

Tercero.—De acuerdo con lo dispuesto en la citada Orden de 22 de febrero de 1988, dichas solicitudes las podrán presentar todas las personas físicas o jurídicas que cumplan el requisito de capacitación profesional siempre que en los dos últimos años, contados desde la fecha de publicación de esta Resolución, no hayan disminuido el número de autorizaciones de ámbito nacional y comarcal de que, en su caso, fueran titulares.

Cuarto.—Igualmente, en cumplimiento de lo dispuesto en el punto 3 del artículo 5.º de dicha Orden, se fija como fecha del sorteo correspondiente, que será público, el día 30 de noviembre de 1989, en lugar y hora que previamente se anunciará.

Madrid, 31 de mayo de 1989.—El Director general, Manuel Panadero López.

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARÍA DEL GOBIERNO

13354 REAL DECRETO 644/1989, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario, e importación de las mismas de terceros países, y las normas que hacen relación a 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 de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, en particular, de conformidad con lo dispuesto en las normas comunitarias que son aplicables en esta materia y en orden a posibilitar, con criterios comunitarios uniformes, el comercio de carnes entre los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea y la importación de éstas de terceros países.

Las disposiciones que regulan en nuestro país el sacrificio de aves, la obtención de canales, carnes y despojos, así como la inspección de dichos productos, su conservación, transporte, importación, exportación y comercialización, vienen establecidas por el Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero («Boletín Oficial del Estado» del 15), normativa que aún cuando no difiere sustancialmente de la legislación veterinaria comunitaria relativa a las prescripciones sanitarias y técnico-sanitarias de mataderos de aves, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de sus carnes, ha de ser armonizada a fin de exigir similares requisitos tanto para el tráfico comercial de carnes y despojos de ave entre países comunitarios, como para la importación de estas mismas carnes de terceros países, sin perjuicio de mantener en toda su vigencia, dentro del ámbito nacional, la actual Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.

Con independencia del objetivo antes señalado de adecuación de nuestra normativa veterinaria a la legislación comunitaria, el presente Real Decreto pretende dar cumplimiento a las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional sobre normativa básica.

El establecimiento de la normativa contenida en los preceptos del presente Real Decreto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de ave para el comercio intracomunitario, e importación de las mismas de terceros países, y las normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, se efectúa, tanto al amparo de la competencia estatal prevista en el artículo 149.1.10.ª de la Constitución sobre comercio exterior, como de aquellos preceptos legales que, como el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, se considera sirven de apoyo legal, como del conjunto de la jurisprudencia sentada por el propio Tribunal Constitucional relativa, entre otros extremos, a la unidad de mercado, la libre circulación de bienes o la igualdad de trato de todos los ciudadanos, con independencia de su ubicación territorial.

A estos efectos, y de conformidad con lo dispuesto en las Directivas 71/118/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» de 8 de marzo), 80/216/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» de 21 de febrero), 80/879/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» de 24 de septiembre), 85/324/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» de 28 de junio), 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 informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 19 de mayo de 1989,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que se publica adjunta al presente Real Decreto, en la que se regulan las condiciones que deben reunir las carnes frescas de ave, tanto para el comercio intracomunitario como para la importación de países terceros, así como los establecimientos autorizados para participar en los mismos.

Art. 2.º *Ámbito de aplicación.*—Queda incluido en el ámbito de esta disposición tanto el comercio intracomunitario como la importación de terceros países de canales, carnes y despojos procedentes de las aves domésticas siguientes: gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas.

La presente disposición no es aplicable a las carnes no destinadas al consumo humano, o a aquellas que utilice el productor para su consumo propio, o bien constituyan pequeños envíos dirigidos a particulares y que no ofrezcan carácter comercial alguno.

Art. 3.º Los mataderos de aves, salas de despiece y almacenes de distribución de sus carnes y despojos, para participar en el tráfico comercial de carnes frescas con otros Estados miembros de la CEE y las importaciones de países terceros, deberán estar incluidos en la relación de establecimientos autorizados por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo.

Art. 4.º Las salas de despiece y almacenes de distribución de carnes, despojos y carnes de ave autorizados para el comercio con otros países miembros de la Comunidad Económica Europea o con países terceros sólo podrán abastecerse, para la realización de dicho comercio, de materias primas procedentes de mataderos autorizados igualmente para dicho comercio.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—Lo dispuesto en el presente Real Decreto y en la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba se considerará norma básica, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.1.ª, 10.ª y 16.ª de la Constitución Española.

Segunda.—Se faculta a los Ministros 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.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente Real Decreto y, expresamente, el título XI de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, aprobada por Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, en lo referente a carnes frescas-refrigeradas de las aves a las que se refiere el párrafo primero del artículo 2.º del presente Real Decreto. No obstante, dicha Reglamentación Técnico-Sanitaria también mantendrá su vigencia íntegramente para el Comercio Interior de las mismas.

DISPOSICION FINAL

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

Dado en Madrid a 19 de mayo de 1989.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno.
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA EN MATERIA DE INTERCAMBIO DE CARNES FRESCAS DE AVES PARA EL COMERCIO INTRACOMUNITARIO, E IMPORTACION DE LAS MISMAS DE TERCEROS PAISES, Y LAS NORMAS QUE HACEN RELACION A LOS MATADEROS, SALAS DE DESPIECE Y ALMACENES FRIGORIFICOS AUTORIZADOS PARA DICHO COMERCIO

CAPITULO PRIMERO

Definiciones

Artículo 1.º A efectos de aplicación de esta Reglamentación Técnico-Sanitaria, los términos que se relacionan a continuación tienen el significado siguiente:

