

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA, RELACIONS AMB LES CORTS I MEMÒRIA DEMOCRÀTICA

- 15872** *Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i es flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.*

I

El Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, estableix el marc de regulació de la Unió Europea en matèria de seguretat alimentària.

Aquest Reglament va ser desplegat i complementat per diverses disposicions, que es denominen en conjunt «paquet d'higiene», entre les quals s'inclouen el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris; el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal; i el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials efectuats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris (d'ara endavant, reglaments del paquet d'higiene).

Pel que fa al dret intern, la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, constitueix la base sobre la qual s'assenta l'establiment de normes nacionals en matèria de seguretat alimentària, com a aspecte fonamental de la salut pública. S'han de tenir en compte, a més, la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat; la Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública; la Llei 43/2002, de 20 de novembre, de sanitat vegetal; la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal; la Llei 11/2001, de 5 de juliol, per la qual es crea l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, i la Llei 12/2013, de 2 d'agost, de mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària.

Tenint en compte l'aplicació directa de les disposicions de la Unió Europea, l'any 2006 es va publicar el Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris, que té per objecte establir determinades mesures que contribueixin a l'aplicació correcta a Espanya dels reglaments esmentats, així com establir normes aplicables per a alguns aspectes que no s'hi preveuen.

Passada més d'una dècada des de la publicació dels reglaments esmentats, amb l'experiència adquirida, els avenços científics i en els sistemes de producció i de comercialització d'aliments, les noves demandes de la societat i la unitat del mercat interior, és convenient procedir a la revisió del Reial decret esmentat.

A més, els reglaments del paquet d'higiene ofereixen la possibilitat als estats membres d'establir determinades excepcions, adaptacions o flexibilitzacions als requisits que s'hi recullen, en relació amb els requisits estructurals dels establiments, per poder seguir utilitzant mètodes tradicionals en la producció, o per respondre a les necessitats de les empreses situades en regions amb condicionants geogràfics particulars, la qual cosa ha de facilitar el comerç de proximitat, amb el manteniment dels objectius d'higiene que preveuen els reglaments esmentats.

Les mesures adoptades en aquest Reial decret han de contribuir a la consecució de diversos dels objectius fixats a l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible, adoptada per l'Assemblea General de l'Organització de les Nacions Unides el 25 de setembre de 2015, que determina la prioritat del foment del consum d'aliments de proximitat. Així mateix, aquestes mesures estan en línia amb l'estratègia de salut NAOS (nutrició, activitat física i prevenció de l'obesitat) per a la promoció d'una alimentació saludable. A més, tenen en compte les conclusions generals de l'«informe final d'una missió d'investigació efectuada a Espanya del 19 al 29 de setembre de 2017, per tal de recopilar informació sobre l'estat d'aplicació de les disposicions i excepcions sobre flexibilitat que preveu la legislació de la UE sobre higiene a les petites i mitjanes empreses», portada a terme per la Comissió Europea, en el qual es conclou que Espanya no està fent ús de totes les mesures que el paquet d'higiene posa a disposició dels estats membres.

Per tant, amb aquesta norma es pretén donar resposta a tres situacions diferenciades, d'una banda, s'estableixen excepcions o adaptacions per flexibilitzar els requisits que recullen els reglaments del paquet d'higiene per a determinats tipus d'establiments i productes; d'una altra, es regulen activitats excloses de l'àmbit d'aplicació d'aquests reglaments; i, finalment, s'estableixen mesures que contribueixen a l'aplicació correcta a Espanya de la normativa de la Unió Europea.

De manera addicional, s'integra, se simplifica i s'adapta la normativa nacional sobre higiene dels aliments, que està dispersa en diversos reials decrets, la majoria dels quals anteriors als reglaments del paquet d'higiene, i que ara es deroguen.

II

Com a primer bloc de mesures, en el capítol II es recullen excepcions o adaptacions per flexibilitzar els requisits que estableixen els reglaments del paquet d'higiene per a determinats tipus d'establiments i productes.

Així, s'estableix el sistema de concessió d'excepcions per a la producció d'aliments amb característiques tradicionals, d'acord amb el procediment de comunicació simplificat que preveu l'article 7 del Reglament (CE) núm. 2074/2005 de la Comissió, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell i per a l'organització de controls oficials d'acord amb el que disposen els reglaments (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, s'introdueixen excepcions al que disposa el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell i es modifiquen els reglaments (CE) núm. 853/2004 i (CE) núm. 854/2004. Aquests aliments, molts dels quals s'elaboren en regions amb dificultats geogràfiques especials, formen part del patrimoni cultural i és necessari establir un sistema harmonitzat en l'àmbit nacional per a la concessió d'excepcions i per a la seva comunicació a la Comissió Europea.

També s'estableix el mecanisme per adoptar, en cas necessari, mesures d'adaptació específiques addicionals, a través de normes nacionals, d'acord amb el procediment que preveuen els reglaments del paquet d'higiene perquè els estats membres puguin aplicar mesures de flexibilitat. Aquest mecanisme ha de ser completament transparent tenint en compte que tots els aliments fabricats d'acord amb les normes d'higiene circulen lliurement a tota la Unió Europea.

A més, en el cas de petits escorxadors, aquesta norma estableix certes mesures de flexibilitat específiques, i permet excepcions i adaptacions estructurals i de funcionament adequades a la seva mida reduïda.

Es permet el sacrifici d'ocells de corral i caça de granja fora de l'escorxador, i s'estableixen els requisits per a això; l'evisceració parcial de determinats ungulats, ocells i lagomorfs sempre que es compleixin certes condicions; el buidatge d'estòmacs de remugants joves, sense necessitat d'efectuar l'escaldada o el lavatge, quan s'han de destinar a la producció de quall ni d'efectuar el buidatge quan els estòmacs es destinen a la producció de quall en pasta. Aquest quall s'utilitza de manera tradicional per fabricar determinats tipus de formatges artesanals i per obtenir-lo es necessita, com a primera

matèria, l'estómac dels petits remugants sense buidar pel ric contingut enzimàtic de la llet de l'interior. D'altra banda, es permet el transport de potes d'ungulats des d'un escorxador sense escorxar, rentar o depilar, fent ús de l'habilitació establerta mitjançant el Reglament (UE) núm. 1137/2014 de la Comissió, de 27 d'octubre de 2014, pel qual es modifica l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a la manipulació de determinades despulls d'animals destinades al consum humà. S'estableix una marca sanitària de dimensions més reduïdes en el cas de bous, cabrits i garrins, tenint en compte la mida d'aquests animals; s'autoritza l'ús de llet de ramats que no compleixen determinats requisits de sanitat animal en determinades condicions, així com l'ús de llet que no compleix determinats criteris de cèl·lules somàtiques o gèrmens. Finalment, s'estableixen criteris més flexibles quant a la temperatura de transport de la carn per a la producció de productes específics. Tot això, basat en el fet que el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, permet que les autoritats competents autoritzin una sèrie d'excepcions previstes en els seus annexos i amb la finalitat que els operadors econòmics, amb el permís de l'autoritat competent, puguin fer ús d'aquestes opcions de manera harmonitzada per a tot el territori, per afavorir la unitat de mercat.

S'estableixen els mateixos requisits d'higiene per al sacrifici dels animals lidiats i dels animals que per la seva perillositat no es puguin traslladar a l'escorxador que per als animals sacrificats d'urgència fora de l'escorxador, i s'afegeixen, per als animals lidiats, alguns requisits addicionals, tenint en compte les característiques particulars d'aquests sacrificis, i es procedeix a la derogació del Reial decret 260/2002, de 8 de març, pel qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn d'animals de lídia.

Es regula la possibilitat que l'autoritat competent autoritzi el tall de les canals de porcs domèstics i de cavalls abans de conèixer els resultats de l'anàlisi per a la detecció de triquines, i es disposa en quines condicions es pot concedir aquesta autorització, fent ús del que estableix el Reglament d'execució (UE) 2015/1375 de la Comissió, de 10 d'agost de 2015, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn.

S'estableixen les condicions en què l'autoritat competent pot autoritzar excepcionalment, i cas per cas, que els escorxadors i els establiments que produeixen carn picada, preparats de carn i carn fresca d'ocells de corral en petites quantitats siguin eximits de l'aplicació de les freqüències de mostreig que estableix el Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, d'acord amb la previsió que s'hi estableix.

III

El segon bloc de mesures, desenvolupat en el capítol III, consisteix en la regulació d'algunes activitats excloses de l'àmbit d'aplicació de la normativa de la Unió Europea en matèria d'higiene, relatives al consum domèstic privat i al subministrament directe per part del productor de petites quantitats de determinats productes al consumidor final o a establiments locals de venda al detall per al proveïment del consumidor final. Pel que fa al subministrament directe, els reglaments d'higiene disposen que els estats membres han d'establir, d'acord amb el seu dret nacional, normes que regulin aquesta activitat.

Així, es regula el sacrifici d'ungulats domèstics per a consum domèstic privat en termes similars als que estableix el Reial decret 640/2006, de 26 de maig, i les autoritats competents han de determinar les condicions per a la seva realització, tenint en compte el compliment de les disposicions en relació amb els subproductes i el benestar dels animals. A causa del risc que suposa la triquinosi, en el cas d'espècies sensibles a la triquina, incloses les de caça destinades a l'autoconsum, s'han de sotmetre a una anàlisi de detecció de triquina.

S'estableix que els requisits d'higiene per a la producció primària d'aliments han de ser, en tots els casos, iguals als requisits mínims que preveuen els reglaments del paquet d'higiene. Aquest plantejament ha de permetre, a més, que els productors primaris

comercialitzin els seus productes sense cap tipus de limitació geogràfica. Tot això, independentment de la possibilitat que ofereix la normativa de la Unió Europea d'adequar el nivell d'exigència a la mida i la naturalesa de les empreses.

Així mateix, es regulen els requisits per al subministrament directe per part del productor de petites quantitats de carn procedent d'ocells de corral i lagomorfs sacrificats a l'explotació al consumidor final o a establiments locals de venda al detall que subministren directament aquesta carn al consumidor final que, d'acord amb el Reial decret 640/2006, de 26 de maig, quedaven restringits al consum domèstic privat, a excepció dels ocells destinats a la producció de foie-gras. La millora considerable de les condicions higièniques de les explotacions d'ocells de corral i lagomorfs en els últims anys fa possible permetre aquesta nova activitat sense disminuir el nivell d'exigència quant a qüestions d'higiene de les explotacions, sempre que es compleixin una sèrie de requisits que garanteixin el compliment dels objectius dels reglaments d'higiene.

Es procedeix a la modificació del Reial decret 1084/2005, de 16 de setembre, d'ordenació de l'avicultura de carn, i del Reial decret 1547/2004, de 25 de juny, pel qual s'estableixen normes d'ordenació de les explotacions cunícoles, atès que l'autorització del sacrifici a les explotacions d'ocells de corral i lagomorfs per al subministrament directe de carn necessita una adaptació de la informació que han de contenir els llibres de registre d'aquestes explotacions de manera que s'hi recullin, de manera detallada, les baixes dels animals de l'explotació.

S'estableixen els requisits per tal que, en determinats casos, els caçadors puguin subministrar petites quantitats de carn de caça major silvestre al consumidor final o a establiments locals de venda al detall que subministren directament al consumidor final, de manera que s'ofereixin garanties sanitàries suficients.

La situació sanitària de la fauna silvestre en relació amb certes malalties que poden afectar les persones o els animals, i, en especial, la possible presència de triquina en espècies sensibles, aconsellen establir, amb caràcter general, que tota la carn de caça que es comercialitzi s'hagi d'obtenir en un establiment de manipulació de carn de caça. No obstant això, en casos excepcionals i degudament justificats, complint els requisits que s'estableixen, és possible autoritzar aquest tipus de subministrament directe per part dels caçadors.

IV

El tercer bloc de mesures, desenvolupat en el capítol IV, conté les que contribueixen a l'aplicació correcta a Espanya del Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, dels reglaments del paquet d'higiene, i del Reglament (CE) núm. 999/2001 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de maig de 2001, pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i l'erradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles, sense perjudici de la seva aplicació directa. Aquestes mesures s'inclouen amb l'objectiu que la seva aplicació sigui homogènia a tot el territori nacional, per facilitar la feina dels operadors comercials i el control oficial per part de les autoritats competents.

Així, es regulen els requisits per a l'evisceració de les peces de caça silvestre al camp i la posterior obtenció de la seva carn en establiments de manipulació de caça, tenint en compte que la gestió correcta dels animals abatuts facilita l'obtenció posterior d'una carn en millors condicions sanitàries i que, a més, la gestió correcta dels subproductes té una incidència directa en el control de malalties que afecten els animals i les persones.

També es permet que els mateixos caçadors puguin efectuar lliuraments directes als establiments de manipulació de caça per a la seva inspecció sanitària i posterior comercialització, amb l'establiment d'uns requisits que assegurin assolir els objectius de seguretat que preveuen els reglaments d'higiene. Amb això, s'afavoreix l'aprofitament de peces de caça silvestre cobrades en certes modalitats, que en l'actualitat no són objecte de comercialització.

S'amplia l'àmbit de comercialització de la carn d'ungulats domèstics sacrificats d'urgència fora dels escorxadors i se suprimeix l'obligació de portar la marca sanitària

especial que preveu el Reial decret 640/2006, de 26 de maig, per tal d'alinejar la normativa nacional amb la modificació del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, que ara no limita l'àmbit de comercialització de la carn d'aquests animals ni exigeix una marca sanitària diferent de la resta d'ungulats sacrificats en un escorxador.

