



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

ANO CCCXLIII • LUNS 24 DE NOVEMBRO DE 2003 • SUPLEMENTO NÚM. 14 EN LINGUA GALEGA

FASCÍCULO SEGUNDO

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

20838 *REAL DECRETO 1376/2003, do 7 de novembro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción, almacenamento e comercialización das carnes frescas e dos seus derivados nos establecementos de comercio ó retallo. («BOE» 273, do 14-11-2003.)*

O Real decreto 147/1993, do 29 de xaneiro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización de carnes frescas, e o Real decreto 1904/1993, do 29 de outubro, polo que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización de produtos cárnicos e doutros determinados produtos de orixe animal, exclúen do seu ámbito de aplicación o despezamento e almacenamento de carnes frescas, así como a preparación de produtos cárnicos e outros produtos de orixe animal destinados ó consumo humano que se realicen nos comercios de venda retalista, ou en locais contiguos a estes puntos de venda, para subministrar ou abastecer directamente o consumidor.

Por outra parte, o Real decreto 1916/1997, do 19 de decembro, polo que se establecen as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de car-



MINISTERIO
DE LA PRESIDENCIA

ne picada e preparados de carne, e os reais decretos 2087/1994, do 20 de outubro, 1543/1994, do 8 de xullo, e 2044/1994, do 14 de outubro, polos que se establecen as condicións sanitarias de produción e comercialización de carnes frescas de aves de curral, de carne de coello e de caza de granxa e de carnes de caza silvestre, respectivamente, tamén exclúen estes comercios de venda retalista do seu ámbito de aplicación.

As especiais características que distinguen o citado comercio retalista da carne, regulado polo Real decreto 379/1984, do 25 de xaneiro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria de industrias e almacéns por xunto e envasadores de produtos e derivados cárnicos elaborados e dos establecementos de comercio retalista da carne e produtos elaborados, unido ás particularidades das materias primas e dos produtos que se manipulan, preparan, elaboran e comercializan, así como á súa posición entre os procesos productivos e o seu posterior consumo, fai que estes establecementos adquiren unha singular responsabilidade na satisfacción das demandas do consumidor, especialmente no referente á calidade e á cantidade de servizos e produtos que existe en cada momento a dinámica do consumo.

Así mesmo, os criterios de estrutura e infraestrutura destes establecementos, impostos polo urbanismo comercial e as propias necesidades derivadas da rápida evolución da demanda do mercado, obrigaron á existencia de obradoiros en locais que non están contiguos ás dependencias de venda, aínda que si vinculados a elas, ós que esta norma impón condicións sanitarias equivalentes ás recollidas no noso ordenamento xurídico para aqueles establecementos de estrutura e capacidade de produción non industrial, recollidos no Real decreto 1904/1993, do 29 de outubro, así como as necesarias para a elaboración e venda doutros produtos, tales como comidas preparadas, que se rexen polo disposto no Real decreto 3484/2000, do 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas. Por outra parte, o Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, obriga as empresas do sector alimentario a realizaren actividades de autocontrol, baseadas nos principios do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), para o que prevé que se poidan elaborar guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH) apropiadas para o dito sector.

Por iso, faise necesario modifica-la normativa existente, tanto para adaptala ás novas directrices emanadas das disposicións comunitarias e normas do «Codex Alimentarius», como para prever aquelas actividades que estas empresas foron incorporando ás tradicionais do sector, co fin de liberar este dalgunhas constriccións causadas pola lexislación en vigor ata o de agora, facilita-la innovación e adecuación dos citados establecementos ás esixencias da demanda, tendo en conta a idiosincrasia do establecemento retalista de que forman parte e as limitacións a que se someten, e eliminar prácticas incorrectas na manipulación de alimentos que, segundo os estudos epidemiolóxicos, se consideran factores contribuíntes na aparición de abrochos de infeccións e intoxicacións de orixe alimentaria.

En consecuencia, esta norma pretende introducir unha maior liberalización na actividade a retallo de comercialización de produtos cárnicos, facultando os establecementos de venda retalista para amplía-la súa actividade, para determinados produtos e servizos para os que ata a data non tiñan autorización. Esta maior oferta, sen prexuízo da necesaria protección da seguridade alimentaria, pode contribuír a unha maior competencia no mercado cos conseguintes beneficios derivados para o consumidor e os propios empresarios. Non

obstante, séguense a manter aquelas limitacións que se consideran imprescindibles para garantir as condicións hixiénico-sanitarias adecuadas e o respecto ó marco normativo nacional e comunitario de referencia.

Para tal efecto, este real decreto axústase ó establecido no Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, garantindo as mesmas condicións hixiénico-sanitarias de tódolos establecementos e procesos en todo o ámbito nacional, sen prexuízo de que algúns dos establecementos que integran o sector, ó excederen os niveis de produción ou o número máximo de sucursais fixadas nesta norma, se encontren suxeitos ó disposto noutras disposicións legais.

Igualmente, é necesario ter en conta a Lei 8/2003, do 24 de abril, de sanidade animal, en materia de infraccións e sancións, que adecuou a lexislación existente na materia ás novas directrices do ordenamento nacional e do contexto internacional como consecuencia dos importantes cambios sociopolíticos, económicos e tecnolóxicos acaecidos nos últimos anos.

Esta disposición foi sometida ó procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos ós servizos da sociedade da información, previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño de 1998, modificada pola Directiva 98/48/CE, do 20 de xullo de 1998, incorporadas ó ordenamento xurídico nacional mediante o Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo.