- a) Carne de ave.-Todas las partes de dichos animales que sean propias para el consumo humano.
- b) Carnes frescas de ave.-Se definen como frescas todas las carnes de ave que no hayan sufrido tratamiento alguno para asegurar su conservación ulterior. No obstante, a efectos de aplicación de esta Reglamentación, se consideran tanto las carnes frescas como las refrigeradas.
- c) Canal.-El cuerpo entero de un ave de corral una vez desangrada, desplumada y extraídas las vísceras; no obstante, es facultativa la extracción de los riñones, así como el corte de las patas, a nivel del tarso, y de la cabeza.
- d) Partes de la canal.-Las partes de la canal, tal como se define en el párrafo anterior.
- e) Despojo.-Las carnes frescas que no sean las de la canal definidas anteriormente, incluso si están en conexión con la misma, así como la cabeza y las patas, cuando se presentan separadas de la canal.
- f) Vísceras.-Los despojos que se encuentran en las cavidades torácica, abdominal y pelviana, incluso la tráquea y el esófago y, en su caso, el buche.
- g) Inspección sanitaria *ante mortem*.-Inspección de las aves vivas, conforme a lo establecido en el capítulo VII, por un Veterinario oficial.
- h) Inspección sanitaria *post mortem*.-Inspección sanitaria de las aves sacrificadas en el matadero autorizado y efectuada inmediatamente después del sacrificio por un Veterinario oficial, conforme a lo establecido en el capítulo correspondiente.
- i) Veterinario oficial.-El Veterinario representante de la Administración Pública designado conjuntamente por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, previa propuesta de las Comunidades Autónomas.
- j) Ayudante de Inspección.-Técnico oficialmente designado por la autoridad central competente del Estado miembro para la asistencia del Veterinario oficial, previa propuesta de las Comunidades Autónomas.
- k) País expedidor.-El Estado miembro que expide las carnes frescas de ave con destino a otro Estado miembro.
- l) País destinatario.-El Estado miembro al que se expiden las carnes frescas de ave, procedentes de otro Estado miembro.
- m) Partida.-Cantidad de carne de ave amparada por el mismo certificado.
- n) Establecimiento.-Matadero, sala de despiece o almacén frigorífico, autorizado en las condiciones previstas en el capítulo correspondiente.

CAPITULO II

Autorizaciones, registro y competencias

Art. 2.º Para el comercio intracomunitario de canales y carnes de ave, los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo concederán las autorizaciones a los establecimientos que cumplan las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación. Asimismo, velarán para que los Veterinarios oficiales controlen el cumplimiento de las mismas y, en su caso, si procede, se retirará la autorización concedida cuando se haya demostrado que un establecimiento autorizado no ha respetado todas y cada una de las condiciones exigidas en esta disposición.

Art. 3.º Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo elaborarán unas listas en las que se inscribirán los establecimientos autorizados para el comercio intracomunitario de carnes frescas de aves. El Ministerio de Sanidad y Consumo comunicará dicha relación a los demás Estados miembros y a la Comisión de la Comunidad Económica Europea, incluyendo el número de registro sanitario de cada una de las industrias autorizadas. Asimismo, está obligado a comunicar la posible retirada de las autorizaciones, si a ello hubiere lugar. La publicación de estas listas, además de hacerse dentro del ámbito nacional, se efectuará también en el «Diario Oficial de las

Comunidades Europeas» para su general conocimiento. En cualquier caso, todos los mataderos y salas de despiece estarán inscritos en listas separadas, dotándoseles de un número de autorización del Registro General Sanitario.

Art. 4.º La inspección y el control del establecimiento autorizado se efectuará bajo la responsabilidad de los Servicios Veterinarios Oficiales, los cuales podrán tener la asistencia de personal colaborador en la ejecución de tareas puramente materiales.

CAPITULO III

Prohibición

Art. 5.º 1. Se prohíbe la comercialización de carnes frescas de ave procedentes de Estados miembros de la Comunidad Económica Europea y de terceros países en el territorio nacional, cuando se compruebe, mediante la correspondiente inspección veterinaria, que:

- a) Las carnes frescas no son aptas para el consumo público.
- b) En el establecimiento expedidor se incumplen las normas técnico-sanitarias previstas.
- c) Las carnes de ave no proceden de establecimientos autorizados.
- d) Las carnes y los embalajes no están provistos de la identificación sanitaria, y de las etiquetas en los embalajes, según las normas establecidas al efecto.
- e) Las expediciones de carnes de ave no disponen de documentación sanitaria que ampare el origen y sanidad de las mismas.

2. Se excluyen también de los intercambios:

- a) Las carnes frescas tratadas con agua oxigenada o con otras sustancias de efecto decolorante, o bien con colorantes naturales o artificiales.
- b) Las carnes frescas de ave tratadas con antibióticos o sustancias conservantes o ablandadoras y/o arsenicales, antimonioales o estrógenos.

Art. 6.º Siempre que lo permitan las condiciones sanitarias de las carnes frescas de ave cuya comercialización haya sido prohibida con arreglo al artículo anterior y sea reclamada a instancia del expedidor, podrá autorizarse su reexportación al país de origen.

Art. 7.º 1. Cuando al efectuar una inspección sobre una mercancía se comprobara que las carnes no satisfacen las condiciones reguladas en la presente Reglamentación, 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.

2. 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.

3. Las decisiones acordadas 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, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 79 de la Ley de Procedimiento Administrativo.

CAPITULO IV

Condiciones de higiene relativas a los mataderos

Art. 8.º Los mataderos deberán constar, por lo menos, de:

- a) Un local o emplazamiento cubierto, suficientemente amplio y fácil de limpiar y desinfectar, para la inspección *ante mortem* de las aves de corral.
- b) Un local o emplazamiento cubierto especial, fácil de limpiar y desinfectar, reservado a las aves de corral enfermas y sospechosas.
- c) Un local de sacrificio de unas dimensiones que permitan efectuar las operaciones de aturrido y sangrado de animales, por un lado, y de desplumado, eventualmente unido al escaldado, por otro, en emplazamientos separados. Toda comunicación entre el local de sacrificio y el local o el emplazamiento mencionado en la letra a), que no sea la reducida apertura destinada al paso estricto de las aves que deben sacrificarse, deberá estar provista de una puerta de cierre automático.
- d) Un local de extracción de vísceras y de acondicionamiento, cuyas dimensiones permitan que las operaciones de extracción de

visceras se efectúen en un emplazamiento suficientemente alejado de los otros puestos de trabajo o separado de éstos por un tabique para evitar que se ensucien. Toda comunicación entre el local de extracción de vísceras y acondicionamiento y el local de sacrificio, que no sea la reducida apertura destinada al paso estricto de animales sacrificados, deberá estar provista de una puerta de cierre automático.