D'altra banda, en el cas dels sacrificis d'urgència fora de l'escorxador, s'exigeix que la inspecció *ante mortem* la faci un veterinari oficial, en lloc d'un veterinari, i que aquest signi un certificat, en lloc d'una declaració, per adaptar-se a les noves disposicions que estableixen el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, i el Reglament delegat (UE) 2019/624 de la Comissió, de 8 de febrer de 2019, relatiu a normes específiques respecte a la realització de controls oficials sobre la producció de carn i respecte a les zones de producció i reinstal·lació de mol·luscos bivalves vius de conformitat amb el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell.

En relació amb la informació al consumidor, s'exigeix que determinats tipus de carn portin un rètol en el qual s'indiqui que els productes s'han de cuinar abans de consumir-los, d'acord amb el que preveu el capítol VI de la secció I de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. A més, entre els requisits addicionals per a la comercialització de la carn de caps de bestiar lidiats, s'estableix l'obligació que aquesta carn es comercialitzi amb una denominació específica que permeti identificar-la.

Es fixen els requisits nacionals per a la manipulació dels materials especificats de risc en relació amb les encefalopaties espongiformes transmissibles, tenint en compte que la correcta gestió i eliminació dels materials especificats de risc es considera la mesura més eficaç per evitar-ne la transmissió als éssers humans, i la situació actual d'aquestes malalties, en la qual Espanya està entre els països amb un risc insignificant d'encefalopatia espongiforme bovina.

La normativa sobre encefalopaties espongiformes transmissibles està harmonitzada a escala de la Unió Europea i permet que els estats membres autoritzin l'extracció de determinats materials especificats de risc en llocs diferents dels escorxadors i les sales d'espejament. A Espanya, el Reial decret 1911/2000, de 24 de novembre, pel qual es regula la destrucció dels materials especificats de risc en relació amb les encefalopaties espongiformes transmissibles, que s'ha modificat a mesura que la situació epidemiològica ha evolucionat favorablement, tant a escala de la Unió Europea com a escala d'Espanya, estableix els llocs i les condicions per a la seva extracció. Ara es procedeix a actualitzar-ne les disposicions i a derogar-lo.

Aquest Reial decret estableix una sèrie de requisits per a la llet crua destinada a la venda directa al consumidor, addicionals als dels reglaments del paquet d'higiene, com són l'exigència que l'establiment estigui autoritzat i inscrit en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments, el compliment d'uns criteris microbiològics, la presentació per a la venda al consumidor envasada, determinades mencions obligatòries en l'etiquetatge que informin de la necessitat de sotmetre-la a tractament tèrmic i de conservar-la entre un i quatre graus centígrads i certes limitacions del seu ús com a primera matèria. Tot això, tenint en compte que el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, estableix a l'article 10.8 que un Estat membre pot mantenir o establir normes nacionals que prohibeixin o limitin la posada en el mercat al seu territori de llet crua destinada al consum humà directe. A Espanya no s'ha fet ús d'aquest article i, per tant, no hi ha cap limitació a la comercialització de llet crua sempre que es compleixin els requisits que estableixen els reglaments del paquet d'higiene. No obstant això, després de la publicació, el 2015, de l'Opinió científica sobre els riscos per a la salut pública relacionats amb el consum de llet crua (Scientific Opinion on the public health risks related to the consumption of raw drinking milk), per l'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA), de l'Informe del Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN) sobre els riscos microbiològics associats al consum de llet crua i productes lactis elaborats a base de llet crua i, el 2020, de l'Informe del Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) sobre la

idoneïtat dels requisits addicionals d'higiene aplicables a la llet crua destinada a la venda directa al consumidor final, s'ha posat en evidència que la normativa actual s'ha de revisar per garantir la seguretat alimentària i, per tant, és necessari establir una sèrie de condicions addicionals perquè es pugui destinar llet crua a la venda directa al consumidor.

També s'estableixen els criteris que ha de complir el calostre, tenint en compte que aquests no estan previstos en la legislació comunitària i que el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, disposa que mentre no s'estableixin requisits de la Unió Europea per al calostre s'han d'aplicar els criteris nacionals. Per això, és necessari cobrir aquest buit legislatiu.

És necessari modificar el Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, per ampliar la llista de les espècies de cargols silvestres que poden ser objecte de comercialització i actualitzar els requisits d'higiene en línia amb els reglaments de la Unió Europea. Això es deu al fet que a Espanya hi ha una gran tradició de consum de diferents espècies de cargols silvestres i el Codi alimentari espanyol, a la secció 3a del capítol XIII, regula aspectes sanitaris dels cargols terrestres, incloent-hi una llista amb les espècies considerades aptes per al consum humà, que no es correspon en la seva totalitat amb les que estableix el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, ni amb les que realment són objecte de consum.

També s'harmonitzen els requisits exigibles als menjars testimoni en els establiments de menjars preparats. El Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, estableix que les autoritats competents, en determinats casos, poden exigir als responsables dels establiments elaboradors de menjars preparats que disposin de menjars testimoni. Aquests menjars testimoni han de representar els diferents menjars preparats diàriament, per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics que, si s'escau, siguin necessaris. Ara es procedeix a adoptar criteris més homogenis en relació amb aquests menjars, quant als seus llocs de preparació i al temps i la forma de conservació.

En un altre ordre de coses, i per a una aplicació uniforme i harmonitzada a tot el territori del Reglament (CE) núm. 37/2005 de la Comissió, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures en els mitjans de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà, és necessari establir una definició de la distribució local als efectes del seu compliment, i deixar la possibilitat que les autoritats competents a les regions insulars, per la seva especial limitació geogràfica, puguin modificar les distàncies establertes.

El Reial decret 361/2009, de 20 de març, pel qual es regula la informació sobre la cadena alimentària que ha d'acompanyar els animals destinats a sacrifici, va sistematitzar les previsions normatives de la Unió Europea sobre la informació de la cadena alimentària, amb l'establiment de les obligacions dels operadors econòmics i de les autoritats competents en relació amb la informació sobre la cadena alimentària, i va desenvolupar els elements mínims d'informació sobre la cadena alimentària que l'operador de l'empresa alimentària que expedeix els animals ha de comunicar a l'operador econòmic de l'escorxador i la manera de transmetre-la.

Una vegada posada en marxa la transmissió de la informació de la cadena alimentària, i amb l'experiència adquirida, és necessari modificar el Reial decret esmentat per acollir-se a la possibilitat oferta pel Reglament (CE) núm. 1161/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a la informació sobre la cadena alimentària que s'ha de comunicar als operadors d'empreses alimentàries que explotin escorxadors, i autoritzar que la informació pugui acompanyar els animals, excepte en determinats supòsits en què la informació ha d'arribar amb vint-i-quatre hores d'antelació, amb l'objecte de no posar en perill els objectius del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. Igualment, és necessari introduir alguns canvis en la informació mínima que s'ha de transmetre, amb l'objecte d'adequar la nostra norma a les modificacions legislatives dels reglaments d'higiene.

V

Aquest Reial decret s'ajusta als principis de bona regulació als quals es refereix l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, en particular, als principis de necessitat, eficàcia, proporcionalitat, seguretat jurídica, transparència i eficiència. Així, aquest Reial decret, atenent els principis de necessitat i eficàcia, persegueix un interès general com és el de millorar el marc regulador de la seguretat alimentària, particularment pel que fa a les habilitacions que contenen els reglaments als quals s'adapta, la flexibilització de la normativa aplicable als petits establiments i l'actualització de la normativa nacional que s'ha quedat antiquada per l'evolució lògica de l'àmbit regulat. A més, per tal com s'ajusta al principi de proporcionalitat, suposa la regulació imprescindible per atendre l'interès general abans exposat, sense que suposi un increment de les càrregues administratives, atenent el principi d'eficiència. Igualment, la seva adopció ha de contribuir de manera important a la seguretat jurídica de l'àmbit regulat, atès que és coherent amb l'ordenament europeu, en concret, amb els reglaments del paquet d'higiene, i, d'altra banda, porta a terme una unificació i simplificació de la dispersió normativa nacional existent en aquesta matèria, i inclou una disposició derogatòria detallada que ha de clarificar el marc jurídic aplicable.

Així, entre d'altres, es deroguen els apartats del Codi alimentari espanyol que són contraris o han quedat superats pels reglaments del paquet d'higiene, la normativa de la UE sobre informació al consumidor, materials en contacte amb aliments, additius alimentaris, aromes alimentàries contaminants en els aliments o residus de plaguicides en els aliments.

En el procés d'elaboració d'aquest Reial decret, s'han substanciat els tràmits preceptius de consulta pública prèvia i d'informació pública. Així mateix, s'han consultat les comunitats autònomes i les ciutats de Ceuta i Melilla, els sectors afectats i les associacions de consumidors i usuaris, i ha emès informe la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària. Així mateix, s'ha sotmès al procediment que preveu la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de setembre de 2015, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de reglamentacions tècniques i de regles relatives als serveis de la societat de la informació, així com al que disposa el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.16a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat, en virtut del que disposa l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, i en l'habilitació que conté la disposició final cinquena de la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal.

En virtut d'això, a proposta del ministre de Consum i del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'acord amb el Consell d'Estat, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 9 de desembre de 2020,

DISPOSO:

CAPÍTOL I

Disposicions generals

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

Aquest Reial decret té per objecte establir la normativa bàsica en relació amb:

a) Les excepcions i adaptacions per a determinats tipus d'establiments i productes, per flexibilitzar els requisits que recullen els annexos del Reglament (CE) núm. 852/2004

del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris; el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal; i el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials efectuats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris.

b) Les activitats excloses de l'àmbit d'aplicació dels reglaments esmentats amb anterioritat.

c) Les mesures que contribueixin a l'aplicació correcta a Espanya dels reglaments esmentats.

Article 2. *Definicions.*

1. Als efectes d'aquest Reial decret, són aplicables les definicions que contenen el Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, els reglaments del paquet d'higiene, i el Reglament d'execució (UE) 2015/1375 de la Comissió, de 10 d'agost de 2015, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn.

2. Així mateix, s'entén per:

a) Autoritat competent: el Ministeri de Consum i el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per a l'establiment dels requisits bàsics en matèria de control i higiene alimentària i comunicacions amb la resta d'estats membres i la Comissió Europea en l'àmbit de les seves respectives competències, i els òrgans que determinin les comunitats autònomes i les ciutats de Ceuta i Melilla per al desplegament i l'execució de les normes bàsiques estatals i els intercanvis nacionals i amb la Unió Europea.

b) Aliments amb característiques tradicionals: aliments que, a la comunitat autònoma on es produeixen tradicionalment, són reconeguts històricament com a productes tradicionals, o produïts d'acord amb referències tècniques codificades o registrades al procés tradicional o seguint mètodes de producció tradicionals, o bé protegits com a productes alimentaris tradicionals per una norma comunitària, nacional, regional o local.

c) Petits escorxadors: els escorxadors autoritzats per al sacrifici d'animals de qualsevol espècie d'animal d'abastament que no sacrificuin més de quaranta unitats de bestiar gros, d'ara endavant UBG, per setmana, amb un màxim de dues mil UBG per any. En regions insulars, tenen aquesta condició els escorxadors que no sacrificuin més de cinquanta UBG per setmana, amb un màxim de dues mil cinc-cents UBG per any. Als efectes d'aquest Reial decret, són aplicables les correspondències entre tipus d'animal i UBG que estableix l'annex I.

d) Caps de bestiar de lídia: els animals pertanyents a la raça bovina de lídia, inscrits en el llibre genealògic corresponent a aquesta raça.

e) Carn de caps de bestiar lidiats: totes les parts dels caps de bestiar de lídia que siguin aptes per al consum humà, procedents de caps de bestiar lidiats o correguts i sacrificats fora d'un escorxador durant una celebració o quan aquesta finalitza.

f) Veterinari de servei: el veterinari nomenat, d'acord amb la legislació vigent sobre espectacles taurins, per intervenir-hi o el veterinari assignat per a la intervenció en pràctiques d'entrenament, ensenyament o toreig a porta tancada i altres celebracions taurines.

g) Material especificat de risc: els teixits que estableix l'annex IV del Reglament (CE) núm. 999/2001 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de maig de 2001, pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i l'erradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles.

h) Menjar preparat: elaboració culinària resultat de la preparació en cru, del precuinat o cuinat d'un o diversos productes alimentaris. Es pot presentar envasat o no i disposat per al consum, bé directament o bé després d'un escalfament o un tractament culinari addicional.

CAPÍTOL II

Excepcions i adaptacions per flexibilitzar els requisits dels reglaments d'higiene per a determinats tipus d'establiments i productes

Article 3. Establiments que produeixen aliments amb característiques tradicionals.

1. Les excepcions concedides als establiments que produeixen aliments amb característiques tradicionals de conformitat amb el que estableix l'article 7.2 del Reglament (CE) núm. 2074/2005 de la Comissió, de 5 de desembre de 2005, poden ser individuals, si s'atorguen a un establiment concret que fabrica algun aliment o categoria de productes amb característiques tradicionals, o generals, en cas que l'excepció es concedeixi a tots els establiments que produeixin un aliment o categoria de productes amb característiques tradicionals.

2. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició ha de portar a terme la comunicació que preveu l'article 7.3 del Reglament (CE) núm. 2074/2005 de la Comissió, de 5 de desembre de 2005. Per a això, les autoritats competents de les comunitats autònomes han de remetre a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició una notificació que inclogui la informació a què fa referència l'article esmentat. En el cas de les excepcions generals, són les entitats o associacions representatives del sector sol·licitants les que han de remetre aquesta informació directament a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, sense perjudici de la informació addicional que puguin proporcionar les autoritats competents.

3. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició ha de mantenir una llista pública actualitzada de les excepcions concedides per a establiments que produeixen aliments amb característiques tradicionals.

4. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, en col·laboració amb les autoritats competents, ha d'elaborar una guia per facilitar l'aplicació correcta d'aquest article.

Article 4. Procediment per a la concessió d'adaptacions.

1. Per a la concessió d'adaptacions dels requisits que estableix l'annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, de conformitat amb el que estableix el seu article 13.3, o l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, de conformitat amb el que estableix el seu article 10.3, les autoritats competents de les comunitats autònomes han de remetre a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició una sol·licitud en la qual han d'incloure la informació que esmenta l'article 13.5, lletres a) a c), del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, o l'article 10.5, lletres a) a c), del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, així com qualsevol altra informació pertinent que requereixi l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

2. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, juntament amb les autoritats competents de les comunitats autònomes, ha de valorar les adaptacions proposades portant a terme, quan escaigui, una avaluació del risc i establint, si s'escau, les mesures nacionals d'adaptació dels requisits sol·licitats.

3. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, prèviament a l'adopció d'aquestes mesures, les ha de notificar a la Comissió Europea i als altres estats membres, i ha de procedir de conformitat amb el que estableix l'article 13.5 del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, o l'article 10.5 del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, segons que correspongui.

Article 5. Excepcions i adaptacions en petits escorxadors.

1. En els petits escorxadors que defineix l'article 2, inclosos els escorxadors mòbils, i els que només preparen la canal d'animals sacrificats d'urgència fora dels escorxadors, de conformitat amb l'habilitació que conté l'article 10.3 i 4.b) del Reglament núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i sense perjudici del compliment obligat de la resta dels requisits que recullen els reglaments del paquet d'higiene, no és necessari:

a) Disposar d'estables o de corrals d'espera, sempre que el trasllat dels animals des de l'explotació d'origen sigui directe i el sacrifici s'efectuï de manera immediata després de la seva arribada a l'escorxador.

b) Tenir instal·lacions independents amb pany per a animals malalts o que se sospiti que ho estiguin, si hi ha una altra manera efectiva d'aïllar-los de la resta dels animals.

c) En els escorxadors d'ungulats, disposar d'una sala independent per buidar i netejar estómacs i intestins, sempre que aquestes operacions es duguin a terme en moments diferents del sacrifici i la preparació de la canal i s'adoptin mesures per evitar el risc de contaminació. Tampoc és necessari si destinen estómacs i intestins a subproductes sense buidar.

d) En els escorxadors d'ungulats, disposar d'una sala independent per a la manipulació de tripes una vegada netes i la preparació i neteja d'altres despulles sempre que aquestes operacions es duguin a terme en moments diferents del sacrifici i la preparació de la canal i s'adoptin mesures per evitar el risc de contaminació.

e) En els escorxadors d'ungulats i en els d'ocells de corral i lagomorfs, disposar de sales independents per a l'evisceració i la preparació de la canal sempre que aquestes operacions es duguin a terme en moments diferents i s'adoptin mesures per evitar el risc de contaminació.

f) Tenir una sala d'especejament independent, sempre que, prèvia neteja i desinfecció, el sacrifici d'animals es dugui a terme en moments diferents, hi hagi cambres frigorífiques d'una capacitat suficient, dispositius necessaris per mantenir la dependència a dotze graus centígrads durant l'especejament i s'adoptin mesures per evitar el risc de contaminació.

g) Disposar d'instal·lacions amb pany per a l'emmagatzematge frigorífic de carn retinguda, si hi ha la possibilitat de mantenir-la separada de la resta de la carn.

h) Disposar d'un local per a l'emmagatzematge estanc de pells, banyes, peülles i cerres sempre que se'n garanteixi la retirada de manera immediata després que finalitzin les operacions de sacrifici i preparació de la canal.

i) Disposar d'un local per a l'emmagatzematge dels subproductes si hi ha un emplaçament o contenidor dins de l'escorxador que garanteixi que no hi haurà contaminació creuada i que l'emmagatzematge es fa en condicions de temperatura adequada.

j) Disposar d'una zona o lloc per a l'emmagatzematge de fems i del contingut del tub digestiu si es pot garantir que la recollida i l'eliminació s'efectuen immediatament després que finalitzin les operacions de sacrifici o preparació de la canal o bé l'escorxador no disposa de corrals i/o no efectua el buidatge i el lavatge de tripes.

k) En els escorxadors d'ungulats, disposar de cambres per a una refrigeració immediata de les canals després de la inspecció *post mortem*, sempre que després de la preparació de les canals es retirin de manera immediata en un vehicle frigorífic amb destinació a una sala d'especejament o a una carnisseria que tinguin instal·lacions de refrigeració suficients en les quals s'ha d'assolir la temperatura que estableix el capítol VII de la secció I de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i el transport no duri més de trenta minuts.

l) Disposar d'una instal·lació adequadament equipada i que es pugui tancar amb clau o, en cas necessari, d'un espai per a ús exclusiu del servei veterinari oficial, sempre que aquest pugui utilitzar per al seu ús alguna instal·lació o local contigus.

2. Els escorxadors l'única activitat dels quals sigui la preparació de la canal d'animals sacrificats d'urgència fora de l'escorxador han de complir el que estableix el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, per a aquest tipus d'establiments, amb la possibilitat d'adaptar els requisits de les instal·lacions, inclòs el que preveu l'apartat 1, al tipus d'activitat que duen a terme, tenint en compte que no reben animals vius.

Article 6. *Sacrifici d'ocells de corral i de caça de cria fora de l'escorxador.*

Es pot efectuar el sacrifici en una explotació per al seu posterior trasllat a un escorxador o, si s'escau, a una sala d'espejament de:

a) Ocells de corral, en els termes que preveu el capítol VI de la secció II de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

b) Caça de cria, en els termes que preveu l'apartat 3 *bis* i l'apartat 4 de la secció III de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

Article 7. *Evisceració parcial de canals en els escorxadors.*

De conformitat amb el que estableix l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i concretament la lletra d) de l'apartat 16 del capítol IV de la secció I; la lletra c) de l'apartat 7 del capítol IV de la secció II; l'apartat 5 del capítol III de la secció IV; i la lletra c) del punt 7 del capítol IV de la secció II:

1. Les canals dels ungulats domèstics, els ocells de corral, els lagomorfs i els animals de caça menor silvestre que constin a la llista de l'annex II poden contenir les vísceres, diferents de l'estómac i de l'intestí, que es mantinguin en connexió anatòmica amb el cos.

En el cas dels ocells, les canals també poden contenir el proventricle i el pedrer.

2. En el cas dels ungulats domèstics, les vísceres esmentades sempre han de ser objecte d'una inspecció *post mortem*.

3. En el cas dels ocells de corral i els lagomorfs, l'operador econòmic ha de garantir l'homogeneïtat sanitària dels lots sacrificats. En la inspecció *post mortem* el veterinari oficial s'ha d'ocupar personalment d'efectuar, almenys, els controls següents:

a) L'examen de les vísceres i cavitats del cos d'un percentatge d'animals determinat sobre la base de la informació de la cadena alimentària, en la inspecció *ante mortem*, i de qualsevol altra consideració pertinent.

b) La inspecció completa de totes les canals del lot, si en les inspeccions per mostreig es constata la presència d'alteracions en les vísceres de diverses canals.

Article 8. *Requisits per als estòmacs de remugants joves i petits remugants lactants destinats a la producció de quall.*

1. Els estòmacs s'han d'escaldar o rentar en els escorxadors quan es destinin a una transformació ulterior. No obstant això, si es tracta d'estòmacs de remugants joves destinats a la producció de quall, només és necessari buidar-los, d'acord amb l'apartat 18.a) del capítol IV, secció I, de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

2. Els estòmacs dels petits remugants lactants es poden extreure sense buidar quan es destinin a la producció tradicional de quall en pasta, d'acord amb l'habilitació que conté l'article 10.3 i 4 del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

Article 9. Requisits per al transport de potes d'ungulats domèstics des dels escorxadors.

El transport de potes d'ungulats sense escorxar o escaldar ni depilar es pot fer, sempre que estiguin visiblement netes, des de l'escorxador fins a un establiment autoritzat, d'acord amb l'apartat 18.c) del capítol IV, secció I, de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, per a la seva transformació ulterior en aliments, on s'han de sotmetre a l'escorxament o l'escaldada i la depilació.

Article 10. Dimensions i caràcters de la marca sanitària de bens, cabrits i garrins.

Les dimensions i els caràcters de la marca sanitària de bens, cabrits i garrins, establerta a l'annex II del Reglament d'execució (UE) 2019/627 de la Comissió, de 15 de març de 2019, pel qual s'estableixen disposicions pràctiques uniformes per a la realització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà, de conformitat amb el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es modifica el Reglament (CE) núm. 2074/2005 de la Comissió pel que fa als controls oficials, es poden reduir amb la utilització d'un segell de 4,5 cm d'amplada i 3 cm d'alçària. Les lletres i les xifres han de tenir com a mínim una alçària de 0,6 i 0,8 cm, respectivament.

Article 11. Sacrifici d'ungulats domèstics perillosos i caps de bestiar de lídia fora de l'escorxador.

El sacrifici d'ungulats domèstics perillosos, que no es poden traslladar a un escorxador sense evitar riscos per al seu benestar o per a la persona que els té al seu càrrec, i el sacrifici dels caps de bestiar de lídia lidiats o correguts, tenen la mateixa consideració i han de complir els mateixos requisits que els casos en què és necessari un sacrifici urgent d'un animal fora de l'escorxador, a causa d'un accident que n'impedeix el transport a l'escorxador atenent el seu benestar, d'acord amb el que estableix el capítol VI de la secció I de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

Article 12. Ús de llet crua procedent de ramats que no compleixen els requisits del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, en relació amb la brucel·losi i la tuberculosi.

La llet crua procedent d'animals que no compleixin els requisits del punt 2 de l'apartat I del capítol I de la secció IX de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, es pot utilitzar en els casos següents:

a) En el cas de les vaques i búfales que no mostrin una reacció positiva a les proves de la brucel·losi o la tuberculosi ni presentin símptomes d'aquestes malalties, i sempre que se sotmeti a un tractament tèrmic fins que mostri una reacció negativa a la prova de la fosfatasa.

b) En el cas d'animals de les espècies ovina o caprina que no mostrin una reacció positiva a les proves de la brucel·losi, o que hagin estat vacunats contra la brucel·losi en el marc d'un programa autoritzat d'erradicació, i que no presentin símptomes d'aquesta malaltia. En aquest supòsit, la llet s'ha de destinar a l'elaboració de formatge amb un període de maduració d'almenys 60 dies o s'ha de sotmetre a un tractament tèrmic fins que mostri una reacció negativa a la prova de la fosfatasa.

c) En el cas de femelles d'altres espècies que no mostrin una reacció positiva a les proves de la tuberculosi ni de la brucel·losi ni presentin símptomes d'aquestes malalties, però pertanyin a un ramat en què s'hagin detectat aquestes malalties arran de les inspeccions periòdiques efectuades sobre això als ramats segons els plans d'inspecció aprovats per l'autoritat competent de la comunitat autònoma, i sempre que se sotmeti a un tractament que en garanteixi la innocuïtat.

Article 13. Ús de llet crua que supera els paràmetres de colònies de gèrmens i contingut de cèl·lules somàtiques.

1. Quan els controls efectuats a la granja d'origen, d'acord amb el que estableix l'article 50.1 del Reglament d'execució (UE) 2019/627 de la Comissió, de 15 de març de 2019, demostrin que la llet crua supera els paràmetres quant a colònies de gèrmens i al contingut de cèl·lules somàtiques que estableix l'apartat III del capítol I de la secció IX de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, l'autoritat competent de la comunitat autònoma ha de remetre al productor un requeriment en el qual se li indiqui que disposa d'un termini de tres mesos des de la seva notificació per corregir aquesta situació.

2. D'acord amb el que estableix l'article 50 del Reglament d'execució (UE) 2019/627 de la Comissió, de 15 de març de 2019, en relació amb el que preveu l'article 10.8.b) del Reglament (CE) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, una vegada transcorregut el termini de tres mesos a què es refereix l'apartat anterior, els productors que segueixin superant els paràmetres indicats han de suspendre el lliurament de llet crua, llevat que l'autoritat competent de la comunitat autònoma n'autoritzi el lliurament, amb la deguda informació de les condicions que presenta, a establiments que garanteixin els requisits següents de tractament i utilització:

a) L'elaboració de formatges amb un cicle de maduració de seixanta dies com a mínim i productes lactis obtinguts en la fabricació d'aquests formatges, amb la condició que els responsables dels establiments que elaborin els formatges portin a terme un control de magatzem de manera que es conegui i es registri el temps de permanència de cada lot de productes per garantir-ne una estada mínima de seixanta dies; o

b) l'elaboració de productes lactis o productes a base de calostre a partir d'aquesta llet o calostre, una vegada que s'hagin sotmès als requisits de tractament tèrmic que estableix el capítol II de la secció IX de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

3. Les restriccions que preveu l'apartat anterior s'han de mantenir fins que les aixequi l'autoritat competent de la comunitat autònoma, amb la demostració prèvia per part del productor de la granja d'origen que la llet crua que produeix torna a complir els requisits que exigeix l'apartat III del capítol I de la secció IX de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

Article 14. Carn pendent del resultat de les anàlisis de triquina.

