

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

3080

*REAL DECRETO 3262/1976, de 12 de noviembre, por el que se fijan las tarifas postales establecidas para el régimen internacional a los países que integran la Unión Postal de las Américas y España (UPAE) para el curso de la correspondencia por vía de superficie.*

El artículo doce punto uno del Convenio de la Unión Postal de las Américas y España, suscrito en Lima el dieciocho de marzo de mil novecientos setenta y seis y ratificado provisionalmente por España en virtud del Real Decreto de dieciocho de junio siguiente, dispone que las tarifas aplicables a los envíos de correspondencia por vía de superficie serán las establecidas en el régimen de la Unión Postal Universal, rebajadas opcionalmente hasta un quince por ciento. Por otra parte, el artículo veintidós de dicho Convenio señala, para su entrada en vigor, el día uno del próximo mes de octubre.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Hacienda y de la Gobernación, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de noviembre de mil novecientos setenta y seis,

### DISPONGO:

Artículo único.—Las tarifas aplicables a los envíos de correspondencia dirigidos a los países que integran la Unión Postal de las Américas y España que deban ser cursadas por vía de superficie, serán las que estén establecidas en el régimen de la Unión Postal Universal, salvo cuando se trate de países que apliquen, en sus relaciones con España, la reducción opcional que fija el artículo doce punto uno del Convenio de la Unión Postal de las Américas y España, suscrito en Lima el dieciocho de marzo pasado y ratificado provisionalmente por España en dieciocho de junio siguiente, o de países que demoren su aplicación y hasta tanto la pongan en vigor.

### DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Queda derogado, en lo que se refiere a los países de América miembros de la Unión Postal de las Américas y España, el artículo dos del Decreto tres mil ciento sesenta y uno/mil novecientos setenta y cuatro, de ocho de noviembre.

Segunda.—El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Tercera.—Se faculta a los Ministerios de Hacienda y de la Gobernación para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo del presente Real Decreto, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Dado en Madrid a doce de noviembre de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCÍA

3081

*REAL DECRETO 3263/1976, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despice, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos.*

Las disposiciones que regulan el sacrificio de los animales de abasto, así como también las de elaboración, conservación, transporte, distribución y comercialización de la carne, han experimentado profundas transformaciones y han sido numerosas las normas reguladoras dictadas al respecto por Organismos internacionales como la F. A. O., O. M. S., O. I. E. y otros, con el fin de unificar en el ámbito internacional los procedimientos higiénicos de control y los sistemas de inspección, para favore-

cer los intercambios comerciales a nivel internacional, garantizar al consumidor la sanidad y aptitud para el consumo de las carnes y productos cárnicos y evitar riesgos de difusión de enfermedades epizooticas.

Teniendo en cuenta además que los Reglamentos sanitarios vigentes no se hallan actualizados, toda vez que el Reglamento General de Mataderos fue aprobado por Real Orden de cinco de diciembre de mil novecientos dieciocho, el Reglamento Sanitario provisional de Mataderos y Almacenes Frigoríficos y Circulación de Carnes y Pescados Frescos, promulgado por Orden del Ministerio de la Gobernación de treinta y uno de enero de mil novecientos cincuenta y cinco; el Reglamento de Epizootias, aprobado por Decreto de cuatro de febrero de mil novecientos cincuenta y cinco, y que las demás disposiciones que vienen regulando la industria de la carne se publican con periodicidad anual, hace que este cuerpo legislativo sea excesivamente amplio y a veces no lo suficientemente claro ni adecuado a la realidad presente.

De otra parte, el Código Alimentario Español, que dedica varios capítulos a aspectos relacionados con la carne, prevé la promulgación de Reglamentaciones que complementen sus disposiciones básicas para una más eficaz y completa puesta en práctica.

Por último, la incidencia que el proceso de carnización y comercialización de la carne tiene en la sanidad, producción, conservación y mejora de la ganadería, exige se contemple en un cuerpo legislativo, como el presente, algunos aspectos relativos a la sanidad pecuaria.

Todas estas razones han creado la necesidad de actualizar y unificar la legislación española en materia de mataderos, salas de despice y centros de contratación, almacenamiento y distribución de carnes, adaptándola a las modernas exigencias.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiséis de noviembre de mil novecientos setenta y seis,

### DISPONGO:

Artículo primero.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despice, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos.

Artículo segundo.—Se faculta a los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la presente Reglamentación.

### DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Se concede un plazo de cuatro años, contado a partir de la fecha de entrada en vigor de la adjunta Reglamentación, para que todas aquellas personas físicas o jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con estas normas, que no reúnan las condiciones que en ellas se preceptúan, adapten sus instalaciones y funcionamiento a las exigencias de las mismas.

No se permitirán obras de modificaciones, ampliaciones y traslados, si no se adapta todo el complejo, con las nuevas obras a las condiciones establecidas en la Reglamentación adjunta.

Segunda.—Los Mataderos Municipales existentes podrán destinar sus carnes y despojos al consumo en poblaciones fuera del término municipal de origen, cuando cumplan todas las condiciones exigidas en la presente Reglamentación.

Tercera.—La adaptación del resto de las exigencias y de los medios de transporte a las condiciones de esta Reglamentación, deberá realizarse en un plazo máximo de nueve meses.

Cuarta.—De conformidad con lo dispuesto por los artículos ciento ocho de la Ley de Régimen Local y veintitrés de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, las Corporaciones Locales habrán de adaptar sus Ordenanzas y Reglamentos a lo dispuesto en esta Reglamentación.

#### DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas, en cuanto se opongán a la adjunta Reglamentación, las siguientes disposiciones:

Reglamento General de Mataderos, aprobado por Real Orden de cinco de diciembre de mil novecientos dieciocho.

Orden del Ministerio de la Gobernación de treinta y uno de enero de mil novecientos cincuenta y cinco, en lo que afecta a mataderos y comercio de carne.

— Orden de la Presidencia del Gobierno de seis de septiembre de mil novecientos sesenta y cinco.

— Las secciones primera y segunda del capítulo X del Código Alimentario Español.

— El Decreto doscientos treinta y dos/mil novecientos sesenta y uno, de veintiocho de enero, sobre regulación de industrias agrarias, en lo que afecta a mataderos y salas de despiece de carnes.

— Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongán a lo establecido en este Real Decreto.

Dado en Madrid a veintiséis de noviembre de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ALFONSO OSORIO GARCÍA

### REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA DE MATADEROS, SALAS DE DESPIECE, CENTROS DE CONTRATACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE CARNES Y DESPOJOS

#### TITULO PRIMERO

##### Ambito y objeto de esta Reglamentación

Artículo 1.º *Ambito*.—Esta Reglamentación se aplicará a:

1. Los animales de abasto, en cuanto son objeto inmediato de sacrificio, con destino al consumo humano.

2. La carne y demás partes comestibles de los animales de abasto, frescas o que hayan sufrido tratamiento de conservación por el frío industrial, tanto de producción nacional como de importación.

3. Los productos derivados de los animales de abasto, principalmente las partes comestibles y sustancias extrañas que puedan afectarles desde el punto de vista sanitario, así como a los materiales de acondicionamiento, si estos se hacen necesarios.

4. Los establecimientos destinados al sacrificio y faenado de animales, al despiece de canales y a la contratación, almacenamiento y distribución de canales, carne y despojos.

5. Las personas, naturales o jurídicas, que se ocupan de los animales con destino inmediato al abasto y aquellas que manipulen, almacenen, transporten y/o comercialicen la carne y despojos, así como los subproductos, cuando ello se realice en el ámbito de los establecimientos referidos en el apartado anterior.

6. Las actuaciones de las entidades y personal de inspección y control, tanto oficial como privado, colaborador de la Administración y a los Agentes de Aduanas, Servicios de Ferrocarriles, Compañías de Transporte y Navegación, que vendrán obligadas a secundar las funciones de inspección y control sanitario o zoonosanitario de los Servicios Oficiales.

Art. 2.º *Objeto*.—Esta Reglamentación tiene por objeto:

1. Definir técnicamente los diversos términos relacionados con la carne.

2. Unificar el régimen a tenor del cual han de funcionar los establecimientos destinados al sacrificio de animales de abasto, Salas de Despiece y Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de carnes en todo el territorio nacional.

3. Fijar las normas por las que se han de regir los Servicios Veterinarios Oficiales en la inspección de animales de abasto y productos de ellos derivados, tanto nacionales como importados, y control de los mismos en los aspectos sanitarios, zoonosanitarios y zootécnicos.

4. Establecer las condiciones a que se deben someter la obtención, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de las carnes, despojos y subproductos.

5. Fijar las sanciones por incumplimiento de las normas que en la misma se disponen, cuando ello afecta a la salud pública o a la sanidad animal.

Art. 3.º *Exclusiones*.—Esta Reglamentación no regula el sacrificio de aves y conejos ni el de otras especies no consideradas de abasto, las que serán objeto de disposiciones específicas. Tampoco regula las industrias de productos cárnicos y demás actividades industriales relacionadas con las carnes, despojos y subproductos que tengan lugar fuera del ámbito señalado en el artículo 1.º

#### TITULO II

##### Definiciones

Art. 4.º A los fines de aplicación de la presente Reglamentación, los términos que se relacionan a continuación significan:

*Animales de abasto*.—Reses de las especies bovina (incluido cebú y sus cruces), ovina, porcina, caprina, equina y otras especies que puedan autorizarse y que reúnan las condiciones fijadas en esta Reglamentación.

*Faenado*.—Conjunto de operaciones a que se someten los animales de abasto después del sacrificio para la formación de la canal.

*Canal*.—Cuerpo de los animales de abasto después de sacrificados y sangrados, desprovistos de vísceras torácicas y abdominales, con o sin riñones, piel, patas y cabeza.

*Media canal*.—Cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente la canal.

*Cuartos de canal*.—Partes anteriores (craneal) y posterior (caudal) resultantes de subdividir la media canal de vacuno en dos partes.

*Carne*.—Parte muscular comestible de los animales de abasto, sacrificados y faenados en condiciones higiénicas. Se incluyen en este concepto las porciones de grasas, hueso, cartilago, piel, tendones, aponeurosis, nervios y vasos linfáticos y sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de este en los procesos de manipulación, preparación y transformación de la carne.

*Carnización*.—Conjunto de operaciones a que se someten los animales de abasto para su conversión en carne, despojos y otros subproductos.

*Despojos*.—Son aquellas partes comestibles que se obtienen de los animales de abasto y que no están comprendidas en el término canal.

*Carne fresca*.—Se denomina carne fresca a aquella que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo refrigerado, previos a su distribución y que su temperatura de conservación, durante este periodo ha oscilado entre  $-1^{\circ}\text{C}$  y  $7^{\circ}\text{C}$ .

*Carne congelada*.—Se denomina carne congelada a aquella que además de las manipulaciones propias de la fresca ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , como mínimo, según la especie, la técnica y el tiempo de conservación previsible.

*Subproductos*.—Son aquellas materias que se obtienen de los animales de abasto y que no están comprendidos en los conceptos de canal o despojo.

*Despiece*.—Es la acción de separar determinadas partes anatómicas de la canal, en base a divisiones establecidas por intereses comerciales.

*Troceado*.—Aunque en determinadas ocasiones el término troceado se emplea como sinónimo de «despiece», su significado es más genérico y se debe aplicar a la acción de separar y obtener piezas o trozos de tamaño más reducido, de los obtenidos por la acción de despiezar.

*Fileteado*.—Se entiende por filetear la operación que consiste en fraccionar una pieza o trozo de carne en fragmentos de mayor longitud y anchura que espesor.

*Picado*.—Operación consistente en fraccionar la carne en pedazos muy pequeños. Por formar parte de un proceso industrial, dicha operación podrá realizarse en instalaciones independientes, anejas a las salas de despiece, de acuerdo con las normas técnico-sanitarias que se dicten en cada caso.

*Mataderos*.—Establecimientos industriales destinados a la carnización regulada de una o varias especies de animales de abasto, que se clasificarán por sus funciones en:

a) Mataderos destinados a la prestación de servicios a terceros. Se consideran como tales, los municipales, los de orga-

nismos públicos, cooperativas de productores y los de empresas particulares, que fueran autorizados para este fin.

b) Mataderos destinados al servicio exclusivo de las empresas titulares de los mismos.

c) Mataderos que combinan las funciones de los tipos anteriores, previa la autorización indicada en el apartado a).

**Salas de despiece de carnes.**—Establecimientos industriales mayoristas dedicados al despiece, deshuesado, troceado, fileteado, picado, envasado y etiquetado, de canales y carnes de una o varias especies de animales de abasto con destino al consumo directo o a la industria de transformación.

**Lonjas de contratación o centros primarios de distribución de carnes.**—Tendrán esta consideración los establecimientos que cuenten con las instalaciones apropiadas para la exposición, depósito o conservación, distribución y venta de canales, medias canales, cuartos de canal, piezas, despojos comestibles y otras carnes troceadas o fileteadas e instalaciones para su conservación por el frío industrial, con fines de contratación comercial.

**Almacenes frigoríficos de carnes o centros de distribución secundarios.**—Son los establecimientos dotados de instalaciones de frío para la conservación, almacenamiento y distribución de carnes y despojos comestibles.

**Anejo.**—Se aplica este término a los establecimientos no autónomos dependientes, técnica, funcional y espacialmente, de otras industrias.

