

És convenient, en conseqüència, modificar oportunament la normativa bàsica en matèria d'ajuts estructurals en el sector pesquer.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a, 15a i 19a de la Constitució.

Han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives del sector i s'han complert els requisits que preveu l'article 87.3 del Tractat de la Unió Europea.

En virtut d'això, a proposta 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 1 de març de 2002,

## DISPOSO:

### Article únic. Modificació del Reial decret 3348/2000.

El Reial decret 3348/2000, de 22 de desembre, pel qual s'estableix la normativa bàsica d'ajuts estructurals al sector pesquer, queda modificat de la manera següent:

1. La disposició final primera se substitueix pel text següent:

«Disposició final primera. *Facultat de desplegament.*

Es faculta el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, en l'àmbit de la seva competència, per dictar les normes necessàries per al compliment i el desplegament d'aquest Reial decret, i per modificar els annexos en concordança amb el que disposa la normativa comunitària.»

2. Se substitueix el quadre 3 de l'annex 1 del Reial decret 3348/2000 pel següent:

	Grup 1 Percentatge	Grup 2 Percentatge	Grup 3 Percentatge	Grup 4 Percentatge
Regions de l'objectiu número 1*.	50 ≤ A ≤ 75 B ≥ 25	A ≤ 35 B ≥ 5 C ≥ 60	A ≤ 35 B ≥ 5 C ≥ 40	A ≤ 75 B ≥ 5 C ≥ 20
Comunitats autònomes d'Andalusia, Galícia, Castella-la Manxa, Extremadura i ciutats de Ceuta i Melilla.	50 ≤ A ≤ 80 B ≥ 20 **	A ≤ 35 B ≥ 5 C ≥ 60	A ≤ 35 B ≥ 5 C ≥ 40	A ≤ 75 B ≥ 5 C ≥ 20
Comunitat Autònoma de Canàries.	50 ≤ A ≤ 85 B ≥ 15	A ≤ 40 B ≥ 10 C ≥ 50 ***	A ≤ 50 B ≥ 5 C ≥ 25 ****	A ≤ 75 B ≥ 5 C ≥ 20
Altres zones.	25 ≤ A ≤ 50 B ≥ 50	A ≤ 15 B ≥ 5 C ≥ 60	A ≤ 15 B ≥ 5 C ≥ 60	A ≤ 50 B ≥ 5 C ≥ 30

\* Inclosos els que preveu l'apartat 1 de l'article 6 del Reglament (CE) 1260/1999.

\*\* Com a excepció al règim general de les regions de l'objectiu número 1 i únicament en casos excepcionals degudament justificats.

\*\*\* Com a excepció al règim general de les regions de l'objectiu número 1 i únicament per als vaixells d'una eslora total inferior a 12 metres diferents dels d'arrossegament, sempre que els vaixells estiguin registrats en un port ubicat a la Comunitat Autònoma de les Canàries i exerceixin efectivament la seva activitat pesquera a partir d'aquest port o en un altre port d'aquesta regió, durant una durada mínima de cinc anys.

\*\*\*\* Com a excepció al règim general de les regions de l'objectiu número 1 i únicament en empreses de dimensió econòmica reduïda, que han de ser definides en el complement del programa al qual fa referència l'apartat 4 de l'article 19 del Reglament (CE) 1260/1999.

### Disposició addicional única. Comunicació prèvia a la Comissió Europea.

La validesa de les resolucions d'ajuts queda condicionada a la decisió positiva de la Comissió Europea sobre la seva compatibilitat, en virtut del que preveu l'article 88.3 del Tractat Constitutiu de la Comunitat Europea.

### Disposició transitòria única. Efectes retroactius.

Aquest Reial decret retrotrau els seus efectes al dia 1 de gener de 2000, de conformitat amb el que preveu la normativa comunitària.

### Disposició final única. Entrada en vigor.

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

Madrid, 1 de març de 2002.

JUAN CARLOS R.

El ministre d'Agricultura, Pesca  
i Alimentació,  
MIGUEL ARIAS CAÑETE

## MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

### 5205 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. («BOE» 64, de 15-3-2002.)

Les especials característiques de l'espectacle taurí, després del qual s'obté la carn d'animals de lídia, les regula el Reial decret 145/1996, de 2 de febrer, pel qual es modifica i es fa una nova redacció del Reglament d'espectacles taurins, prèviament aprovat pel derogat Reial decret 176/1992, de 28 de febrer, ambdós dictats en desplegament de la Llei 10/1991, de 4 d'abril, sobre potestats administratives en matèria d'espectacles taurins. En aquestes regulacions es preveia que, fins que no s'aprovés una normativa específica, sobre el consum dels animals sacrificats en espectacles taurins, s'apliquessin l'Ordre del Ministeri de la Governació de 15 de març de 1962, per la qual s'aprova el text refós del nou Reglament d'espectacles taurins, el capítol X del Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, i la seva normativa de desplegament, normativa que qualificava de defectuosa la carn d'animals de lídia.

D'una altra part, la producció i comercialització de la carn fresca d'espècies d'abastaments regulada pel Reial decret 147/1993 de 29 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la producció i comercialització de carn fresca, modificat pel Reial decret 315/1996, de 23 de febrer, disposa, en el seu article 1, paràgraf c), que aquell Reglament no és aplicable a l'aprofitament de carn fresca d'animals de lídia, ja que aquesta carn no entra dins de l'àmbit d'aplicació de la Directiva 64/433/CEE.

Així mateix, el Reial decret 54/1995, de 20 de gener, sobre protecció dels animals en el moment del seu sacrifici o matança, preveu, en el paràgraf b) de l'apartat 2 de l'article 1, la seva no aplicabilitat als animals als

quals es doni mort en manifestacions culturals o esportives.

Això no obstant, considerant que les condicions especials de tracte previ dels animals de lídia confereixen a la carn obtinguda d'aquests animals característiques similars a la carn d'animals de caça silvestre, la seva producció i comercialització s'ha de fer d'una forma similar a la que preveu el Reial decret 2044/1994, de 14 d'octubre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries i de sanitat animal aplicables al sacrifici d'animals de cacera silvestre i a la producció i comercialització de la seva carn.

A més, es considera que és convenient equiparar a nivell nacional les mesures sanitàries mínimes a la producció i comercialització d'aquesta carn, sense perjudici de les competències assumides per les comunitats autònomes.

Per a la seva elaboració han estat consultades les comunitats autònomes i els sectors afectats. Així mateix, la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària ha emès l'informe preceptiu.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i per substitució d'aquest i de conformitat amb el Reial decret 254/2002, de 6 de març, del ministre d'Administracions Públiques i de la ministra de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de ministres en la reunió del dia 8 de març de 2002,

## DISPOSO:

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

1. Aquest Reial decret estableix les condicions sanitàries de producció i comercialització de carn d'animals de lídia procedent d'espectacles i festejos taurins.