1. Les canals de porcs domèstics i de cavalls es poden tallar en sis trossos, com a màxim, en un escorxador o en una sala d'especejament de les mateixes instal·lacions, a l'espera dels resultats de l'anàlisi per a la detecció de triquines, a condició que l'operador de l'empresa alimentària en garanteixi la plena traçabilitat.

2. No obstant això, i d'acord amb l'apartat b) del punt 5 de l'article 3 del Reglament d'execució (UE) 2015/1375 de la Comissió, de 10 d'agost de 2015, en la redacció que en fa el Reglament d'execució (UE) 2020/1478 de la Comissió, de 14 d'octubre de 2020, pel qual es modifica el Reglament d'execució (UE) 2015/1375 pel que fa al mostreig, el mètode de referència per a la detecció i les condicions d'importació respecte al control de les triquines, l'autoritat competent pot autoritzar excepcionalment, i cas per cas, la possibilitat de tallar les canals en més de sis trossos en una sala d'especejament situada a les mateixes instal·lacions o en sales contigües a l'escorxador, sempre que es compleixin les condicions que estableix la norma esmentada.

3. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, en col·laboració amb les autoritats competents, ha d'establir els requisits en què es permeti concedir l'autorització esmentada.

Article 15. Reducció de la freqüència de mostrejors microbiològics.

1. Els escorxadors i els establiments que produeixin carn picada, preparats de carn i carn fresca d'ocells de corral en petites quantitats, poden ser eximits de l'aplicació de les freqüències de mostreig que estableix el Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, en virtut de l'autorització que estableix a l'efecte l'article 3.2 del capítol 3 de l'annex I del Reglament esmentat quan estigui justificat en funció d'una anàlisi del risc i sempre que l'autoritat competent ho autoritzi cas per cas.

2. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, en col·laboració amb les autoritats competents, ha d'elaborar una guia per facilitar l'aplicació correcta d'aquest article.

Article 16. Transport de carn d'ungulats domèstics i ocells de corral per a la producció de productes específics.

1. Sense perjudici del compliment necessari del que estableix el capítol VII de la secció I de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, el transport de carn d'ungulats domèstics per a la producció de productes específics des dels escorxadors pot tenir lloc, d'acord amb el que preveu l'apartat 3.a) del capítol esmentat, abans que s'assoleixi una temperatura no superior a tres graus centígrads en el cas de les despulles i a set graus centígrads en altres tipus de carn, sempre que l'autoritat competent ho autoritzi cas per cas i es compleixin les condicions següents:

a) Que el transport s'efectuï de conformitat amb els requisits que les autoritats competents d'origen i de destinació estipulin per al transport des d'un únic establiment d'origen a un altre de destinació, sense permetre el repartiment per diversos establiments. El mitjà de transport ha de ser frigorífic i ha de permetre que la temperatura de l'interior de la carn descendeixi durant el viatge.

b) Que la carn surti immediatament de l'escorxador, o d'una sala d'especejament emplaçada en el mateix lloc que les dependències de l'escorxador, i el transport no duri més de dues hores.

c) Que el transport esmentat estigui justificat per raons tecnològiques. Els operadors econòmics que sol·licitin acollir-se a l'excepció han de llistar els productes específics que elaboraran, i hi han d'adjuntar una memòria tècnica que documenti una anàlisi del risc, la justificació tecnològica per sol·licitar l'excepció i les mesures que es preveuran en els procediments permanents basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) en relació amb l'excepció a la refrigeració prèvia al transport.

2. El fetge per a la producció de foie-gras es pot transportar a una temperatura superior a quatre graus centígrads sempre que la carn surti immediatament de l'escorxador o la sala d'especejament i la durada del transport sigui igual o inferior a dues hores, sense perjudici del que estableix l'apartat 4 del capítol V de la secció II de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

3. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, en col·laboració amb les autoritats competents, ha d'elaborar una guia per facilitar l'aplicació correcta d'aquest article.

Article 17. Comunicació.

Els establiments que vulguin utilitzar la flexibilitat que preveu aquest capítol ho han de comunicar amb caràcter previ a l'autoritat competent i, en cas que sigui necessari, han d'obtenir l'autorització preceptiva per fer-ho.

CAPÍTOL III

Regulació de les activitats excloses de l'àmbit d'aplicació dels reglaments d'higiene: consum domèstic privat i subministraments directes*Article 18. Consum domèstic privat d'ungulats domèstics i carn de caça.*

1. El sacrifici per a consum domèstic privat d'ungulats domèstics s'ha d'efectuar en els termes que determini l'autoritat competent de la comunitat autònoma, tenint en compte, en particular, les disposicions sobre materials especificats de risc i els subproductes d'origen animal no destinats al consum humà i amb l'observança necessària de les disposicions específiques sobre benestar animal al compliment de les quals obliga, en els casos de consum domèstic privat, l'article 10 del Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança.

2. En el cas de les espècies porcina i equina i de la carn de caça d'espècies sensibles a la triquina, l'autoritat competent de la comunitat autònoma ha d'establir un sistema que permeti que tots els animals se sotmetin a una anàlisi de detecció de triquina abans del seu consum, amb la utilització d'un dels mètodes que estableixen els capítols I i II de l'annex I i, si s'escau, l'annex III del Reglament d'execució (UE) 2015/1375 de la Comissió, de 10 d'agost de 2015.

Article 19. Subministrament directe de petites quantitats de carn d'ocells de corral, de lagomorfs i de caça silvestre.

1. El subministrament directe per part del productor de petites quantitats de carn fresca procedents d'ocells de corral i lagomorfs sacrificats a l'explotació, destinats al consumidor final o a establiments de comerç al detall que subministren directament aquesta carn al consumidor final, es pot portar a terme en compliment dels requisits següents relatius al sacrifici a l'explotació i al subministrament:

a) Requisits de les explotacions ramaderes: poden sol·licitar l'autorització per al sacrifici d'ocells de corral o lagomorfs criats en la seva pròpia explotació per al subministrament directe de petites quantitats de carn al consumidor final o a establiments locals de venda al detall que subministrin directament aquesta carn com a carn fresca al consumidor final:

- 1) Les explotacions de guatlles i/o perdius.
- 2) Les explotacions d'ocells de corral de l'espècie *Gallus gallus* que utilitzin un dels sistemes de cria següents, reconeguts a la normativa europea i nacional:

a. Sistema de cria ecològica. De conformitat amb el que estableix l'article 3.3.a) del Reial decret 1084/2005, de 16 de setembre, d'ordenació de l'avicultura de carn.

b. Explotacions avícoles de carn que estiguin produint sota alguna de les següents formes de cria que recull l'article 3.4 del Reial decret 1084/2005, de 16 de setembre:

- i. Pollastre de pagès tradicional.
- ii. Pollastre de pagès criat en total llibertat.

- 3) Les explotacions de lagomorfs que:

a. Tenen menys de cinquanta mares o bé,
b. Produeixen d'acord amb algun dels règims de qualitat que reconeix la normativa de la Unió Europea, de conformitat amb el Reglament (UE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris;

c. Produeixen de conformitat amb el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell; o

d. Produeixen de conformitat amb altres estàndards de qualitat addicional, certificats per entitats acreditades per l'Entitat Nacional d'Accreditació, d'acord amb el que preveu la norma UNE 17011:2017, o la norma que la substitueixi per l'Entitat Nacional d'Accreditació o, si s'escau, que estiguin certificats per l'autoritat competent quan aquesta assumeixi el paper d'entitat de control de la figura de qualitat addicional.

b) Autorització del sacrifici a l'explotació d'ocells i lagomorfs: sol·licitud d'autorització per part dels titulars d'explotacions ramaderes:

1) Amb caràcter previ a l'inici de la seva activitat, els titulars de les explotacions ramaderes que es vulguin acollir a aquesta excepció han de disposar de l'autorització corresponent emesa per l'autoritat competent de la comunitat autònoma o de les ciutats de Ceuta i Melilla en què aquestes radiquin, d'acord amb l'article 6.3 del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

2) Els titulars de les explotacions ramaderes han d'adjuntar a la sol·licitud d'autorització de l'activitat que vulguin dur a terme, almenys, les dades següents: el seu nom o raó social, el NIF, NIE o CIF, la seu de l'establiment i la justificació del compliment dels requisits de les explotacions ramaderes que preveu l'apartat 1.

3) Els titulars de les explotacions ramaderes han de comunicar a l'autoritat competent de la comunitat autònoma la modificació de qualsevol de les dades dels establiments autoritzats, així com el cessament definitiu de la seva activitat econòmica. La comunicació esmentada s'ha de fer en el termini màxim d'un mes des que es produeixi la modificació o el cessament de l'activitat.

Autorització de l'activitat:

1) L'autoritat competent de la comunitat autònoma o de les ciutats de Ceuta i Melilla ha de resoldre i notificar, en el termini màxim de tres mesos, la sol·licitud de l'autorització per al sacrifici a l'explotació i, si s'escau, l'especejament, després d'una inspecció *in situ*; la sol·licitud s'entén desestimada transcorregut el termini esmentat. Aquests establiments, de conformitat amb l'article 2.1 del Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, s'han d'inscriure en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RGSEAA) en els termes que estableixen els articles 5 i 6 del Reial decret esmentat, i s'ha d'indicar aquesta informació en el Registre general d'explotacions ramaderes (REGA).

2) Les autoritzacions es poden retirar, amb l'audiència prèvia a l'interessat, quan l'establiment o l'operador deixi de complir els requisits que la van justificar.

c) Límits de sacrifici:

1) Els productors que s'acullin a aquesta excepció poden sacrificar a la seva explotació només animals criats a la pròpia granja.

2) A més, l'estada mínima dels animals a l'explotació abans del sacrifici ha de ser de, almenys:

a. Ocells de corral de l'espècie *Gallus gallus*: la meitat del període mínim de cria en els sistemes de cria que puguin accedir a aquesta excepció.

b. Guatles: vint dies.

c. Perdius: cinquanta dies.

d. Lagomorfs: trenta-cinc dies.

3) A més, s'estableixen els límits següents per al nombre d'animals sacrificats:

a. Per a les explotacions d'ocells de corral de l'espècie *Gallus gallus*, el límit de sacrifici és de 500 ocells per setmana, amb un màxim de 25.000 ocells l'any.

b. Per a les explotacions de perdius i guatles, el límit de sacrifici setmanal i anual és el doble que els límits que estableix la lletra a).

c. Per a les explotacions de lagomorfs, el límit de sacrifici és de 300 lagomorfs per setmana, amb un màxim de 15.600 lagomorfs l'any.

d. En el cas de producció estacional, l'operador pot sol·licitar permís escrit a l'autoritat competent de la comunitat autònoma per superar les xifres setmanals anteriors, però no el límit anual.

e. En el cas dels animals certificats com a producció ecològica s'han de complir els períodes de conversió i els límits de sacrifici que estableix el Reglament (CE) 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm. 2092/91, o, una vegada que sigui aplicable, el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell.

d) Requisits addicionals a l'annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004: Les explotacions autoritzades per al sacrifici d'ocells de corral o lagomorfs criats a la seva pròpia explotació han de complir el que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, tenint en compte que es tracta d'operadors d'una empresa alimentària que intervenen en fases posteriors a la producció primària i les seves activitats connexes. A més, han de complir els requisits següents:

1) Els animals malalts o que se sospiti que ho estiguin i els sacrificats en aplicació de programes d'erradicació o control de malalties no es poden sacrificar a les instal·lacions destinades al sacrifici d'animals per al consum humà, llevat de casos excepcionals autoritzats expressament per l'autoritat competent de la comunitat autònoma.

2) Han de disposar de zones separades per a l'atordiment i el dessagnament, i per a l'escaldada i la plomada en ocells o l'escorxament en conills.

Han de disposar d'una sala independent per a l'evisceració i la preparació de la canal, excepte quan aquestes operacions s'efectuïn en moments diferents i s'adoptin mesures per evitar el risc de contaminació.

Han de disposar d'una sala independent per a, si s'escau, l'especejament de les canals. No obstant això, l'especejament es pot efectuar a la sala d'evisceració en moments diferents i prèvia neteja.

3) Les operacions d'atordiment, dessagnament, escorxament, plomada, evisceració i altres treballs s'han de portar a terme sense demores innecessàries, per tal d'evitar la contaminació de la carn. En especial, s'han de prendre les mesures oportunes per impedir que durant l'evisceració es vessi el contingut del tub digestiu.

4) Han de disposar d'equips que permetin la desinfecció d'estrís emprats per al sacrifici i la preparació de la canal.

5) Han de disposar de cambres frigorífiques suficients, que assegurin el manteniment de la carn produïda a una temperatura igual o inferior a quatre graus centígrads.

6) Han de comercialitzar les canals i, si s'escau, els especejaments com a carn fresca refrigerada, sense que n'estigui permesa la congelació.