**Residuos o sustancias residuales.**—Toda sustancia extraña, incluidos agentes terapéuticos o profilácticos (antibióticos, antihelmínticos, sustancias que favorecen el crecimiento, hormonas, plaguicidas, tranquilizantes, residuos radiactivos, etc.) que representen un peligro para la salud humana y que queden en los animales de abasto antes de ser sacrificados o en cualesquiera de sus tejidos después del sacrificio, ya sea como resultado de tratamientos, de exposiciones accidentales o por alimentos.

### TÍTULO III

#### Autorizaciones, registro y competencias

Art. 5.º **Autorización del sacrificio de animales de abasto.**—El sacrificio de los animales de abasto y el faenado, despiece, contratación, almacenamiento y distribución de sus carnes, sólo podrá realizarse en los establecimientos y en las condiciones que señala esta Reglamentación.

Art. 6.º Los Mataderos y Salas de Despiece de carnes, regulados por esta Reglamentación precisarán, para su funcionamiento, autorización de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, siendo este último el que inicie el expediente de autorización.

El funcionamiento de las Lonjas de Contratación y Almacenes Frigoríficos de carnes será autorizado por la Dirección General de Sanidad. Cuando en estas actividades se realicen operaciones que forman parte de un proceso de preparación o transformación de carnes, realizado en las industrias de competencia del Ministerio de Agricultura, necesitarán también la autorización de funcionamiento de dicho Ministerio.

Art. 7.º **Competencias.**—Corresponderá a los Ministerios de la Gobernación y Agricultura, en el ámbito de sus respectivas competencias, la regulación y control de estas actividades y la aprobación de la Ordenanza de Funcionamiento Interno de dichos establecimientos, sin menoscabo de las que correspondan a los Ministerios de Comercio y Trabajo.

Art. 8.º Las actuaciones del Ministerio de Agricultura en lo que se refiere a autorización e inscripción registral de los establecimientos, objeto de esta Reglamentación, se ajustarán a lo dispuesto en el Decreto 231/1971, de 28 de enero, sobre regulación de industrias agrarias y a las normas zoonosanitarias vigentes.

En cuanto a las actuaciones del Ministerio de la Gobernación se regularán con arreglo a lo dispuesto en el Decreto 797/1975, de 21 de marzo, y disposiciones que lo desarrollan.

Los mataderos y demás centros de trabajo a que se refiere esta Reglamentación cumplirán los preceptos contenidos en la vigente Ordenanza de Seguridad e Higiene en el Trabajo, aprobada por Orden ministerial de 9 de marzo de 1971, y las disposiciones complementarias de la misma que les sean de aplicación.

### TÍTULO IV

#### Condiciones técnico-sanitarias de los mataderos

Art. 9.º Con carácter general, los mataderos reunirán las condiciones mínimas siguientes:

Primero.—Relativas a ubicación:

Con independencia del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de sanidad ambiental, seguridad, policía de aguas, urbanismos, turismo o de cualquier otro orden, los mataderos de nueva instalación se ubicarán alejados de núcleos urbanos, de acuerdo con el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, y a un kilómetro, como mínimo, de instalaciones ganaderas y mercados de ganado, adoptando las debidas medidas de protección sanitaria.

En los establecimientos ya instalados no se permitirán ampliaciones de su área de ubicación si no cumplen los condicionantes anteriores.

Segundo.—Relativas a dependencias técnicas y a sus anejos:

a) Las dependencias integrantes del matadero serán las adecuadas para el uso a que se destinen y en todo caso su distribución permitirá asegurar siempre una neta separación entre zonas y circuitos sucios y limpios.

— El recinto estará totalmente cercado y la cerca tendrá una altura mínima de dos metros.

— Vías interiores de acceso a las dependencias, debidamente pavimentadas con una capa impermeable.

b) En su construcción, acondicionamiento o reparación se utilizarán materiales idóneos, y en todo caso incapaces de producir contaminaciones.

c) Los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, antideslizantes, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección; dispondrán de suficiente inclinación (2 por 100, como mínimo) para evitar retenciones de agua u otros líquidos; estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados de cierre hidráulico que eviten el retroceso de materias orgánicas y olores y el acceso de roedores, desembocando directamente en la red de evacuación de aguas residuales. Esta red se ajustará a lo dispuesto en el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, aprobado por Decreto de 30 de noviembre de 1961, demás disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas.

La red de evacuación de aguas residuales terminará en una estación depuradora, antes de verter en redes generales o en corrientes ribereñas o marítimas. No será exigible este requisito si el Municipio en el que se encuentra ubicado el Matadero dispone de estación depuradora de suficiente capacidad y el Ayuntamiento autoriza a la empresa el vertido en la red general municipal. En este caso, las aguas residuales se someterán en el Matadero a un tratamiento previo de depuración primaria.

Las aguas residuales vertidas a cauces públicos o mares reunirán las condiciones siguientes:

— No contener más de 30 miligramos de materias en suspensión por litro.

— La demanda bioquímica de oxígeno, medida después de cinco días (DBO<sub>5</sub>) de incubación a 20° C. no rebasará la cifra de 10 miligramos por litro.

— No desprender olor pútrido o amoniacal en ningún momento de la incubación a 30° C. durante siete días.

— pH comprendido entre seis y nueve.

— Cloro (libre o potencialmente libre, expresando en Cl) 0,5 miligramos por litro.

d) Las paredes estarán recubiertas de material impermeable no absorbente, resistente al choque, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de color claro, hasta una altura mínima de tres metros.

Las uniones que formen las paredes entre sí y con el suelo y techo serán cóncavas, no presentando ángulos ni aristas vivas.

Los techos se proyectarán y construirán de modo que se impide la acumulación de suciedad y la condensación de vapores y podrán limpiarse fácilmente.

Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas y huecos) estarán protegidas con dispositivos adecuados para evitar el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales.

e) La ventilación, natural y/o forzada, será capaz de cubrir con eficacia su función en los distintos departamentos o dependencias.

f) La iluminación, natural y/o artificial, será apropiada a la capacidad y volumen del local según la finalidad a que este se destine sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de las carnes, vísceras, etc. En todo caso, la intensidad de iluminación no será inferior a 540 LUX en las zonas de inspección, 220 LUX en las de trabajo y 110 LUX en otras zonas. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de

dispositivos que protejan a las carnes y demás productos de una posible contaminación en caso de rotura.

g) Dispondrán de las instalaciones y elementos de trabajo siguientes:

— Agua potable a presión, fría o caliente, en cantidad suficiente para cubrir las necesidades en relación con su capacidad teórica. La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para permitir asegurar la limpieza y lavado en todas sus actividades, incluido el aseo personal.

Podrá utilizarse agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendios y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable. Todas las bocas y tomas de esta segunda red deberán llevar la indicación de "agua no potable".

La identificación de tuberías, conducciones de vapor, agua fría, agua caliente, electricidad, accesorios, etc., se ajustará a normas internacionales de colores.

— Vestuarios, con separación de sexos, que estarán situados en lugar apropiado y debidamente aislados de las dependencias de trabajo, con armarios o taquillas fabricados con materiales de fácil limpieza, desinfección y desodorización.

— Servicios de aseo y sanitarios de personal con separación de sexos, dotados con puertas con dispositivos de cierre mecánicos. Su separación con la zona de trabajo será completa, debiendo existir por lo menos un vestíbulo o local intermedio entre los mismos.

A la entrada y salida de los aseos y servicios sanitarios existirán lavamanos y un sistema adecuado para la desinfección de calzado.

— Sitios próximos a los puestos de trabajo se colocarán lavamanos dotados de agua fría y caliente, accionados a pedal u otro sistema de cierre no manual y en número no inferior a uno por cada ocho operarios, dotados de toallas de un solo uso o secadores de aire u otros sistemas, jabón o detergente y cepillo de uñas.

— Dispositivos dotados de vapor de agua o agua caliente a temperatura no inferior a 82° C. para la limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles junto a los puestos de trabajo.

Contarán como mínimo con los siguientes servicios:

a) Muelle de descarga de ganado que comunicará con los corrales, existiendo uno o varios, que permitan realizar dicha operación con la debida eficacia, sin que sus características de construcción den lugar a lesiones de animales o riesgo de accidentes de trabajo para el personal que interviene en estas operaciones.

b) Locales cubiertos para la estabulación de animales de abasto, situados dentro del recinto del matadero y de características tales que permitan la separación de animales por especies y el alojamiento y reposo del número de cabezas a sacrificar en una jornada de máximo trabajo, así como los abrevaderos suficientes.

Corrales capilla y mangas de conducción, en su caso (con duchas para el ganado porcino), situadas entre los establos propios dichos y las naves de sacrificio.

Cuando haya de albergarse ganado vacuno de difícil manejo, estarán provistos de pasillos elevados o de burladeros para facilitar el reconocimiento.

c) Depósito para el estiércol y contenido gástrico e intestinales ubicados dentro del recinto y alejados del resto de las dependencias.

d) Instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos, con la separación suficiente, según que su destino sea para el transporte de ganado o de carnes.

e) Local cubierto y acondicionado para el reconocimiento clínico de los animales antes de su sacrificio.

f) Lazareto para el reconocimiento, observación y aislamiento, respectivamente, de enfermos y sospechosos, en comunicación directa con el matadero sanitario.

g) Matadero sanitario con equipo y elementos de trabajo de uso exclusivo en esta dependencia y aislado de las restantes dependencias.

h) Instalación higiénica de aprovechamiento industrial de decomisos y desechos, capaz de trabajar a temperatura y presión suficientes para asegurar la esterilización biológica de los productos tratados o, en su defecto, digestor u horno crematorio que permita la incineración total de cualquier producto decomisible.

Cuando los sistemas de tratamiento no puedan realizar el aprovechamiento industrial integral de los decomisos y desechos, podrá autorizarse la expedición de los mismos con destino a

instalaciones de aprovechamiento industrial, siempre y cuando hayan sido sometidos a un proceso de esterilización.

i) El local de sacrificio y faenado reunirá las siguientes características:

— Capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspección sanitaria puedan efectuarse con holgura y comodidad.

— Los mataderos dispondrán, al menos de instalaciones de matanza para las especies bovina, ovina, caprina y porcina y, opcionalmente equina, esta última completamente independiente, con sus dependencias dedicadas exclusivamente a esta especie.

Podrá autorizarse específicamente la instalación de mataderos para el sacrificio de una sola especie.

— Las líneas de sacrificio serán independientes para cada especie, a excepción de las de ovinos y caprinos que podrá ser común. La red de suspensión aérea de la zona de sacrificio enlazará con la de transporte de canales y permitirá que la totalidad de las operaciones de matanza y faenado se efectúen con el animal suspendido.

Quedan exceptuadas de esta última exigencia las siguientes operaciones:

— El aturrido en todas las especies.

— El escaldado y operaciones complementarias del depilado, en cerdos.

— Las operaciones previas al desuello en vacuno, disponiendo de los elementos adecuados para que la res no contacte con el suelo.

— Desde el lugar donde se realice la inspección, se colocarán unos carriles, separados de los de faenado normal, para retirar las canales sospechosas.

— Cuando en un mismo local de sacrificio se proceda simultáneamente a la matanza de porcino y de otras especies, las instalaciones de escaldado y depilado (chamuscado, duchado-cepillado y repasado) integrantes de la línea de porcino, deberán estar retamente separados de las otras líneas de sacrificio por un espacio libre de al menos cinco metros o bien por un tabique o mampara de altura no inferior a tres metros.

— En el caso de que el matadero disponga de un solo local de sacrificio provisto de dos o más líneas, que puedan funcionar simultáneamente, sus instalaciones mecánicas de transporte estarán dispuestas de tal forma que en ningún momento existan cruces entre las canales y los despojos, subproductos y residuos.

j) Departamento de limpieza y preparación de despojos comestibles.

k) Local para el vaciado y lavado de estómagos, reservorios gástricos e intestinos, independizados de la sala de sacrificio y de los locales destinados a mondonguería y tripería.

l) Locales para mondonguería y tripería dotados de pilas y desagües, mesas de material impermeable y ventilación natural o forzada.

m) Local para el depósito de grasas y sebos.

n) Local para cueros y pieles.

o) Instalaciones frigoríficas, comprendiendo obligatoriamente:

1. Sistemas de oro refrigerado, que enfriarán las carnes a una temperatura igual o inferior a 7° C. y los despojos a 3° C. tomadas en el centro de las piezas en un tiempo máximo de veinticuatro horas y con capacidad para el tratamiento de las canales y despojos comestibles de todos los animales sacrificados en una jornada de máximo trabajo.

2. Una o más cámaras de conservación de refrigerados capaces de mantener temperaturas comprendidas entre menos uno y más un grado centígrado y capacidad suficiente para la producción teórica de una jornada de máximo trabajo.

3. Una cámara refrigerada de consigna para el depósito de canales y despojos que hayan resultado sospechosos en la inspección veterinaria.

La disposición de los railes de la red aérea de suspensión de las canales en los recintos frigoríficos enlazarán con las de transporte en el interior del matadero y evitará el contacto de las mismas entre sí y con generadores de frío, paredes y suelos, garantizando que la canal suspendida quede como mínimo a una distancia de 0,30 metros sobre el suelo.

La humedad relativa, la circulación y renovación del aire serán las adecuadas al orden tecnológico e higiénico.