Este real decreto dítase ó abeiro do artigo 149.1.16.^a da Constitución, que lle atribúe ó Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación xeral da sanidade, e en virtude do disposto no artigo 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Na súa elaboración foron consultadas as comunidades autónomas, así como os sectores afectados, e emitiron o seu preceptivo informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria e a Comisión Nacional de Administración Local.

Na súa virtude, por proposta dos ministros de Sanidade e Consumo, de Agricultura, Pesca e Alimentación, de Economía e de Ciencia e Tecnoloxía, coa aprobación previa da ministra de Administracións Públicas, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 7 de novembro de 2003,

DISPÓÑO :

Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

Este real decreto establece as condicións sanitarias aplicables á preparación, elaboración, almacenamento e comercialización das carnes frescas e dos seus derivados, nos establecementos de comercio a retallo destes produtos, para subministrarllos directamente ó consumidor final, ou excepcionalmente, e sempre que se trate dunha actividade restrinxida, marxinal e localizada, a establecementos de comidas preparadas, con ou sen repartición a domicilio, incluíndo as seccións e dependencias dos establecementos polivalentes non especializados en que se realicen as actividades definidas neste real decreto.

Así mesmo, este real decreto aplicarase ás instalacións non permanentes que se poidan autorizar para a comercialización dos produtos aquí previstos, conforme o disposto no Real decreto 1010/1985, do 5 de xuño, polo que se regula o exercicio de determinadas modalidades de venda fóra dun establecemento comercial permanente, ou na normativa correspondente das comunidades autónomas.

Este real decreto aplicarase sen prexuízo de calquera outra normativa vixente aplicable que afecte a produción, almacenamento e comercialización das carnes frescas e os seus derivados nos establecementos de comercio retalista, e en particular as referentes:

- a) Á vixilancia e o control de encefalopatías esponxiformes transmisibles dos animais, e sobre a destrución dos materiais especificados de risco.
- b) As normas sanitarias aplicables ós subproductos animais non destinados ó consumo humano.
- c) Á identificación dos animais e a rastrexabilidade dos produtos.

Artigo 2. Definicións.

Para efectos deste real decreto, entenderase por:

1. Carnes: tódalas partes aptas para o consumo humano, incluídos as miudezas, obtidas en establecementos autorizados, provenientes de:

- a) Animais domésticos das especies bovina (incluídas as especies «Bubalus bubalis» e «Bison bison»), porcina, ovina, caprina, solípedes, galiñas, pavos, pintadas, patos, ocas e coellos.
- b) Mamíferos terrestres e aves silvestres reproducidos, criados e sacrificados en cativeiro.
- c) Caza silvestre.
- d) Reses de lida procedentes de espectáculos tau-rinos.

2. Carnes picadas: as carnes que foron sometidas a unha operación de picado en fragmentos ou ó paso por unha máquina picadora continua.

3. Derivados cárnicos, que son:

a) Preparados de carne: os produtos elaborados coas carnes ou as carnes picadas, definidas nos puntos 1 e 2, ás que se lles engadisen outros produtos alimenticios, condimentos ou aditivos e/ou que fosen sometidas a un tratamento insuficiente para modificar a estrutura celular da carne na parte central da superficie de corte e facer desaparecer así as características da carne fresca. Entenderanse aquí incluídos, entre outros:

1.º Os preparados cárnicos frescos. Antes chamados produtos cárnicos frescos, son aqueles elaborados con carne dunha ou varias das especies animais autorizadas, das sinaladas no punto 1, con ou sen graxa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, outros produtos alimenticios e aditivos, non sometidos a tratamento de desecación, cocción ou salgadura, embutidos ou non.

2.º Os preparados cárnicos crus-adobados. Antes chamados produtos cárnicos crus-adobados, son aqueles elaborados con pezas cárnicas enteiras ou anacos identificables, segundo a clasificación comercial tradicional de carnicería, ou por anacos de carne que non reúnan os ditos requisitos de identificación, pertencentes ás especies animais autorizadas, das sinaladas no punto 1, adicionados ou non doutros produtos alimenticios, sometidos á acción do sal, especias, condimentos e/ou aditivos que lles confiren un aspecto e sabor característicos, recubertos ou non de pemento doce/picante ou outros produtos, sen sufrir un proceso de curación posterior.

b) Produtos cárnicos: os produtos elaborados a partir de carne ou con carne mediante un tratamento que permita comproba-la desaparición das características da carne fresca na parte central da superficie de corte. Están aquí incluídos os embutidos de sangue, entre os que se consideran as morcillas e a botifarra negra, e os produtos cárnicos cun contido mínimo de carne.

c) Outros produtos de orixe animal.

1.º As graxas animais fundidas, obtidas por extracción de carnes, incluídos os ósos, e destinadas ó consumo humano.

2.º Os roxóns: residuos proteicos da extracción, trala separación parcial das graxas e a auga.

d) Pratos cocinados cárnicos: os produtos cárnicos que corresponden a preparados culinarios, cocinados ou precocinados, conservados polo frío ou a máis de 65 °C e destinados ó consumidor.

4. Alimento ou produto alimenticio: calquera substancia ou produto destinados a ser ingeridos polos seres humanos ou con probabilidade razoable de selo, tanto se foron transformados enteira ou parcialmente como se non, e que se recoñezan aptos para o consumo humano.