e) En caso de necesidad, un local de expedición.
f) Una o varias cámaras frigoríficas suficientemente amplias.
g) Un local o instalación para la recuperación de plumas, a menos que éstas se traten como desperdicios.

h) Locales especiales cerrados con llave, reservados, respectivamente, al almacenamiento de carnes consignadas, por un lado, y, por otro, a aquellas carnes insalubres y declaradas no aptas para el consumo humano, así como desperdicios, siempre que dichas carnes y dichos desperdicios no sean evacuados diariamente del matadero.

i) Un local especial reservado al tratamiento técnico o a la destrucción de carnes declaradas no aptas para el consumo humano y aquellas que estén excluidas del consumo humano, de desperdicios y de subproductos del sacrificio para uso industrial, cuando dicho tratamiento técnico o dicha destrucción se realicen en el establecimiento.

j) Vestuarios, lavabos y duchas, así como evacuorios con cisterna, no pudiendo dar estos últimos directamente a los locales de trabajo; los lavabos deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría, de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso; deberán instalarse lavabos junto a los evacuorios. Los lavabos deberán estar provistos de grifos que no puedan accionarse a mano.

k) Un emplazamiento especialmente acondicionado para el estiércol, siempre que éste no sea evacuado inmediatamente de manera higiénica.

l) Un emplazamiento y dispositivos suficientes para la limpieza y desinfección de jaulas y de vehículos.

m) Un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del Servicio Veterinario.

n) En los locales de trabajo, dispositivos suficientes para la limpieza y desinfección de las manos y del material de trabajo. Dichos dispositivos deberán encontrarse lo más cerca posible de los puestos de trabajo. Los grifos no podrán accionarse a mano. Dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente, fría y caliente, de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso. Para la limpieza de los instrumentos, el agua deberá tener una temperatura no inferior a + 82° C.

o) Instalaciones que permitan efectuar en todo momento y de manera eficaz las operaciones de inspección veterinaria prescritas en la presente disposición.

p) Suficiente cercado del matadero.

q) Sin perjuicio de las disposiciones de los apartados a), b), c) y d), de este artículo, una separación suficiente entre el sector limpio y el sector sucio.

r) En los locales mencionados de las letras a) a la j) de este artículo:

Un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar e imputrescible, acondicionado de tal manera que permita la salida fácil del agua.

Paredes lisas recubiertas, hasta una altura de, al menos, dos metros, de un revestimiento o de una pintura lavable y clara y cuyos ángulos y esquinas sean redondeados.

s) Una aireación suficiente y, si es necesario, una buena evacuación de vapores.

t) Una iluminación suficiente, natural o artificial, que no modifique los colores en los locales reservados a las aves vivas o sacrificadas.

u) Una instalación que garantice el suficiente aprovisionamiento de agua potable exclusivamente a presión y en suficiente cantidad. No obstante, de forma excepcional y siempre que los conductos instalados para ello no permitan la utilización del agua para otros fines, se podrá autorizar una instalación que suministre agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de máquinas frigoríficas, así como para la evacuación hidráulica de las plumas, a condición de que se adopten las disposiciones adecuadas para evitar cualquier contaminación.

Los conductos de agua no potable deberán diferenciarse de los utilizados para el agua potable y no deberán pasar a través de los locales en los que se encuentren las carnes.

v) Una instalación que provea la cantidad suficiente de agua potable caliente a presión.

w) Un dispositivo de evacuación de aguas residuales que satisfaga las exigencias de la higiene.

x) Dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables, tales como insectos, roedores y similares.

y) Los útiles y el material de trabajo, así como el que entre en contacto con las aves durante su conservación, serán de material inalterable y fácil de limpiar y desinfectar. El empleo de madera está expresamente prohibido.

z) Recipientes especiales estancos, inalterables y provistos de cierre para la recogida de carnes no aptas para el consumo humano, de acuerdo con lo establecido en el artículo 14.

CAPITULO V

Condiciones de higiene relativas a las salas de despiece

Art. 9.º Las salas de despiece deberán constar, por lo menos, de:

a) Una cámara frigorífica suficientemente amplia para la conservación de las carnes.

b) Un local para las operaciones de despiece y de deshuesado, así como para las operaciones de envasado.

c) En su caso, un local destinado a la extracción de vísceras de ocas y patos criados para la producción de pasta de hígado (foie-gras), aturridos, desangrados y desplumados en cebaderos autorizados para tal fin.

d) Un local para las operaciones de embalaje previstas en el capítulo XIV y para la expedición de carnes.

e) Un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave, a disposición exclusiva del Servicio Veterinario.

f) Vestuarios, lavabos y duchas, así como evacuorios con cisterna, no pudiendo dar estos últimos directamente a los locales de trabajo; los lavabos deberán estar provistos de agua caliente y fría, de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso. Deberán instalarse lavabos junto a los evacuorios. Los grifos no podrán accionarse a mano.

g) Recipientes especiales estancos, de material inalterable, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan extraer su contenido, destinados a guardar carnes o desperdicios de carnes procedentes del despiece y que no estén destinados al consumo humano, o un local cerrado destinado a guardar dichas carnes y desperdicios, si su abundancia lo hiciera necesario o si no fueran sacados y destruidos al finalizar cada jornada de trabajo.

h) En los locales previstos en la letra a) de este artículo:

Un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar e imputrescible, acondicionado de tal manera que permita la salida fácil del agua.

Paredes lisas recubiertas, hasta una altura de, al menos, dos metros, de un revestimiento o de una pintura lavable y clara y cuyas esquinas y rincones sean redondeados.

i) En los locales previstos en las letras b) y c) de este artículo:

Un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar e imputrescible, acondicionado de tal manera que permita la salida fácil del agua; el encauzamiento de dicha agua hacia sumideros provistos de sifón y rejas no deberá hacerse al aire libre.