7) Les canals i els seus talls sempre s'han de comercialitzar a una temperatura entre menys dos i quatre graus centígrads.

8) Les canals i, si s'escau, els especejaments han de portar una marca d'identificació que ha de ser rectangular, ha d'incloure la llegenda «VENDA LOCAL» i el número d'autorització de l'establiment i s'ha de fixar directament al producte, a l'envàs o a l'embalatge, o bé es pot estampar en una etiqueta fixada a qualsevol dels tres.

e) Comercialització:

1) El subministrament directe es pot dur a terme:

a. Directament pel productor al consumidor final en la mateixa explotació o en mercats ocasionals o periòdics; està permès el repartiment a domicili, però no l'enviament d'aquests productes per correspondència.

b. Directament pel productor, i sense intermediaris, a establiments de comerç al detall permanents que subministren directament al consumidor final.

2) La distància entre l'explotació i els mercats o establiments no pot superar els 100 quilòmetres. No obstant això, en regions amb limitacions geogràfiques especials o en el cas de regions insulars, l'autoritat competent de la comunitat autònoma pot autoritzar la comercialització en un radi superior dins del territori de la comunitat autònoma.

3) Sense perjudici del que estableix la normativa general sobre la informació alimentària facilitada al consumidor dels productes alimentaris, el productor ha de facilitar al comprador un document en el qual constin:

- a. El número d'inscripció de l'explotació en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries (RGSEAA) on consta l'autorització per al sacrifici a l'explotació,
- b. la descripció de la mercaderia, i
- c. el pes net del producte i la data de sacrifici.

4) De manera excepcional, es pot autoritzar la venda directa per part del productor al consumidor final en fires o esdeveniments de característiques similars fora de l'àmbit que descriuen els punts 1) i 2) anteriors.

El productor ha de portar l'autorització esmentada per mostrar-la a requeriment dels serveis de control oficial en el lloc de venda.

5) En el cas dels productes certificats com a producció ecològica s'ha de complir l'exigència de certificació que estableix per a la comercialització de productes ecològics el Reglament (CE) 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm. 2092/91, o, una vegada que sigui aplicable, el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell.

f) Compliment d'altres normes: en el cas dels ocells, les explotacions ramaderes han de complir el que estableixen els programes nacionals de control de determinats serotips de salmonel·la, en els quals s'estableixen els controls oficials i els autocontrols que han d'efectuar l'autoritat competent de la comunitat autònoma i els operadors, respectivament.

En tots els casos, a més, han de complir totes les obligacions que estableix la normativa europea i nacional que els sigui aplicable, en particular, la de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà.

En relació amb el benestar animal, han de complir el que estableixen els articles 3.1, 4.1 i 7.1 del Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009.

2. Tota la carn de caça silvestre que es comercialitzi s'ha d'obtenir en un establiment de manipulació de caça, d'acord amb el que estableix el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. No obstant això, en casos excepcionals i degudament justificats, amb l'autorització prèvia de l'autoritat competent de la comunitat autònoma, els caçadors poden efectuar el subministrament directe de petites quantitats de carn fresca de caça major silvestre al consumidor final o a establiments de comerç al detall que subministren directament aquesta carn al consumidor final, en els termes següents:

a) Es consideren petites quantitats de carn de caça dues canals de caça major a la setmana, per caçador (productor).

b) L'obtenció de la carn de caça i les instal·lacions on s'efectuï han de complir el que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i en particular, el seu annex II.

c) L'autoritat competent de la comunitat autònoma ha d'establir un sistema que permeti assegurar el control oficial i la inspecció sanitària de la carn abans de comercialitzar-la que, en el cas d'espècies sensibles a la triquina, inclogui una anàlisi de detecció de triquina amb la utilització d'un dels mètodes que estableixen els capítols I i II

de l'annex I i, si s'escau, l'annex III de l'annex I Reglament d'execució (UE) 2015/1375 de la Comissió, de 10 d'agost de 2015.

- d) El subministrament directe es pot efectuar:
 - a. Directament pel productor al consumidor final a l'establiment on s'obtingui la carn.
 - b. Directament pel productor, i sense intermediaris, a establiments de comerç al detall permanents que subministren directament al consumidor final.
 - e) La comercialització d'aquest tipus de carn només es pot efectuar dins de l'àmbit del municipi on estigui ubicat l'establiment o bé dins de la unitat sanitària local, zona de salut o territori de les mateixes característiques i finalitat que defineixi l'autoritat competent de la comunitat autònoma corresponent.
 - f) Les canals i, si s'escau, els especejaments han de portar una marca d'identificació que ha de ser rectangular, ha d'incloure la llegenda «VENDA LOCAL» i el número de registre de l'establiment i s'ha de fixar directament al producte, a l'envàs o a l'embalatge, o bé es pot estampar en una etiqueta fixada al producte, a l'envàs o a l'embalatge.
 - g) El productor ha de facilitar al comprador un document en el qual constin:
 - a. El número d'inscripció en el registre establert a l'efecte,
 - b. la descripció de la mercaderia, i
 - c. el pes net del producte i la data de caça de l'animal.

3. El productor o caçador que efectuï subministrament directe de petites quantitats de carn fresca, a les quals es refereixen els apartats 1 i 2 d'aquest article, ha de disposar d'un registre que inclogui les quantitats i les dates dels subministraments i, si s'escau, els establiments als quals hagi subministrat els seus productes, i ha de posar aquesta informació a disposició de les autoritats competents si aquestes així ho sol·liciten.

CAPÍTOL IV

Mesures que contribueixen a l'aplicació correcta dels reglaments d'higiene

Article 20. *Subministrament directe de productes primaris.*

1. Qualsevol subministrament directe per part del productor o recol·lector de productes primaris agrícoles està subjecte al compliment del que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. De manera addicional, també està subjecte al compliment del que estableix el Reial decret 9/2015, de 16 de gener, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'higiene en la producció primària agrícola.

2. Qualsevol subministrament directe per part del productor o recol·lector de bolets està subjecte al compliment del que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. De manera addicional, també està subjecte al compliment del que estableix l'article 6 del Reial decret 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per a ús alimentari.

3. Qualsevol subministrament directe per part del productor o recol·lector de productes primaris d'origen animal com ara ous, mel o cargols al consumidor final o a establiments de comerç al detall que subministren directament al consumidor final, està subjecte al compliment del que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i en particular el seu annex I, de la part que li sigui aplicable del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i al que estableix aquest Reial decret.

De manera addicional, el subministrament directe de productes de la pesca i de l'aqüicultura per part del productor s'ha de dur a terme d'acord amb les precisions que conté el Reial decret 418/2015, de 29 de maig, pel qual es regula la primera venda dels productes pesquers. En cap cas es permet el subministrament directe de mol·luscos

bivalves vius, equinoderms, tunicats i gasteròpodes marins vius per part del productor primari al consumidor final, ni a establiments de comerç al detall.

4. L'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, en col·laboració amb el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació i les altres autoritats competents, ha d'establir requisits específics i desenvolupar guies per facilitar l'aplicació correcta de les disposicions que preveu aquest article.

Article 21. *Evisceració de peces de caça silvestre.*

1. L'evisceració de peces de caça menor silvestre s'ha d'efectuar sense cap demora indeguda quan arribin a l'establiment de manipulació de caça en el cas que no hagin estat eviscerades prèviament.

2. L'evisceració de peces de caça major silvestre ha de complir les condicions següents:

a) L'extracció d'estòmacs i intestins s'ha de fer de manera higiènica com més aviat millor després de la mort de l'animal i en un temps màxim de trenta minuts des de la seva arribada al lloc d'evisceració, que ha de ser una zona de fàcil neteja i desinfecció que permeti la realització de l'examen dels animals abatuts. Aquesta zona ha de disposar d'un o diversos contenidors estancs, impermeables, de fàcil neteja i desinfecció i amb un tancament que eviti l'accés d'animals, per a l'emmagatzematge dels subproductes no destinats al consum humà dels animals abatuts.

b) Les peces de caça han d'arribar al lloc d'evisceració amb totes les vísceres, excepte en el cas que hi hagi una persona que hagi rebut una formació, d'acord amb el que estableix el punt 4 del capítol I de la secció IV de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, que pot retirar abans l'estómac i els intestins. La formació s'ha d'acreditar mitjançant la possessió d'un títol de formació professional, o d'un certificat de professionalitat, o bé d'una certificació reconeguda per l'autoritat competent que permeti acreditar que es compleixen els requisits de formació que exigeixi la normativa que sigui aplicable. Aquesta acreditació té validesa en tot el territori nacional. Tot això, sense perjudici de l'aplicació del que estableix el Reial decret 50/2018, de 2 de febrer, pel qual es desenvolupen les normes de control de subproductes animals no destinats al consum humà i de sanitat animal, en la pràctica cinegètica de caça major.

c) No obstant això, en determinats moments i llocs amb un risc sanitari especial per la presència d'alguna malaltia que afecti les persones o els animals, l'autoritat competent de la comunitat autònoma pot exigir que, en tots els casos, les peces de caça arribin al lloc d'evisceració amb el cap i totes les vísceres.

d) Si una vegada en el lloc d'evisceració aquesta s'efectua sense la presència del veterinari encarregat dels exàmens dels animals abatuts, les vísceres s'han de poder identificar com a pertanyents a un animal determinat.

e) En la gestió dels subproductes generats s'han de complir el que estableix el Reial decret 50/2018, de 2 de febrer, i la resta de requisits que estableixi la normativa específica de gestió de subproductes que, per raons de salut pública, sanitat animal o mediambiental, determinin les autoritats competents.

Article 22. *Lliurament de peces de caça pels caçadors als establiments de manipulació de caça.*

1. El lliurament de peces de caça menor silvestre per part d'un caçador a un establiment de manipulació de caça, sense que l'examen sobre el terreny del cos i, si s'escau, de les vísceres extretes el faci un veterinari, es pot efectuar quan es compleixin les condicions següents:

a) Les peces de caça menor silvestre han d'anar acompanyades d'una declaració numerada signada per una persona que hagi rebut una formació, d'acord amb el que estableix el punt 4 del capítol I de la secció IV de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del

Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, en la qual s'assenyali que, després d'examinar les peces, no s'observen característiques que indiquin que la carn presenta un risc sanitari, que no s'ha detectat cap comportament anòmal abans d'abatre la peça i que no hi ha sospita de contaminació ambiental. A més, la declaració ha d'indicar el nombre de peces que empara i l'origen, la data de la caça i l'establiment de destinació. En cas que es detectin anomalies en els aspectes esmentats, se n'ha d'informar l'autoritat competent de la comunitat autònoma, i les peces de caça afectades no es poden destinar al consum humà.

b) La formació s'ha d'acreditar de la manera que preveu l'article 21.2.b).

2. El lliurament de peces de caça major silvestre per part d'un caçador a un establiment de manipulació de caça, sense que l'examen sobre el terreny del cos i, si s'escau, de les vísceres extretes el faci un veterinari, es pot efectuar quan es compleixin les condicions següents:

a) Les peces s'han d'haver abatut en les modalitats d'acostament i aguait o de característiques similars.

b) Les peces de caça major silvestre s'han d'identificar individualment mitjançant un precinte numerat i han d'anar acompanyades d'una declaració numerada signada per una persona que hagi rebut una formació d'acord amb el que estableix el punt 4 del capítol I de la secció IV de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i acreditada de la manera que preveu l'article 21.2.b), en la qual s'assenyali que, després d'examinar les peces, no s'observen característiques que indiquin que la carn presenta un risc sanitari, que no s'ha detectat cap comportament anòmal abans d'abatre la peça i que no hi ha sospita de contaminació ambiental. A més, s'han d'indicar el nombre de peces que empara i l'origen, l'hora i la data de la caça i l'establiment de destinació. En cas que es detectin anomalies, se n'ha d'informar l'autoritat competent de la comunitat autònoma, i les peces de caça afectades no es poden destinar al consum humà.

c) El lliurament a l'establiment de manipulació de caça s'ha de fer com més aviat millor i els cossos han d'anar acompanyats del cap (tret dels ullals i les banyes) i de totes les vísceres, a excepció de l'estómac i els intestins, i s'han d'eviscerar immediatament després de la seva arribada.

d) El màxim de peces per caçador i dia no ha de superar la quantitat de dues.

Article 23. *Comercialització de carn d'ungulats domèstics sacrificats d'urgència fora de l'escorxador.*

Per a la comercialització de la seva carn, s'ha de complir el que estableix el capítol VI de la secció I de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. Els animals han d'anar acompanyats a l'escorxador de la declaració de l'operador que els hagi criat, que inclogui la informació de la cadena alimentària que preveu el Reial decret 361/2009, de 20 de març, pel qual es regula la informació sobre la cadena alimentària que ha d'acompanyar els animals destinats a sacrifici, i el certificat del veterinari oficial que efectua la inspecció *ante mortem*, el model del qual s'estableix a l'annex V del Reglament d'execució (UE) 2019/628 de la Comissió, de 8 d'abril de 2019, relatiu als models de certificats oficials per a determinats animals i mercaderies i pel qual es modifiquen el Reglament (CE) núm. 2074/2005 i el Reglament d'execució (UE) 2016/759 pel que fa als models de certificats esmentats. Aquesta declaració de l'operador s'ha d'ajustar al model i ha de contenir les dades mínimes que recull l'annex III.