2. Així mateix, és aplicable a la producció i comercialització de carn d'animals de lídia procedent de pràctiques d'entrenament, ensenyament o toreig a porta tancada.

### Article 2. *Definicions.*

1. A efectes d'aquest Reial decret s'entén per:

a) Animals de lídia: els animals pertanyents a la raça bovina de lídia, inscrits en els llibres genealògics corresponents a aquesta raça.

b) Carn d'animals de lídia: tots les parts dels animals de lídia que siguin aptes per al consum humà, procedents d'animals lidiats o correguts.

c) Sala de tractament de carn d'animals de lídia: qualsevol establiment autoritzat de conformitat amb l'article 6 on es tracti, s'obtingui i s'inspeccioni la carn d'animals de lídia de conformitat amb les condicions sanitàries que estableix aquest Reial decret.

d) Escorxador o local de preparació de la canal: la sala a què comunica el pati d'arrossegament de les places de braus permanents o pròxima a les places de braus no permanents o altres recintes, autoritzada de conformitat amb l'apartat 3 de l'article 6, en la qual es procedeix a preparar higiènicament la canal dels animals de lídia.

e) Autoritat competent: els òrgans competents de les comunitats autònomes i les ciutats de Ceuta i Melilla per al control de la carn al mercat nacional i per als possibles intercanvis amb els estats membres i el Ministeri de Sanitat i Consum per als intercanvis amb països tercers i les comunicacions amb els estats membres i la Comissió Europea.

f) Veterinari oficial: el veterinari designat per l'autoritat competent.

g) Veterinari de servei: el veterinari nomenat per intervenir-hi d'acord amb el Reglament d'espectacles tau-

rins vigent o el veterinari assignat per a la intervenció en pràctiques d'entrenament, ensenyament o toreig a porta tancada i altres festejos taurins.

2. Quan sigui necessari, s'han d'aplicar les definicions que preveuen els reials decrets 147/1993, de 29 de gener, i 2044/1994, de 14 d'octubre.

### Article 3. *Condicions per a la producció de carn d'animals de lídia.*

1. La carn d'animals de lídia ha de reunir els requisits següents:

a) Ha de procedir d'animals de lídia que:

1r Han estat lidiats en espectacles taurins en els quals es procedeix a sacrificar-los a l'arena o als corrals de la plaça si ha estat retornat durant la lídia, o

2n Han estat lidiats o correguts en espectacles o festejos taurins populars i posteriorment sacrificats sense la presència de públic, o bé,

3r Han estat lidiats en pràctiques d'entrenament, ensenyament o toreig a porta tancada, sempre que tinguin un veterinari de servei assignat.

b) Els animals de lídia, després d'arrossegat-los o atordir-los, han de ser dessagnats com més aviat millor i de manera higiènica. En aquest moment s'ha de fer a les dependències de la plaça el reconeixement «post mortem», de conformitat amb el que preveu l'article 58 del Reglament d'espectacles taurins.

c) L'animal abatut s'ha de traslladar com més aviat millor a l'escorxador, al local de preparació o a la sala de tractament de carn d'animals de lídia.

Sempre que al municipi o a la unitat sanitària local on se celebri l'espectacle o el festeig taurí no hi hagi escorxador o local de preparació de la canal, els animals dessagnats s'han de traslladar obligatòriament a una sala de tractament de carn d'animals de lídia, prèviament notificada, ubicada a la mateixa comunitat autònoma.

Els animals dessagnats únicament es poden traslladar a una sala de tractament de carn d'animals de lídia, prèviament notificada, situada en una altra comunitat autònoma, quan aquesta estigui més propera al lloc de la celebració de l'espectacle o festeig taurí que qualsevol altra de la mateixa comunitat autònoma d'origen. En aquest cas, cada un dels trasllats l'ha d'autoritzar amb l'antelació suficient l'autoritat competent de la comunitat autònoma on estigui ubicada la sala de tractament de carn d'animals de lídia.

En qualsevol dels dos casos, els trasllats a la sala de tractament de carn d'animals de lídia s'han de fer en un termini màxim de seixanta minuts, des de l'acabament de l'espectacle taurí, en un mitjà de transport que garanteixi una temperatura a l'interior de 0 °C a 4 °C i acompanyats del document de trasllat d'animals de lídia dessagnats, el model dels quals figura com a annex III.

d) S'ha de procedir a escorxar-los i eviscerar-los com més aviat millor i, com a màxim, en un termini de cinc hores des de la mort de l'animal.

2. Durant la realització del reconeixement que preveu el paràgraf b) de l'apartat 1 d'aquest article, el veterinari de servei designat ha d'emplenar el document de trasllat de canals d'animals de lídia, el model del qual figura a l'annex II, per a la seva tramesa junt amb les canals a la sala de tractament de carn d'animals de lídia de destinació. Aquest document ha d'incloure les observacions que ha fet i les anomalies detectades, així com la presa de mostres biològiques que ha efectuat, si s'escau, indicant-ne el motiu.

3. En cas que la canal es destini a la comercialització directa en una carnisseria del municipi o de la unitat

sanitària local on s'hagi celebrat l'espectacle taurí, el veterinari de servei ha de posar en coneixement dels serveis veterinaris oficials de la zona corresponent aquesta circumstància, subministrant-los la informació que preveu l'apartat 2 anterior.

4. Abans de procedir a la introducció de les canals o dels animals morts en el mitjà de transport, han de ser identificats 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 ha de constar, com a mínim, a més del número d'identificació i la menció «Animals de lídia», la localitat, la data i l'hora del sacrifici. El número d'identificació individual ha de constar en els documents de trasllat els models del qual figuren als annexos II i III d'aquest Reial decret.

5. La carn d'animals de lídia s'obté:

a) Bé en una sala de tractament de carn d'animals de lídia que compleixi les condicions que indica el capítol I de l'annex I i estigui autoritzada de conformitat amb l'article 6 d'aquest Reial decret.

b) Bé en una sala d'especejament o en una sala de tractament de carn de caça silvestre, autoritzades, respectivament, de conformitat amb els reials decrets 147/1993, de 29 de gener, i 2044/1994, de 14 d'octubre, i amb l'article 6 d'aquest Reial decret, sempre que els animals de lídia hagin estat escorxats i, si s'escau, eviscerats en locals diferents dels reservats per a la preparació de la carn i es prenguin les mesures necessàries per permetre identificar clarament, a tot hora, la carn obtinguda d'acord amb aquest Reial decret de l'obtintura d'acord amb els reials decrets 147/1993 i 2044/1994, respectivament.

c) Bé en una carnisseria autoritzada del municipi o de la unitat sanitària local on s'hagi celebrat l'espectacle taurí, per a la seva venda directa.

6. La carn d'animals de lídia procedeix de canals que han estat examinades pels serveis veterinaris oficials de salut pública, de conformitat amb el que indica el capítol V de l'annex I d'aquest Reial decret.