Todos los locales frigoríficos dispondrán, en sitio visible, de aparatos de control de temperatura y humedad.

p) Los muelles de carga de canales estarán perfectamente aislados de las zonas sucias del matadero y protegidos por una

marquesina y/o alero que sobresalga al menos dos metros y que disponga de railes que lo comuniquen con las cámaras y que permitan el traslado de las canales, medias canales o cuartos de canal, directamente a los camiones.

q) Laboratorio destinado a los Servicios Veterinarios Oficiales, dotado del material adecuado para llevar a cabo los análisis necesarios. En el caso de precisarse técnicas complejas, las determinaciones analíticas se efectuarán en los laboratorios oficiales dependientes de los Ministerios de la Gobernación (Dirección General de Sanidad) o de Agricultura, según la naturaleza del proceso a estudiar.

Todas las dependencias citadas en los apartados anteriores tendrán una capacidad proporcionada a las necesidades del matadero.

Las características exigibles a las dependencias de instalación facultativa que a continuación se citan, serán las siguientes:

a) Sala de ventas. Climatización a una temperatura máxima de 12° C.

b) Cámaras frigoríficas de despojos. Capacidad mínima para el tratamiento de los obtenidos de todos los animales sacrificados en una jornada teórica de máximo trabajo. Su potencia frigorífica permitirá enfriarlos a una temperatura igual o inferior a 3° C. en el centro de la pieza, en un plazo de veinticuatro horas.

c) Túnel u otro dispositivo de congelación rápida autorizada, que permita bajar la temperatura en la parte central de la pieza como mínimo a -10° C. en un tiempo máximo de veinticuatro horas.

d) Cámaras de conservación de congelados, capaces de mantener una temperatura ambiente entre -18° C. y -22° C. Todos los mataderos con túnel u otro dispositivo de congelación tendrán obligatoriamente cámara de conservación de congelados con una capacidad de cinco días de congelación como mínimo.

e) Sección de fundición de grasas y sebo. Se instalará en locales dedicados exclusivamente a este fin y totalmente separados del resto de las dependencias. Dispondrá de una cámara frigorífica de recepción de materias primas, equipo mecánico de fusión, dispositivos de desodorización y medios suficientes para el almacenamiento de los productos finales.

f) Sección de aprovechamiento de sangre.

Tercero.—Relativas a los equipos y otros elementos de trabajo.

Toda la maquinaria y utillaje estará construida e instalada de tal forma que se facilite su limpieza y desinfección. Las superficies que tengan que estar en contacto con los productos procedentes de la carnización serán, además, de material inocuo y resistentes a la corrosión.

Cuarto.—Relativas a limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales y utillaje.

Todos los locales deben mantenerse limpios por los medios más apropiados y asimismo las dependencias deberán someterse a desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

Después de cada jornada de trabajo se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados en el proceso industrial (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etcétera) que hayan tenido contacto con carnes y otros productos.

Los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización que se utilicen en las distintas dependencias de los mataderos, deberán disponer de la autorización correspondiente, otorgada por la Dirección General de Sanidad y/o Producción Agraria, según competencia. La utilización se hará de tal forma, que no suponga ningún riesgo de contaminación para las carnes, despojos y subproductos.

Quinto.—Relativas a personal.

El personal técnico y operario de las dependencias de carnización, depósito y expedición, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal e irá provisto de ropa exterior de color claro, lavable y de uso exclusivo para el trabajo, botas impermeables, cubrecabezas y redecillas, en su caso, exigiéndose similares requisitos a cuantas personas penetren en dichas naves.

Los Servicios Veterinarios Oficiales podrán disponer el cambio de indumentaria cuando, por razones sanitarias, lo crean oportuno.

Queda prohibido fumar, comer, masticar goma, beber fuera de las fuentes habilitadas para tal fin o, cualquier otra actividad no higiénica, en todas las dependencias de trabajo.

Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, pasará obligatoriamente por los lavabos para proceder a la limpieza de manos, uñas, brazos y antebrazos. Igualmente procederán a la limpieza de manos cada vez que usen los servicios higiénicos.

En la manipulación de carnes no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o sean portadores.

El estado de limpieza de los cuchillos y otros útiles de trabajo manual serán de la responsabilidad del operario y las cartucheras serán de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

Sexto.—Relativos a los Servicios Veterinarios Oficiales.

Para el desempeño de las funciones encomendadas a los Servicios Veterinarios Oficiales, estos dispondrán de un local de oficina independiente, dotado de mobiliario y de las instalaciones precisas, así como del personal auxiliar necesario.

Los Servicios Veterinarios Oficiales tendrán la calificación de autoridad Sanitaria en el ejercicio de sus funciones.

La Empresa y su personal quedan por tanto obligados a acatar la disciplina que en materia sanitaria y conforme a las normas vigentes, dicten dichos Servicios y a facilitar cuanta información y datos al respecto les sean requeridos.

## TITULO V.

### Animales de Abasto

#### PRIMERO.—RECEPCION Y ACONDICIONAMIENTO

Art. 10. Todos los animales de abasto cuya carne y despojos vayan destinados al comercio para consumo público, ya sea directamente o previa transformación industrial, serán sacrificados en mataderos debidamente autorizados a excepción de las reses bovinas muertas en lidia o animales abatidos en carcerías, lo que no las exime del adecuado control sanitario.

En casos excepcionales, las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria, podrán autorizar sacrificios de animales de abasto en otros lugares, con las condiciones y requisitos que se establezcan.

Art. 11. Las reses que hayan sufrido un accidente traumático fortuito y, siempre que estén vivas, podrán entrar en el matadero, para su posible sacrificio y posterior consumo público, si procede.

Art. 12. La circulación y transporte de animales de abasto hasta el matadero, ha de ampararse con la pertinente documentación oficial que garantice su procedencia y estado sanitario.

A su llegada, los animales se alojarán necesariamente en los locales de estabulación, separados por especies.

Art. 13. Todo animal de abasto que llegue muerto al matadero será decomisado por los Servicios Veterinarios Oficiales, sin que pueda ser destinado a consumo humano, procediéndose a su destrucción o aprovechamiento industrial, según los casos.

Art. 14. Todo animal vivo que sea introducido en el matadero para su sacrificio, no podrá salir del mismo, sea cual fuere su estado físico, no permitiéndose su reexpedición, salvo en los casos señalados en el artículo 23.

Art. 15. Las reses que lleguen al matadero deben someterse a un período de reposo suficiente, a juicio de los Servicios Veterinarios Oficiales. Para los animales que presenten signos de fatiga, excitación, enfermedad esporádica o epizootica, el período de reposo no será inferior a veinticuatro horas.

Art. 16. El manejo de los animales se hará de forma que se les evite molestias y sufrimientos innecesarios. Durante el período de reposo, los animales dispondrán de agua de bebida suficiente y, cuando el descanso supere las veinticuatro horas, dispondrá además de la alimentación adecuada.

#### SEGUNDO.—INSPECCION ANTE-MORTEM

Art. 17. La finalidad de la inspección veterinaria ante-mortem será la siguiente:

a) Seleccionar animales que no estén fatigados y que sus carnes sean aptas para el consumo humano.

b) Aislar para su examen clínico los animales enfermos, sospechosos o susceptibles de presentar anomalías.

c) Impedir la contaminación de los locales, equipo y personal, por parte de los animales afectados de enfermedades transmisibles al hombre o animales o por un estado de manifiesta suciedad.

d) Obtener la información que pueda ser necesaria para la inspección post-mortem, para el diagnóstico y la evaluación de la salubridad de las canales y despojos.

Art. 18. Con suficiente antelación al sacrificio y dentro de las veinticuatro horas de la llegada de los animales al matadero, los Servicios Veterinarios Oficiales efectuarán la inspección en vivo y comprobarán la documentación que ampara a los animales, dictaminando lo que proceda en consecuencia, de acuerdo con los preceptos contenidos en esta Reglamentación y las normas sanitarias y zoonositarias en vigor. Si los animales permanecieran más de veinticuatro horas después de efectuar la inspección anterior, deberá repetirse este examen el mismo día de su sacrificio.

Art. 19. Esta inspección se efectuará durante la estancia de las reses de abasto en los locales de estabulación, preferentemente con luz natural o con luz artificial que no modifique los colores. Los Servicios Veterinarios Oficiales podrán exigir el concurso del personal subalterno preciso del matadero para auxiliarios en el reconocimiento. La inspección veterinaria podrá prohibir, durante el reconocimiento en vivo, la entrada de cualquier persona en el recinto donde se verifique.

Art. 20. Para la realización del reconocimiento en vivo los Servicios Veterinarios Oficiales procederán a la observación de los animales de abasto en reposo, en pie y en movimiento, al objeto de recoger datos sobre los siguientes puntos:

- Comportamiento, anormalidades y signos de enfermedad.
- Limpieza de las reses.

Art. 21. Se prohíbe la matanza de animales que previamente no hayan sido reconocidos y considerados aptos para el sacrificio por los Servicios Veterinarios Oficiales del Matadero. Igualmente, queda prohibido introducir en la sala de sacrificio, aquellos animales que no hayan sido previamente alojados en los locales de estabulación.

Art. 22. Independientemente de las actuaciones que procedan por razones epizooticas, el criterio a emplear por los Servicios Veterinarios Oficiales que realicen la inspección en vivo, será el siguiente:

- Los animales que no presenten síntomas de enfermedad aparente serán considerados aptos para el sacrificio.
- Los animales que presenten signos de enfermedad o anormalidad, serán considerados sospechosos y conducidos al local de reconocimiento, donde se someterán a una exploración clínica minuciosa, de cuyo resultado, si no fuese diagnosticado proceso patológico alguno, serán destinados al sacrificio al final de la jornada de trabajo. Caso de confirmarse alguna enfermedad o anormalidad o bien que se haya procedido a la toma de muestras para el análisis confirmatorio del diagnóstico presuntivo pasarán, una vez marcados, al establo lazareto o al matadero sanitario, según proceda.
- Cuando en la inspección en vivo se diagnostiquen enfermedades o anormalidades, posibles causas de decomiso total en la inspección post-mortem, sólo se autorizará su sacrificio en el matadero sanitario.
- Los animales caquéuticos se sacrificarán únicamente en el matadero sanitario.

Art. 23. Se prohíbe el sacrificio de:

- Hembras que presenten signos claros de parto reciente.
- Verracos, moruecos, machos cabrios y sementales equinos que no hayan sido castrados con la suficiente antelación.
- Reses que presenten un extremado grado de suciedad, en tanto no sean limpiadas.
- Animales que el Ministerio de Agricultura, en defensa del patrimonio ganadero nacional, prohibida sacrificar.

Art. 24. No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, podrán realizarse sacrificios de urgencia en el matadero sanitario, sin estancia previa, bajo el control de los Servicios Veterinarios Oficiales. Antes de destinar al consumo las carnes procedentes de reses sacrificadas en régimen de urgencia, los Servicios Veterinarios Oficiales podrán solicitar los datos y certificaciones necesarias de los facultativos que hubieran asistido al animal en vida.

### TERCERO.—SACRIFICIO, FAENADO Y TRATAMIENTO FRIGORIFICO DE CANALES Y DESPOJOS

Art. 25. Sin perjuicio de que la Dirección General de Sanidad pueda autorizar expresamente sacrificios rituales, en relación con las diversas religiones, al sacrificio faenado de los animales de abasto, así como el tratamiento frigorífico de canales y despojos, se ajustará a las siguientes normas:

— El sacrificio y faenado de los animales de abasto, no podrá efectuarse sin el control y vigilancia de los Servicios Veterinarios Oficiales.

— Previamente a la entrada en los locales de sacrificio, las reses porcinas se someterán a un proceso de duchado.

— Los animales introducidos en los locales de matanza deberán ser sacrificados inmediatamente. A tal efecto no serán llevados a las naves de sacrificio mayor número de animales de los que se puedan sacrificar de forma inmediata.

— Todas las reses de abasto que se sacrifiquen en un matadero, excepto las ovinas y caprinas, se someterán previamente, a los procesos de insensibilización por cualquiera de los métodos o sistemas que seguidamente se detallan:

a) Puntilla.—Consistente en seccionar la médula entre el occipital y la vértebra atlas.

b) Pistola o arma con proyectil fijo, dotado de mecanismo de recuperación y accionada por detonante o por aire comprimido, que logre introducir a profundidad suficiente un punzón de calibre variable según especie, raza, sexo y edad, que después de perforar el cráneo, produzca la insensibilización inmediata del animal.

c) Choque eléctrico.—Basado en someter al animal a la acción de una corriente eléctrica de voltaje y amperaje determinados que permitan la insensibilización del animal sin provocar su muerte.

d) Dióxido de carbono.—Utilizándolo dentro de una cámara especialmente construida, dotada de los aparatos de seguridad necesarios para garantizar presión y dosis constantes del gas.

e) La utilización simultánea de alguno o todos los sistemas descritos, así como cualquier otro que sea previamente autorizado por la Dirección General de Sanidad.

Art. 26. Manipulación posterior:

a) La res se izará por medios mecánicos a la red de suspensión aérea.

b) Situado el animal en la piscina de sangría, se procederá a efectuar las incisiones adecuadas para que la sangría sea eficaz y rápida.

Dicha piscina estará construida de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, que dispondrá de doble desagüe en el caso de que la sangre sea recogida para su aprovechamiento.

c) Finalizada la sangría, la res será sometida al duchado de la cabeza y pecho para eliminar los residuos del contenido gástrico y de sangre, procediendo a continuación a desarticlar los miembros anteriores, sin separarlos de la res y a cortar los cuernos, según los casos.

— La sangre destinada al consumo humano ha de ser recogida y manipulada higiénicamente, inmediatamente después del sangrado.

— Todos los animales de abasto, a excepción de las reses porcinas, deben desollarse antes de proceder a su evisceración.