5. Materia prima: calquera produto alimenticio que se utilice, individualmente ou como ingrediente, para a obtención dos produtos recollidos neste real decreto e que proceda de establecementos de produción e comercialización, debidamente autorizados.

6. Establecemento de comercio retalista de carnes: todo aquel local ou conxunto de locais que formen unha unidade económica, baixo unha titularidade única, nos que se desenvolvan as actividades previstas neste real decreto ou parte delas, para a venda ó consumidor nas dependencias propias destinadas ó dito fin.

Considerarase que estes establecementos están integrados nunha unidade comercial de maior entidade cando as súas dependencias de venda se encontren situadas nesta, de maneira claramente identificada, compartindo servizos e elementos comúns da unidade con outros establecementos de igual ou diferente sector comercial.

Así mesmo, terán esta consideración de establecementos aquelas seccións dos establecementos polivalentes que se dediquen a estas actividades, que deberán estar debidamente separadas e claramente identificadas, e poderán compartilos servizos e elementos comúns do establecemento polivalente coas outras seccións deste.

Sen prexuízo de que, en cada caso, se poidan adoptar outras denominacións lingüísticas ou de uso ou de costume tradicional ou pola súa actividade monográfica para especies ou produtos, estes establecementos clasifícanse en:

a) Carnicerías: aqueles establecementos dedicados á manipulación, preparación e presentación e, se é o caso, almacenamento de carnes e miudezas frescas (refrixeradas ou conxeladas), con ou sen óso, nas súas diferentes modalidades (fileteado, tallado, picado, reenchido e outras análogas, segundo se trate), así como, pero sen elaboración propia, de preparados de carne, produtos cárnicos (enteiros, partidos ou en lascas) e outros produtos de orixe animal, para a súa venda ó consumidor nas dependencias propias destinadas ó dito fin.

Na presentación das carnes poderanse utilizar outros produtos alimenticios, sempre que os anacos ou as pezas daquelas no perdan as características das carnes frescas e sen adición de aditivos e condimentos.

Estes establecementos poderán expender outros produtos alimenticios para os que se encontren debidamente autorizados e contar, opcionalmente, con obradoiro anexo ou separado das dependencias de venda, pero pechado ó público, para o despezamento e a preparación e presentación das carnes.

b) Carnicerías-salchicherías: os establecementos dedicados á actividade de carnicería, recollida na alínea a), con elaboración en obradoiro anexo ou separado das dependencias de venda, pero pechado ó público, de preparados de carne (frescos, crus-adobados, etc.), e embutidos de sangue entre os que se consideran as morcillas e a botifarra negra ou daqueloutros tradicionais que as autoridades competentes poidan determinar e autorizar. Así mesmo, inclúese a actividade de salga de touciño.

Os produtos elaborados nestes establecementos soamente poderán ser comercializados nas súas propias dependencias de venda ó público e nas das súas sucursais.

c) Carnicerías-chacinerías: os establecementos dedicados á actividade de carnicería, con elaboración en obradoiro anexo ou separado das dependencias de venda, pero pechado ó público, de produtos cárnicos, outros produtos de orixe animal, pratos cociñados cárnicos, ademais dos previstos na alínea b).

Os produtos elaborados nestes establecementos soamente poderán ser comercializados nas súas propias dependencias de venda ó público e nas das súas sucursais.

7. Dependencias de venda: a parte dos establecementos recollidos no punto 6 destinada á manipulación, preparación, presentación, exposición e, se é o caso, almacenamento de produtos, na que pode existir ou non un espazo reservado ó público e onde normalmente se realizan as operacións de venda.

As dependencias de venda poderán estar xuntas ou separadas do resto das dependencias coas que forman unha unidade económica, pero, en calquera caso, localizadas no mesmo municipio onde figure situado o establecemento.

8. Obradoiros: á parte dos establecementos recollidos no punto 6, pechados ó público, destinados ás actividades de manipulación, preparación, elaboración propia e, se é o caso, almacenamento de carnes, preparados de carne, produtos cárnicos, pratos preparados cárnicos e outros determinados produtos de orixe animal, para os que estean debidamente autorizados.

Os obradoiros poderán estar xuntos ou separados do resto das dependencias coas que forman unha unidade económica, pero, en calquera caso, localizados no mesmo municipio onde estea situado o establecemento, considerado central.

En ningún caso, a elaboración propia poderá exceder de cinco toneladas semanais de produtos acabados ou, no caso da produción de «foie-gras», de 0,7 toneladas por semana.

9. Sucursais: os establecementos dedicados á actividade de carnicería que normalmente incorporan á súa comercialización habitual os produtos preparados, producidos ou elaborados noutro establecemento que conte con obradoiro, dos sinalados no punto 6, considerado central, de igual titularidade ca eles e localizados no municipio onde estea situado o establecemento ou ben na unidade sanitaria local, zona de saúde ou territorio definido pola autoridade competente correspondente, logo de solicitude e autorización expresa desta.

A autoridade competente poderá limitar, por motivos sanitarios, o número máximo de sucursais ligadas a un establecemento central.

10. Autoridade competente: os órganos competentes das comunidades autónomas ou dos municipios que teñan atribuídas as competencias para o control sanitario das actividades previstas neste real decreto.

Así mesmo, serán de aplicación para os efectos previstos neste real decreto, na medida que resulte necesario, o resto das definicións contidas na normativa vixente aplicable.