7. La carn d'animals de lídia declarada no apta per al consum humà s'ha de sotmetre a un tractament, segons el que disposa el Reial decret 2224/1993, de 17 de desembre, sobre normes sanitàries d'eliminació i transformació d'animals morts i deixalles d'origen animal i protecció davant agents patògens en pinsos d'origen animal.

#### Article 4. *Marcatge sanitari.*

1. La carn declarada apta per al consum humà porta una marca d'inspecció veterinària, col·locada a tinta, a foc o mitjançant etiqueta, placa o marxamo de material apte per entrar en contacte amb els aliments, inamovible i no reutilitzable que es fa sota la responsabilitat del veterinari oficial.

2. La marca d'inspecció veterinària és de forma circular, amb un diàmetre de 65 mil·límetres, i al seu interior presenta:

a) Una lletra «L» majúscula, el traç vertical de la qual mesura 40 mil·límetres i l'horitzontal, 25 mil·límetres; el gruix de la lletra és de 5 mil·límetres.

b) En la part inferior del cercle, el número d'autorització de l'establiment al Registre general sanitari d'aliments per a aquesta activitat, amb caràcters de 10 mil·límetres d'altura.

3. Cada semicanal porta, almenys, quatre marques, col·locades a l'esquena, el costellam, el llom i la part exterior de la caixa.

4. La carn especejada es marca amb una sola marca, que inclou el que indica l'apartat 2 d'aquest article, i pot tenir la meitat de les mesures que preveu aquest.

5. En el cas que la destinació de la canal sigui una carnisseria autoritzada del municipi o de la unitat sanitària local, on s'hagi celebrat l'espectacle taurí, per a la seva venda directa, la dita canal ha de ser marcada pel veterinari oficial, amb el segell de la unitat sanitària local, incloent-hi una «L» majúscula, amb la mida esmentada a l'apartat 2.a).

6. La carn d'animals de lídia declarada no apta per al consum humà s'ha d'identificar clarament, per diferenciar-la de la carn declarada apta per al consum humà, mitjançant el marcatge exclusiu amb la lletra «D», amb una alçada mínima de 6,5 centímetres, que es col·loca en un lloc clarament visible.

7. En cas d'utilitzar-se tintes, aquestes han de ser les autoritzades segons el 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.

#### Article 5. *Condicions de comercialització i prohibicions.*

1. La carn d'animals de lídia només es pot comercialitzar en fresc, sotmesa a refrigeració o congelació, si compleix el que disposen els articles anteriors.

2. Es permet la venda de carn d'animals de lídia en establiments de venda al detall de carn sempre que es col·loqui al taulell perfectament identificada, amb la menció «Carn de lídia», i separada netament de l'altra carn i de la resta dels productes que s'hi despatxen.

3. Es prohibeix la transformació de la carn d'animals de lídia en productes i preparats carnis o en altres productes d'origen animal.

4. Es prohibeix picar la carn d'animals de lídia.

#### Article 6. *Autorització d'establiments.*

1. Les autoritats competents de les comunitats autònomes han de comunicar al Ministeri de Sanitat i Consum les sales de tractament de carn d'animals de lídia que autoritzin, i cada una d'aquestes ha de tenir un número del Registre general sanitari d'aliments. Així mateix, poden autoritzar, específicament per al tractament de carn d'animals de lídia, sales d'especejament autoritzades d'acord amb el Reial decret 147/1993 o sales de tractament de caça silvestre autoritzades prèviament d'acord amb el que disposa el Reial decret 2044/1994.

Amb les dades remeses per cada comunitat autònoma, el Ministeri de Sanitat i Consum elabora una llista, amb tots els establiments autoritzats, que es comunica a totes les comunitats autònomes.

2. Només s'autoritzen les sales de tractament de carn d'animals de lídia si compleixen les condicions del capítol I de l'annex I d'aquest Reial decret.

3. Les autoritats competents de les comunitats autònomes autoritzen els escorxadors o locals de preparació de la canal, als seus respectius territoris, sempre que compleixin les condicions que estipula el capítol II de l'annex I, amb la sol·licitud prèvia, si s'escau, dels interessats.

#### Article 7. *Autocontrol.*

1. L'empresari o el gestor de la sala de tractament de carn d'animals de lídia:

a) Ha de disposar que es procedeixi a un control regular de la higiene general, referent a les condicions de producció al seu establiment, fins i tot mitjançant controls microbiològics.

Els controls es refereixen a les eines, instal·lacions i màquines en totes les fases de la producció i, si és necessari, als productes.

b) Ha de donar a conèixer, quan se li sol·liciti, als serveis veterinaris oficials la naturalesa, la periodicitat i el resultat dels controls efectuats amb aquesta finalitat, així com, si és necessari, el nom del laboratori de control.

c) Ha d'establir un programa de formació del personal perquè aquest últim pugui complir les condicions de producció higiènica, adaptades a l'estructura de producció.

2. El veterinari oficial de la sala de tractament de carn d'animals de lídia ha d'estar informat de la concepció i la posada en pràctica del programa esmentat.

#### Article 8. *Control oficial.*

1. La inspecció i el control de les sales de tractament de carn d'animals de lídia les efectua el veterinari oficial, que pot rebre assistència de personal auxiliar, de conformitat amb l'article 9 del Reial decret 147/1993. El veterinari oficial ha de tenir lliure accés, a tot hora, a totes les dependències de les sales de tractament, per assegurar-se del compliment de les disposicions d'aquest Reial decret i, en cas de dubte sobre l'origen de la carn o dels animals de lídia, als documents comptables que li permetin conèixer l'origen dels animals.

2. El veterinari oficial ha de procedir a fer anàlisis regulars dels resultats dels controls que preveu l'apartat 1 de l'article 7; sobre la base d'aquestes anàlisis, pot disposar que es procedeixi a fer exàmens microbiològics complementaris en totes les fases de la producció o en els productes.

El veterinari oficial ha d'informar per escrit l'empresa dels resultats de les seves anàlisis i recomanacions. L'establiment ha de corregir les manques d'higiene i les observacions que, si s'escau, es formulin.

3. Quan el veterinari oficial observi un incompliment significatiu de les condicions sanitàries que preveu aquest Reial decret o un obstacle per a una adequada inspecció sanitària, ha de ser habilitat per intervenir en relació amb la utilització d'equips o de locals i per adoptar qualsevol mesura, que pot consistir fins i tot en la suspensió momentània del procés de producció.

En cas que es comprovin infraccions de les condicions sanitàries i quan les mesures a les quals es refereix el paràgraf anterior siguin insuficients per remeiar-les, l'autoritat competent de la Comunitat Autònoma suspèn temporalment l'autorització de l'establiment quan derivin perjudicis per a l'interès públic o per a tercers.