Paredes lisas cubiertas, hasta la altura que se utilice para almacenar y, al menos, hasta una altura de dos metros, de un revestimiento o de una pintura lavable y clara y cuyas esquinas y rincones sean redondeados.

j) Un dispositivo de refrigeración que, en los locales previstos en la letra a) de este artículo, permita mantener las carnes permanentemente a una temperatura interior inferior o igual a + 4° C.

k) Un termómetro o termógrafo en la sala de despiece.

l) Instalaciones que permitan efectuar en cualquier momento y de manera eficaz las operaciones de inspección y de control veterinario prescritas en la presente disposición.

m) Instalaciones que faciliten una ventilación suficiente en los locales en que se proceda al faenado de las carnes.

n) En los locales en los que se proceda al faenado de las carnes, una iluminación natural o artificial que no modifique los colores.

o) Una instalación que asegure el aprovisionamiento de agua potable, exclusivamente a presión, en cantidad suficiente. No obstante, de forma excepcional y siempre que los conductos instalados para ello no permitan la utilización del agua para otros fines, se podrá autorizar una instalación que suministre agua no potable para la producción de vapor y la lucha contra incendios, así como la refrigeración de las máquinas frigoríficas.

Los conductos de agua no potable deberán diferenciarse de los utilizados para el agua potable y no deberán pasar a través de los locales de faenado y de almacenamiento de las carnes.

p) Una instalación que suministre una cantidad suficiente de agua potable caliente por presión.

q) Un dispositivo de evacuación de las aguas residuales que satisfaga las exigencias de la higiene.

r) En los locales donde se proceda al faenado de las carnes, dispositivos suficientes que permitan la limpieza y la desinfección de las manos y del material de trabajo, que deberán encontrarse lo más cerca

posible de los lugares de trabajo. Los grifos no deberán poderse accionar a mano. Dichas instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente, de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso. Para la limpieza de los instrumentos, el agua deberá estar a una temperatura que no sea inferior a + 82° C.

s) Un equipo que responda a las exigencias de la higiene para la manipulación de las carnes y la colocación de los recipientes utilizados para la carne, de manera que ni las carnes ni los recipientes tengan contacto directo con el suelo.

t) Dispositivos adecuados de protección contra animales indeseables, como insectos, roedores y similares.

u) Dispositivos e instrumentos de trabajo, como por ejemplo, las mesas de despiece, las bandejas para despiece amovibles, los recipientes, las cintas transportadoras y las sierras, de materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Se prohíbe, en particular, el empleo de la madera.

CAPITULO VI

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

Art. 10. 1. Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal, así como de los locales, del material y de los útiles.

a) El personal, en especial, deberá llevar vestimenta de trabajo y tocado limpios, de color claro y fácilmente lavables. El personal dedicado al sacrificio de los animales, al faenado y a la manipulación de carnes estará obligado a lavarse y a desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reanudación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas deberán, de inmediato, lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenaje.

b) No deberá encontrarse ningún animal en los establecimientos. En lo que se refiere a los mataderos, esta prohibición no será aplicable a los animales usados para acarreo, a las aves de corral destinadas a ser sacrificadas, a los conejos, ni a las aves que no sean aquellas destinadas al sacrificio inmediato, siempre que no se les albergue, sacrifique, prepare o almacene al mismo tiempo que las aves de corral y en los mismos locales.

Deberá realizarse sistemáticamente la destrucción de roedores, insectos y cualquier parásito.

c) Los locales enumerados en las letras a), b), c) y d) del artículo 8.º del capítulo IV (mataderos) y en las letras b), c) y d) del artículo 9.º del capítulo V (salas de despiece) deberán limpiarse y desinfectarse según las necesidades y en todo caso al final de las operaciones de la jornada.

d) Las jaulas que sirven para la entrega de las aves de corral deberán construirse con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y de desinfectar. Deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que se les vacíe de su contenido.

e) El material y herramientas utilizados para el sacrificio, el faenado de carnes y su almacenamiento deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlas cuando se hayan contaminado, especialmente por los gérmenes de alguna enfermedad.

f) Los recipientes destinados a contener la carne de ave insalubre e inadecuada para el consumo humano, así como los despojos, una vez utilizados deberán vaciarse, limpiarse y desinfectarse cada vez que se desocupen.

2. El empresario, propietario del establecimiento o su representante están obligados a realizar un control regular de higiene general respecto a las condiciones relativas a la producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos cuya naturaleza, frecuencia, así como los métodos de muestreo y examen bacteriológico, serán precisados en un código de prácticas higiénicas adecuado, a elaborar por la Comunidad Económica Europea. Estos controles deben verificarse sobre los utensilios, las instalaciones y las máquinas en todas las fases de la producción y, si fuera necesario, sobre los productos.

3. El empresario, propietario o su representante deben estar en situación, a petición del Servicio Oficial, de poner en conocimiento del Veterinario oficial o de los expertos Veterinarios de la Comisión, la naturaleza, la periodicidad y el resultado de los controles efectuados a este fin, así como, si fuera necesario, el nombre del laboratorio de control.

4. El Veterinario oficial procederá a los análisis regulares de los resultados de los controles de referencia. Puede, en función de estos análisis, ordenar realizar exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o sobre los productos. Los resultados de tales análisis serán objeto de un informe, cuyas conclusiones o recomen-

daciones serán puestas en conocimiento del empresario, que procurará remediar las carencias observadas, a fin de mejorar la higiene.

5. Los locales, útiles, material de trabajo y equipo empleado en el sacrificio, en el faenado de carnes y en su almacenamiento no deberá utilizarse sino para dichos fines.

6. Las carnes de ave de corral, así como los recipientes que las contengan, no deberán entrar en contacto directo con el suelo.

7. Las plumas deberán evacuarse a medida que se efectúe el desplumado.

8. El empleo de detergentes, desinfectantes y medios de lucha contra animales nocivos no deberá afectar a la salubridad de las carnes.

9. Se impondrá la utilización de agua potable para todos los usos.

No obstante, sin perjuicio de las condiciones previstas en la letra u) del artículo 8.º del capítulo IV y en la letra o) del artículo 9.º del capítulo V, se autoriza la utilización de agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de las máquinas frigoríficas, así como para la evacuación de las plumas.

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

11. El despiece se realizará de tal manera que se evite cualquier contaminación en las carnes. Se eliminarán las esquirlas de huesos y los coágulos de sangre. Las carnes que provengan del despiece y no estén destinadas al consumo humano se recogerán, a medida que vayan estando preparadas, en los recipientes previstos en la letra g) del artículo 9.º del capítulo V.

12. Deberá prohibirse el faenado y la manipulación de las carnes frescas de aves de corral a las personas que pudieran contaminarlas, en particular por agentes patógenos.