Artigo 3. *Condicións dos produtos.*

As carnes frescas e os seus derivados, comercializados nos establecementos de comercio retalista, cumpriran os seguintes requisitos:

a) Manipularanse, prepararanse, elaboraranse, almacenaranse e comercializaranse en establecementos autorizados segundo o establecido no artigo 4.

b) Prepararanse a partir de carnes das definidas nos puntos 1 e 2 do artigo 2, ou de derivados cárnicos definidos no punto 3 do artigo 2. Estas e outras materias

primas que formen parte da súa composición procederán de establecementos autorizados segundo a normativa específica para cada un deles.

As carnes de reses de lida cumpriran, ademais, os requisitos de comercialización recollidos no Real decreto 260/2002, do 8 de marzo, polo que se fixan as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización das carnes de reses de lida.

As carnes e os seus derivados procedentes de países terceiros cumpriran os requisitos da normativa comunitaria ou nacional específica para cada un deles, e deberán ter sido sometidos ós controis previstos no Real decreto 1977/1999, do 23 de decembro, polo que se establecen os principios relativos á organización dos controis veterinarios sobre os produtos procedentes de países terceiros.

c) Non serán sometidos a tratamentos non autorizados, e poderanse utilizar como aditivos unicamente os legalmente autorizados.

d) Os derivados cárnicos tratados pola calor, pasteurizados ou esterilizados contidos en recipientes hermeticamente pechados, así como os pratos cociñados cárnicos envasados, cumpriran, ademais, as condicións específicas do capítulo VIII e do capítulo IX, respectivamente, do anexo B do Real decreto 1904/1993, do 29 de outubro, así como as correspondentes do Real decreto 3484/2000, do 29 de decembro.

e) Controlaranse segundo o disposto no artigo 5.

f) As carnes frescas, así como os derivados cárnicos que non se conserven a temperatura ambiente, manteranse á temperatura fixada no punto 9 do capítulo II do anexo.

g) Almacenaranse e transportaranse de conformidade co disposto no capítulo II do anexo.

h) Cando vaian envasados e, se é o caso, embalados, estas operacións realizaranse no establecemento onde se preparen, produzan ou elaboren, e cumpriran o disposto no capítulo III do anexo.

i) Irán ou exporanse provistos, baixo a responsabilidade da empresa, das indicacións previstas no punto 4 do capítulo III do anexo, de tal maneira que se diferencien claramente entre elas e, se é o caso, da marca sanitaria prevista no capítulo IV do anexo.

Artigo 4. *Autorización dos establecementos.*

Independentemente das necesarias licencias municipais que correspondan e doutras legalmente establecidas e de que, se é o caso, realicen actividades que estean suxeitas a inscrición no Rexistro xeral sanitario de alimentos, regulado polo Real decreto 1712/1991, do 29 de novembro, e sen prexuízo das disposicións establecidas no Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, e das condicións especiais do capítulo I do anexo deste real decreto, os establecementos de comercio retalista de carnes e derivados cárnicos cumpriran as seguintes condicións:

a) Para o seu funcionamento necesitarán unha autorización expresa da autoridade competente en que se indique a actividade ou as actividades que poden realizar.

b) O responsable do establecemento ou o seu representante legal solicitaralle á autoridade competente a autorización recollida no parágrafo anterior, e deberá achega-la documentación que lle sexa requirida.

c) A autoridade competente, unha vez comprobado que se cumpren os requisitos deste real decreto, procederá á autorización dos establecementos e notificaralles esta autorización ós interesados.

Todo establecemento autorizado terá asignado un número de autorización, segundo a índole da súa actividade, que no caso das sucursais estará composto polo

que lle corresponda, en función daquela, seguido polo do seu establecemento central.

Este número de autorización diferenciarase claramente dos utilizados polo Rexistro xeral sanitario de alimentos, regulado no Real decreto 1712/1991, do 29 de novembro, e será establecido pola autoridade competente correspondente.

Nas dependencias de venda, o número de autorización deberá figurar nun lugar visible do mostrador, xunto coa expresión: «Venda directa ó consumidor».

d) O titular ou, se é o caso, o responsable do establecemento deberá acreditar a súa cualificación profesional e a das persoas que van traballar nel. A dita cualificación profesional estará en consonancia coa actividade ou as actividades que se vaian exercer no establecemento en cuestión, e acreditarase conforme o previsto no Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ós manipuladores de alimentos.

Os establecementos autorizados, conforme o indicado anteriormente, poderanlles subministra-los produtos recollidos neste real decreto a establecementos de comidas preparadas autorizados, sempre que:

1.º O establecemento subministrador dispoña de instalacións e equipos adecuados e proporcionais para a elaboración hixiénica do seu volume de produción.

2.º Se limite ás carnes definidas no punto 1 do artigo 2 e ós derivados cárnicos definidos no punto 3 do artigo 2, excepto os preparados cárnicos frescos definidos na alínea a). 1.º do dito punto.

3.º Non subministren a establecementos suxeitos a inscrición no Rexistro xeral sanitario de alimentos.

4.º A súa distribución se realice dentro do ámbito do municipio onde estea situado o establecemento ou ben na unidade sanitaria local, zona de saúde ou territorio de iguais características e finalidade que defina a autoridade competente correspondente.

Artigo 5. *Autocontrois e controis oficiais.*

1. O titular do establecemento tomará as medidas necesarias para que en todo momento se cumpra o disposto neste real decreto.

