO XIV

MARCADO Y DOCUMENTACIÓN SANITARIOS

Norma XXIII. 1. Las marcas de salubridad que figuren en las canales, medias canales, cuartos de canal y despojos comestibles que garanticen la inspección veterinaria en origen, tanto para comercio intracomunitario como para importación de terceros países, serán las establecidas en el Real Decreto 1754/1986, de 28 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto).

2. No obstante, las carnes de cerdo procedentes de terceros países que hayan sido objeto de examen de detección de triquina, deberán además ser marcadas con un sello de forma redonda de 2,5 centímetros de diámetro.

En el sello deberán figurar las indicaciones, en caracteres perfectamente legibles:

2.1 Hacia el centro, la letra T mayúscula, cuyas barras tendrán un centímetro de longitud y 0,2 centímetros de anchura.

2.2 Bajo la letra T, anteriormente citada, una de las siglas CEE, EEG, EWG, EOF o EEC. Las letras deberán tener una altura de 0,4 centímetros.

3. El marcado podrá efectuarse también con ayuda de un marchamo redondo en forma de chapa. Dichos marchamos, en forma de chapa, se fijarán en cada pieza o en cada canal y deberán ser tales que su sustitución resulte imposible. Deberán ser de materiales resistentes que cumplan todos los requisitos de la higiene.

4. Sobre el marchamo en forma de placa deberán figurar las indicaciones siguientes en caracteres perfectamente legibles:

4.1 Hacia el centro, la letra T mayúscula.

4.2 Bajo la letra T, anteriormente citada, una de las siglas CE, EEG, EWG, EOF o EEC.

Las letras deberán tener una altura de 0,2 centímetros.

Norma XXIV. Respecto a la documentación sanitaria que ampare las expediciones de carnes frescas entre Estados Miembros de la CEE será de aplicación el modelo establecido en el anexo II del Real Decreto 1754/1986, de 28 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto).

Para las procedencias de Terceros países, el documento sanitario se ajustará a los modelos que figuran en el anexo I, al que se acompañará certificación complementaria en materia de Sanidad Animal, cuando se determine por la CEE.

Ambos deberán estar redactados en una sola hoja y en la lengua española oficial del Estado.

ANEXO I

Modelo

Certificado de inspección veterinaria

Relativo a carnes frescas (1) destinadas a.....
(Nombre del Estado Miembro de la CEE)

Número..... (2)

País exportador.....

Ministerio.....

Servido.....

Referencia.....

(Facultativo)

I. Identificación de las carnes:

Carnes de.....

(Especie animal)

Tipo de las piezas.....

Tipo del embalaje.....

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

Peso neto.....

II. Procedencia de las carnes:

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del(de los) matadero(s) autorizado(s).....

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria del(de las) sala(s) de despiece autorizada(s).....

Dirección(es) y número(s) de autorización veterinaria de la(de los) almacén(s) frigorífico(s) autorizado(s).....

III. Destino de las carnes:

Las carnes se expiden de.....

(Lugar de expedición)

a.....

(País y lugar de destino)

- (1) Carnes frescas a tenor de la letra b), del artículo 2 de la Directiva 64/433/CEE.
(2) Facultativo.

Por el medio de transporte siguiente (1).....

Nombre y dirección del expedidor.....

Nombre y dirección del destinatario.....

IV. Certificación de Inspección Veterinaria:

El Veterinario oficial abajo firmante certifica:

- a) Que las carnes antes indicadas (2),
Que la etiqueta adherida a los embalajes de las carnes antes indicadas (2).

(1) Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula, para los aviones, el número de vuelo, y, para los barcos, el nombre.

(2) Tachar lo que no proceda.

Lleva(n) el marchamo que certifica que las carnes proceden en su totalidad de animales sacrificados en mataderos autorizados para la exportación al país destinatario;

- b) Que dichas carnes se reconocen en estado apropiado para el consumo humano después de una inspección veterinaria efectuada de conformidad con las exigencias de la Directiva 72/462/CEE;
- c) Que han sido despiezadas en una sala de despiece autorizada (1);
- d) Que han sido no han sido sometidas a una investigación de triquinias;
- e) Que los medios de transporte así como las condiciones de cargamento de las carnes de dicha expedición concuerdan con las exigencias de la higiene previstas para la expedición a los países destinatarios.

Hecho en....., el.....

(Firma del Veterinario oficial)

(1) Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula, para los aviones, el número de vuelo, y, para los barcos, el nombre.
 (2) Tachar lo que no proceda.

ANEXO II

Modelo

Certificado de control de la importación válido para las carnes frescas importadas procedentes de Terceros países

- Estado miembro en el cual se ha efectuado el control de la importación.....
- Puesto de control.....
- Naturaleza de las carnes.....
- Acondicionamiento.....
- Número de cuartos de canal.....
- Número de medias canales.....
- Número de cuartos de canal o de cajas.....
- Peso neto.....
- País Tercero de origen.....

El abajo firmante Veterinario oficial certifica que las carnes objeto del presente certificado han sido controladas en el momento de su envío.

Veterinario oficial

(Fecha y lugar)