Si l'empresari o gestor de la sala de tractament de carn d'animals de lídia no soluciona les deficiències observades respecte de les condicions sanitàries que preveu aquest Reial decret en el termini fixat per l'autoritat competent, aquesta ha de retirar l'autorització a l'establiment. Les retirades i suspensions temporals de les autoritzacions de les sales de tractament, amb l'audiència prèvia a l'interessat, li són comunicades a ell i al Ministeri de Sanitat i Consum, el qual, al seu torn, n'informa les altres comunitats autònomes i les ciutats de Ceuta i Melilla.

#### Article 9. *Infraccions i sancions.*

1. Les infraccions al que disposa aquest Reial decret poden ser objecte de les corresponents sancions administratives, amb la instrucció prèvia de l'expedient administratiu oportú, de conformitat amb el que estableix el capítol VI del títol I de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del

procediment administratiu comú, aquest Reial decret i les altres disposicions que siguin aplicables.

2. Les sancions que s'imposin són, en tot cas, independents de les mesures de policia sanitària que puguin adoptar les autoritats competents en defensa de la salut pública.

#### Article 10. *Intercanvis intracomunitaris i exportacions cap a països tercers.*

1. La carn d'animals de lídia només pot ser objecte d'intercanvis intracomunitaris si hi ha una autorització específica de recepció per part de l'Estat membre de destinació, amb les normes i en les condicions estipulades per aquest.

2. La carn d'animals de lídia només pot ser objecte d'exportació, cap a països tercers, si aquests han autoritzat expressament la tramesa de la carn.

3. Aquesta carn va acompanyada, en cas necessari, del certificat sanitari oficial per a l'exportació de productes alimentaris, aprovat per l'Ordre de 12 de maig de 1993.

#### Disposició addicional única. *Estudi de les característiques de la carn d'animals de lídia.*

Durant un termini, com a mínim, de dos anys des de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, les autoritats competents han de fer un estudi de les característiques específiques d'aquesta carn.

Sobre la base dels resultats obtinguts s'ha de procedir, si s'escau, a modificar el que preveu aquest Reial decret.

#### Disposició transitòria primera. *Termini d'adaptació.*

Els escorxadors i els locals de preparació de canals dels animals tenen un termini màxim fins a l'1 de gener de 2003 per adaptar-se a les condicions que preveu el capítol II de l'annex I d'aquest Reial decret.

#### Disposició transitòria segona. *Aplicació a la ciutat de Melilla.*

A la ciutat de Melilla, els òrgans corresponents de l'Administració General de l'Estat han d'exercir les funcions que preveu aquest Reial decret, fins que es dugui a terme el traspàs de serveis corresponent.

#### Disposició transitòria tercera. *Aplicació supletòria d'una altra normativa.*

Fins que no es desplegui una normativa complementària específica sobre els animals de lídia, per a la comercialització d'aquesta carn els són aplicables les disposicions que preveuen la normativa comunitària i nacional vigents sobre la destrucció dels materials especificats de risc, així com les corresponents dels programes de vigilància i control de les encefalopaties espongiformes transmissibles dels animals i, en especial, el que preveuen els reials decrets 1911/2000, de 24 de novembre, i 3454/2000, de 22 de desembre, i les seves normes de desplegament. Tots els animals de més de vint-i-quatre mesos, la carn dels quals es vulgui destinar al consum humà, han de ser investigats per a la detecció de l'EEB.

#### Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que s'hi estableix, en particular:

1. El que disposa el capítol X del Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret de 21 de setembre de 1967, en tot el referit a la carn de toro de lídia.

2. L'Ordre de 10 d'agost de 1935, del Ministeri d'Agricultura, sobre carn de toro de lídia.

3. L'article 137 de l'Ordre del Ministeri de la Governació, de 15 de març de 1962, per la qual s'aprova el text refós del nou Reglament d'espectacles taurins.

4. L'Ordre de 21 de setembre de 1982, per la qual es dicten les normes per al marcatge de carn, pel que fa a la carn de toro de lídia.

5. L'Ordre de 29 de juny de 2001, per la qual es prohibeix cautelarment la comercialització de la carn de toros de lídia procedents d'espectacles taurins.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret té el caràcter de norma bàsica en matèria sanitària, d'acord amb el que preveuen l'article 149.1.16a de la Constitució i l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de Sanitat, llevat del que preveu l'article 10, que es dicta en virtut de la competència exclusiva de l'Estat en matèria de comerç i sanitat exterior, d'acord amb el que preveu l'article 149.1, 10a i 16a de la Constitució i l'article 38 de l'esmentada Llei 14/1986, de 25 d'abril.

Disposició final segona. *Facultat de desplegament.*

El ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació i la ministra de Sanitat i Consum poden dictar, en l'àmbit de les seves respectives competències, les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 8 de març de 2002.

JUAN CARLOS R.

El ministre de la Presidència,  
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

## ANNEX I

### CAPÍTOL I

#### Condicions sanitàries de les sales de tractament de carn d'animals de lídia

Les sales de tractament de carn d'animals de lídia han d'estar proveïdes, com a mínim, de:

1. Un local refrigerat, prou ampli, per a la recepció de les canals d'animals de lídia o dels animals de lídia dessagnats.

2. Un local per a la inspecció i, si s'escau, per a l'evisceració i l'escorxat dels animals de lídia dessagnats.

3. Un local, prou ampli, per a l'especejament i l'envasament, quan aquest es faci a l'establiment, que ha de tenir un dispositiu per refredar, amb potència suficient i amb un sistema de mesurament i registre de la temperatura.

4. Un local per a l'expedició i l'emalatge, quan aquesta última operació no es dugui a terme a la sala de tractament. L'especejament, el desossament, l'envasament i l'emalatge poden tenir lloc al mateix local, si aquest és prou ampli per mantenir les condicions d'higiene necessàries. Quan l'emalatge es faci al local d'especejament, desossament i envasament és necessari un local separat per a l'expedició.

5. Cambres frigorífiques prou àmplies per a l'emmagatzemament de la carn d'animals de lídia, amb sistema de mesura i enregistrament de la temperatura.

6. Als locals on es procedeixi a l'obtenció, al tractament i a l'emmagatzemament de la carn, així com a les zones i els passadissos on es transporti carn:

a) D'un terra de materials impermeables, fàcil de netejar i de desinfectar, imputrescible i que faciliti la sortida de l'aigua: per evitar les olors, l'aigua esmentada ha d'encarrillar-se cap a claveguerons transvasats amb sifons i proveïts de reixetes.

Això no obstant:

1r A les cambres de refrigeració n'hi ha prou que hi hagi un dispositiu que permeti una evacuació fàcil de l'aigua.