2. O titular do establecemento implantará un sistema de control, baseado na metodoloxía do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC), en función do tamaño e das manipulacións e procedementos empregados no establecemento e a posible coexistencia destes, segundo o disposto no artigo 3 do Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro.

Os rexistros e resultados destes controis conservaranse á disposición da autoridade competente o tempo que esta determine e, como mínimo, un ano.

3. O titular do establecemento poderá utilizar voluntariamente as guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH) previstas no artigo 4 do Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, como un medio para garantir que se cumpren as normas sanitarias previstas neste real decreto e que se aplica adecuadamente o sistema de autocontrol previsto no punto anterior.

4. O titular do establecemento establecerá un programa de formación continuada do persoal, co obxecto de que cumpra as condicións de produción hixiénica adaptada á estrutura de produción e ás actividades que se desenvolvan no establecemento, conforme o previsto no Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se regulan as normas relativas ós manipuladores de alimentos.

5. A autoridade competente deberá ter acceso en todo momento a tódalas instalacións do establecemento para comproba-lo estricto cumprimento do previsto neste real decreto.

6. A autoridade competente controlará, conforme o Real decreto 50/1993, do 15 de xaneiro, polo que se regula o control oficial dos produtos alimenticios, o cumprimento das normas establecidas neste real decreto e os resultados dos controis previstos no punto 2, e informará o titular ou o responsable do establecemento das deficiencias apreciadas.

Cando a autoridade competente detecte un incumprimento reiterado ou evidente das condicións sanitarias, ou existan impedimentos para a adecuada realización da inspección sanitaria, poderá:

a) Limita-la actividade do establecemento ata que se restablezan as adecuadas condicións sanitarias.

b) Suspender temporalmente a autorización de funcionamento, cando as medidas sinaladas no parágrafo anterior resulten insuficientes para evitar un risco inmediato para a saúde pública.

c) Retirarlle a autorización ó establecemento cando non se lles puxese remedio ós incumprimentos comprobados das condicións sanitarias, nos prazos fixados pola autoridade competente.

7. En caso de dúbida sobre a orixe ou o destino das carnes ou outras materias primas, e sempre que o considere necesario, a autoridade competente terá acceso ós documentos contables que lle permitan remontar ó establecemento de orixe daquelas e á súa distribución.

Artigo 6. *Infraccións e sancións.*

1. As infraccións cometidas contra o disposto neste real decreto terán o carácter de infraccións sanitarias, de conformidade co disposto no capítulo VI do título I da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, logo da instrución do expediente correspondente, de acordo co establecido no título IX da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, e nas súas normas de desenvolvemento e nas normas propias das comunidades autónomas. Todo iso sen prexuízo das responsabilidades civís, penais ou doutra orde que puidesen concorrer.

2. Consideraranse infraccións leves:

a) O incumprimento do disposto nos artigos 3 e 5 deste real decreto, cando o dito incumprimento non teña transcendencia directa sobre a saúde pública.

b) As que, en razón dos criterios recollidos neste artigo, merezan a cualificación de leves ou non proceda a súa cualificación como graves ou moi graves.

3. Consideraranse infraccións graves:

a) O incumprimento do disposto nos artigos 3 e 5 deste real decreto, cando puidese comprometer potencialmente a seguridade e/ou salubridade dos produtos alimenticios.

b) O incumprimento dos requirimentos que formulen as autoridades sanitarias competentes para o correcto cumprimento das previsións que establecen os artigos 3 e 5 deste real decreto.

4. Consideraranse infraccións moi graves:

a) O incumprimento do disposto nos artigos 3 e 5 deste real decreto, cando o dito incumprimento depare riscos ou danos efectivos para a saúde dos consumidores.

b) O incumprimento reiterado dos requirimentos que formulen as autoridades sanitarias competentes para o correcto cumprimento das disposicións recollidas nos artigos 3 e 5 deste real decreto.

5. Para a cualificación de tódalas infraccións teranse en consideración o grao de dolo ou culpa existente, a

reincidencia, a incidencia na saúde pública, tendo en conta o produto alimenticio de que se trate, a forma en que sexa manipulado e envasado ou calquera outra operación a que sexa sometido antes da súa entrega ó consumidor, as condicións nas que se exhibe ou almacena, así como a transcendencia económica das infraccións.

6. As infraccións descritas nos puntos anteriores serán sancionadas de acordo co establecido no artigo 36 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade. As sancións que se impoñan serán, en todo caso, independentes das medidas que, en defensa da saúde pública, poidan adoptar as autoridades competentes, xa sexan as previstas no artigo 5.6 deste real decreto ou calquera outra establecida na normativa vixente.

7. As sancións impostas por incumprimento da normativa sanitaria serán independentes das que, se é o caso, poidan impor outras autoridades, de concorrer outro tipo de infraccións. Para tal efecto, as distintas autoridades competentes intercambiarán os antecedentes e informes que consten no seu poder.

Disposición transitoria primeira. Caducidade de autorización.

Os establecementos actualmente autorizados conforme a normativa anterior deberán cumprilos requisitos previstos neste real decreto nun prazo de 12 meses desde a súa entrada en vigor.

Disposición transitoria segunda. Prazos de adaptación.

Os establecementos citados na disposición transitoria primeira deberán dispor, no prazo fixado nela, do número de autorización que lles corresponda conforme as previsións establecidas neste real decreto. Para tal efecto, deberánlle dirixir unha solicitude á autoridade competente no prazo de seis meses contados desde a súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. Derrogación normativa.