— Los animales de la especie porcina han de ser desprovistos de la epidermis y cerdas, mediante los procedimientos higiénicos adecuados, de depilación y raspado.

Art. 27. La evisceración debe realizarse inmediatamente después de efectuada la sangría y demás operaciones preliminares.

Han de separarse de la canal, además de las vísceras abdominales (a excepción de los riñones), esófago, la tráquea, las vísceras torácicas y los ganglios linfáticos mediastínicos con los correspondientes tejidos que las rodean.

Art. 28. Finalizadas las operaciones precisas para la formación de la canal, previamente a la inspección post-mortem final, se procederá al lavado y escurrido natural de la misma.

Art. 29. El aturdido, el degüello, la sangría, el desuello y las operaciones destinadas a privar de la epidermis y cerdas a las reses porcinas, deben sucederse ininterrumpidamente, sin pausas ni dilaciones. A tal efecto, la programación del trabajo asegurará el adecuado equilibrio entre las cadencias de las diferentes operaciones, no permitiéndose, en especial, que los ritmos de aturdido, degüello y sangría den lugar a estrangulamientos de las restantes operaciones de faenado.

Art. 30. Los despojos, subproductos, decomisos y residuos deben retirarse lo antes posible de la sala de sacrificio, por sistemas adecuados e higiénicos, con destino a las dependencias especiales para su recogida, almacenamiento o tratamiento, no permitiéndose que dichos productos contacten o se depositen en el suelo ni se acumulen en los locales de faenado.

Art. 31. Finalizada su preparación, las canales y despojos, serán sometidas inmediatamente a tratamiento frigorífico de oreo por los sistemas de refrigeración del matadero, para hacer descender su temperatura en el centro de la pieza, al menos hasta 7° C. en las canales y 3° C. en los despojos y en un tiempo máximo de veinticuatro horas.

— Salvo que sean comercializados en fresco, previo oreo refrigerado, las canales y despojos se almacenarán en las cámaras de conservación de refrigerados del matadero hasta su ulterior distribución.

— Las canales y despojos que hayan de congelarse se someterán al tratamiento frigorífico en túneles u otros sistemas de congelación en condiciones tales que se asegure un descenso de temperatura igual o inferior a -10° C. en el centro de la pieza, en un tiempo máximo de veinticuatro horas, pudiéndose completar el proceso de congelación hasta la temperatura de -18° C., también en el centro de la pieza, en otras veinticuatro horas.

— La humedad relativa, así como los regímenes de circulación y renovación del aire en el interior de los recintos frigoríficos del matadero, serán los adecuados a cada proceso en el orden tecnológico e higiénico.

— Todas las canales, medias canales y cuartos de canal, antes de proceder a su congelación se proveerán de una envoltura protectora de material autorizado por la Dirección General de Sanidad.

— La estiba de carnes congeladas se efectuará de forma tal, que no se altere su buena conservación por el frío industrial. Los pasillos de servicio dentro de la cámara serán lo suficientemente anchos para facilitar la inspección sanitaria.

#### CUARTO—INSPECCION POST-MORTEM

Art. 32. Todos los animales sacrificados en los mataderos serán sometidos a la inspección post-mortem llevada a cabo por los Servicios Veterinarios Oficiales, que examinarán la canal, las vísceras y tejidos, auxiliados, si fuera preciso, por ayudantes, cuidando en todo momento que los órganos y vísceras que se requieran para la inspección sean identificables con la canal a que pertenecen hasta el dictamen definitivo.

Art. 33. La Inspección macroscópica debe comprender al menos, la observación directa y sistemáticas de la canal, vísceras, ganglios linfáticos y otros órganos, procediéndose a la palpación, olfacción e incisión cuando sea necesario.

Art. 34. En el examen de la canal se prestará particular atención al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo) y la eventual presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

Art. 35. Los Servicios Veterinarios Oficiales examinarán cuidadosamente, una por una, todas las reses sacrificadas así como las vísceras y subproductos de las mismas, para cerciorarse de sus buenas condiciones para el consumo, debiendo practicarse en ellas cuantas operaciones juzgue necesarias con este fin y de forma sistemática las siguientes:

1) La posible presencia de cisticercos:

a) En los bovinos de más de seis semanas de edad, mediante incisiones en la lengua, maseteros, esófago, corazón, diafragma y, en caso necesario, en los músculos de la canal.

b) En los porcinos, mediante la observación de las superficies musculares directamente visibles, en particular a nivel de los músculos abductores del muslo, de las paredes abdominales o de los psoas, separados del tejido adiposo, de los pilares del diafragma y de la laringe.

Esta observación se complementará, en caso preciso con las incisiones y toma de muestras que sean necesarias.

2) La existencia de fasciolosis y dicroceliosis y otras trematodosis en las especies bovina, ovina y caprina, se comprobará mediante incisiones sobre la cara visceral del hígado y en la base del lóbulo de Spigelio practicadas de manera que puedan observarse los conductos biliares.

3) Para la detección de la triquinosis en los cerdos, se tomarán las muestras precisas, a criterio del Inspector, procedente de diafragma, músculos sublinguales, maseteros e intercostales, para examinarlas con triquinoscopio de proyección o pantalla que garantice un mínimo de 60 aumentos.

4) En los reaccionantes positivos a la prueba tuberculínica, sin lesiones anatomopatológicas aparentes, se procederá a la incisión y examen sistemático de los ganglios linfáticos.

Art. 36. Si los datos regultantes de la inspección sanitaria de los animales sacrificados no fueran suficientes para dictaminar sobre su destino, se tomarán las muestras necesarias para realizar pruebas de laboratorio, depositando la canal y sus despojos comestibles, debidamente marcados con la etiqueta de «Sospechosos», en una cámara frigorífica especial, donde permanecerán bajo el control de los Servicios Veterinarios Oficiales hasta conocer el resultado del análisis y proceder de acuerdo con lo dispuesto en esta Reglamentación, respetando los derechos de recurso de la parte interesada, que deberá ejercerlo dentro del plazo de veinticuatro horas a partir de que se le comunique la decisión.

Art. 37. Si durante las operaciones de sacrificio y/o faenado se observasen procesos patológicos que puedan constituir riesgo de difusión epizootica, de contaminación del equipo o utillaje o bien para el personal, se procederá a la retirada de la canal y órganos de la línea de matanza siendo trasladados a carriles especiales y marcados con la etiqueta de «Sospechosos».

Art. 38. Las lesiones, alteraciones y anomalías que presenten las canales u otras partes del animal no deben eliminarse, cortarse ni enmarcarse, antes de iniciarse la inspección. Comprobadas tales manipulaciones se procederá, en caso necesario, al decomiso total de la res, exigiendo la debida responsabilidad a quienes las hubieran practicado con fines fraudulentos.

Art. 39. Con los resultados de la inspección, el Veterinario Oficial emitirá dictamen sobre las canales y despojos, que podrá ser:

a) Apto para consumo, en cuyo caso se marcarán con los sellos sanitarios y la letra «A».

b) Apto para consumo con condiciones, en cuyo caso se marcarán con los sellos sanitarios y las letras «AC», sometiéndolos antes de su consumo a:

— Tratamiento por el calor, hasta llegar a 90° C. en el centro de la porción de carne de que se trate, durante quince minutos.

— Tratamiento por el frío, sometiendo las carnes a congelación a temperaturas no superiores a -18° C. durante por lo menos diez días.

— Fusión de la grasa a 100° C., por lo menos, durante veinte minutos.

c) Decomisados, que podrá ser total o parcial, marcándose en ambos casos con la letra «D» las partes objeto de decomiso, procediéndose a su desnaturalización si fuera preciso.

Los criterios a seguir según las diversas enfermedades son los siguientes:

1. Actinobacilosis.—En los casos de lesiones múltiples de órganos y ganglios y que existan además alteraciones del estado general de la res, se procederá al decomiso total.

Si las lesiones están localizadas en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier otra región u órgano, se procederá al decomiso parcial de las regiones u órganos afectados.

2) Actinomicosis.—Cuando sean generalizadas se decretará decomiso total.

Si las lesiones están localizadas, decomiso parcial de la parte o partes afectadas.

3) Agalaxia contagiosa de las cabras y ovejas.—Cuando esté generalizada, decomiso total. En caso de que afecte a una sola parte de la canal o a un órgano, decomiso parcial.

4) Anaplasmosis, babesiosis y theileriasis.—Serán aptas para consumo, previo tratamiento por calor, cuando no exista ictericia y las reses presenten buen estado de carnes.

Decomiso total en los casos de caquexia, ictericia y casos agudos o que presenten edemas musculares.

5) Anemia infecciosa equina.—Decomiso total.

6) Botulismo.—Decomiso total.

7) Brucelosis.—Las canales que presenten lesiones brucelares no serán aptas para consumo directo. Pero después de practicado el decomiso parcial de las partes alteradas, podrán librarse al consumo, previo tratamiento por calor. Las canales procedentes de reses, con títulos de diagnóstico positivos, en las que no se encuentren lesiones, podrán ser libradas al consumo directo, salvo los órganos interiores que han de sufrir tratamiento por calor.

8) Caquexia.—Decomiso total.

9) Carbunco bacteridiano.—Cuando se sospeche la existencia en la sala de sacrificio de una res carbuncosa, se deten-

drán las actividades inmediatamente y, en caso de confirmarse, se adoptarán las medidas siguientes:

a) Decomiso total de la res, incluida piel o cuero y todos los órganos y tejidos, incluso la sangre, con destrucción o tratamiento en autoclave o digestor dentro del recinto del matadero.

b) Si se comprobara la enfermedad en la mesa de inspección de vísceras, se procederá al decomiso de la red infectada y de toda la sangre y recogida hasta el momento de aparición de la res infectada y las tres posteriores de la cadena de transporte.

c) Las reses sangradas con posterioridad a la enferma y que no hayan sido desolladas, se someterán a un lavado por aspersión con una solución de hipoclorito con un dos por mil de cloro activo, y se dejarán durante treinta minutos, después de los cuales se lavarán con agua potable.

d) El personal que haya estado en contacto con el animal enfermo, se lavará brazos y manos con una solución de formol al uno por mil.

e) Las instalaciones y útiles de trabajo, se lavarán con agua caliente a 82° C. o vapor de agua y, luego se someterán durante treinta minutos a la reacción de una solución de sosa (NaOH) recién preparada a concentración del cinco por ciento. Posteriormente se aclararán con agua potable. Los delantales de plástico y el calzado serán lavados con agua caliente y desinfectados con una solución de hipoclorito al cinco por mil de cloro u otros antisépticos que se puedan autorizar en su día. Las ropas serán cambiadas por otras limpias, procediéndose a la esterilización y lavado de las contaminadas y sospechosas de serlo.

f) Cuando se compruebe en cerdos la presencia de carbunco de tipo agudo, se procederá como para las otras especies, manteniéndose además en ebullición durante más de diez minutos el agua del depósito de escaldado, que posteriormente será vaciado y llenado de nuevo.

Si el carbunco es de tipo crónico, se decomisará la res afectada y se desinfectarán las cinco reses posteriores con una solución de hipoclorito al dos por mil de cloro activo durante treinta minutos, practicando seguidamente un lavado con agua potable.

10) Carbuco sintomático.—Decomiso total.

11) Carnes fatigadas.—Decomiso total. Se exceptúan de este concepto las procedentes de animales de lidia, que serán destinadas a consumo, previa inspección y con arreglo a las normas especiales que regulan el comercio de estas carnes.

12) Carnes febriles.—Cuando existan alteraciones musculares intensas y diseminadas o el estado febril se acompañe con degeneraciones hepáticas, renales o reacciones inflamatorias del sistema ganglionar o se den al mismo tiempo infecciones del tracto gastrointestinal o cualquier otra infección se realizará el decomiso total.

13) Carnes fetales.—Decomiso total.

14) Carnes hemorrágicas.—Si las hemorragias son localizadas se practicará el comiso parcial de la región afectada.

15) Carnes putrefactas.—Sufrirán el decomiso total, aunque la putrefacción afecte solamente a una zona limitada.

16) Carnes radiactivas. Las canales y despojos de animales procedentes de zonas en que se sospeche o se haya producido una emergencia por radiactividad se mantendrán en consignia hasta que efectuadas las pruebas necesarias se compruebe que los niveles radiactivos en dichos productos están dentro de los admitidos. En caso contrario se procederá al decomiso total.

17) Carnes repugnantes.—Cuando las carnes presenten olores, colores o aspectos anormales y/o desagradables se practicará el decomiso total.

18) Carnes sanguinolentas.—Se procederá al decomiso total.

19) Carnes tóxicas.—Decomiso total.

20) Cenurosis de los ruminantes y grandes animales.—Se practicará el decomiso parcial del cerebro y médula espinal, siendo el resto de la canal y vísceras aptas para consumo.

21) Cisticercosis.—Cuando se compruebe cisticercosis con edemas de tejidos y decoloraciones de carnes dará lugar a decomiso total.

a) Cisticercosis bovina (*Cysticercus Bovis*).

Se procederá al decomiso total cuando se compruebe infestación masiva, entendiéndose por tal la evidencia de uno o más quistes con región anatómica y en varias regiones a la vez.

Si sólo existe una infestación moderada, al menos de diez quistes en los músculos superficiales, en los masticatorios o en el

corazón, la canal puede ser librada al consumo previo tratamiento por calor.

La presencia de un reducido número de quistes muertos y degenerados, determinará que la canal pueda librarse al consumo, previo tratamiento por el frío.