13. Toda persona dedicada al faenado y a la manipulación de las carnes frescas de aves de corral deberá acreditar, mediante un certificado médico, que no hay nada que se oponga al faenado. Dicho certificado deberá renovarse cada año, a menos que se reconozca un régimen distinto de control médico del personal que ofrezca garantías equivalentes.

CAPITULO VII

Inspección sanitaria «ante-mortem»

Art. 11. 1. Las aves de corral destinadas al sacrificio deberán someterse a la inspección «ante mortem» dentro de las veinticuatro horas siguientes a su llegada al matadero. Este examen se deberá hacer de nuevo, inmediatamente, antes del sacrificio, si han transcurrido veinticuatro horas desde que tuvo lugar la inspección «ante mortem».

No obstante, en el caso de ocas y patos criados para la producción de pasta de hígado («foie-gras») aturridos, desengrados y desplumados en el cebadero, la inspección «ante mortem» podrá tener lugar durante la última semana de engorde.

2. La inspección «ante mortem» se podrá limitar a la búsqueda de daños causados por el transporte, siempre que las aves de corral hayan sido examinadas en la explotación de origen en el transcurso de las últimas veinticuatro horas y se las haya considerado sanas. Además, se deberá demostrar su identidad en el momento de su llegada al matadero.

Siempre que el examen «ante mortem» en la explotación de origen y en el matadero no sea efectuado por el mismo Veterinario oficial, los animales deberán ir acompañados de un certificado sanitario que contenga las indicaciones previstas en el anexo I.

En el caso de ocas y patos criados para la producción de pasta de hígado («foie-gras»), aturridos, desengrados y desplumados en el cebadero, cuando las canales a las que se hayan extraído las vísceras lleguen a la sala de despiece, que constará de un local independiente para la extracción de vísceras, deberán ir acompañadas del certificado previsto en el Real Decreto 1727/1987, de 23 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 6 de enero de 1988).

3. La inspección «ante mortem» deberá efectuarse en condiciones convenientes de iluminación.

4. La inspección deberá permitir precisar:

a) Si las aves padecen alguna enfermedad transmisible al hombre o a los animales, o si presentan síntomas o se encuentran en un estado general que permita temer la aparición de dicha enfermedad.

b) Si presentan síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general, que pueda motivar que las carnes sean inadecuadas para el consumo humano.

5. Se declararán no aptas para el consumo humano las aves de corral atacadas de peste aviar, de enfermedad de Newcastle, de rabia, de salmonelosis, de cólera o de ornitosis.

6. No se podrán sacrificar para el consumo humano de carnes frescas los animales en los que:

Por la presencia de aves de corral enfermas en el matadero, o por informaciones sanitarias referentes a su procedencia, se haya comprobado que han tenido contacto con pájaros afectados de peste aviar, de enfermedad Newcastle, de rabia, de salmonelosis, de cólera o de ornitosis, de forma tal que la enfermedad pudiera haberseles transmitido.

7. Las aves de corral indicadas en los números 4, 5 y 6 de este artículo deberán ser sacrificadas por separado y en último lugar.

CAPITULO VIII

Higiene del sacrificio

Art. 12. 1. Las aves de corral introducidas en los locales de sacrificio deberán sacrificarse inmediatamente después de habérselas aturdido.

No obstante, podrá no llevarse a cabo el aturdimiento cuando lo prohíba algún rito religioso.

2. El sangrado deberá ser total y se practicará de forma tal que la sangre no produzca manchas fuera del lugar de sacrificio.

3. El desplumado deberá ser inmediato y completo.

4. La extracción de las vísceras deberá efectuarse sin demora. La canal se deberá abrir de forma que puedan inspeccionarse las cavidades y todas las vísceras. Para ello, el hígado, el bazo y el tubo digestivo deberán sacarse de la canal de forma que ésta no se manche y que se mantengan las conexiones anatómicas de dichas vísceras hasta el momento de la inspección.

No obstante, en lo que se refiere a las ocas y patos criados y sacrificados para la producción de pasta de hígado («foie-gras»), podrá efectuarse su evisceración en un plazo de veinticuatro horas, siempre que la temperatura de las canales a las que no se hayan extraído las vísceras se reduzca en el menor plazo posible, y se mantenga a una temperatura que no supere en ningún momento los +4°C, y que dichas canales se transporten según las normas de higiene.

5. Después de la inspección, las vísceras que se hayan sacado deberán ser inmediatamente separadas de la canal y las partes inadecuadas para el consumo humano deberán ser inmediatamente retiradas.

Las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal, excepto los riñones, deberán ser inmediatamente retiradas, si es posible en su totalidad, en condiciones de higiene satisfactorias.

6. Se prohíbe: Insuflar las carnes de ave de corral y limpiarlas con un paño, así como rellenar las canales, a menos que sea con una partida de despojos comestibles correspondiente a una de las aves de corral sacrificadas en el establecimiento.

7. Se prohíbe proceder al despique de la canal, a cualquier retirada o tratamiento de las carnes de ave de corral, antes de que finalice la inspección. El Veterinario oficial podrá indicar cualquier otra manipulación que necesite la inspección.

8. Las carnes consignadas y las carnes declaradas no aptas para el consumo humano o excluidas para el mismo, las plumas y desperdicios, deberán transportarse lo antes posible a los locales, instalaciones o recipientes previstos en las letras g), h) e i) del artículo 8.º y manipularse de forma que se reduzca la contaminación en la mayor medida posible.

9. Al finalizar la inspección y la retirada de las vísceras, las carnes frescas de ave deberán lavarse y refrigerarse inmediatamente, según las normas de higiene.

10. Las canales destinadas a ser sometidas a un proceso de refrigeración por inmersión, según el procedimiento definido en el punto 11, deberán ser objeto, inmediatamente después de la evisceración, de lavado a fondo por aspersión y de inmersión inmediata. La aspersión deberá efectuarse mediante una instalación que garantice el lavado eficaz de las superficies internas y externas de las canales.

Para las canales cuya masa:

- No supere los 2,5 kilogramos, la cantidad de agua que se utilice deberá ser de, al menos, 1,5 litros por canal.

- Esté comprendida entre 2,5 kilogramos y 5 kilogramos, la cantidad de agua que se utilice deberá ser de, al menos, 2,5 litros por canal.