Sen prexuízo do disposto nas disposicións transitorias, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó disposto neste real decreto, e en particular a Regulamentación técnico-sanitaria de industrias, almacéns retallistas e envasadores de produtos e derivados cárnicos elaborados e dos establecementos de comercio retallista da carne e produtos elaborados, aprobada polo Real decreto 379/1984, do 25 de xaneiro, e a Orde do 22 de xullo de 1946, pola que se dictan normas para o sacrificio de gando equido nos matadoiros municipais.

Disposición derradeira primeira. Título competencial.

Este real decreto dítase ó abeiro do disposto no artigo 149.1.16.^a da Constitución española, que lle atribúe ó Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación xeral da sanidade, e en virtude do establecido no artigo 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Disposición derradeira segunda. Facultades de desenvolvemento.

Os ministros de Sanidade e Consumo, de Agricultura, Pesca e Alimentación, de Economía e de Ciencia e Tecnoloxía poderán dictar, no ámbito das súas respectivas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto e para a modificación dos anexos, en especial para a súa adaptación ós progresos tecnolóxicos.

Disposición derradeira terceira. Entrada en vigor.

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, o 7 de novembro de 2003.

JUAN CARLOS R.

O vicepresidente segundo do Goberno
e ministro da Presidencia,
JAVIER ARENAS BOCANEGRA

ANEXO

Condicións especiais

CAPÍTULO I

Condicións dos establecementos de comercio retallista de carnes

Os establecementos deberanse axustar a un deseño ou esquema que facilite un adecuado tratamento técnico e hixiénico-sanitario das materias primas e dos produtos que, en cada caso, manipulen, preparen, elaboren ou comercialicen.

Contarán, entre outras, con dependencias de venda e obradoiro; aínda que este último será opcional para os establecementos definidos nos puntos 6.a) e 9 do artigo 2, deberán cumprilas normas de hixiene previstas no anexo do Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, e reunirán as seguintes condicións:

1. Nas dependencias de venda, ademais das esixencias xerais que non queden modificadas pola aplicación deste punto:

a) Mostradores, vitrinas e outros elementos que, en calquera caso, serán frigoríficos, para a presentación ou exposición ó público de toda clase de carnes e demais produtos frescos que se expendan, refrixerados ou conxelados, que evitarán posibles contaminacións.

b) Cando os produtos non necesiten tratamento de frío, os elementos de exposición evitarán, igualmente, todo contacto ou manipulación destes polo público, salvo que se trate de conservas ou produtos envasados en materiais impermeables e debidamente etiquetados.

c) Evitarase a incidencia directa dos raios solares sobre toda clase de produtos.

d) Lavamans de accionamento non manual, provistos de auga potable, quente e fría, e secado hixiénico das mans.

e) Mesa ou outro elemento de similares características funcionais, destinado á manipulación e preparación das carnes e demais produtos antes da súa exposición e venda ó público, construída con materiais autorizados, fáciles de limpar e desinfectar.

f) Os equipamentos, recipientes e útiles de traballo, destinados a entrar en contacto directo coas materias primas, preparados e demais produtos, deberán estar fabricados con materiais resistentes á corrosión e fáciles de limpar e desinfectar.

g) Recipientes especiais, estancos, de materiais inalterables de fácil limpeza e desinfección, con tapadeira, destinados a aloxar produtos alimenticios desbotados para o consumo humano. Identifícaranse no seu exterior coa lenda «REFUGALLOS E DESPERDICIOS» ou, se é o caso, «MER» (materiais especificados de risco). Estas lendas serán independentes de calquera outra que legalmente se puidese establecer para estes tipos de produtos.

h) Instalacións frigoríficas para a conservación, en réxime de refrixeración ou conxelación, de materias primas e produtos que necesiten o dito tratamento, que contarán con aparellos para a lectura e a comprobación das temperaturas.

Para estes efectos, consideraranse tódolos elementos de frío, tales como armarios, mostradores, arcas ou vitrinas, que teñan os establecementos e, se é o caso, as instalacións frigoríficas de conservación das unidades comerciais de maior entidade onde estean situados os integrados, destinadas para a utilización por estes.

2. Nos obradoiros onde se elaboren derivados cárnicos, ademais das esixencias xerais que non queden modificadas pola aplicación deste punto:

a) As temperaturas dos locais ou da parte deles en que se manipulen as carnes, materias primas e produtos cárnicos deberán garantir unha produción hixiénica. Estes locais ou parte deles estarán provistos dun dispositivo de acondicionamento de aire, se fose necesario.

b) Equipamentos adecuados para o picado, amasado e embutido dos produtos.

c) Instalacións ou locais específicos, se é o caso, para os tratamentos de secado e curado.

d) Dispositivos ou equipos adecuados, cando sexa necesario, para os tratamentos de salgadura, afumado, cocción, etc., dotados, se é o caso, de sistemas de extracción de fumes e/ou vapores.

e) Lavamans de accionamento non manual, provistos de auga potable, quente e fría, e secado hixiénico das mans.

f) Instalación para garda-la roupa e o calzado, que estea pechada e que evite a contaminación.

g) Dispositivo ou armario para o almacenamento dos condimentos, especias e aditivos alimentarios, en condicións tales que se evite a súa alteración e/ou contaminación.

h) Os procesos de desalgadura e preparación de tripas para embutido e os de retirada de envases e embalaxes poderanse realizar nos locais de manipulación, sempre que se evite calquera contaminación de materias primas ou produtos elaborados.

i) Naqueles casos en que non exista risco de contaminación dos produtos e sempre que sexa xustificable por razóns tecnolóxicas, poderase utiliza-la madeira para certas actividades, logo de autorización sanitaria. Poderanse utilizar metais galvanizados para o curado de produtos cárnicos, sempre que se encontren en boas condicións de mantemento e non exista perigo de contaminación dos produtos.

j) Dispositivo ou armario pechado e identificado para o almacenamento de deterxentes, desinfectantes e substancias similares e o material de limpeza e mantemento. Estes produtos manteranse nos seus recipientes orixinais e, se se teñen que transvasar, os envases estarán claramente identificados e non poderán conter ou ter contido alimentos ou bebidas.