Las vísceras podrán consumirse, excepto el pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, que serán decomisados.

La grasa de los animales parasitados podrá ser apta para consumo, previo tratamiento por fusión.

b) Cisticercosis ovina (*Cysticercus Ovis*).

Cuando la res presente uno o dos cisticercos, previo decomiso parcial de la región afectada, será considerada apta.

Cuando presente de dos a cinco cisticercos será destinada a tratamiento por el calor. Si presenta una infestación mayor, se decretará el decomiso total.

c) Cisticercosis porcina (*Cysticercus celulosae*).

La presencia de esta enfermedad dará lugar al decomiso total cuando esté generalizada. Si la infestación es moderada o pequeña se procederá al decomiso de las partes afectadas y el resto se librá al consumo, previo tratamiento por el calor.

d) *Cysticercus tenuicollis*.

Cuando con la presencia de estos cisticercos existieran signos de anemia, caquexia o cualquier otra alteración grave de carácter general, se decretará el decomiso total. Por el contrario, si los cisticercos son escasos, sin laceraciones de carácter general y fácilmente extirpables, se dispondrá el decomiso parcial de los órganos afectados.

Cuando la localización sea en serosa u órganos que hagan posible el expurgo, se eliminarán los cisticercos, librando el resto al consumo.

Las canales cisticercósicas libradas al consumo después de haber sufrido decomiso parcial de sus vísceras, sufrirán tratamiento por el frío.

22) Clamidiasis.—Cuando existan lesiones generalizadas en pleura y peritoneo, decomiso total. Si las lesiones no están generalizadas se procederá al decomiso parcial de todas las vísceras y órganos.

23) Coccidiosis.—Las reses afectadas serán libradas al consumo después de proceder al decomiso parcial de las vísceras u órganos enfermos o afectados.

24) Colibacilosis.—Decomiso total.

25) Difteria.—La canal podrá destinarse al consumo después del decomiso del órgano afectado.

26) Durina.—La canal podrán destinarse a consumo, previo decomiso de los órganos afectados.

27) Ectima contagioso de los ovinos.—Decomiso parcial de las partes afectadas.

28) Encefalomielitis enzootica (Luping-ill).—Apto para consumo, previo tratamiento por calor.

29) Encefalomielitis equina.—Decomiso total.

30) Endocarditis.—Las ulcerosas, verrucosas sin complicaciones y las lesiones cardíacas de carácter infeccioso sólo sufrirán el decomiso del corazón. Las endocarditis verrucosas con trastornos circulatorios en pulmones, o hígado, con infiltraciones recientes o debilidad general, etc., sufrirán el decomiso total de canal y vísceras.

31) Enfermedad de Teschen.—Decomiso total.

32) Enfermedades cutáneas.—Las canales que presenten heridas, celulitis, contusiones, quemaduras, eczema y eritemas no acompañados de fiebre, podrán destinarse al consumo después de practicado el decomiso parcial de las regiones afectadas.

33) Enfermedades del estómago e intestino.—En los casos de catarro intestinal agudo, crónico, casos leves sin complicaciones, timpanismo del estómago o rumen y enfisema del mesenterio en el cerdo, el dictamen será: las canales aptas para consumo y las vísceras abdominales, decomiso parcial. La presencia de congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, con engrosamiento del bazo o degeneración de los órganos y la enteritis séptica, determinará el que las canales sean destinadas a consumo, previo tratamiento por calor.

34) Enfermedades de los huesos, articulaciones y vainas tendinosas.—En el caso de fracturas simples, osteomielitis sin complicaciones, artritis no infecciosa y calcificación preesternal de los vacunos se procederá a dar la canal apta para consumo y proceder al decomiso de la parte afectada. En los casos de fractura supurativa acompañada de metástasis, inflamaciones múltiples en las articulaciones y artritis crónicas del cerdo con erisipela, se procederá al decomiso total de canal y vísceras.



35. Enfermedades de los órganos genitales y de las glándulas mamarias.—En casos de metritis crónica (con fetos macedados o momificados), simple retención de placenta, parto incompleto, prolapso, torsión o rotura del útero, hidropesía del útero, mastitis, todos ellos sin complicaciones y pigmentaciones de las glándulas mamarias de la cerda, se procederá a dar la canal apta para consumo y proceder al decomiso de las partes afectadas. En los casos de metritis aguda (diftérica, necrótica, séptica, presencia de fetos podridos, mastitis complicada) se procederá al tratamiento por calor de la canal y decomiso de los órganos afectados.

36. Enfermedades parasitarias no transmisibles al hombre. Decomiso total si las parasitosis están generalizadas. En caso de que las lesiones estén localizadas y se puedan realizar expurgos, sin alterar las condiciones de presentación de la canal, se procederá al decomiso parcial de las zonas afectadas.

37. Enfermedades del peritoneo.—La presencia de peritonitis difusa, aguda, o exudativa extensiva, determinará el que las canales sufran tratamiento por el calor y todas las vísceras y órganos serán decomisados. En caso de peritonitis fibrinosa local y adherencias y absesos encapsulados localizados, la canal será apta para consumo pero las vísceras y órganos serán decomisados.

38. Enfermedades de la pleura.—La pleuresía fibrinosa en el cerdo (con manchas y adhesiones de tejido fibrinoso) sufrirá el decomiso de la pleura. La presencia de pleuresía fibrinosa difusa o serofibrinosa supurativa determinará el que las canales sean destinadas a consumo, previo tratamiento por el calor, y la pleura, decomisada.

39. Enterotoxemia (Cl. Welch).—Decomiso total.

40. Epididimitis. Cérvico-vaginitis infecciosa bovina.—Decomiso total.

41. Equinococosis.—La presencia de quistes hidatídicos en cualquier órgano o parte de la res dará lugar al decomiso del órgano o parte afectada, librándose el resto a consumo correcto.

42. Esofagostomosis, otras nematodosis y acantocelosis del aparato digestivo.—Cantidades superiores a cinco nódulos por metro de intestino, determinarán el decomiso de paquete intestinal. Cantidades inferiores permitirán su utilización, previa extirpación de los nódulos.

43. Estomatitis vesicular.—Decomiso total.

44. Estreptococias y estafilococias generalizadas.—Decomiso total.

45. Estreptotricosis.—Apto para consumo, previo decomiso parcial de las partes afectadas.

46. Exantema vesiculoso del cerdo.—Apto para consumo.

47. Fasciolosis, dicroceliosis y otras trematodosis hepáticas.—La presencia de estos parásitos en hígados determinará el decomiso de la víscera.

48. Fiebre aftosa.—Se seguirán las normas especificadas a continuación:

a) La res que presente hiperemias y congestiones, artritis, inflamaciones de tendones o vainas, procesos supurativos o necróticos generalizados, sufrirá decomiso total.

b) Pasada la fase aguda, cuando la temperatura ha vuelto a ser normal y las lesiones son débiles, se procederá al decomiso de las zonas afectadas y la canal se destinará a tratamiento por el calor.

c) Si se evidencia la presencia de fiebre aftosa aguda, se procederá al lavado y desinfección a fondo de locales, utillaje, herramientas, ropas y calzados y desinfección de las manos y brazos del personal.

49. Fiebre catarral maligna de los bovinos.—Las canales serán destinadas al consumo, previo tratamiento por el calor. Las vísceras y órganos serán decomisados.

50. Fiebre «Q» (Coxiella Burneti).—Decomiso total.

51. Fiebre del valle del Rift.—Decomiso total.

52. Gripe del cerdo.—La presencia de esta enfermedad determinará que la canal pueda destinarse al consumo humano, previo tratamiento por el calor. Las vísceras y órganos serán decomisados.

53. Hepatitis nodular necrosante.—Las lesiones de las vísceras darán lugar al decomiso de las mismas; si coincide con otras alteraciones de carácter general el decomiso será total.

54. Hidrohemía.—Las canales con infiltraciones acuosas de parénquimas o de tejido conjuntivo, sufrirán el decomiso total.

55. Hidropericarditis infecciosa (Rickettsia Ruminantium).—La comprobación de esta enfermedad determinará que la canal sea librada al consumo previo tratamiento por el calor y los órganos decomisados.

56. Hígado con alteraciones.—En el caso de absesos, quistes, cálculos biliares, degeneración adiposa o meloide, hepatitis, ganglios parasitados y necrosis, se procederá al decomiso de las vísceras.

57. Ictericia.—Se procederá al decomiso total de la res icterica. Si hubiera dudas en el diagnóstico, se investigará en el laboratorio la presencia de pigmentos biliares en la carne, dejando la canal en la cámara de consigna.

58. Infiltraciones cálcicas de los tejidos.—Cuando la infiltración se limite a la región del esternón, se procederá al decomiso parcial de la zona afectada. Si la infiltración cálcica es extensa, se impone el decomiso total.

59. Influencia equina.—La canal podrá ser destinada a consumo, previo tratamiento por el calor, después del decomiso parcial de las vísceras afectadas.

60. Lengua azul.—Decomiso total.

61. Leptospirosis.—Si las lesiones están localizadas sin alteraciones de carácter general, se dictaminará el decomiso del órgano afectado y el resto se librára al consumo. Si la leptospirosis está generalizada, las carnes podrán consumirse, previo tratamiento por el calor.

62. Leucosis.—Podrán consumirse las carnes previo tratamiento por el calor, con decomiso de todas las vísceras y órganos.

63. Linfangitis epizootica.—Decomiso total.

64. Listeriosis.—Decomiso total.

65. Mal rojo, enfermedad de Aujeszky y septicemias hemorrágicas.—Las canales serán objeto de decomiso total, cuando dichas enfermedades hayan producido trastornos generales incluíbles en el apartado 12 de este artículo.

66. Melanosis.—Ante este género de pigmentación se actuará así:

a) Si la pigmentación melánica es localizada y poco extensa, de forma que pueda expurgarse, se practicará el decomiso parcial; igualmente se procederá cuando abarquen a una región anatómica bien definida.

b) Si la melanosis es extensa se practicará el decomiso total.

67. Miasis.—Cuando la invasión por larvas sea limitada, se decretará el decomiso parcial de las zonas afectadas. Si la invasión es extensa, se practicará el decomiso total.

68. Muermo.—Decomiso total.

69. Patera equina.—Las carnes serán aptas para consumo después del decomiso de las partes afectadas.

70. Paratuberculosis.—Si la localización de las lesiones se limita al tracto intestinal se realizará el decomiso del mismo.

71. Pesteurelosis.—La canal se librára al consumo, previo tratamiento por el calor; las vísceras y órganos serán decomisados.

72. Pederero.—Cuando se presente la necrosis de las pezuñas, sin complicaciones, sólo se decomisarán las partes afectadas.

73. Pericarditis.—En el caso de pericarditis traumática bovina sin complicaciones, la canal será apta para consumo y se decomisarán las partes afectadas. Si la pericarditis aparece con fiebre, exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olores anormales se procederá al decomiso total. En las pericarditis curadas sólo se decomisará el corazón.

74. Perinsumencia contagiosa bovina.—Decomiso total.

75. Peste bovina.—Decomiso total.

76. Peste equina.—Decomiso total.

77. Pestes porcinas clásica y africana.—La presencia de animales febriles, con signos pestosos en una partida de cerdos, hará que se considere a ésta como sospechosa de peste porcina africana, sacrificándose toda la partida en el Matadero Sanitario y procediéndose al decomiso total si se confirmase peste porcina africana.

Si se evidencia la presencia de peste porcina africana en la nave de sacrificio, se procederá al lavado y desinfección a fondo del local, utillaje, herramientas, ropa y calzado y a la desinfección de las manos y brazos del personal.

Si se diagnosticase solamente peste porcina clásica, se procederá a destinar las canales a consumo, previo tratamiento por el calor.

78. Pigmentaciones amarillas.—Para la pigmentación amarilla, incluida la adipoxantosis, se seguirá el siguiente criterio:

a) Si los pigmentos son debidos a la alimentación por lipocromos naturales, o a vejez y la intensidad no es exagerada, las carnes serán declaradas aptas para consumo.

b) Cuando la coloración sea exagerada, se consignará la canal durante veinticuatro horas en cámaras, al cabo de las

cuales si no ha disminuido la intensidad de la pigmentación, se destinará a consumo, previo tratamiento por el calor.

c) Cuando la pigmentación sea de origen medicamentoso, se practicará el decomiso total.

79. Pleuroneumonía contagiosa de los pequeños rumiantes.—Decomiso total.

80. Rabia.—Incluidos los animales mordidos recientemente, decomiso total.

81. Rickettsiosis.—Decomiso total.

82. Rinitis atrófica.—La canal apta para consumo y decomiso parcial de la parte enferma.

83. Rinoneumonitis equina.—Las carnes pueden librarse al consumo, previa eliminación de los órganos afectados.

84. Riñones con lesiones.—En el caso de cálculos renales, presencia de quistes, nefritis y pielonefritis, será decomisado el riñón.

85. Salmonelosis.—Decomiso total.

86. Sarcosporidiosis.—Cuando la infestación sea generalizada y existan modificaciones del tejido muscular se decretará decomiso total. Si la infestación no afecta a la estructura muscular, se destinarán al consumo, previo tratamiento por el calor. Cuando los sarcosporidios sean escasos se realizará el decomiso parcial de las regiones afectadas.

87. Sarnas.—La res que presente desnutrición y lesiones generalizadas con procesos inflamatorios o supurativos en piel, como consecuencia de haber padecido sarna, dará lugar a decomiso total.

Si el proceso está localizado se considerará apta para consumo y su piel sufrirá un proceso de saneamiento.