- Sea igual o superior a 5 kilogramos, la cantidad de agua que se utilice deberá ser de, al menos, 3,5 litros por canal.

11. El procedimiento de refrigeración por inmersión deberá responder a las siguientes disposiciones:

a) Las canales pasarán por uno o varios recipientes de agua, o de hielo y agua, cuyo contenido deberá renovarse constantemente. A este respecto sólo se admitirá el sistema en el cual las canales son empujadas constantemente por medios mecánicos a través de un flujo de agua avanzando a contra corriente.

b) La temperatura del agua o de los recipientes, medida en los lugares de entrada y de salida de las canales, no será superior a +16°C y +4°C, respectivamente.

c) Deberá realizarse de tal manera que se alcance la temperatura de +4°C en el menor plazo posible.

d) El caudal mínimo de agua para el consumo del proceso de refrigeración mencionado en la letra a) deberá ser de:

- 2,5 litros por canal de 2,5 kilogramos o menos.

- 4 litros por canal cuya masa esté comprendida entre 2,5 kilogramos y 5 kilogramos.

- 6 litros por canal de 5 kilogramos o más.

Si hubiera varios recipientes, el aflujo de agua fresca y el desagüe de agua usada en cada recipiente deberán regularse de tal manera que vayan

disminuyendo en el sentido del movimiento de las canales, repartiéndose el agua fresca entre los recipientes, de modo que el flujo de agua que pase por el último recipiente no sea inferior a:

- 1 litro por canal de 2,5 kilogramos o menos.

- 1,5 litros por canal cuya masa esté comprendida entre 2,5 kilogramos y 5 kilogramos.

- 2 litros por canal cuya masa sea igual o superior a 5 kilogramos.

El agua utilizada para el primer llenado de los recipientes no deberá considerarse para el cálculo de dichas cantidades.

e) Las canales no deberán estar en la primera parte del aparato o en el primer recipiente durante más de media hora, ni dejarlas en el resto del aparato, o en los demás recipientes, más tiempo del estrictamente necesario.

Deberán tomarse las disposiciones necesarias para que, especialmente en caso de interrupción del trabajo, se respete el tiempo de paso previsto en el párrafo primero.

Cada vez que se pare la instalación, el Veterinario oficial deberá asegurarse, antes de que se vuelva a poner en funcionamiento, de que las canales siguen cumpliendo las exigencias del presente Real Decreto y son aptas para el consumo humano y, si no fuera así, encargarse de que sean transportadas, lo antes posible, a los locales previstos en las letras h) e i) del artículo 8.º

f) Deberán vaciarse totalmente, limpiarse y desinfectarse todos los aparatos, cada vez que sea necesario, al finalizar el período de trabajo y, al menos, una vez al día.

g) Deberá estar provisto de aparatos de control contrastados que permitan un control adecuado y permanente de la medida y del registro de:

- El consumo de agua durante la aspersión anterior a la inmersión.

- La temperatura del agua del recipiente o de los recipientes en los siguientes lugares: Entrada y salida de las canales.

- El consumo de agua durante la inmersión.

- El número de las canales correspondientes a cada grupo de la clasificación de masas indicadas en la letra d) y en el punto 10.

h) Los resultados de los diferentes controles efectuados por encargo del productor deberán guardarse para presentarlos siempre que lo pida el Veterinario oficial.

i) Hasta que se adopten métodos microbiológicos comunitarios, el funcionamiento correcto de la instalación de refrigeración y su influencia sobre el nivel higiénico serán evaluados según métodos microbiológicos científicos reconocidos por los Estados miembros, comparando la contaminación de las canales en gérmenes totales y enterobacteriaceas, antes y después de la inmersión. Deberá efectuarse dicha comparación cuando se ponga en marcha la instalación por primera vez y luego de forma periódica y, en cualquier caso, cada vez que la instalación sufra transformaciones. Deberá regularse el funcionamiento de los distintos aparatos de manera que puedan garantizarse resultados satisfactorios en el ámbito de la higiene.

CAPITULO IX

Inspección sanitaria «post mortem»

Art. 13. 1. Todas las partes del animal se someterán a inspección inmediatamente después del sacrificio.

2. La inspección «post mortem» deberá efectuarse en condiciones convenientes de iluminación.

3. La inspección «post mortem» deberá comprender:

a) El examen visual del animal sacrificado.

b) Siempre que sea necesario, la palpación y la incisión del animal sacrificado.

c) La búsqueda de anomalías de consistencia, de color, de olor y, eventualmente, de sabor.

d) Si es preciso, exámenes de laboratorio.

CAPITULO X

Decisión del Veterinario oficial en la inspección «post mortem»

Art. 14. 1. Se declararán no aptas para el consumo humano, en su totalidad, las carnes de aves de corral cuya inspección «post mortem» revele uno de los siguientes casos:

a) Muerte debida a causas ajenas al sacrificio.

b) Importantes lesiones y equimosis.

c) Olor, color y sabor anormales, así como suciedad generalizada.

d) Putrefacción.

e) Anomalías de consistencia.

f) Caquexia.

g) Hidrohemia.

h) Ascitis.

i) Ictericia.

j) Enfermedades infecciosas (salmonelosis, ornitosis y similares).

- k) Aspergilosis.
- l) Toxoplasmosis.
- m) Parasitismo extendido subcutáneo o muscular.
- n) Tumores malignos o múltiples.
- o) Leucosis.
- p) Intoxicación.

2. Se declararán no aptas para el consumo las partes del animal sacrificado que presenten lesiones o contaminaciones localizadas que no afecten a la salubridad del resto de la carne.

3. Asimismo, estarán excluidas para el consumo humano las vísceras enumeradas a continuación: Tráquea, pulmones separados de la canal conforme a las disposiciones del número 5 del artículo 12, esófago, buche, intestino y vesícula biliar; así como la cabeza separada de la canal, excepto la lengua.

CAPITULO XI

Normas relativas a las carnes destinadas a ser troceadas

Art. 15. 1. El despiece de la canal en partes de canal o el deshuesado sólo se efectuarán en las salas de despiece.

