

# MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

**26283** ORDEN de 10 de noviembre de 1988 por la que se establecen las exigencias técnico-sanitarias que deben reunir las industrias cárnicas españolas, en la elaboración y expedición de productos cárnicos pasterizados derivados del cerdo a otros Estados miembros de la CEE.

Con fecha 22 de septiembre de 1987 se aprobó la Directiva del Consejo 87/491/CEE por la que se modifica la Directiva del Consejo 80/215/CEE relativa a los problemas de policía sanitaria en materia de intercambios intracomunitarios de productos cárnicos.

La Directiva 87/491/CEE prevé el tratamiento de pasterización para la preparación de productos cárnicos derivados del cerdo en los Estados miembros donde exista peste porcina africana.

Con el fin de incorporar la citada Directiva al ordenamiento jurídico interno, se aprueban las exigencias sanitarias que deben cumplir las industrias cárnicas españolas para participar en los intercambios intracomunitarios de productos cárnicos pasterizados derivados del cerdo, así como las que deben reunir dichos productos.

A fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en la citada Directiva y de acuerdo con las atribuciones que tiene encomendadas este Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dispongo:

Artículo 1.º Sin perjuicio de otras autorizaciones preceptivas, las industrias cárnicas españolas, para participar en el comercio intracomunitario de productos cárnicos pasterizados derivados del cerdo, deberán estar autorizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en base al cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden.

Art. 2.º Los productos cárnicos pasterizados derivados del cerdo se elaborarán y expedirán cumpliendo los requisitos siguientes:

1. La carne que se destine a la elaboración de los productos cárnicos procederá de los mataderos, salas de despiece o almacenes frigoríficos autorizados para el comercio de carne de porcino previstos en los artículos segundo y tercero del Real Decreto 1728/1978, de 23 de diciembre, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importación de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio. Cuando se trate de carne producida en el territorio español, las canales o partes de las mismas, deberán ir provistas de la marca de salubridad que se menciona en el capítulo segundo, norma 9.ª del Real Decreto 1754/1986, de 28 de junio, por el que se establecen las normas técnicas para el marcado de canales, despojos y productos cárnicos, así como los certificados de inspección veterinaria para el comercio con los Estados miembros de la CEE.

2. La carne estará totalmente deshuesada y desprovista de los principales ganglios linfáticos.

3. La pieza de carne destinada a ser tratada no tendrá un peso superior a 5 kilogramos.

4. Antes del tratamiento térmico, cada una de las piezas de carne anteriormente mencionadas se introducirán en un contenedor herméticamente cerrado, para ser así comercializadas.

5. La carne en su contenedor se someterá a un tratamiento térmico que cumpla estrictamente los requisitos siguientes:

El producto deberá conservar una temperatura de por lo menos 60 °C durante un tiempo mínimo de cuatro horas, durante el cual la temperatura deberá alcanzar al menos 70 °C durante un tiempo mínimo de treinta minutos.

Deberá controlarse permanentemente la temperatura de un número representativo de muestras de cada lote de productos. Dicho control se efectuará por medio de dispositivos que verifiquen la temperatura tanto en el centro de las piezas de carne como en el interior de los aparatos de calentamiento.

6. Los productos cárnicos se elaborarán, transportarán y almacenarán de manera separada o en momentos distintos de los destinados al comercio intracomunitario que se hayan elaborado con carnes frescas no sometidas a restricciones por razones de sanidad animal.

7. Una vez finalizado el tratamiento térmico, se colocará sobre el contenedor mencionado en los apartados 4 y 5, la marca de salubridad que prevé el capítulo segundo, norma 12, del Real Decreto 1754/1986.

8. Los mencionados productos sólo podrán prepararse bajo control veterinario oficial y deberán protegerse de cualquier contaminación o recontaminación.

Art. 3.º El certificado de inspección veterinaria que acompañe a estos productos será el previsto en el anexo de la presente Orden.

## DISPOSICION FINAL

La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 10 de noviembre de 1988.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de la Producción Agraria.

## ANEXO

### REINO DE ESPAÑA

Certificado de inspección veterinaria relativo a productos cárnicos (1) pasterizados derivados del cerdo, destinados a un Estado miembro de la CEE

Número de certificado .....

País expedidor .....  
Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.  
Servicio .....  
Referencia (2) .....

#### I. Identificación de los productos

Naturaleza de los productos (tratados con arreglo al punto a) del apartado 1 del artículo 4 de la Directiva 80/215/CEE (3) .....  
Naturaleza del embalaje .....  
Número de piezas o de unidades del embalaje .....  
Temperatura de almacenamiento y transporte (4) .....  
Fecha límite de conservación (4) .....  
Peso neto .....

#### II. Procedencia de los productos cárnicos

Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) .....

#### III. Destino de los productos cárnicos

Los productos cárnicos se expiden desde .....

(lugar de expedición)

A .....

(país destinatario)

Mediante el transporte siguiente (5) .....

Nombre y dirección del expedidor .....

Nombre y dirección del destinatario .....

#### IV. Certificación sanitaria

El abajo firmante certifica:

a) Que los productos cárnicos arriba designados han sido preparados a partir de carnes frescas o de productos cárnicos y en las condiciones que satisfacen las normas previstas por la Directiva 77/99/CEE.

b) Que los productos mencionados, su envase o embalaje (6) han sido objeto de un marcado que demuestre que dichos productos proceden en su totalidad de establecimientos autorizados.

c) Que las carnes frescas de cerdo utilizadas han sido o no han sido (6) sometidas a un análisis al objeto de detectar la existencia de triquinosis.

d) Que los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga de dicha expedición, se ajustan a las exigencias de higiene, definidas por la Directiva 77/99/CEE.

Expedido en ..... el .....

(Sello)

(firma)  
(nombre completo en mayúsculas)

- (1) A la vista del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE.  
(2) Facultativo.  
(3) Mencionar si han sufrido radiación ionizante por razones de índole médica.  
(4) A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 4 de la Directiva 77/99/CEE.  
(5) Para los vagones y los camiones indicar el número de matrícula, para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre.  
(6) Táchese lo que no proceda.