88. Septicemia o piemia.—Decomiso total.

89. Sudentuberculosis ovina.—Las canales afectadas de esta enfermedad, darán lugar al decomiso total cuando las lesiones viscerales y ganglionares sean extensas y el animal presente regular o deficiente estado de carnes, o cuando se comprueben lesiones activas en más de cuatro ganglios linfáticos, independientemente del estado de la carne.

Si presenta lesiones poco extensas y encapsuladas en menos de dos ganglios o localizadas en vísceras, se realizarán decomisos parciales de las regiones y/o órganos afectados y el resto podrá destinarse a consumo, previo tratamiento por el calor.

90. Tétanos.—Decomiso total.

91. Toxiinfecciones.—Todas las reses que puedan por sus carnes provocar en el consumidor toxiinfecciones alimentarias, sufrirán el decomiso total. El inspector Veterinario para dictaminar, tendrá en cuenta la existencia de procesos inflamatorios conjuntamente o no con enfermedades infecciosas, recurriendo en caso necesario a los exámenes de laboratorio.

92. Toxoplasmosis.—Decomiso total, cuando haya alteraciones macroscópicas.

93. Trastornos metabólicos.—En casos de anemia general, emaciación, acetonemia, intoxicaciones, ictericias tóxicas, crónicas, fisiológicas, decomiso total. En los de paresia uterina, eclampsia, hígado adiposo, hemoglobinuria puerperal bovina y raquitismo, las canales podrán consumirse, previo decomiso de las partes afectadas.

94. Tricomoniiasis (*Trichomonas foetus*).—La canal apta para consumo, previo decomiso del órgano afectado.

95. Tripanosomiasis.—Decomiso total.

96. Triquinosis.—La evidencia de triquinosis dará lugar al decomiso total.

97. Tuberculosis.—La presencia de una res tuberculosa puede dar lugar a decomisos totales o parciales, según los siguientes criterios:

a) Decomiso total:

1. Cuando haya presentado fiebre, aunque sea ligera, antes del sacrificio y se evidencien en la inspección post-mortem lesiones tuberculosas.

2. Si se evidencian lesiones tuberculosas generalizadas en músculos o tejidos intramusculares, huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares.

3. Tuberculosis miliare y tuberculosis caseosa en las grandes cavidades con alteraciones de las serosas.

4. Tuberculosis generalizadas, entendiéndose por tales aquellas en que además de presentar lesiones en el aparato respiratorio y/o digestivo, incluidos ganglios, se aprecian en bazo, hígado, riñones, útero, ovarios, testículos, cerebro, médula espinal o sus membranas.

5. Presencia de numerosos tubérculos diseminados por los dos pulmones.

6. Tuberculosis exudativas y caseosas y, cuando los ganglios presenten procesos que denuncien la presencia de tuberculosis aguda.

b) Decomiso parcial:

1. Se practicará el decomiso de las partes afectadas cuando una canal presente lesiones localizadas en un solo órgano de una sola cavidad, con alteraciones de las serosas, como consecuencia de infección antigua.

2. Igualmente el decomiso será parcial cuando las lesiones, aunque afecten a los órganos de las cavidades torácicas y abdominales, estén calcificadas y las alteraciones de las serosas sean poco extensas, decomisándose los órganos o partes afectadas.

3. La cabeza será decomisada cuando se evidencien lesiones tuberculosas, tanto en ella como en los ganglios regionales.

4. Será decomisado todo órgano que presente lesiones tuberculosas, aún cuando sólo las tenga el ganglio correspondiente.

c) Los reaccionantes positivos a la prueba tuberculínica, que no muestren lesiones durante la inspección post-mortem serán destinados al consumo, previo tratamiento por el calor.

98. Tumores.—Las reses que presenten tumoraciones malignas sufrirán decomiso total. Las que padezcan tumoraciones benignas sufrirán decomiso parcial de las partes u órganos afectados.

99. Tumores oculares con metastasis.—Cuando una canal presente tumores que afecten al ojo, a la región orbital y/o a los ganglios correspondientes, será practicado el decomiso total, siempre que se observen alteraciones extendidas a la cabeza y otras regiones.

Si las lesiones son poco intensas y localizadas en la cabeza, se practicará el decomiso parcial de la región, incluida la lengua.

100. Vibriosis bovina (*Vibrio foetus*).—La canal podrá destinarse al consumo después del decomiso del órgano afectado.

101. Viruela equina.—Decomiso total.

102. Viruela ovina y caprina.—Decomiso total.

Art. 40. Las canales procedentes de reses que antes del sacrificio fueran tratadas con sustancias o productos que determinen la presencia de residuos y aquellas otras de animales productores de sueros y vacunas, serán objeto de decomiso total, así como cuando presenten las alteraciones comprendidas en los apartados del artículo 39 de esta Reglamentación, o bien porque el producto empleado sea considerado oficialmente como tóxico o perjudicial a la salud de los consumidores o como sustancia que pueda facilitar el fraude.

Art. 41. Las canales que durante el faenado se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán con agua potable clorada en proporción de tres partes por millón de cloro residual y se expurgarán los tejidos impregnados con la materia fecal, siendo considerada después como apta para consumo. En los casos en que el lavado y limpieza no sean perfectos, la canal se destinará a consumo, previo tratamiento por el calor.

Art. 42. Los equinos que en la inspección presenten síntomas de alguna enfermedad quedarán en observación, hasta que los Servicios Veterinarios oficiales resuelvan lo que proceda, según la enfermedad de que se trate.

Art. 43. Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se juzgarán de acuerdo a lo especificado para cada una de ellas.

Art. 44. Los Servicios Competentes de los Ministerios de la Gobernación (Subdirección General de Sanidad Veterinaria) y de Agricultura (Subdirección General de Sanidad Animal), procederán conjuntamente a la revisión de los motivos de decomiso total o parcial, expuestos en esta Reglamentación, al objeto de su adecuación a los nuevos conocimientos científicos en el campo de la patología y de la Inspección Veterinaria de las carnes.

Art. 45. Para los estados morbosos o anormales omitidos por cualquier causa en la relación precedente, los Servicios Veterinarios oficiales procederán según su criterio sanitario.

QUINTO.—CONTROL Y MANIPULACION DE DECOMISOS, DESECHOS Y SUBPRODUCTOS

Art. 46. Los decomisos y desechos de mataderos y, en su caso, los cadáveres de animales de abasto, serán evacuados con

la mayor rapidez de las áreas de trabajo e inspección del establecimiento a los departamentos de destrucción, tratamiento o aprovechamiento de los mismos, mediante sistemas que respondan a estrictas normas de higiene.

Art. 47. Cuando el matadero no disponga de dispositivos para la evacuación directa hacia el departamento de destrucción o aprovechamiento de decomisos y desechos, dichos productos serán depositados en recipientes de superficies interiores lisas, con ángulos redondeados y contruidos con material esterilizable anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección, que llevará externamente la leyenda «decomisos» con caracteres de tamaño bien visible.

Art. 48. La manipulación de decomisos y desechos se realizará, en todo momento con el máximo rigor higiénico, de forma que se impidan eventuales contaminaciones, procediéndose a su transformación, esterilización o destrucción al finalizar la jornada de trabajo.

Art. 49. Los locales, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos serán cuidadosamente limpiados y desinfectados, cuantas veces sea preciso, según las exigencias de la higiene y, al menos una vez al día, inmediatamente después de la finalización del tratamiento a que hayan sido sometidos.

Art. 50. Las condiciones de tratamiento (temperatura, tiempo, presión y adición de productos químicos esterilizantes autorizados) de los decomisos y desechos en las instalaciones de aprovechamiento o destrucción, asegurarán la esterilización de dichos productos.

Art. 51. Los productos decomisados podrán ser expedidos desde el matadero sin tratamiento previo alguno, mediante autorización de los Organismos competentes del Ministerio de la Gobernación (Dirección General de Sanidad) y Agricultura (Dirección General de la Producción Agraria) con destino a:

- a) Su estudio en centros de enseñanza e investigación oficial.
- b) La alimentación de núcleos zoológicos y otra fauna salvaje, siempre que tales productos no estén calificados como capaces de producir alteraciones en los animales o difundir enfermedades.

Art. 52. No obstante lo que se especifica en el artículo anterior, cuando se trate de decomisos procedentes de casos de Carbunco Bacteridiano, Peste Porcina Africana o enfermedades de carácter exótico que entrañen peligro grave de contagio y difusión, tanto epizootica como zoonótica, serán sometidos en las instalaciones del matadero a incineración, transformación en digestor o esterilización en autoclave, hasta conseguir la absoluta inocuidad de los mismos.

Art. 53. Los productos decomisados expedidos por los mataderos con los destinos a que se hace referencia en el artículo 51, circularán en vehículos o en su defecto en recipientes de uso exclusivo a tales fines, concebidos de forma que no puedan ser motivo de propagación de enfermedades.

La expedición, precintado, recepción y desprecintado de tales vehículos o recipientes se realizará bajo la vigilancia estricta de los Servicios Veterinarios de las entidades correspondientes, que además extenderán y comprobarán los documentos sanitarios de cada envío.

Art. 54. Los productos decomisados que hayan sufrido en el matadero un tratamiento previo, que garantice la inocuidad de los mismos y los desechos de mataderos, no requerirán para su expedición autorización previa de los Ministerios referidos, pero siempre que exista la posibilidad de que, por la naturaleza de dichos productos, puedan ser derivados clandestinamente hacia el consumo humano, circularán teniendo en cuenta la normativa que se especifica en el artículo anterior.

Art. 55. Las grasas y huesos se manipularán y almacenarán, igualmente, en condiciones higiénicas hasta su tratamiento o evacuación con destino a plantas de fusión o aprovechamiento, cuando el matadero no disponga de las secciones correspondientes para ello.

Art. 56. Las pieles y cueros, así como las astas, pezuñas, pelos y cerdas que se destinen a ulterior industrialización, se desinfectarán o desinsectarán, si procede, en el correspondiente departamento del matadero para evitar la difusión de enfermedades al hombre y a los animales.

Art. 57. Para la recogida y transporte de las grasas y huesos se utilizarán recipientes estancos a los líquidos y de fácil limpieza y desinfección, quedando prohibido el transporte a granel, salvo que se efectúe en vehículos cerrados, de uso exclusivo a este fin cuyas características sean análogas a las fijadas para los recipientes.

Se prohíbe la recogida y transporte conjunto de grasas y huesos con decomisos o desechos.

Art. 58. Los productos obtenidos de la transformación de decomisos y desechos y las grasas derivadas de la fusión de los mismos, no podrán ser destinados al consumo humano, salvo en los casos previstos en esta Reglamentación.

#### SEXTO.—MARCADO DE CANALES, DESPOJOS Y SUBPRODUCTOS

Art. 59. Todas las canales y despojos de las especies sacrificadas en mataderos legalmente autorizados y que hayan resultado en la inspección veterinaria «aptas para consumo» serán marcadas con los sellos oficiales bajo la supervisión de los Servicios Veterinarios oficiales del matadero. En ningún caso, se permitirá la expedición de carnes, despojos, subproductos, etcétera, para el consumo humano, que no vayan debidamente sellados o marcados, con caracteres bien legibles.

Se permitirán otras marcas de calidad, siempre que no enmascaren las sanitarias, ni contaminen las canales.

Concluida de esta forma la inspección sanitaria propiamente dicha, y con objeto de no perturbar la correcta acción conservadora del frío industrial, las carnes así marcadas no volverán a ser impecionadas nuevamente, salvo en casos excepcionales, ni siquiera por los Servicios municipales de los puntos de destino cuando se trate de carnes que, procedentes de mataderos legalmente autorizados, se consuman en lugares distintos de los de origen, y ello tanto si se trata de carnes despiezadas como de despojos, canales, medias canales o cuartos de canal.

Art. 60. Los sellos para marcar canales podrán ser a fuego o a tinta, fabricados con material que permita su fácil limpieza y desinfección y en los que figure el número de registro de la industria y la leyenda «Sanidad Veterinaria-Inspeccionado».

Los despojos, cuando sea posible, se marcarán de la misma forma que las canales y en caso contrario se presentarán en envases autorizados.

Estas marcas o sellos de garantía sanitaria, figurarán igualmente en los envoltorios (fundas, arpilleras), envases y embalajes.

Para el marcado de despojos que se distribuyen formando unidades comerciales, constituidas por lotes contenidos en una envoltura común, se utilizarán etiquetas.

Art. 61. La adquisición de sellos y marcas oficiales correrá a cargo de las empresas, de acuerdo con el modelo que adopte la Dirección General de Sanidad.

Art. 62. El marcado de canales y despojos se realizará de forma tal que la leyenda quede clara y netamente visible, para lo cual los sellos se limpiarán tantas veces como sea necesario.

Art. 63. Las tintas utilizadas para marcar canales, piezas y despojos, o que se empleen para rotular envolturas o envases, que puedan estar en contacto con la carne, estarán autorizadas y registradas en la Dirección General de Sanidad.

Art. 64. Los envases de las tripas destinadas a las industrias de elaboración, irán provistos de las marcas o identificaciones correspondientes.

Art. 65. Los cueros y pieles ostentarán, en todo caso, los marchamos sanitarios en vigor.

Art. 66. Los recipientes empleados para el transporte de sangre, irán provistos de marcas o etiquetas que acrediten su procedencia de mataderos legalmente establecidos.