Article 24. *Comercialització de carn de caps de bestiar lidiats.*

Sense perjudici del que estableix l'article 23, la carn de caps de bestiar lidiats s'ha d'obtenir d'acord amb els requisits addicionals següents:

a) Ha de procedir de caps de bestiar de lídia que:

i. Hagin estat lidiats en espectacles taurins en els quals es procedeix a sacrificar-los a l'arena o en els corrals de la plaça si han estat tornats durant la lídia, o

ii. Hagin estat lidiats o correguts en espectacles o celebracions taurines populars i posteriorment sacrificats sense la presència de públic, a les dependències de la plaça, o bé,
iii. Hagin estat lidiats i sacrificats en pràctiques d'entrenament, ensenyament o toreig a porta tancada, sempre que disposin d'un veterinari de servei assignat.

b) Els caps de bestiar de lídia, després d'arrossegar-los o atordir-los, han de ser dessagnats com més aviat millor i de manera higiènica.

c) Els caps de bestiar dessagnats s'han de traslladar obligatòriament a un escorxador, prèviament notificat, ubicat a la mateixa comunitat autònoma. No obstant això, es poden traslladar a un escorxador, prèviament notificat, situat en una altra comunitat autònoma si cadascun dels trasllats s'autoritza amb l'antelació suficient per l'autoritat competent de la comunitat autònoma de destinació.

d) Els animals han d'anar acompanyats a l'escorxador del document de trasllat de caps de bestiar lidiats dessagnats, emplenat i signat pel veterinari de servei designat, el model del qual consta a l'annex IV. Aquest document es considera equivalent al certificat del veterinari oficial, esmentat a l'article 23, i ha d'incloure totes les observacions que hagi fet i les anomalies detectades, així com la presa de mostres biològiques que hagi efectuat, si s'escau, amb indicació del motiu.

e) Abans d'introduir els animals morts en el mitjà de transport, s'han d'identificar individualment i clarament, sota la supervisió del veterinari de servei, de manera indeleble i amb mitjans aptes per al seu ús amb aliments. En aquesta identificació hi han de constar, com a mínim, a més del número d'identificació i la menció «Caps de bestiar de lídia lidiats», la localitat, la data i l'hora del sacrifici. El número d'identificació individual ha de constar en el document de trasllat, el model del qual està contingut a l'annex IV.

f) Els trasllats a l'escorxador s'han de dur a terme sense demora i com més aviat millor i, en tot cas, en un termini màxim de seixanta minuts des que finalitzi l'espectacle taurí, en un mitjà de transport que garanteixi una temperatura a l'interior de zero a quatre graus centígrads.

g) S'ha de procedir al seu escorxament, evisceració i preparació de la canal, en un escorxador, com més aviat millor i, com a màxim, en un termini de cinc hores des de la mort de l'animal. Aquestes operacions i la resta de condicions de comercialització d'aquesta carn, així com el seu control oficial, es regeixen per la normativa aplicable sobre això en els reglaments del paquet d'higiene.

Article 25. *Requisits d'informació alimentària i denominació per a determinats tipus de carn.*

1. Els envasos destinats al consumidor final que continguin carn picada d'ocells de corral, o de solípedes, o preparats de carn en què hi ha carn separada mecànicament, han de portar, sense perjudici del que estableix la normativa sobre la informació alimentària facilitada al consumidor dels productes alimentaris, un rètol en el qual s'indiqui que els productes s'han de cuinar abans de consumir-los.

2. Durant tota la seva comercialització la carn de caps de bestiar lidiats s'ha d'identificar com a «carn de caps de bestiar lidiats».

Article 26. *Manipulació del material especificat de risc.*

El material especificat de risc s'ha d'extreure en els establiments que esmenta l'apartat 4.1 de l'annex V del Reglament (CE) núm. 999/2001 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de maig de 2001. No obstant això, en virtut de l'apartat 4.3 de l'annex esmentat, es permet:

1. L'extracció de la medul·la espinal d'ovins i caprins en sales d'especejament expressament autoritzades a aquest efecte per l'autoritat competent de la comunitat autònoma, sempre que disposin d'un protocol d'actuació concreta que garanteixi la seguretat de les operacions esmentades i la retirada completa de la medul·la per a la seva destrucció correcta.

2. L'extracció de la columna vertebral de les canals o parts de les canals de boví en punts de venda al consumidor expressament autoritzats, supervisats i registrats a aquest efecte per l'autoritat competent de la comunitat autònoma.

3. La recollida de carn del cap de bovins en sales d'especejament expressament autoritzades a aquest efecte per l'autoritat competent de la comunitat autònoma, de conformitat amb les disposicions que estableix l'annex V del Reglament (CE) núm. 999/2001 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de maig de 2001.

Article 27. Requisits addicionals per a la comercialització de llet crua destinada a la venda directa al consumidor.

S'estableixen les limitacions següents a la posada en el mercat de llet crua destinada al consum humà directe, fent ús de la possibilitat que preveu l'article 10.8 del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004:

1. La comercialització de llet crua destinada a la venda directa al consumidor la poden efectuar establiments autoritzats i inscrits en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RGSEAA) que compleixin el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i la normativa nacional en relació amb els controls que han de complir els operadors del sector lacti i el que estableix l'annex V.

2. La llet crua per a la venda al consumidor final o a establiments de comerç al detall sempre s'ha de presentar envasada. El tancament dels envasos ha de tenir lloc immediatament després d'omplir-los mitjançant un dispositiu de tancament que n'impedeixi la contaminació, i ha d'estar concebut de tal manera que una vegada que s'hagi obert sigui fàcil comprovar aquesta circumstància.

3. Sense perjudici del que estableix la normativa general sobre la informació alimentària facilitada al consumidor dels productes alimentaris, en els envasos que continguin llet crua hi han d'aparèixer clarament a l'etiqueta:

a) La data de caducitat que preveu l'article 24.1 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, que no ha de ser superior a tres dies després del munyiment.

b) Les indicacions següents: «Llet crua sense tractament tèrmic: consumiu-la únicament després de bullir-la durant almenys un minut» i «Conserveu-la en refrigeració entre 1 i 4 °C».

4. Els establiments de comerç al detall només poden utilitzar llet crua com a primera matèria o ingredient per a l'elaboració de productes alimentaris si la bullen o la sotmeten a un tractament culinari equivalent.

No obstant això, els establiments de restauració que serveixin aliments a col·lectivitats vulnerables, com hospitals, escoles infantils, col·legis o residències d'ancians, no poden utilitzar llet crua.

5. Els titulars de les explotacions productores de llet no poden subministrar llet crua de la seva pròpia explotació directament al consumidor final ni a establiments de comerç al detall que subministrin directament al consumidor final, llevat que compleixin el que estableixen els apartats 1 a 3 anteriors.

Article 28. Criteris relatiu al calostre.

Els criteris aplicables al calostre pel que fa al nombre de gèrmens, cèl·lules somàtiques i els residus d'antibiòtics, són els que recullen per a la llet crua els punts 3 i 4 de l'apartat III del capítol I de la secció IX de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

Article 29. *Comercialització de mol·luscos gasteròpodes terrestres.*

1. Es poden comercialitzar per al consum humà els mol·luscos gasteròpodes terrestres i els ous de les espècies que consten a l'annex VI, sense perjudici de la normativa europea, nacional i internacional referida a la protecció de la fauna silvestre.

2. Els mol·luscos gasteròpodes terrestres només es poden comercialitzar en fresc si estan vius i sense signes evidents de malaltia. A més, els destinats a subministrar-se vius al consumidor final s'han d'expendre nets, especialment de terra o sorra.

3. Els mol·luscos gasteròpodes terrestres, després de sacrificar-los, es poden comercialitzar, preparar o transformar d'acord amb el que estableix la secció XI de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, en establiments autoritzats.

Article 30. *Menjars testimoni en establiments de menjars preparats subjectes a inscripció en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.*

1. Els operadors econòmics que elaborin menjars preparats per ser consumits en llocs com residències de gent gran, centres de dia, menjadors escolars, escoles infantils, hospitals o campaments infantils i mitjans de transport, o quan els elaborin en menjadors col·lectius, com menjadors d'empresa o per encàrrec per a grups d'almenys quaranta comensals (casaments, comunions, etc.), han de disposar de menjars testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits als consumidors, per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics que, si s'escau, siguin necessaris.

2. Aquests menjars testimoni s'han de recollir després de l'elaboració i han d'estar clarament identificats i datats, conservats en refrigeració a una temperatura igual o inferior a quatre graus centígrads durant un mínim de set dies i la quantitat ha de correspondre a una ració individual de com a mínim cent grams.

CAPÍTOL V

Controls oficials i règim sancionador

Article 31. *Controls oficials.*

1. L'autoritat competent ha de portar a terme controls oficials sobre el compliment del que preveu aquest Reial decret amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència apropiada d'acord amb l'article 9 del Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017. Aquests controls s'han de dur a terme de conformitat amb el Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària (PNCOCA).

2. Quan els petits productors que exerceixin la seva activitat tant en la producció primària i en les operacions connexes com en qualsevol de les fases de producció, transformació i distribució d'aliments posteriors, siguin objecte de control de les condicions que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, i les que, si s'escau, els siguin aplicables del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, les autoritats competents han de tenir en compte la naturalesa i la mida de les empreses, sempre que no es comprometin els objectius de les normes esmentades, d'acord amb les guies nacionals o de la UE que l'operador estigui aplicant a l'efecte. Per a això, s'ha de fomentar el desenvolupament de guies de pràctiques correctes d'higiene, amb la coordinació necessària als efectes d'una protecció igual davant de la salut a tot el territori nacional.

Totes les mesures de flexibilitat que estableix aquest Reial decret aplicades pels operadors econòmics s'han de documentar adequadament.

3. Per tal de facilitar el control oficial, han d'estar identificats en el registre corresponent:

a) Els productors o recol·lectors de productes primaris que efectuen subministrament directe al consumidor final o a establiments de comerç al detall que subministren

directament al consumidor final, excepte els productors o recol·lectors de productes primaris agrícoles, que queden subjectes al compliment del que estableix per al seu registre el Reial decret 9/2015, de 16 de gener.

b) Els establiments acollits a mesures de flexibilitat que disposa el present Reial decret.

Article 32. Règim sancionador.

En cas d'incompliment del que preveu aquest Reial decret o la reglamentació en matèria d'higiene de la Unió Europea és aplicable, en funció de la matèria, el règim d'infraccions i sancions que preveuen la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició; la Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública; la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat; la Llei 43/2002, de 20 de novembre, de sanitat vegetal; la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal; o la Llei 32/2007, de 7 de novembre, per a la cura dels animals, en la seva explotació, transport, experimentació i sacrifici, i el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària, sense perjudici de les responsabilitats civils, penals o d'un altre ordre que hi puguin concórrer.

Disposició addicional primera. Definició de distribució local als efectes del compliment del Reglament (CE) núm. 37/2005 de la Comissió, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures en els mitjans de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà.

Als efectes del compliment del Reglament (CE) núm. 37/200 de la Comissió, de 12 de gener de 2005, s'entén per distribució local l'efectuada mitjançant vehicles que retornen sistemàticament a la base d'origen, el radi de distribució dels quals des del punt de càrrega no sigui superior a 100 quilòmetres i la capacitat de transport útil sigui igual o inferior a 3.500 quilograms, i que efectuen actes de venda i facturació a clients, o lliuren mercaderies a través d'albarans preestablerts.

No obstant això, en regions insulars, l'autoritat competent de la comunitat autònoma pot establir una distància superior als 100 quilòmetres en el seu àmbit territorial.

Disposició addicional segona. Subministrament dels establiments de comerç al detall a altres establiments d'aquestes mateixes característiques.

Sense perjudici del que estableix el Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de la carn fresca i els seus derivats en els establiments de comerç a la menuda, o altres disposicions que estableixin requisits específics diferents, els establiments de comerç al detall que venen o subministren exclusivament al consumidor final o a col·lectivitats poden subministrar els seus productes a altres establiments d'aquestes mateixes característiques, sempre que:

1. L'establiment subministrador disposi d'instal·lacions i equips adequats i proporcionals per a l'obtenció higiènica del seu volum de producció.
2. No subministren a establiments subjectes a inscripció en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
3. La seva distribució es dugui a terme dins de l'àmbit del municipi on estigui ubicat l'establiment o bé dins de l'àmbit de la unitat sanitària local, zona de salut o territori de les mateixes característiques i finalitat que defineixi l'autoritat competent corresponent.
4. Es tracti d'una activitat marginal en termes tant econòmics com de producció.

Disposició addicional tercera. Clàusula del mercat únic.

Les mercaderies comercialitzades legalment en un altre Estat membre de la Unió Europea o a Turquia, o originàries d'un Estat de l'Associació Europea de Lliure Comerç

signatari de l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu i comercialitzades legalment en aquest Estat, es consideren conformes a aquest Reial decret, a excepció de la llet crua destinada a la venda directa al consumidor que no compleixi uns requisits equivalents als que estableix l'article 27. L'aplicació d'aquesta mesura està subjecta al Reglament (CE) núm. 764/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de juliol de 2008, pel qual s'estableixen procediments relatius a l'aplicació de determinades normes tècniques nacionals als productes comercialitzats legalment en un altre Estat membre i es deroga la Decisió núm. 3052/95/CE.