2n A les cambres de congelació, així com a les zones i els passadissos pels quals es transporti carn n'hi ha prou que el terra sigui de materials impermeables i imputrescibles.

b) De parets llises, resistents i impermeables, recobertes d'un revestiment que es pugui rentar i que sigui clar fins a una altura de 2 metres, com a mínim, i mai inferior a l'altura d'emmagatzemament, a les cambres frigorífiques i als locals d'emmagatzemament. La línia d'unió de les parets i del terra ha de ser arrodonida o estar dotada d'un acabat similar, excepte el que fa referència als locals d'emmagatzemament. Això no obstant, la utilització de parets de fusta a les cambres frigorífiques de les sales de tractament de carn d'animals de lídia que exerceixin la seva activitat abans del 20 de juliol de 1992 no és motiu per denegar l'autorització.

c) De portes fabricades amb materials inalterables i, si aquestes són de fusta, recobertes en totes les superfícies d'un revestiment llis i impermeable.

d) De material d'aïllament imputrescible i inodor.

e) D'un sistema adequat de ventilació i, si s'escau, d'evacuació de vapors.

f) D'una il·luminació suficient, natural o artificial, que no alteri els colors.

g) D'un sostre net i fàcil de mantenir net; si no pot ser, la superfície interna de revestiment del sostre ha de complir aquestes condicions.

7. Neteja i desinfecció.

a) Al més a prop possible dels llocs de treball, d'un nombre suficient de dispositius per a la neteja i desinfecció de les mans i per a la neteja del material amb aigua calenta. Les aixetes no han de ser d'accionament manual. Per a la neteja de les mans, aquestes instal·lacions han de disposar d'aigua corrent, freda i calenta, o d'aigua temperada a una temperatura adequada, de productes de neteja i de desinfecció, així com de mitjans higiènics per eixugar-se les mans.

b) De dispositius per a la desinfecció de les eines, proveïts d'aigua a una temperatura mínima de 82 °C.

8. De dispositius adequats de protecció contra els animals indesitjables, com ara insectes o rosegadors.

9. L'equipament disposa:

a) De dispositius i instruments de treball, com ara taules d'especejament, safates d'especejament desmuntables, recipients, bandes transportadores i serres fabricades de materials resistents a la corrosió, que no puguin alterar la carn, fàcils de netejar i de desinfectar. Les superfícies que entrin o puguin entrar en contacte amb la carn, incloses les soldadures i les juntes, han de ser llises. Està prohibit fer servir fusta, excepte als locals on hi hagi únicament carn embalada de forma higiènica.

b) D'eines i equips resistents a la corrosió que satisfacin les exigències de la higiene per a:

1r El manteniment de la carn.

2n La col·locació dels recipients utilitzats per a la carn, de manera que s'impedeixi que la carn o els recipients entrin en contacte directe amb el terra o les parets.

c) D'equips per al manteniment higiènic i la protecció de la carn durant les operacions de càrrega i descàrrega, així com de zones de recepció i classificació convenientment dissenyades i equipades.

d) De recipients especials perfectament identificats, estancs, de materials inalterables, proveïts de tapadora i d'un sistema de tancament que impedeixi que les persones no autoritzades puguin treure'n el contingut, destinats a rebre la carn no destinada al consum humà.

Quan l'abundància d'aquesta carn ho requereixi, o si no es retiren o destrueixen al final de cada jornada de treball, aquestes s'han d'emmagatzemar en un local que es pugui tancar amb clau.

Quan aquesta carn sigui evacuada per conductes, aquests han d'estar construïts i instal·lats de manera que s'eviti qualsevol risc de contaminació de la carn.

e) D'equips per a l'emmagatzemament higiènic dels materials d'envasament i d'embalatge, quan aquestes activitats es duguin a terme a l'establiment.

10. D'equips frigorífics que permetin mantenir a la carn les temperatures internes exigides per aquest Reial decret. Aquests equips han de tenir un sistema d'evacuació que permeti la sortida de l'aigua de condensació, de tal manera que no presenti cap risc de contaminació per a la carn.

11. D'una instal·lació que subministri aigua potable, d'acord amb la reglamentació tecnicosanitària relativa al proveïment i control de qualitat de les aigües potables de consum públic, aprovada pel Reial decret 1138/1990, de 14 de setembre, a pressió i en quantitat suficient. Això no obstant, amb caràcter excepcional, s'autoritza una instal·lació d'aigua no potable per a la producció de vapor, la lluita contra incendis i la refrigeració d'equips frigorífics, a condició que les canonades instal·lades per a això estiguin ben diferenciades de les altres, impossibilitin la utilització de l'esmentada aigua per a altres finalitats i no presenti cap risc de contaminació de la carn.

12. D'una instal·lació que proporcioni una quantitat suficient d'aigua potable calenta, d'acord amb la reglamentació tecnicosanitària aprovada pel Reial decret 1138/1990, de 14 de setembre.

## CAPÍTOL II

### Escorxadors i locals de preparació dels animals

Els escorxadors i locals de preparació dels animals han de complir les condicions mínimes següents:

1. Han de ser de dimensions suficients per dur a terme la preparació de manera higiènica.

2. Han de tenir aigua corrent potable, freda i calenta.

3. El terra, les parets i els sostre han de ser llisos, impermeables, de neteja i desinfecció fàcils, i el terra, a més, ha de ser antilliscant i amb inclinació cap a un clavegueró amb sífo i reixeta per a la correcta evacuació de l'aigua.

4. La ventilació i la il·luminació han de ser les adequades.

5. Les portes, els buits i les finestres han de tenir dispositius de protecció contra insectes.

6. Han de tenir dispositius adequats per al rentat de les vísceres i recipients necessaris per a l'evacuació d'aquestes.

7. Han de disposar d'un sistema que permet la preparació de la canal suspesa i el manteniment posterior d'aquesta o dels seus talls fins a quarts de canal.

8. Ha d'estar proveïda, almenys, d'un lavabo d'accionament no manual, dotat d'estris de neteja, per a la neteja del personal i d'un esterilitzador de ganivets, destrals i serres.

9. Ha de tenir, almenys, un recipient estanc de tancament hermètic i perfectament identificat per al dipòsit dels decomissos.

## CAPÍTOL III

### Higiene del personal, dels locals i del material

1. S'exigeix el més perfecte estat de neteja possible per part del personal, així com dels locals i del material. En particular:

a) El personal que manipuli carn o que treballi en locals o zones en els quals es manipuli, embali o transporti aquesta carn ha de portar el cabell recollit i, si s'escau, clatelleres o altres peces de protecció, un calçat net i fàcil de netejar, i una vestimenta de treball de color clar. El personal assignat a la preparació o a la manipulació de carn està obligat a portar una vestimenta de treball neta al començament de cada jornada laboral i, si és necessari, ha de canviar aquesta vestimenta durant la jornada, i rentar-se i desinfectar-se les mans diverses vegades en el transcurs del dia, així com en cada reiniciació de la feina. Les persones que han estat en contacte amb peces de carn d'animals de lídia malalts o amb carn infectada s'han de rentar curosament les mans i els braços immediatament amb aigua calenta i després desinfectar-los. Està prohibit fumar als locals de treball d'emmagatzemament, a les zones de càrrega, de recepció, de classificació i de descàrrega, així com a les altres zones i passadissos pels quals es transporti carn d'animals de lídia.

b) Cap animal ha d'entrar als establiments. L'eliminació de rosegadors, insectes i de qualsevol altre animal danyós s'ha de dur a terme sistemàticament.

c) El material i els instruments utilitzats per a la preparació de la carn s'han de mantenir en bon estat de conservació i de neteja. S'han de netejar i desinfectar curosament diverses vegades en el transcurs d'una mateixa jornada de treball, així com al final de les operacions de la jornada i abans de tornar a ser utilitzats quan s'hagin tacat.