CAPÍTULO II

Condicións de manipulación, almacenamento, conservación, transporte e venda

Sen prexuízo das normas establecidas no Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, e aquelas outras específicas que puidesen ser de aplicación, a manipulación, o almacenamento, a conservación, o transporte e a venda de carnes e derivados cárnicos en establecementos de comercio retalista cumpriran os seguintes requisitos:

1. Queda prohibida a colocación, entre outros, de carteis indicadores de prezos ou calidades e calquera outro provisto de pinchos que deterioren os envases destinados á súa venda como unidade comercial ou que poidan contamina-las materias primas.

2. As operacións de desosa e despezamento deberánse realizar, o máis rapidamente posible, evitándose a acumulación de carne na zona onde se leven a cabo as ditas operacións e calquera atraso do seu traslado

ás cámaras ou elementos de almacenamento, conservación ou exposición.

3. As graxas e os ósos procedentes das operacións de desosa e despezamento que se deban evacuar a plantas industriais para a súa transformación serán retirados dos establecementos dentro das 24 horas seguintes ás citadas operacións. En caso de que a dita retirada non se efectúe no prazo indicado, este non poderá superalas 72 horas, e deberánse conserva-los citados produtos a unha temperatura $\leq +7$ °C en recipientes estancos, construídos con material de fácil limpeza e desinfección, perfectamente identificados e destinados exclusivamente para eles.

4. O picado da carne efectuarase á vista do comprador. Non obstante, o picado poderase realizar con carácter previo, conforme as necesidades do despacho diario, sen ser conservadas dun día para outro e expandidas exclusivamente no establecemento preparador, presentándose ó público refrixeradas e perfectamente identificadas en vitrinas, mostradores ou outros elementos frigoríficos.

5. Non se poderán conservar no mesmo compartimento frigorífico carnes refrixeradas e conxeladas, e deberáse observar en todo momento a non simultaneidade de conservación ou almacenamento de carnes frescas con outras materias primas ou produtos que determinen as normas sanitarias.

6. Prohíbese a desconxelación, a reconxelación e a conxelación das carnes e dos derivados cárnicos nos establecementos regulados por este real decreto. Só se poderán conxelar, se se conta con dispositivos adecuados, aqueles derivados cárnicos que, unha vez elaborados, precisen conservación a temperatura de -18 °C.

7. Os produtos recollidos neste real decreto, elaborados ou non, almacenaranse, atendendo á natureza destes, nas instalacións previstas para o efecto, ordenados de tal maneira que se eviten contaminacións.

8. Os produtos para os que sexa necesario manter temperaturas de conservación deberánse almacenar, conservar e transportar con respecto a estas, e evitarase calquera variación brusca que poida rompe-la cadea de frío preestablecida.

9. As temperaturas de almacenamento, conservación, transporte e venda de carnes e derivados cárnicos serán as seguintes:

a) Carnes frescas refrixeradas de animais domésticos das especies bovina (incluídas as especies «Bubalus bubalis» e «Bison bison»), porcina, ovina, caprina, solípedes, mamíferos terrestres silvestres reproducidos, criados e sacrificados en cativeiro e de caza maior silvestre: $\leq +7$ °C.

b) Carnes frescas refrixeradas de galiñas, pavos, pintadas, patos, ocas e coellos, aves silvestres reproducidas, criadas e sacrificadas en cativeiro e caza menor silvestre: $\leq +4$ °C.

c) Carnes picadas e preparados de carne picada: $\leq +2$ °C.

d) Preparados de carne: $\leq +2$ °C a $\leq +7$ °C, segundo a materia prima e a especie animal da que se obtén.

e) Miudezas refrixeradas: ≤ 3 °C.

f) Carnes e miudezas conxeladas: ≤ -12 °C.

g) Pratos cociñados cárnicos: cun período de duración inferior a 24 horas, ≤ 8 °C; cun período de duración superior a 24 horas, ≤ 4 °C.

h) Pratos cociñados cárnicos conxelados: ≤ -18 °C.

i) Pratos cociñados cárnicos quentes: ≥ 65 °C.

10. Cando sexa necesario, permitiranse períodos de tempo limitados non sometidos ó control de temperatura durante a manipulación, elaboración, transporte e entrega ó consumidor das carnes e derivados cárnicos, sempre que sexa compatible coa seguridade e a salubridade

dos alimentos e fosen verificados pola autoridade competente.

11. O traslado dos produtos entre un establecemento central e as súas sucursais e, se é o caso, entre o obradoiro e as dependencias de venda coas que forme unha unidade económica, así como o que se poida levar a cabo no servizo a domicilio, incluíndo os casos excepcionais de subministración a establecementos de comidas preparadas, deberase realizar de xeito que tódalas materias primas e os produtos estean protexidos durante o dito traslado de toda contaminación ou dano e que se manteñan as temperaturas de conservación indicadas para eles. Prohíbese o traslado de carnes frescas e derivados cárnicos sen envasar xunto con outras materias primas ou produtos envasados ou embalados.