Art. 67. Los animales de la especie equina se podrán sacrificar en mataderos exclusivamente dedicados a esta especie, independientemente de los que sean sacrificados en las dependencias que se señalan como optativas en los demás mataderos, contemplados en el artículo 9.º apartado i) de esta Reglamentación.

Los mataderos de équidos podrán ser propiedad de cualquier entidad oficial o empresa privada que reuniendo las condicio-

nes que establece la presente Reglamentación, hayan obtenido la autorización correspondiente, según lo dispuesto en el título III.

Art. 68. Las condiciones específicas de cada una de las dependencias, será similar a las especificadas en el título IV de la presente Reglamentación, en lo que se refiere al ganado vacuno.

## TÍTULO VI

### Salas de despiece de carnes

#### PRIMERO.—CONDICIONES ESPECIFICAS

Art. 69. Las salas de despiece podrán instalarse anejas a mataderos, lonjas de contratación o almacenes frigoríficos, o bien ser autónomas, en cuyo caso se proveerán de materias primas, directamente de aquellos establecimientos legalmente autorizados.

Las salas de despiece de carnes, podrán estar integradas en industrias de productos cárnicos, cuando sus instalaciones reúnan las exigencias técnico-sanitarias señaladas.

Las salas de despiece de carne de équidos, podrán instalarse anejas a mataderos exclusivos de équidos, o bien ser autónomas, en cuyo caso se proveerán de materias primas de los mataderos autorizados de esta especie.

Los establecimientos detallistas de venta de carnes podrán dedicarse a las actividades de despiece y troceado de carnes, siempre y cuando sus elaborados sean destinados, exclusivamente, a la venta en su propio establecimiento.

Art. 70. 1. Las salas de despiece reunirán las condiciones señaladas en los puntos b), d), e), f) y g), del apartado 2.º del artículo 9 de esta Reglamentación, y además las siguientes:

a) Pavimentos impermeables, no absorbentes, antideslizantes, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección, con inclinación suficiente (mínimo de 2 por 100) para evitar retenciones de agua u otros líquidos, provistos de desagües con los dispositivos necesarios adecuados, que impidan el retroceso de olores y acceso de roedores.

b) Sala climatizada a una temperatura máxima de 12° C., para el despiece, deshuesado, troceado, fileteado, clasificación, pesado, envasado y etiquetado de las carnes, dotada de los elementos y equipos mecánicos adecuados.

c) Instalación frigorífica que responderá a las siguientes exigencias:

— Capacidad frigorífica mínima total de 400 metros cúbicos, distribuida al menos en cuatro cámaras, alcanzando las de conservación de canales y productos refrigerados temperaturas comprendidas entre -1° C. y +1° C., y las destinadas a canales y productos congelados entre -18° C. y -22° C.

— Si la sala de despiece es aneja a alguna de las actividades señaladas en el artículo 69 de este título, podrán utilizarse las cámaras de conservación de canales refrigeradas y congeladas de aquel y la capacidad frigorífica propia de la sala de despiece para productos refrigerados y congelados, alcanzará un mínimo de 200 metros cúbicos distribuidos al menos en dos cámaras.

— En los casos en que la sala de despiece no manipule carnes congeladas, las capacidades frigoríficas serán las referidas de conservación de refrigerados y distribuidas al menos en dos cámaras en las autónomas, pudiendo disponer las anejas a alguno de los establecimientos señalados en el artículo 69 de una sola cámara de conservación de productos refrigerados.

En caso de que la industria elabore productos congelados, partiendo de canales frescas, contará con sistemas que permitan congelar las carnes a una temperatura igual o inferior a -18° C. en el centro de la pieza, en un tiempo máximo de veinticuatro horas.

Si prepara piezas cárnicas procedentes de canales congeladas, según los requisitos de esta Reglamentación, dispondrá de uno o varios locales de descongelación de canales.

— Las cámaras de conservación de canales refrigeradas dispondrán de la red aérea de suspensión, dispuesta de tal forma que se evite el contacto de las mismas entre sí, y de éstas con paredes, suelos y generadores de frío.

— La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire serán adecuadas en el orden tecnológico e higiénico.

— Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán en sitio visible y accesible, de aparatos de control para comprobar la temperatura y humedad relativa de las mismas.

d) Dispondrán de horno crematorio, con capacidad mínima para incinerar de una sola vez 150 kilos de carne, o instalación higiénica de aprovechamiento industrial de desechos y residuos, capaz de asegurar su esterilización biológica, o bien depósito refrigerado de aislamiento y almacenamiento higiénico de dichos productos, para su entrega a empresas autorizadas dedicadas a este tipo de aprovechamiento.

e) Locales independientes para el depósito de grasas y huesos. Este requisito será únicamente exigible en aquellos casos en que la industria no disponga de sección para su tratamiento industrial.

La recogida de estos subproductos se efectuará en la forma prevista en el apartado 5.º «Control y manipulación de desechos, residuos y subproductos», del título V.

Las dependencias señaladas en los párrafos d) y e), no se exigirán cuando la sala de despiece se instale aneja a alguno de los establecimientos previstos en el artículo 69, y éstos dispongan de tales servicios, con capacidad adecuada.

2. Las actividades de despiece y troceado realizadas en los locales de obrador de los establecimientos de venta al detall de carne, cumplirán las exigencias técnico-higiénicas propias de dichos establecimientos, contando además con una capacidad frigorífica mínima total de conservación correspondiente a dos días de actividad media de venta.

Dichas cámaras serán de dos clases, una para conservación de carnes frescas y otras para la carne congelada, en el caso de comercializar este tipo de producto; en ambos casos se cumplirán las temperaturas señaladas en otros artículos de este Reglamento.

3. Todos los servicios citados en los apartados anteriores, cuyas características dimensionales no se han fijado expresamente, han de tener una capacidad adecuada a las necesidades de la industria.

Art. 71. Las características exigibles a las dependencias de instalación facultativa, que a continuación se señalan, serán las siguientes:

a) Sala de ventas de despiece, climatizada a una temperatura máxima de 12° C.

b) Sección de fundición de grasas y sebos; se instalará en locales destinados exclusivamente a este fin y totalmente aislados del resto de las dependencias. Dispondrá de cámaras frigoríficas de recepción de materias primas, equipo mecánico de fundición, dispositivo de desodorización y medios suficientes para el almacenamiento de los productos finales.

#### SEGUNDO.—MANIPULACION

Art. 72. Todas las manipulaciones a que se sometan las canales y carnes en las salas de despiece, desde la recepción hasta su expedición, se llevarán a cabo de forma que no se perturbe la correcta acción conservadora del frío industrial y en las condiciones de higiene más estrictas.

La totalidad de las manipulaciones deben efectuarse con la mayor rapidez y sucederse ininterrumpidamente. A tal efecto, la programación del trabajo ha de asegurar el adecuado equilibrio entre las cadencias de las diferentes operaciones, a fin de que en ningún caso se produzcan elevaciones de temperatura de los productos, superiores a 4° C. durante el tiempo que dure el proceso de preparación.

Art. 73. Las canales, medias canales y cuartos de canal según caso, frescas o descongeladas, llegarán hasta la sala de preparación por medio de carriles aéreos, o bien en vehículos provistos de elementos que permitan su colgado.

Las carnes congeladas podrán ser transportadas desde las cámaras a los recintos de descongelación o a la sala de preparación en cualquier elemento de transporte que reúna las debidas condiciones higiénicas.

Art. 74. No se permitirá conservar, simultáneamente, en una misma cámara, canales con productos despiezados, refrigerados o congelados.

Queda prohibido igualmente, la recongelación de canales y productos, después de haber sido descongelados.

Art. 75. Las piezas comerciales y las carnes troceadas y fileteadas que se destinen a consumo directo, se protegerán mediante envolturas que no alteren los caracteres organolépticos ni comuniquen a las carnes propiedades nocivas, de acuerdo con las condiciones técnicas que autorice la Dirección General de Sanidad.

Posteriormente se embalarán para su distribución en envases no recuperables o bien en recipientes recuperables, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

Las carnes destinadas a industrialización irán contenidas en recipientes adecuados.

La rotulación y etiquetado de envases, envolturas y embalajes se ajustará a lo dispuesto en el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 338/1975, de 7 de marzo.

Art. 76. El transporte de carnes preparadas en salas de despiece se llevará a cabo en la forma establecida en el título VIII «Transporte de carnes y despojos», de esta Reglamentación.

#### TITULO VII

##### Centro de contratación, depósito y distribución de carnes

###### PRIMERO.—CONDICIONES ESPECIFICAS

Art. 77. A los fines de esta Reglamentación, los centros de contratación, depósito y distribución de carnes, se clasificarán en:

a) Lonjas de contratación de carnes o centros de distribución primarios.

b) Almacenes frigoríficos de carnes o centros de distribución secundarios.

Art. 78. Los centros de distribución de carnes primarios y secundarios cumplirán las condiciones generales establecidas en los puntos b), c) (en lo referente a pavimentos), d), e), f) y g) del apartado 2.º del artículo 9 de esta Reglamentación y, además se adaptarán a las siguientes exigencias:

###### 1. Lonjas de contratación de carnes.

a) Muelle de recepción y de expedición de carnes.

b) Una o varias salas de venta climatizadas a una temperatura máxima de 12° C.

c) Cámara para consigna de carnes sospechosas. Este requisito no será exigible si las lonjas se instalan con carácter no autónomo junto a un matadero.

d) La capacidad frigorífica total será, como mínimo, de 3.000 metros cúbicos, alcanzando las cámaras de conservación de carnes frescas las temperaturas suficientes para mantener de 1 a 2° C., en el interior de las masas musculares.

Para productos congelados las cámaras mantendrán una temperatura suficiente para conseguir en el interior de las masas musculares de -15 a -18° C.

e) Red aérea para el transporte de canales, medias canales y cuartos de canal.

f) La disposición de la red aérea de suspensión, las condiciones de funcionamiento de las cámaras y sus registros, termométricos e higrométricos, serán análogas a las señaladas en el punto o) del artículo 9.º de la presente Reglamentación.

###### 2. Almacenes frigoríficos de carnes.

Los requisitos exigibles serán los fijados para las lonjas de contratación de carnes, a excepción de los reseñados en las letras b) y c) del apartado anterior y alcanzarán una capacidad mínima de 250 metros cúbicos.

Todas las dependencias señaladas en los apartados anteriores y cuyas características dimensionales no se han fijado específicamente, tendrán una capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

###### SEGUNDO.—MANIPULACION

Art. 79. Todas las manipulaciones de las carnes y despojos que se efectúen en los centros de distribución, desde la recepción hasta su expedición, se llevarán a cabo en las condiciones de higiene más estrictas.

La entrada y salida de productos de las cámaras y sus estibas en el interior del establecimiento y exposición en la sala de venta, en su caso, no ha de perturbar la buena conservación por el frío industrial.

Art. 80. En los almacenes frigoríficos polivalentes, las cámaras de conservación de carnes y/o despojos se destinarán al almacenamiento exclusivo de estos productos no permitiendo almacenar en ellas simultáneamente canales y despojos refrigerados y congelados, ni ambos con otros productos.

Art. 81. Queda prohibido en los centros de distribución refrigerar carnes y despojos por segunda vez y congelar los citados productos para su almacenamiento posterior.

Asimismo, se prohíbe la recongelación de canales, carnes y despojos, después de haber sido descongelados.

Art. 82. Para garantizar la calidad sanitaria, la Dirección General de Sanidad establecerá las normas para el control de las carnes y despojos almacenados y fijará los límites máximos de tiempo en que puedan mantenerse en cámaras.

#### TITULO VIII

##### Transporte de carnes y despojos

Art. 83. Para el transporte de carnes y despojos deberán utilizarse vehículos, remolques o contenedores, isoterms, refrigerantes o frigoríficos. En todo caso, los sistemas de tracción serán mecánicos, independientemente del medio de transporte utilizado y durante el mismo, no se sobrepasarán en el centro de las piezas las temperaturas de +7° C. y -14° C., respectivamente, para carnes frescas y congeladas y de +4° C. y -14° C. para despojos frescos y congelados.

Art. 84. Los vehículos contenedores deben responder a las siguientes exigencias:

— Las superficies interiores han de ser impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección y con uniones cóncavas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.

— No permitirán la entrada de insectos, polvo o suciedad, ni la salida de líquidos al exterior.

Art. 85. Las canales, medias canales y cuarto de canal frescos que hayan de ser transportados irán suspendidas procurando que no contacten entre sí ni con las paredes y el suelo. Caso de que los cuartos de canal sobrepasen los 80 kilogramos de peso, los camiones de reparto a detallistas dispondrán de medios mecánicos para su distribución.

Las carnes troceadas y despojos frescos, deberán transportarse contenidos en envases estancos o depositados en bandejas u otros recipientes higiénicos.

Los dispositivos de suspensión, bandejas y recipientes reunirán las características que les son de aplicación, señaladas en el artículo anterior.

Art. 86. Las canales, medias canales, cuarto de canal y despojos congelados, podrán transportarse estibados, siempre que se protejan eficazmente mediante envolturas de material autorizado y el procedimiento de estiba sea el adecuado.

Art. 87. Cuando se transporten canales, carnes troceadas y/o despojos, se evitará el contacto entre los citados productos, dejando espacios suficientes entre ellos o mediante la utilización de recipientes apropiados.

Art. 88. Todo vehículo, remolque o contenedor empleado en el transporte de carnes o despojos, será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como de desodorización en caso necesario.

Art. 89. No se permitirá transportar en un mismo vehículo, remolque o contenedor simultáneamente carnes o despojos con productos cárnicos, a menos que se evite todo contacto entre ellos mediante el empleo de recipientes estancos.