2. Els locals, les eines i el material de treball no s'han d'utilitzar per a altres finalitats que la preparació de la carn fresca. L'especejament s'ha de fer en moments diferents del d'altres carns; la sala d'especejament s'ha de rentar i desinfectar per complet abans de poder-la destinar novament a l'especejament de carn d'una altra categoria. Els estris que serveixin per a l'especejament de la carn han de ser utilitzats exclusivament per a aquesta finalitat.

3. Està prohibit clavar ganivets a la carn, netejar-la amb un drap o un altre material i procedir a insuflar-la.

4. La carn i els recipients que la contenen no han d'entrar en contacte directe amb el terra.

5. És obligatòria la utilització d'aigua potable per a tots els usos. Això no obstant, amb caràcter excepcional, s'autoritza la utilització d'aigua no potable per a la producció de vapor, a condició que les canonades instal·lades a aquest efecte no permetin la utilització de l'esmentada aigua per a altres finalitats i no presentin cap risc de contaminació de la carn. D'altra banda, es pot autoritzar, amb caràcter excepcional, la utilització d'aigua no potable per a la refrigeració dels equips frigorífics. Les canonades d'aigua no potable han d'estar ben diferenciades de les utilitzades per a l'aigua potable.

6. Està prohibit escampar serradures o qualsevol altra matèria anàloga al terra dels locals de preparació i d'emmagatzemament de carn.

7. Els detergents, els desinfectants i les substàncies similars s'han d'utilitzar de manera que no afectin l'equip d'instruments de treball i la carn. Els equips i estris de treball s'han d'aclarir amb aigua potable després de netejar-los.

8. Estan prohibits la preparació i la manipulació de la carn a les persones que puguin contaminar-la.

En iniciar la relació laboral, qualsevol persona destinada a la preparació i a la manipulació de carn ha d'acreditar, mitjançant un certificat mèdic, que no existeix cap impediment sanitari que s'oposi que li assignin aquestes tasques. La seva formació s'ha de fer de conformitat amb el que estipula el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

## CAPÍTOL IV

### Condicions sanitàries de la preparació, l'especejament i la manipulació de la carn d'animals de lídia

1. Els animals de lídia s'han de sotmetre, immediatament després de la mort, a les operacions següents:

a) Els animals de lídia s'han de dessagnar, escorxar, esbudellar i, si s'escau, eviscerar.

b) Les vísceres toràciques, quan estiguin separades de les canals, així com el fetge, els ronyons i la melsa, han d'acompanyar la peça sencera de lídia fins a la sala de tractament de carn d'animals de lídia, llevat de la part de les mostres que es prenguin, si s'escau, a l'escorxador o al local de preparació. Han d'anar en contenidors tancats i identificar-se individualment de manera que el veterinari oficial pugui efectuar la inspecció sanitària post mortem de les vísceres, junt amb la resta de la canal; les altres vísceres abdominals s'han d'extreure i reconèixer-se in situ. Es pot retirar el cap per a trofeus.

2. La carn d'animals de lídia s'ha de refredar, immediatament després de les operacions que esmenta l'apartat 1, de manera que la temperatura interna arribi a ser igual o inferior a +7 °C. S'han de transportar, com més aviat millor, ja sigui a la sala de tractament o a una carnisseria del municipi o unitat sanitària local on s'hagi celebrat l'espectacle taurí, i s'entén que:

a) En cas que no hi hagi escorxador o local de preparació, els animals de lídia dessagnats s'han de transportar, com més aviat millor, a una sala de tractament de carn d'animals de lídia, en condicions higièniques satisfactòries i evitant, en especial, que sigui amuntegada i apilada.

b) Durant el transport a la sala de tractament, les canals d'animals de lídia, les vísceres dels quals ja hagin estat objecte d'un reconeixement «post mortem», han d'anar acompanyades del document de trasllat de canals d'animals de lídia, emplenat pel veterinari de servei, que ha d'incloure, almenys, les especificacions que recull el model que figura a l'annex II, en el qual constin el resultat favorable d'aquest reconeixement, les incidències observades, les mostres preses, si s'escau, i l'hora estimada de la mort.

3. L'evisceració s'ha de fer sense demora indeguda en arribar a la sala de tractament de carn d'animals de lídia, si no s'ha efectuat in situ. Els pulmons, el cor, el fetge, els ronyons, la melsa i el mediastí poden o bé separar-se, o bé deixar-se adherits a la canal per les seves connexions anatòmiques.

4. Fins al final de la inspecció, les canals i les despulles no inspeccionades no han de poder entrar en con-

tacte amb les canals i les despulles ja inspeccionades, i està prohibit procedir a la retirada, l'especejament o el tractament posterior de la canal.

5. Les canals declarades no aptes per al consum humà, els estómacs, els intestins i els subproductes no comestibles no han de poder entrar en contacte amb carn declarada apta per al consum humà i s'han de col·locar, tan aviat com sigui possible, en locals o recipients especials perfectament identificats, situats i concebuts de manera que s'eviti qualsevol contaminació d'altres carns.

6. La preparació, la manipulació, el tractament ulterior i el transport de carn, incloses les despulles, s'han de fer complint les condicions sanitàries que assenyalen els apartats anteriors. Quan aquesta carn s'embali s'han de respectar les condicions generals d'higiene. La carn embalada s'ha d'emmagatzemar en un local separat d'aquell en què es trobi la carn sense envasar.

7. Les autoritats sanitàries competents han de determinar les normes específiques aplicables a la inspecció sanitària dels trofeus que vulguin ser conservats.

## CAPÍTOL V

### Inspecció sanitària «post mortem»

1. Totes les parts de l'animal de lídia s'han de sotmetre, en el curs de les divuit hores següents a la seva admissió a la sala de tractament o carnisseria ubicada al mateix municipi o unitat sanitària local on es va fer l'espectacle, quan la destinació de la canal sigui la comercialització directa, de conformitat amb els requisits de l'article 3, apartat 6, a una inspecció que permeti verificar si la carn és adequada per al consum humà; en particular, s'ha d'obrir la cavitat corporal perquè se'n pugui fer una inspecció visual.

2. Quan les vísceres de les peces senceres de carn d'animals de lídia hagin estat objecte d'un reconeixement «post mortem» per un veterinari de servei, abans de la seva arribada a la sala de tractament, les esmentades peces han d'anar acompanyades del document de trasllat de canals d'animals de lídia que inclogui, almenys, les especificacions del model que figura a l'annex II, a fi que aquest reconeixement sigui tingut en compte pel veterinari oficial.