2. El responsable del establecimiento o su representante estará obligado a facilitar las operaciones de control de la Empresa, en particular a efectuar cualquier manipulación que se considere útil y a poner a disposición del servicio de control los medios necesarios. En particular, deberá estar dispuesto, siempre que se solicite, a indicar al Veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes que han entrado en el establecimiento.

3. Las carnes que no se hayan troceado y obtenido conforme a esta Reglamentación sólo podrán encontrarse en las salas de despiece autorizadas, a condición de que estén allí almacenadas en lugares especiales. Deberán trocearse en distintos sitios y en distintos momentos que las carnes que cumplan dichas condiciones. El Veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a los almacenes frigoríficos y a todos los locales de trabajo para garantizar la rigurosa observancia de las anteriores disposiciones.

4. Las carnes frescas destinadas a ser troceadas deberán colocarse, desde que entren en la sala de despiece y hasta el momento de su utilización, en la cámara frigorífica prevista en la letra a) del artículo 9.º Dicha cámara deberá garantizar sin interrupción la conservación a una temperatura inferior o igual a +4°C.

No obstante lo dispuesto en el número 9 del artículo 12, las carnes podrán ser transportadas directamente del local de sacrificio al local de despiece.

En dicho caso, el local de sacrificio y el local de despiece deberán estar suficientemente cerca el uno del otro y situados en un mismo grupo de edificios, pues las carnes que se vayan a trocear deberán ser trasladadas sin solución de continuidad de uno a otro local mediante la extensión de los carriles mecánicos que permitan mantener la misma postura de la canal, desde el local de sacrificio al de despiece, el cual deberá realizarse sin demora. Tan pronto como se hayan realizado el despiece y el embalaje previsto, deberán transportarse las carnes a la cámara frigorífica prevista en la letra a) del artículo 9.º

5. Deberán llevarse las carnes a los locales indicados en la letra b) del artículo 9.º, según se vaya necesitando. Tan pronto como se hayan efectuado el despiece y el embalaje previsto, deberán transportarse las carnes a la cámara frigorífica prevista en la letra a) del artículo 9.º

6. Salvo en el caso de despiece en caliente, el despiece sólo podrá realizarse cuando la carne haya llegado a tener una temperatura inferior o igual a +4°C.

7. Se prohíbe limpiar las carnes frescas con un paño.

CAPITULO XII

Control sanitario de las carnes troceadas

Art. 16. 1. Las salas de despiece estarán sometidas al control ejercido por un Veterinario oficial.

2. El control del Veterinario oficial abarcará los siguientes cometidos:

- a) Control del registro de entrada de las carnes frescas y de salida de las carnes troceadas.
- b) Inspección sanitaria de las carnes frescas que se encuentren en la sala de despiece.
- c) Control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de los instrumentos, así como de la higiene del personal.
- d) Ejecución de cualquier toma de muestras necesaria para efectuar las pruebas de laboratorio que tengan como objetivo detectar, por ejemplo, la presencia de gérmenes nocivos, de aditivos o de otras sustancias químicas no autorizadas. Los resultados de dichas pruebas se consignarán en un registro.

e) Cualquier otro control que estime necesario para la observación de las disposiciones de la presente Reglamentación.

CAPITULO XIII

Almacenamiento

Art. 17. Las carnes frescas de ave de corral después de la refrigeración prevista deberán mantenerse a una temperatura que no supere en ningún momento los +4°C.

CAPITULO XIV

Embalaje

Art. 18. 1. a) Los embalajes (por ejemplo, cajas, cartones) deberán satisfacer las normas de higiene y, en especial:

- No alterarán los caracteres organolépticos de la carne.
- No transmitirán a la carne sustancias nocivas para la salud humana.
- Serán lo suficientemente sólidos como para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

b) Los embalajes no podrán utilizarse por segunda vez para embalar carne, a menos que sean de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y si previamente se hubieran limpiado y desinfectado.

2. Cuando las carnes frescas de aves de corral se coloquen en un embalaje en contacto directo con éste (por ejemplo, hojas de plástico), esta operación deberá efectuarse de forma que satisfaga las normas de higiene.

Dichos embalajes deberán ser transparentes, incoloros y, además, cumplir las condiciones indicadas en la letra a) de este artículo, y no se podrán utilizar una segunda vez para embalar carne.

Las partes de las aves de corral o de los despojos separados de la canal deberán rodearse siempre de una envoltura protectora que satisfaga dichos criterios y esté cerrada de forma segura.

CAPITULO XV

Transporte

Art. 19. 1. Las carnes frescas de aves de corral deberán transportarse en vehículos o en máquinas concebidas o equipadas de tal forma que garanticen la temperatura prevista en el artículo 17 del capítulo XIII, mientras dure el transporte.

2. No se podrán utilizar los medios de transporte de carnes frescas de ave de corral para desplazar animales vivos o cualquier producto que pueda alterar o contaminar la carne, a menos que, después de descargar los productos antes mencionados, se les someta a una limpieza, desinfección y, eventualmente, a una desodorización eficaces.

3. No se podrá transportar carnes frescas de aves de corral juntamente con materias que, durante el transporte, puedan alterarlas o transmitirles algún olor, a menos que se tomen precauciones para evitar dichas eventualidades.

4. Se prohíbe transportar carnes frescas en un vehículo o máquina que no esté limpio y desinfectado.

5. El Veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, de que los vehículos o máquinas de transporte, así como las condiciones de carga, cumplen las normas de higiene definidas en el presente capítulo.

CAPITULO XVI

Marcado y documentación sanitarios

Art. 20. Respecto al marcado sanitario de canales, despojos y productos cárnicos de aves, así como de envases, embalajes y grandes embalajes, se estará a lo establecido en el Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto de 1986).

Para las expediciones procedentes de terceros países, el marcado sanitario de las canales, despojos y productos cárnicos de ave, seguirá las normas establecidas en el artículo 20 del título V y los artículos 65, 66, 67, 68, 69 del título X del Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.

Art. 21. El certificado de inspección veterinaria que ampara las expediciones de carnes frescas de aves desplumadas a un Estado miembro de la Comunidad Económica Europea será el que figura en el Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto).