Disposició transitòria única. *Règim transitori per a sales de tractament de caps de bestiar de lídia.*

No obstant el que estableix l'apartat p) de la disposició derogatòria única, durant un termini de dos anys des de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, la carn de caps de bestiar lidiats també es pot seguir obtenint i comercialitzant en els termes que preveu el Reial decret 260/2002, de 8 de març, pel qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn de caps de bestiar de lídia. Al final del termini esmentat, les sales de tractament de caps de bestiar de lídia autoritzades abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret que vulguin seguir obtenint i comercialitzant carn de caps de bestiar lidiats, han d'estar autoritzades com a escorxadors o bé com a escorxadors l'única activitat dels quals sigui la preparació de la canal d'animals sacrificats d'urgència fora de l'escorxador.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que estableix aquest Reial decret, i en particular:

a) Les parts següents del Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret de la Presidència del Govern 2484/1967, de 21 de setembre:

- i. Els capítols: IV, VI i VIII.
- ii. La secció 2a del capítol X; la secció 2a del capítol XI; la secció 3a del capítol XII; la secció 3a del capítol XIII; la secció 3a del capítol XIV, la secció 7a del capítol XXIV, la secció 4a i la secció 5a del capítol XXVI.
- iii. Els apartats: 1.02.01, 1.02.02, 1.02.03, 1.02.07, 1.02.11, 1.02.12, 1.03.01, 1.03.05, 1.03.06, 2.05.16, 2.05.18, 3.10.01, 3.10.02, 3.10.06, 3.10.35, 3.10.36, 3.10.40, 3.10.41, 3.10.42, 3.10.43, 3.11.01, 3.11.02, 3.11.06, 3.11.07, 3.11.08, 3.11.09, 3.11.10, 3.11.11, 3.11.12, 3.11.13, 3.11.14, 3.12.10, 3.12.11, 3.12.12, 3.13.04, 3.13.09, 3.13.11, 3.13.12, 3.15.06.1, 3.15.06.2, 3.15.06.3, 3.15.07, 3.15.08, 3.15.17, 3.15.18, 3.15.35, 3.15.38 (prohibicions), 3.16.10, 3.16.11, 3.16.12, 3.16.32, 3.17.03, 3.17.07, 3.17.08, 3.17.10, 3.20.13, 3.20.14, 3.20.51, 3.20.54, 3.20.60, 3.21.13, 3.22.15, 3.23.28, 3.23.47, 3.23.48, 3.24.09, 3.24.10, 3.25.12, 3.25.13, 3.25.22, 3.25.23, 3.25.32, 3.25.33, 3.25.38, 3.25.49, 3.25.50, 3.25.59, 3.25.72, 3.26.06, 3.26.07, 3.26.08, 3.29.17.
- iv. Els punts II a IX de l'apartat 3.13.10; la lletra b) de l'apartat 3.14.08; la lletra c) de l'apartat 3.15.15; les lletres b), d) i e) de l'apartat 3.15.16; les lletres b) i c) de l'apartat 3.15.44; la lletra f) de l'apartat 3.16.47; la lletra a) de l'apartat 3.18.09; la lletra c) de l'apartat 3.19.05; el segon paràgraf de l'apartat 3.20.08; la lletra c) de l'apartat 3.20.19, la lletra c) de l'apartat 3.20.49; la lletra i) de l'apartat 3.20.55; les lletres f) i g) de l'apartat 3.21.12, la lletra c) de l'apartat 3.21.24; la norma 5a de l'apartat 3.22.19; la lletra d) de l'apartat 3.22.20; la norma 3a de l'apartat 3.22.21; les lletres g), h) i i) de l'apartat 3.22.31; la lletra d) de l'apartat 3.23.23; el punt 7 de l'apartat 3.23.45; la lletra c) de l'apartat 3.23.46, la lletra f) de l'apartat 3.24.08, la lletra c) de l'apartat 3.24.13; la lletra l) de l'apartat 3.25.11, les lletres f) i j) de l'apartat 3.25.21, les lletres g) i h) de l'apartat 3.25.31, les lletres a), b), d), e) i f) de l'apartat 3.25.60, les lletres a), b) i c) de l'apartat 3.29.18; la referència al contingut de les etiquetes a la lletra d) de l'apartat 3.29.18.

v. Els criteris microbiològics que recullen els apartats: 3.14.09, 3.14.12, 3.15.05.2, 3.15.05.5, 3.15.13, 3.15.43.

b) El punt 5 de l'article 4, la segona frase de l'article 8 i l'article 27 de la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos, aprovada pel Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril.

c) Reial decret 1125/1982, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de materials polimèrics en relació amb els productes alimentosos i alimentaris.

d) Reial decret 3177/1983, de 16 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària d'additius alimentaris.

e) El punt 2 de l'article 7 i els articles 8 i 9 de l'Ordre de 12 de març de 1984, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a gelatines comestibles destinades al mercat interior.

f) L'article 8 de l'Ordre de 15 d'octubre de 1985, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als musclos cuits i congelats.

g) El primer paràgraf del punt 1 de l'article 8 i l'article 9 de l'Ordre de 15 d'octubre de 1985, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per al musclo, la cloïssa i l'escopinya en conserva.

h) Reial decret 397/1990, de 16 de març, pel qual s'aproven les condicions generals dels materials, per a ús alimentari, diferents dels polimèrics.

i) Reial decret 1477/1990, de 2 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària de les aromes que s'utilitzen en els productes alimentaris i dels materials de base per a la seva producció.

j) Reial decret 2001/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius colorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

k) Reial decret 2002/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius edulcorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

l) L'apartat 1 de l'article 6 i l'article 11 del Reial decret 618/1998, de 17 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de gelats i barreges envasades per congelar.

m) Reial decret 1911/2000, de 24 de novembre, pel qual es regula la destrucció dels materials especificats de risc en relació amb les encefalopaties espongiformes transmissibles.

n) Ordre de 21 de juny de 2001, per la qual s'adopten mesures complementàries de protecció davant de les encefalopaties espongiformes transmissibles dels remugants.

ñ) Ordre de 26 de juliol de 2001 per a l'aplicació de l'annex XI del Reglament (CE) núm. 999/2001 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de maig de 2001, pel qual s'estableixen disposicions per a la prevenció, el control i l'erradicació de determinades encefalopaties espongiformes.

o) Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

p) Reial decret 260/2002, de 8 de març, pel qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn d'animals de lídia.

q) Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.

r) Reial decret 866/2008, de 23 de maig, pel qual s'aprova la llista de substàncies permeses per a la fabricació de materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb els aliments i es regulen determinades condicions d'assaig.

s) Reial decret 299/2009, de 6 de març, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

t) Reial decret 1465/2009, de 18 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels colorants utilitzats en els productes alimentaris.

u) Reial decret 1466/2009, de 18 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels additius alimentaris diferents dels colorants i edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

v) Reial decret 463/2011, d'1 d'abril, pel qual s'estableixen per als lagomorfs mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.

w) Reial decret 1338/2011, de 3 d'octubre, pel qual s'estableixen diferents mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.

Disposició final primera. *Modificació del Reial decret 1084/2005, de 16 de setembre, d'ordenació de l'avicultura de carn.*

L'annex II del Reial decret 1084/2005, de 16 de setembre, d'ordenació de l'avicultura de carn, queda redactat de la manera següent:

«ANNEX II

Contingut mínim del llibre de registre d'explotació

El llibre de registre d'explotació ha de contenir, amb caràcter general, les dades següents:

- a) Codi d'explotació.
- b) Nom i adreça de l'explotació.
- c) Identificació del titular i adreça completa.
- d) Classificació de l'explotació, desglossada per cadascuna de les que estableix l'article 3.
- e) Inspeccions i controls: data de realització, motiu, número d'acta, si s'escau, i identificació del veterinari actuant.
- f) Capacitat màxima productiva d'animals anual. Si escau, s'ha d'indicar per cadascuna de les classificacions que estableix l'article 3.1.
- g) Entrada de lots d'animals: data, quantitat d'animals i, si escau, categoria a la qual pertanyen, desglossat per cadascuna de les classificacions que estableix l'article 3.1; codi de l'explotació de procedència i codi d'identificació del moviment (codi REMO).
- h) Sortida de lots d'animals: data, quantitat d'animals i, si escau, categoria a la qual pertanyen, desglossat per cadascuna de les classificacions que estableix l'article 3.1; codi de l'explotació, l'escorxador o el lloc de destinació i codi d'identificació del moviment (codi REMO).
- i) Baixes dels animals de l'explotació: data, quantitat d'animals, i, si escau, categoria a la qual pertanyen i possibles causes.
- j) Incidències de qualsevol malaltia infectocontagiosa i parasitària, data, nombre d'animals afectats i mesures practicades per al seu control i eliminació, si s'escau.
- k) Cens total d'animals mantinguts per explotació durant l'any anterior desglossat, si escau, per cadascuna de les classificacions que estableix l'article 3.1, d'acord amb la declaració que preveu l'article 8.e).3r.

No obstant això, el llibre de registre dels escorxadors avícoles pot no incloure les dades que contenen els paràgrafs d), e), f) i k) d'aquest annex.

El que disposen els paràgrafs e), g), h), j) i k) d'aquest annex es pot registrar a través dels documents que estableix el Reial decret 328/2003, de 14 de març, o altres normes, sempre que totes les dades requerides en els paràgrafs esmentats constin en aquests documents.»

Disposició final segona. *Modificació del Reial decret 1547/2004, de 25 de juny, pel qual s'estableixen normes d'ordenació de les explotacions cunícoles.*

L'annex IV del Reial decret 1547/2004, de 25 de juny, queda redactat de la manera següent:

«ANNEX IV

Contingut mínim del llibre de registre d'explotació

El llibre de registre d'explotació ha de contenir, amb caràcter general, les dades següents:

- a) Codi d'explotació.
- b) Nom i adreça de l'explotació.
- c) Identificació del titular i adreça completa.
- d) Classificació zootècnica.
- e) Inspeccions i controls: data de realització, motiu, número d'acta (per als oficials) i identificació del veterinari actuant.
- f) Capacitat màxima. S'han d'indicar expressament els animals per categoria: mascles reproductors, femelles reproductores, animals d'engreix, animals de reposició (femelles i mascles), altres.
- g) Entrada de lots d'animals: data, quantitat d'animals i categoria a la qual pertanyen: mascles reproductors, femelles reproductores, animals d'engreix, animals de reposició (femelles i mascles), d'altres; codi de l'explotació de procedència i codi d'identificació del moviment (codi REMO).
- h) Sortida de lots d'animals: data, quantitat d'animals i categoria a la qual pertanyen: mascles reproductors, femelles reproductores, animals d'engreix, animals de reposició (femelles i mascles), d'altres; codi de l'explotació, l'escorxador o el lloc de destinació i codi d'identificació del moviment (codi REMO).
- i) Baixes dels animals de l'explotació: data, quantitat d'animals i, si escau, categoria a la qual pertanyen i possibles causes.
- j) Incidències de qualsevol malaltia infectocontagiosa que tingui repercussió en la salut pública: data, nombre d'animals afectats, mesures practicades per al seu control i eliminació, si s'escau.
- k) Cens mitjà d'animals durant l'any anterior per categories: mascles reproductors, femelles reproductores, animals d'engreix, animals de reposició (femelles i mascles), d'altres, d'acord amb la declaració que preveu l'article 9.e).3r.

No obstant això, el llibre de registre dels escorxadors cunícoles no ha de contenir l'apartat d), així com no és obligatori que contingui els apartats e), f) i k).»

Disposició final tercera. *Modificació del Reial decret 361/2009, de 20 de març, pel qual es regula la informació sobre la cadena alimentària que ha d'acompanyar els animals destinats a sacrifici.*

El Reial decret 361/2009, de 20 de març, pel qual es regula la informació sobre la cadena alimentària que ha d'acompanyar els animals destinats a sacrifici, queda redactat de la manera següent:

U. Els apartats 3 i 4 de l'article 3 queden redactats de la manera següent:

«3. L'operador de l'explotació ramadera, o el responsable autoritzat, ha d'enviar la informació de la cadena alimentària de manera que l'operador de l'escorxador la rebi almenys vint-i-quatre hores abans que arribin els animals quan es posin en perill els objectius del Reglament (CE) núm. 853/2004, així com quan els animals procedeixin d'explotacions en les quals es doni alguna de les circumstàncies següents:

a) Explotacions que es considerin sospitoses per haver presentat resultats positius, l'últim any, en anàlisis de residus en l'àmbit del Reial decret 1749/1998, de 31 de juliol, pel qual s'estableixen les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes.

b) Explotacions dels animals o mitjans de producció de les quals estan immobilitzats per actuacions judicials en l'àmbit de la salut pública o de la seguretat alimentària, i s'ha autoritzat l'enviament dels animals per sacrificar-los en un escorxador.

c) Animals diferents dels lagomorfs que hagin patit algun tractament farmacològic dins dels 30 dies precedents a l'enviament a l'escorxador.

d) Dins dels programes nacionals de control o d'erradicació de malalties, els animals positius, sospitosos o objecte de sacrifici o mostreig obligatori.

e) Explotacions en què el nivell de decomisos totals o parcials afecti el 50% dels animals sacrificats en una mateixa jornada, i aquest fet s'hagi comunicat de conformitat amb l'article 9. En aquest supòsit, la informació de la cadena alimentària s'ha d'enviar amb vint-i-quatre hores d'antelació durant un mes a comptar de la data en què es van efectuar els decomisos esmentats.