12. Os traslados previstos no punto anterior irán acompañados sempre dun documento interno ou albará no que se incluírá, cando menos, o número de autorización do establecemento de orixe, os produtos que ampara e a dependencia de venda ou sucursal de destino ou, se é o caso, xustificante da súa venda ó consumidor.

CAPÍTULO III

Envasado e etiquetaxe

1. O envasado e, en caso de se realizar, o embalado efectuarase no local ou lugar previsto para tal fin e en condicións hixiénicas satisfactorias. Os envases e, se é o caso, as embalaxes, responderán a tódalas normas hixiénicas e terán a solidez suficiente para garantir a protección eficaz dos produtos, e axustaranse ás condicións previstas para os materiais en contacto cos alimentos.

2. Os envases e, se é o caso, as embalaxes, non se poderán volver utilizar para derivados cárnicos e outros elaborados producidos polos establecementos, excepto algúns recipientes tales como os de terracota, vidro ou plástico, que se poderán reutilizar tras terse limpadado e desinfectado eficazmente.

3. Cando as carnes e os derivados cárnicos sexan envasados en presenza do consumidor, tomaranse as medidas necesarias para evita-la súa deterioración e para protexelos da contaminación.

4. Sen prexuízo do establecido no Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, a carne e os derivados cárnicos que, producidos polos establecementos recollidos neste real decreto, se presenten envasados para a venda ó consumidor, levarán na etiquetaxe, ademais, a seguinte información:

a) A marca sanitaria.

b) Nos derivados cárnicos, a denominación comercial conforme as normas de calidade correspondentes a cada tipo de produto, ou ben as denominacións comerciais consagradas polo uso e as clasificacións de calidade tipificadas nas ditas normas, facendo especial mención á especie ou especies a partir das que se obtivo a carne e a lista de ingredientes.

Ademais, a carne e os derivados cárnicos, producidos polos establecementos recollidos neste real decreto que non se presenten envasados para a venda ó consumidor, deberán ter un cartel ou rótulo próximo ó produto no expositor, no que figurará polo menos:

a) A indicación «Elaboración propia».

b) Nos derivados cárnicos, a denominación comercial conforme as normas de calidade correspondentes a cada tipo de produto, ou ben as denominacións comerciais consagradas polo uso e as clasificacións de calidade tipificadas nas ditas normas, facendo especial mención da especie ou especies a partir das que se obtivo a carne e a lista de ingredientes.

CAPÍTULO IV

Marcado sanitario

1. Os derivados cárnicos, producidos nos establecementos recollidos neste real decreto, irán provistos dunha marca sanitaria, que se colocará no momento ou inmediatamente despois da súa elaboración de forma lexible, indeleble e claramente identificable.

2. A marca sanitaria deberá incluír, dentro dun rectángulo, as indicacións seguintes:

a) Na parte superior, a expresión «ELABORACIÓN PROPIA», en maiúsculas.

b) Na parte central, o número de autorización do establecemento.

c) Na parte inferior, a expresión «VENDA DIRECTA Ó CONSUMIDOR», en maiúsculas.

3. A marca sanitaria poderase imprimir directamente sobre o produto, con medios autorizados, ou poderá estar previamente impresa no recipiente que os conteña ou ben sobre unha etiqueta, placa ou sinal suxeito ó produto, fabricado con material apto para entrar en contacto cos alimentos ou, se é o caso, adherirse sobre o envase.

XEFATURA DO ESTADO

20976 LEI 37/2003, do 17 de novembro, do ruído. («BOE» 276, do 18-11-2003.)

JUAN CARLOS I

REI DE ESPAÑA

Saiban tódolos que a viren e a entenderen que as Cortes Xerais aprobaron e eu sanciono a seguinte lei.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I

O ruído na súa vertente ambiental, non circunscrita a ámbitos específicos coma o laboral, senón en tanto que inmisión sonora presente no hábitat humano ou na natureza, non foi tradicionalmente obxecto de atención preferente na normativa protectora do ambiente. Tratamos do ruído nun sentido amplo, e este é o alcance da lei, comprensivo tanto do ruído propiamente dito, perceptible en forma de son, como das vibracións: tanto un coma outras inclúense no concepto de «contaminación acústica», a prevención, vixilancia e redución da cal son obxecto desta lei.

Na lexislación española, o mandato constitucional de protexe-la saúde (artigo 43 da Constitución) e o ambiente (artigo 45 da Constitución) engloban no seu alcance a protección contra a contaminación acústica. Ademais, a protección constitucional fronte a esta forma de contaminación tamén encontra apoio nalgúns dereitos fundamentais recoñecidos pola Constitución, entre outros, o dereito á intimidade persoal e familiar, consagrado no artigo 18.1.

Sen embargo, o ruído carecía ata esta lei dunha norma xeral reguladora de ámbito estatal, e o seu tratamento normativo desdoblábase, a grandes trazos, entre as previsións da normativa civil en canto a relacións de veciñanza e causación de prexuízos, a normativa sobre limitación do ruído no ambiente de traballo, as disposicións técnicas para a homologación de produtos e as ordenanzas municipais que concirnen ó benestar cidadán ou ó planeamento urbanístico.