A N E X O
CERTIFICADO SANITARIO

Para aves transportadas de la explotación al matadero

Número*

Servicio competente:

I. Identificación de los animales:

Especie animal:
Número de animales:
Marca de identificación:

II. Procedencia de los animales:

Dirección de la explotación de procedencia:

III. Destino de los animales:

Estos animales son transportados al matadero siguiente:
Por el medio de transporte siguiente:

IV. Certificación:

El Veterinario oficial, abajo firmante, certifica que los animales indicados más arriba han sido objeto de una inspección «ante mortem» realizada en la explotación mencionada, el a las horas y han sido considerados sanos.

Hecho en, el

(Firma del Veterinario oficial)

* Facultativo.

13355 REAL DECRETO 645/1989, de 19 de mayo, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto.

La Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, fue aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 22 de agosto de 1984), el cual se dictaba en desarrollo del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

Producida con posterioridad la regulación específica de los moluscos bivalvos vivos susceptibles de ser consumidos en fresco, mediante el Real Decreto 263/1985, de 20 de febrero («Boletín Oficial del Estado» de 7 de marzo), que aprobó el Reglamento de salubridad de los moluscos y la adhesión del Reino de España a la Comunidad Económica Europea, es necesario modificar el Real Decreto 1521/1984, teniendo en cuenta el Real Decreto 263/1985, y la aplicabilidad directa de los Reglamentos comunitarios número 103/1976 del Consejo de 19 de enero («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 20, de 28 de enero de 1976, modificado por los Reglamentos 273/1981 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 30, de 2 de febrero), 3166/1982 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 332, de 27 de noviembre), 3250/1983 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 321, de 18 de noviembre), 3396/1985 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 322, de 3 de diciembre), 3856/1987 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 363, de 23 de diciembre), 3940/1987 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 373, de 31 de diciembre) y el 33/1989 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 5, de 7 de enero), establece las normas comunes de comercialización para ciertos pescados frescos y refrigerados, así como el Reglamento CEE número 104/1976, del Consejo, de 19 de enero («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 20, de 28 de enero), modificado por los Reglamentos 3575/1983 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 356, de 20 de diciembre), 3118/1985 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 297, de 9 de noviembre) y 3940/1987 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 373, de 31 de diciembre), establece las normas comunes de comercialización de determinados crustáceos.

Esta adaptación se efectúa teniendo en cuenta la aplicabilidad directa de los Reglamentos comunitarios e indicando aquellos aspectos no regulados por los mismos que, en virtud de su contenido, tienen carácter de norma básica.

Con independencia de los objetivos antes señalados, el presente Real Decreto pretende dar cumplimiento a las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional en cuanto al carácter básico de las normas.

Este carácter de norma básica se otorga a la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria, tanto al amparo de aquellos preceptos legales que, como el artículo 40.2 y disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, ambos en relación con el artículo segundo de la misma, se considera sirven de apoyo legal, como del conjunto de la jurisprudencia sentada por el propio Tribunal Constitucional relativa, entre otros extremos, a la unidad de mercado, la libre circulación de bienes o la igualdad de trato de todos los ciudadanos con independencia de su ubicación territorial.

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, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 19 de mayo de 1989,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se suprimen: el artículo 18; el primer párrafo del apartado 2, el apartado 3.4 y el apartado 9 del artículo 30, y los anexos 1, 3, 5 y 6 de la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto («Boletín Oficial del Estado» del 22).

Art. 2.º Se modifican: El artículo 1.º; los apartados 1 y 7 del artículo 3.º; el apartado 6 del artículo 5.º; el apartado 5 del artículo 7.º; el apartado 6 del artículo 23; el apartado 3 del artículo 27; el artículo 29; los apartados 3, 4.1, 7 y 10 del artículo 30; el artículo 31, y el artículo 33 de la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 2 de agosto, que quedarán redactados en los siguientes términos:

Primero.—Al artículo 1.º se le añade el siguiente párrafo:

«La siguiente Reglamentación no es aplicable a las estaciones depuradoras de moluscos y a los productos del mar en ellas manipulados, que se regirán por lo dispuesto en el Real Decreto 263/1985, de 20 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Salubridad de los Moluscos («Boletín Oficial del Estado» de 7 de marzo) y sus posteriores modificaciones.»

Segundo.—El apartado 1 del artículo 3.º quedará redactado como sigue:

«1. Productos frescos. Son aquellos que, desde su captura, no han sido sometidos a ningún proceso de conservación. No se considera proceso conservador al desangrado, descabezado, eviscerado, ni la adición preventiva de hielo, con o sin sal, o el mantenimiento en estado de refrigeración. Para la prevención de la melanosis en los crustáceos se podrán utilizar los aditivos alimentarios autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.»

El apartado 7 del mismo artículo 3.º quedará redactado como sigue:

«7. Productos secos-salados. Son los sometidos a la acción de la sal común y del aire seco, hasta conseguir un grado de humedad no inferior al 30 por 100 y no superior al 50 por 100 (m/m).»

Tercero.—El apartado 6 del artículo 5.º quedará redactado como sigue:

«6. Centro de limpieza y manipulación de cangrejos. Instalaciones de manipulación y limpieza de cangrejos mediante inmersión en agua corriente y limpia.»

Cuarto.—El apartado 5 del artículo 7.º quedará redactado como sigue:

«5. Los envases utilizados en la comercialización de moluscos vivos no depurados, cuando lleguen al consumidor final, dispondrán de un mecanismo de cierre que garantice su inviolabilidad.

En los moluscos vivos no depurados no se podrán utilizar para su envasado sacos de material macromolecular de color amarillo.»

Quinto.—El primer párrafo del apartado 6 del artículo 23 quedará modificado en la forma siguiente:

«6. Los productos de la pesca frescos, además de destinarse al consumo directo, son siempre la materia prima base empleada en la elaboración de productos pesqueros. En los anexos I y II de esta disposición se relacionan las especies de pescados frescos y de crustáceos a los que resultan de aplicación el Reglamento del Consejo 103/1976, de 19 de enero («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» del 28, número L 20), y sus respectivas modificaciones y el Reglamento del Consejo 104/1976, de 19 de enero («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» del 28, número L 20), y sus respectivas modificaciones.

El resto de pescados frescos, crustáceos y moluscos no mencionados en los citados Reglamentos, y para lo no previsto en los mismos, se regirán por lo dispuesto en la presente Reglamentación, sin perjuicio de lo que, para especies concretas, pueda establecerse en sus normas