4. En la resta de supòsits, la informació de la cadena alimentària pot arribar menys de vint-i-quatre hores abans que arribin els animals a l'escorxador o els pot acompanyar, en virtut del que estableix l'apartat 7 de la secció III de l'annex II del Reglament (CE) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. No obstant això, quan hi hagi elements de la informació sobre la cadena alimentària que puguin causar una pertorbació important de l'activitat de l'escorxador s'ha de comunicar, amb temps suficient abans que arribin els animals, al responsable d'aquest últim perquè pugui planificar adequadament l'activitat de sacrifici.»

Dos. L'apartat 4 de l'article 5 queda redactat de la manera següent:

«4. Quan s'apliqui l'excepció que preveu l'article 3.4, els operadors dels escorxadors han d'avaluar la informació pertinent i comunicar la informació sobre la cadena alimentària rebuda al veterinari oficial. El sacrifici o la preparació de la canal dels animals no poden tenir lloc fins que el veterinari oficial ho permeti.»

Tres. Se suprimeix la disposició addicional única.

Quatre. La lletra C de l'annex II queda redactada de la manera següent:

«C. Informació sobre els animals enviats.

1. Si els animals han estat objecte o no d'una revisió general per un veterinari en les quaranta-vuit hores anteriors al trasllat de la documentació. En cas que s'hagi efectuat i s'hagin detectat anomalies d'interès en el seu estat de salut, se n'ha d'indicar la simptomatologia.

2. Animals sotmesos a tractaments, amb indicació del nom, la data d'administració i el temps d'espera dels medicaments administrats en els últims trenta dies, i dels que tinguin un temps d'espera superior a trenta dies administrats en els últims noranta dies.

3. En el cas dels porcins, si són garrins no deslletats de menys de cinc setmanes.»

Cinc. La lletra D de l'annex II queda redactada de la manera següent:

«D. Informació sobre l'explotació de procedència.

1. Qualificació o estatut sanitari de l'explotació i, si és rellevant, la qualificació o estatut sanitari de la comarca o província.

2. Presència d'alteracions rellevants de l'estat sanitari dels altres animals de l'explotació en les últimes quaranta-vuit hores, i, si n'hi ha, se n'ha de descriure la simptomatologia.

3. Diagnòstics per part d'un veterinari, en els dotze mesos anteriors al trasllat, de malalties que puguin afectar la innocuïtat de la carn, i detall d'aquestes, si s'escau.

4. Resultats de les anàlisis de les mostres preses, en els últims sis mesos, en el marc de la vigilància i el control de les zoonosis, fent referència específicament a les anàlisis en relació amb *Salmonella spp.*, en porcíns, i amb *Salmonella spp.*, *Salmonella Enteritidis* i *Typhimurium* en ocells de corral.

5. Mostres preses en animals, en els últims sis mesos, per investigar residus, amb el detall de les substàncies químiques analitzades i els resultats en cas positiu.

6. Informes, que s'han d'adjuntar, en el cas de la notificació des d'un escorxadador, de troballes amb rellevància sanitària en altres animals d'aquesta explotació en els últims dos anys.

7. Si s'escau, les mesures suplementàries que recull l'article 7.4.

8. Relació de programes de control o vigilància de malalties en els quals participen.

9. Nom i adreça del veterinari privat que atén normalment l'explotació.

10. Si està en un dels supòsits que preveu l'article 3.4 en els quals la informació de la cadena alimentària pot acompanyar els animals fins a l'escorxadador.

11. Indiqueu si els animals procedeixen d'explotacions en règim extensiu o no.

12. Per a les explotacions porcines, indiqueu si procedeixen o no d'explotacions en què el compliment de les condicions controlades, d'establació en relació amb *Trichinella spp.*, ha estat reconegut oficialment.

A aquesta informació s'hi ha d'adjuntar una declaració de conformitat signada pel titular de l'explotació de procedència i de la data prevista de sortida dels animals.

A la seva recepció a l'escorxadador la declaració l'ha de signar, en cas de conformitat, el titular de l'escorxadador de destinació amb indicació de la data de recepció dels animals.»

Disposició final quarta. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.16a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat.

Disposició final cinquena. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 9 de desembre de 2020.

FELIPE R.

La vicepresidenta primera del Govern i ministra de la Presidència,
Relacions amb les Corts i Memòria Democràtica,
CARMEN CALVO POYATO

ANNEX I

Equivalències entre tipus d'animal i UBG

Als efectes de la consideració de petits escorxadadors s'apliquen les correspondències següents entre tipus d'animal i UBG:

- a) Animals bovins adults, tal com els defineix l'article 17.6 del Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança, i èquids: 1 UBG.
- b) Altres animals bovins: 0,50 UBG.
- c) Porcs amb un pes de viu en viu superior a 100 kg: 0,20 UBG.
- d) Altres porcs: 0,15 UBG.
- e) Ovelles i cabres: 0,10 UBG.
- f) Bens, cabrits i porcells < de 15 kg de pes viu: 0,05 UBG.
- g) Ocells i lagomorfs: 0,0065 UBG.

ANNEX II

Llista d'ungulats domèstics, ocells de corral, lagomorfs i animals de caça menor silvestre les canals dels quals poden contenir, després del seu sacrifici i evisceració, vísceres diferents de l'estómac i de l'intestí que es mantinguin en connexió anatòmica amb el cos, d'acord amb el que disposa l'article 7

1. Ungulats domèstics:
 - Anyells de llet.
 - Cabrits de llet.
 - Garrins.
2. Conills d'engreix.
3. Ocells de corral domèstics que s'ajustin a alguna de les condicions següents:
 - Que la seva evisceració es produeixi en un escorxador:
 - Autoritzat per a l'ús d'etiquetatge facultatiu per l'autoritat competent de la comunitat autònoma, de conformitat amb els articles 11 i 12 del Reglament (CE) núm. 543/2008, de 16 de juny, pel qual s'estableixen normes de desplegament del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell, pel que fa a la comercialització de carn d'ocells de corral.
 - Que estigui en possessió del document justificatiu que estableix l'article 29 del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm. 2092/91, o, una vegada que sigui aplicable, del certificat que estableix l'article 35 del Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell.
 - Inscrit en el Registre d'operadors de les figures de qualitat diferenciada reconegudes de conformitat amb el Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris i habilitats per a l'ús de la marca corresponent a la DOP/IGP/ETG.
 - Que es tracti de gallines còrniques pesants o reproductores i pollastres pesants.
4. Gall dindi, ànec, pintada, oca, faisà, perdiu, guatlla i colom.
5. Ocells i lagomorfs de caça silvestre.

ANNEX III

Model de declaració del titular de l'explotació per al sacrifici d'urgència a l'explotació

Declaració del titular de l'explotació per al sacrifici d'urgència a l'explotació

Dades de l'explotació			
Titular		Codi REGA	
Nom de l'explotació		Municipi	
Dades dels animals			
Nombre d'animals	Edat-categoria	Espècie	Raça
Sexe	Identificació		
Dades del transport			
Nom del conductor del vehicle		Matrícula del vehicle	
DNI/NIF del conductor del vehicle			
Data i hora de la càrrega		Temperatura del contenidor:	
Dades de l'escorxador de destinació			
Nom		Municipi	
Data i hora del trasllat			

DECLARO

- Que l'explotació no està sotmesa a cap restricció de moviment ramader amb destinació a l'escorxador.
- Que s'han pres totes les mesures necessàries per sacrificar l'/els animal/ls com més aviat millor.
- Que s'ha respectat la normativa sobre medicaments veterinaris incloent-hi els temps d'espera.
- Que l'animal no ha estat tractat amb medicaments autoritzats els últims 30 dies. **(1)**
- Que l'animal ha estat tractat els últims 30 dies amb els medicaments autoritzats següents: **(1) (2)**

Medicament	Data d'administració	Període de supressió del medicament

EM COMPROMETO

- A aportar la documentació reglamentària que acompanya el trasllat (informació de la cadena alimentària / document d'identificació de l'animal / dels animals)

Localitat i data

Signatura

(1) Rattleu el que no sigui procedent**(2)** Indiqueu el medicament, nom comercial o principi actiu, la data d'administració i el període de supressió o bé adjunteu una còpia del llibre de tractaments en què consten els tractaments administrats a l'animal.

ANNEX IV

Informació a recollir en el document de trasllat de caps de bestiar lidiats dessagnats

El veterinari de servei. El senyor / la senyora,
que ha assistit a **(1)**

a.....
situada a la localitat d'/de.....

durant la celebració taurina s'han observat les circumstàncies següents **(2)**:

.....
.....
.....

S'ha procedit al sacrifici i al dessagnament dels caps de bestiar lidiats a les **(3)**.....
els caps de bestiar lidiats dessagnats s'han marcat amb **(4)**
amb dates de naixement i números-DIB **(5)**

.....
.....
.....

es transporten a l'establiment.....
situat a.....

mitjançant **(6)**

.....i se n'ha controlat la càrrega.

..... d'/de.....de...

El veterinari de servei.

Signat.....

(Nom i cognoms en majúscula)

-
- (1)** Indiqueu l'espectacle o la celebració taurina popular.
 - (2)** Indiqueu si l'animal era apte per al sacrifici per a consum humà, si el sacrifici i el dessagnament es van portar a terme correctament, així com totes les observacions que hagi fet el veterinari de servei designat i les anomalies detectades, així com la presa de mostres biològiques que hagi efectuat, si s'escau, amb indicació del motiu d'aquestes.
 - (3)** Indiqueu l'hora del sacrifici per a cada cap de bestiar.
 - (4)** Indiqueu si és un precinte, una etiqueta, una marca amb ferro roent o un altre mitjà inamovible.
 - (5)** Indiqueu la data de naixement que consta al DIB, i el número d'identificació assignat, seguit d'un guionet i del número d'identificació del DIB de cada animal.
 - (6)** Indiqueu el mitjà de transport i la matrícula.

ANNEX V

Requisits en relació amb la comercialització de llet crua destinada a la venda directa al consumidor
Criteris microbiològics aplicables a la llet crua

Taula 1. Criteris de seguretat

Microorganisme	Pla de mostreig (*)		Límit (**)	Mètode d'anàlisi de referència	Estadi d'aplicació del criteri
	n	c	M		
Campylobacter spp.	5	0	No detectat en 25 ml.	EN ISO 10272-1	Producte comercialitzat durant la seva vida útil.
E. coli STEC O157.	5	0	No detectat en 25 ml.	EN ISO 16654 o CEN/ISO TS 13136	Producte comercialitzat durant la seva vida útil.
Listeria monocytogenes.	5	0	No detectat en 25 ml.	EN ISO 11290-1	Producte comercialitzat durant la seva vida útil.
Salmonella.	5	0	No detectat en 25 ml.	EN ISO 6579-1	Producte comercialitzat durant la seva vida útil.

(*) n = nombre d'unitats que constitueixen la mostra; c = nombre d'unitats de mostreig que donen valors superiors a M.

(**) Els límits indicats s'apliquen a cada unitat de mostra analitzada.

Interpretació dels resultats de les anàlisis

Resultat satisfactori: quan tots els valors observats indiquen l'absència del bacteri.

Resultat insatisfactori: quan el bacteri es detecta, almenys, en una unitat de mostra.

Freqüències de mostreig

Les anàlisis dels criteris de seguretat s'han d'efectuar almenys una vegada al mes.

Taula 2. Criteris d'higiene

	Llet de vaca	Llet d'ovella	Llet d'altres espècies
Nombre de gèrmens a 30 °C (per ml).	≤ 50 000 (*)	≤250 000 (*)	≤500 000 (*)
Nombre de cèl·lules somàtiques (per ml).	≤300 000 (**)		

(*) Mitjana geomètrica observada durant un període de dos mesos, amb un mínim de dues mostres al mes.

(**) Mitjana geomètrica observada durant un període de tres mesos, amb un mínim d'una mostra al mes, llevat que l'autoritat competent especifiqui una altra metodologia per tenir en compte les variacions estacionals dels nivells de producció.

ANNEX VI

Espècies de mol·luscos gasteròpodes terrestres comercialitzables

Família ACHATINIDAE: totes les espècies.

Família HELICIDAE:

Cepaea nemoralis (Linnaeus 1758).
Cepaea hortensis (Müller 1774).
Cornu aspersum aspersum (Müller 1774).
Cornu aspersum maxima (Müller 1774).
Eobania vermiculata (Müller 1774).
Helix lucorum (Linnaeus, 1758).
Helix melanostoma (Draparnaud 1801).
Helix pomatia (Linnaeus 1758).
Iberus gualtieranus (Linnaeus 1758).
Iberus gualtieranus alonensis (Ferussac 1821).
Otala lactea (Müller 1774).
Otala punctata (Müller 1774).
Pseudotachea litturata (Pfeiffer 1851).
Pseudotachea splendida (Draparnaud 1801).
Theba pisana (Müller 1774).

Família HYGROMIIDAE:

Ceruella virgata (Da Costa 1778).
Xerosecta cespitum (Draparnaud 1801).
Xerosecta promissa (Westerlund 1893).
Xerosecta reboudiana (Bourguignat 1863).

Família SPHINCTEROCHILIDAE:

Sphincterochila baetica (Rossmässler 1854).
Sphincterochila candidissima (Draparnaud 1801).
Sphincterochila cariosula (Michaud, 1838).