3. Si el veterinari oficial ho exigeix, s'ha d'obrir longitudinalment la canal i el cap abans de la inspecció sanitària «post mortem».

4. Per dur a terme la inspecció sanitària «post mortem», el veterinari oficial ha d'efectuar:

a) Un examen visual de la canal i dels seus òrgans.

b) La recerca d'anomalies de consistència, de color i d'olor.

c) La palpació dels òrgans, si ho considera necessari.

Si els resultats de la inspecció no són suficients per emetre un dictamen, s'ha de fer un examen addicional al laboratori. Els exàmens addicionals es poden limitar a un nombre de proves per mostreig suficient per a l'apreciació de la totalitat dels animals de lídia de la mateixa procedència.

d) Una anàlisi dels residus, per mostreig, quan correspongui segons el que disposa el Reial decret 1749/1998, de 31 de juliol i, en particular, quan hi hagi una sospita fundada.

Si s'ha d'efectuar una investigació o examen addicional a causa d'una sospita fundada, s'ha d'esperar que acabi l'esmentada investigació o examen per emetre el dictamen relatiu a totes les canals d'animals de lídia procedents d'un mateix espectacle o a part d'aquestes

de les quals pugui suposar-se, segons les circumstàncies, que presenten les mateixes anomalies.

e) La detecció de les característiques que indiquin que la carn presenta un risc per a la salut, com són:

1r Comportament anòmal o pertorbació de l'estat general de l'animal viu, assenyalats pel veterinari de servei.

2n Presència de tumors o d'abscessos, en gran nombre o dispersos en diversos òrgans interns o músculs.

3r Artritis, orquitis, alteració del fetge o de la melsa, inflamació de l'intestí o de la regió umbilical.

4t Presència de cossos estranys a les cavitats corporals, dins de l'estómac, dels intestins o de la bufeta de l'orina, sempre que la pleura o el peritoneu presentin una alteració del color.

5è Formació d'una important quantitat de gasos al tracte gastrointestinal, amb l'alteració del color dels òrgans interns.

6è Anomalies importants de la musculatura o dels òrgans quant al color, consistència o olor.

7è Fractures òssies al descobert.

8è Caquèxia i/o hidrohèmia generalitzada o localitzada.

9è Adherències recents d'òrgans a la pleura i al peritoneu.

10è Altres alteracions importants i manifestes, com, per exemple, la putrefacció.

5. El veterinari oficial ha de declarar no apta per al consum humà tota la carn d'animals de lídia:

a) Que presenti lesions, a excepció de les ferides recents que s'hagin produït durant la lídia i malformacions o anomalies limitades localment, sempre que aquestes lesions, malformacions o anomalies afectin la salubritat de la carn d'animals de lídia o posin en perill la salut humana, així com totes les despulles.

b) Sobre les quals es facin les observacions que preveu el paràgraf e) de l'apartat 4 anterior, en ocasió de la inspecció «post mortem».

c) Que procedeixin d'animals que no han estat lidiats de conformitat amb la normativa regulada pel Reglament d'espectacles taurins o en pràctiques d'entrenament, ensenyament o toreig a porta tancada quan no tinguin un veterinari de servei assignat.

6. En cas de dubte, el veterinari oficial pot fer altres incisions i inspeccions necessàries de les parts en qüestió dels animals a fi d'efectuar un diagnòstic definitiu.

7. El veterinari oficial registra els resultats de la inspecció sanitària «post mortem» i, en cas de diagnòstic d'una de les malalties transmissibles a l'home, s'actua segons el que estipula la normativa vigent.

## CAPÍTOL VI

### Disposicions referents a la carn d'animals de lídia destinada a l'especejament

1. A excepció de les canals destinades a la comercialització directa en una carnisseria, l'especejament en trossos més petits que els quarts de canal, així com el desossament, únicament es pot fer en sales de tractament autoritzades, de conformitat amb l'article 6 d'aquest Reial decret o amb els reials decrets 147/1993 i 2044/1994, que comptin amb el local d'escorxament i el local d'especejament que preveu el capítol I.

2. L'empresari o el gestor de l'establiment estan obligats a facilitar les operacions de control de l'empresa i, en particular, a efectuar qualsevol manipulació que es jutgi útil, així com a posar a disposició del servei de control les instal·lacions necessàries. En particular, han d'estar capacitats, davant de qualsevol requeriment,

per posar en coneixement del veterinari oficial encarregat del control la procedència de la carn introduïda al seu establiment i l'origen d'aquestes.

3. Procés de producció:

a) La carn d'animals de lídia s'ha d'introduir als locals de treball a mesura que es vagi necessitant. Tan aviat com s'efectuï l'especejament i, si s'escau, l'emballatge, s'ha de transportar a una cambra frigorífica adequada.

b) La carn d'animals de lídia que entri al local d'especejament s'ha de reinspeccionar i, en cas de necessitat, netejar. El lloc de treball en què s'efectuïn aquestes operacions ha d'estar dotat d'instal·lacions adequades i il·luminació suficient.

c) Durant la feina d'especejament, desossament, envasament i embalatge la carn d'animals de lídia s'ha de mantenir permanentment a una temperatura interna igual o inferior a +7 °C. Durant l'especejament, la temperatura del local ha de ser igual o inferior a +12 °C.

d) L'especejament s'ha d'efectuar de manera que s'eviti qualsevol taca de la carn. S'han d'eliminar els resquills i els coàguls de sang. La carn procedent de l'especejament i no destinada per al consum humà s'ha de recollir, a mesura que vagi separant-se, en els equips, recipients o locals que preveuen el paràgraf d) de l'apartat 9 del capítol I i l'apartat 5 del capítol IV d'aquest annex.

4. Tota la carn especejada s'ha de marcar segons el que preveu l'article 4 d'aquest Reial decret.

## CAPÍTOL VII

### Control sanitari de la carn d'animals de lídia especejada i emmagatzemada

El control del veterinari oficial inclou les tasques següents:

1. Control d'entrada i sortida de la carn.

2. Inspecció sanitària de la carn present en els establiments.

3. Inspecció sanitària de la carn abans de les operacions d'especejament i en el moment que surt de les sales de tractament.

4. Control de l'estat de netedat dels locals, de les instal·lacions i dels estris, tal com estableix el capítol I d'aquest annex, així com el de la higiene del personal, inclosa la roba de treball.

5. Qualsevol altre control que el veterinari oficial consideri útil per al compliment de les disposicions d'aquest Reial decret.

## CAPÍTOL VIII

### Envasament i embalatge de la carn d'animals de lídia

1. Embalatge.

a) Els embalatges (per exemple, caixes, caps de cartró) han de satisfer totes les normes d'higiene i, en particular:

1r No poden alterar els caràcters organolèptics de la carn.

2n No poden transmetre a la carn substàncies nocives per a la salut humana.

3r Han de ser d'una solidesa suficient per garantir la protecció eficaç de la carn d'animals de lídia durant el transport i les manipulacions.

b) Els embalatges no es poden tornar a utilitzar per embalar carn d'animals de lídia, excepte si són de materials resistents a la corrosió, fàcils de netejar i si prèviament s'han netejat i desinfectat.



2. En cas que s'envasi la carn d'animals de lídia especejada, aquesta operació s'ha de fer tan aviat com sigui possible després de l'especejament i d'una forma que satisfaci les normes d'higiene.

Els envasos esmentats han de ser transparents i incolors i satisfer, a més, les condicions que indiquen els paràgrafs 1r i 2n de l'apartat 1.a); no es poden utilitzar una segona vegada per envasar carn d'animals de lídia.

3. La carn d'animals de lídia envasada s'ha d'emballar.

4. Això no obstant, si l'envàs compleix totes les condicions de protecció de l'emballatge de l'apartat 1.a), paràgraf 3r, d'aquest capítol, pot no ser transparent i incolor i no és indispensable l'emballatge.

5. L'especejament, el desossament, l'envasament i l'emballatge es poden fer al mateix local, si es compleixen les condicions següents:

a) El local ha de ser prou ampli i estar condicionat de manera que es garanteixi el caràcter higiènic de les operacions.

b) Els envasos i embalatges s'han de col·locar, immediatament després de la seva fabricació, en un embolcall protector hermètic, que impedeixi qualsevol deteriorament durant el transport a l'establiment on s'han d'utilitzar i s'han d'emmagatzemar en condicions higièniques en un local separat dins de l'establiment.

c) Els locals d'emmagatzemament dels materials d'envasament i embalatge han de ser lliures de pols i d'animals danyosos i estar privats de qualsevol connexió atmosfèrica amb locals que continguin substàncies que puguin contaminar la carn. Els envasos i embalatges no es poden emmagatzemar directament al terra.

d) Els embalatges s'han d'acoblar en condicions higièniques abans de la seva introducció al local.

e) Els embalatges s'han d'introduir al local en condicions higièniques i s'han d'utilitzar sense demora. El personal encarregat de manipular la carn no pot manipular-los.

f) Immediatament després del seu envasament i embalatge, la carn s'ha de col·locar als locals d'emmagatzemament previstos a aquest efecte.

6. Els envasos i els embalatges esmentats en aquest capítol poden contenir únicament carn d'animals de lídia especejada.

## CAPÍTOL IX

### Emmagatzemament

Després de la inspecció sanitària «post mortem», la carn d'animals de lídia s'ha de refrigerar o congelar i s'ha de mantenir a una temperatura que no pot ser superior, en cap moment, a +7 °C en el cas de la carn refrigerada o de -12 °C per a la congelada.

Les vísceres s'han de conservar a +3 °C en refrigeració o -12 °C en congelació.

## CAPÍTOL X

### Transport

1. La carn d'animals de lídia s'ha d'expedir de manera que durant el transport quedi fora del perill de qualsevol element que pugui contaminar-la o alterar-la, tenint en compte la durada i les condicions del transport, així com el mitjà de transport utilitzat. En particular, els vehicles utilitzats per a aquest transport han d'estar condicionats de manera que no se sobrepassin les temperatures que fixa el capítol IX d'aquest annex.

2. Les canals i la carn d'animals de lídia no es poden transportar en mitjans de transport que no estiguin nets i no hagin estat desinfectats.

3. Les canals, mitges canals i quarts de canal s'han de transportar sempre suspesos, excepte en cas de transport aeri.

Els altres trossos han d'estar suspesos o col·locats en suports, llevat de si s'inclouen en envasos o embalatges o continguts en recipients de materials resistents a la corrosió. Aquests suports, envasos, embalatges i recipients han de complir els requisits d'higiene. No es poden tornar a utilitzar sinó després de rentar-los i desinfectar-los.

4. El veterinari oficial s'ha d'assegurar, abans de l'expedició, que els mitjans de transport, així com les condicions de càrrega, compleixen les condicions sanitàries que defineix aquest capítol.

**ANNEX II****Document de trasllat de canals d'animals de lídia**

El veterinari de servei, el senyor .....  
 que ha assistit a (1) .....  
 a .....  
 situada a la localitat de .....  
 ha fet el reconeixement «post mortem» de ..... animals de lídia,  
 i ha observat les circumstàncies següents:

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

S'han retirat, per destruir-les, les parts següents (2):

.....  
 .....

S'ha procedit a la presa de mostres de .....

.....  
 a causa de la sospita de .....

Les canals, marcades amb (3) .....  
 amb els números-DIB (4) .....

es transporten a l'establiment .....  
 situat a .....  
 mitjançant (5) .....

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

El veterinari de servei,

Signat: .....

(Nom i cognoms en majúscules)

- 
- (1) Espectacle taurí, pràctica d'entrenament o toreig a porta tancada.
  - (2) Indiqueu les vísceres o les parts retirades, el motiu i les canals a les quals pertanyien.
  - (3) Indiqueu el segell, el precinte, l'etiqueta o un altre mitjà.
  - (4) Indiqueu el número d'identificació assignat, seguit d'un guió i del número d'identificació del DIB de cada animal.
  - (5) Indiqueu el mitjà de transport i la matrícula.

**ANNEX II****Document de trasllat d'animals de lídia dessagnats**

El veterinari de servei, el senyor .....  
 que ha assistit a (1) .....  
 a .....  
 situada a la localitat de.....  
 no ha fet el reconeixement «post mortem» de les parts internes dels animals de lídia, a falta d'escorxador o local  
 de preparació.

Això no obstant, durant el festeig taurí s'han observat les circumstàncies següents:

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

S'ha procedit al sacrifici i al dessagnament dels animals de lídia a les (2) .....

.....  
 .....

Els animals de lídia dessagnats han estat marcats amb (3) .....  
 amb els números-DIB (4).....  
 .....  
 es transporten a l'establiment .....  
 situat a .....  
 prèviament concertat, segons l'acceptació que s'acompanya i l'autorització de la Comunitat Autònoma (5),  
 mitjançant (6) ..... i havent-se controlat la seva càrrega.

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

El veterinari de servei,

Signat:.....

(Nom i cognoms en majúscules)

- 
- (1) Indiqueu l'espectacle o festeig taurí popular.  
 (2) Indiqueu l'hora del sacrifici per a cada animal, si s'escau.  
 (3) Indiqueu si és precinte, etiqueta, marca a foc o un altre mitjà inamovible.  
 (4) Indiqueu el número d'identificació assignat, seguit d'un guió i del número d'identificació del DIB de cada animal.  
 (5) Si l'establiment està ubicat en una comunitat autònoma diferent de la de la celebració de l'espectacle o festeig taurí.  
 (6) Indiqueu el mitjà de transport i la matrícula.