Igualmente el transporte de carnes aptas para consumo con condiciones, se efectuará en vehículos independientes, en casos de transportarse junto con otras carnes o despojos, en recipientes estancos.

Art. 90. La distribución de carnes y despojos podrá realizarse desde los mataderos directamente a detallistas o a través de centros de distribución especialmente dedicados a estos fines. Las carnes congeladas podrán distribuirse a los detallistas desde los almacenes frigoríficos.

En ambos casos y salvo supuestos excepcionales, no podrá exigirse por los Servicios Municipales ninguna otra inspección sanitaria, tanto se trate de despojos o de carne despiezada como de canales procedentes directamente de mataderos legalmente autorizados.

Art. 91. Se prohíbe el transporte conjunto de carnes y despojos de équidos con los de otras especies.

Los vehículos destinados al transporte de équidos portarán la leyenda «carne de équido» con caracteres de 15 centímetros de altura como mínimo y la razón social del matadero.

Art. 92. Todo vehículo que transporte carnes o despojos llevará a cada lado de la carrocería la leyenda «transporte de carnes», con letras de un tamaño mínimo de 10 centímetros de altura, figurando asimismo el nombre de la Empresa.

En el caso de que los vehículos sean de mataderos, salas de despiece, lonjas o almacenes frigoríficos, llevarán además el número de registro del establecimiento en la Dirección General de Sanidad y el tipo de actividades.

Art. 93. La distribución y transporte de toda clase de carnes y despojos habrá de ampararse, durante todas sus fases, por la correspondiente documentación acreditativa de su procedencia y salubridad.

#### TITULO IX

##### Envasado de carne troceada

Art. 94. Para el envasado o envoltura de la carne a nivel de establecimiento de venta, podrán utilizarse compuestos celulósicos que cumplan las características señaladas en el párrafo 3.º del artículo 2.04.02 del Código Alimentario Español y compuestos macromoleculares autorizados por la Dirección General de Sanidad para uso en contacto con este tipo de alimentos.

#### TITULO X

##### Importación y exportación de carnes y subproductos

###### PRIMERO.—IMPORTACION

Art. 95. Todas las carnes de animales de abasto que lleguen al territorio nacional para su consumo en nuestro país deberán atenderse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Art. 96. Para la firma de cualquier acuerdo comercial de España con otros países en los que la carne haya de ser objeto de comercio, las autoridades españolas competentes solicitarán informe sanitario y zoonosanitario previo de las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria.

Art. 97. Las carnes, despojos y subproductos, objeto de importación, deberán proceder de establecimientos previamente autorizados por las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria. Los subproductos destinados a la industria no alimentaria o dedicada a la alimentación animal, requerirán únicamente la autorización zoonosanitaria de la Dirección General de la Producción Agraria.

Art. 98. Una vez autorizados los mataderos extranjeros, los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura lo publicarán mediante Orden ministerial en el «Boletín Oficial del Estado» y lo comunicarán oficialmente a los servicios correspondientes del país al que pertenezca el establecimiento autorizado. Esta autorización quedará sin efecto cuando mediante las correspondientes visitas llevadas a cabo por los Servicios Veterinarios Oficiales españoles se comprueben en los establecimientos aprobados irregularidades tanto en las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones como en la inspección de las carnes o bien por razones epizootológicas o zoonósicas.

La importación de carnes y despojos procedentes de animales que no sean considerados reses de abasto en la vigente Reglamentación, se regulará por disposiciones específicas.

Art. 99. Cuando la importación se refiere a carnes deshuesadas y/o troceadas, sólo se autorizará si las piezas permiten una identificación clara y una inspección eficaz en el momento de su llegada.

Art. 100. Las carnes que se admitan en régimen de importación, habrán de reunir necesariamente los caracteres que se señalan a continuación:

###### a) Carnes frescas.

Se presentarán en medias canales o cuartos de canal protegidos con envolturas autorizadas por la Dirección General de Sanidad.

La temperatura a su llegada no podrá ser, en ningún caso superior a los 2º C., en el interior de la masa muscular y el tiempo transcurrido entre el sacrificio y la descarga no será superior a quince días.

###### b) Carnes congeladas.

Se presentarán recubiertas igualmente con envolturas autorizadas por la Dirección General de Sanidad.

La temperatura de la carne a su llegada, en el interior de la masa muscular, oscilará entre -15º y -18º C. y el tiempo transcurrido entre el proceso de congelación y su llegada a puerto o frontera española no será superior a tres meses.

c) Todas las canales, medias canales, cuartos de canal, carnes y despojos comestibles, deberán ostentar un sello o marca que garantice la inspección veterinaria en origen y en el que figure la fecha de sacrificio.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 96 de esta Reglamentación, los importadores de carnes y otros derivados, habrán de solicitar de las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria, la autorización pertinente en base a la situación epizootica y epidémica del país de origen.

Art. 101. Todas las expediciones de carne, llegadas a España en régimen de importación, irán acompañadas de una certificación de los Servicios Veterinarios Oficiales del país exportador, en la que se haga constar:

a) Nombre y ubicación del matadero.

b) País de origen y de procedencia.

c) Que las carnes procedan de animales de abasto sacrificados en un matadero legalmente autorizado y han sido sometidos a la inspección sanitaria ante y pos-mortem y que tales carnes son aptas para el consumo humano y no han sido tratadas con aditivos no autorizados en España por la Dirección General de Sanidad, ni otras sustancias nocivas para la salud, y que todas las manipulaciones han sido realizadas en las mejores condiciones de higiene y sanidad, bajo el control de los Servicios Veterinarios Oficiales y que asimismo no supongan peligro de difusión de enfermedades epizooticas.

En el caso de expediciones de carnes de cerdo, figurará en el certificado que dichos animales han sufrido la inspección triquinoscópica pertinente con resultado negativo.

d) Fecha de embarque de la mercancía.

e) Asimismo en dicho certificado se harán constar los siguientes datos:

— Clase.

— Número de piezas o envases.

— Peso en kilos.

— Marcas de identificación.

— Remitente.

— Destinatario.

— Medios transporte (identificación).

— Firma y sello oficial del Inspector veterinario que expida el certificado.

Art. 102. Veinticuatro horas antes, como mínimo, de la llegada de las expediciones a la Aduana de entrada, el consignatario comunicará a los Servicios Veterinarios de Puertos, Aeropuertos y Fronteras y de otros Departamentos Ministeriales el envío así como el día exacto y la hora aproximada de entrada.

Art. 103. El certificado sanitario descrito anteriormente, que deberá acompañar a cualquier expedición que se desee importar será presentado por el consignatario o su agente a los Servicios Veterinarios de la Aduana a donde llegue la mercancía, no pudiéndose despachar ninguna partida de importación hasta que se haya cumplido este requisito.

Art. 104. Los importadores solicitarán con la suficiente antelación a los mencionados Servicios la práctica de la inspección sanitaria y zoonosanitaria del producto a importar, comunicando el nombre del barco o medio de transporte utilizado, país donde fue embarcado, fecha del embarque, lugar de destino, cantidad, naturaleza y clase de producto a importar.

Art. 105. No se admitirá la entrada en España de ninguna carne si no ha sido considerada apta en la inspección realizada por los Servicios Veterinarios Oficiales de los puertos o fronteras de entrada.

Art. 106. La inspección sanitaria de carnes frescas y congeladas se realizará por muestreo, comprobando la temperatura de la masa muscular profunda así como sus caracteres organolépticos. Además se recurrirá a cuantos medios técnicos sean

necesarios para la mejor prestación del servicio, exigiéndose en todo caso los registros termográficos de las cámaras de almacenaje durante los días que haya durado el viaje.

Art. 107. Cualquier toma de muestras se realizará por triplicado, levantándose el acta correspondiente, también por triplicado, en la que constará el nombre del importador, país de origen, país de procedencia, cantidad y clase del producto recogido y cuantos datos se consideren de interés.

Una de las muestras y una copia del acta serán entregadas al signatario o a su agente, por si hubiera disconformidad con el resultado y hubieran de practicarse los análisis contradictorios y dirimentes.

Art. 108. No se admitirá la entrada de partidas en las que el resultado de los muestreos haya evidenciado la presencia de agentes causantes de enfermedades epizooticas o epidémicas, o que hayan arrojado una cifra superior al 10 por 100 de unidades o piezas consideradas no aptas. En este último caso, previo expurgo si procede, serán destinadas a su destrucción o aprovechamiento industrial, caso de que el importador no opte por su reexpedición a origen, previo permiso de las autoridades veterinarias españolas.

Art. 109. No se permitirá la descarga en zona franca de ninguna expedición procedente de países donde existan epizootias y epizootias de grave riesgo.

Art. 110. Los subproductos de mataderos, susceptibles de ser utilizados en alimentación humana, pero que se importen exclusivamente para usos industriales o para alimentación animal, serán admitidos únicamente cuando hayan sido previamente desnaturalizados, de forma tal que no posean caracteres semejantes a los del mismo producto de consumo humano con el fin de impedir su uso para la preparación de alimentos.

Art. 111. Una vez autorizada la importación, los servicios veterinarios de puertos, aeropuertos y fronteras expedirán la documentación que ampare su circulación hasta el lugar de destino, enviando una copia de la misma a las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria.

Art. 112. Por su parte, los Servicios Veterinarios Oficiales de los centros o establecimientos receptores de los productos importados notificarán a las precitadas Direcciones Generales la llegada de la mercancía y su estado.

Art. 113. La circulación de carnes y subproductos procedentes de importación, se sujetarán, dentro del territorio nacional, a las normas sanitarias previstas en este Reglamento.

Art. 114. Las Direcciones Generales de Sanidad, de la Producción Agraria, de Política Arancelaria e Importación y de Comercio Interior establecerán los puertos y fronteras para la recepción de carnes en régimen de importación.

#### SEGUNDO.—EXPORTACION

Art. 115. A efectos sanitarios los mataderos, salas de despique y almacenes frigoríficos regulados por esta Reglamentación que deseen ser calificadas como exportadoras de sus productos a otros países, lo solicitarán individualmente para cada país al que pretendan exportar de las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria.

Art. 116. Previamente a la autorización, las referidas Direcciones Generales, a través de sus servicios veterinarios, girarán la oportuna visita de inspección a las empresas solicitantes, emitiendo el correspondiente informe, a la vista del cual las mismas resolverán conjuntamente, expidiendo si procede, la certificación correspondiente y cursando, en este caso, la documentación oportuna al país de destino para su conformidad.

Art. 117. Las carnes a exportar irán acompañadas de un certificado sanitario expedido por los Servicios Veterinarios Oficiales que recoja los datos exigidos por el país importador y reunirán, necesariamente, los requisitos sanitarios que establezca aquél país.

#### TITULO XI

##### Servicios Veterinarios Oficiales

Art. 118. Los Servicios Veterinarios Oficiales de los establecimientos regulados por la presente disposición serán desempeñados por Veterinarios pertenecientes al Cuerpo de Titulares.

En el caso de ser funcionarios de la Administración Local, deberán pertenecer también al mismo Cuerpo. Uno de ellos desempeñará el cargo de Director Técnico Sanitario.

Art. 119. El número de Veterinarios Oficiales que se asignen a cada Matadero, bien de los actualmente autorizados o de los que se autoricen en el futuro, será determinado y nombrado conjuntamente por las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria en función de la capacidad productiva del establecimiento y además con la Dirección General de Administración Local, cuando se trate de Mataderos propiedad de Ayuntamientos en régimen de excepción.

Art. 120. Tanto el personal técnico de los Servicios Centrales y Periféricos de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, como el adscrito a los Servicios Veterinarios Oficiales del Matadero tendrán acceso en cualquier momento, durante el día o la noche, a todas y cada una de las dependencias técnicas del establecimiento para llevar a cabo las inspecciones necesarias, de acuerdo con sus respectivos cometidos específicos, siempre que dicho personal técnico presente la correspondiente credencial.

Art. 121. Cualquier servicio de competencia profesional veterinaria ordenado por Organismos de la Administración, se realizará con conocimiento de los Servicios Veterinarios Oficiales del establecimiento y en colaboración con ellos.

Art. 122. En caso necesario, los Servicios Veterinarios Oficiales podrán recabar la ayuda del personal de la empresa para colaborar en el ejercicio de sus funciones.

Art. 123. El Veterinario Director Técnico Sanitario del Matadero asumirá las siguientes funciones:

- a) Organizar y dirigir los Servicios Veterinarios Oficiales, así como supervisar la actuación de los Inspectores Veterinarios en sus correspondientes funciones, a los fines de llevar a cabo con eficacia la inspección de animales de abasto, carnes, despojos y otros derivados.
- b) Informar, a solicitud de los Organismos competentes, que la normalización y clasificación de las canales se realiza con arreglo a las normas y disposiciones por ellos dictadas.
- c) Cumplir y hacer cumplir todas aquellas funciones de orden técnico que sean dictadas y encomendadas por los Ministerios de la Gobernación y Agricultura y demás departamentos competentes.
- d) Dar cuenta a la superioridad de las infracciones cometidas por el personal a sus órdenes y comunicar a los directivos de los establecimientos las negligencias e infracciones cometidas por el personal adscrito a los mismos.
- e) Resolver sobre el destino de las carnes que resulten decomisadas en la Inspección.
- f) En los casos de ceses y toma de posesión de los Servicios Veterinarios Oficiales, entregar y recibir los servicios, levantando el acta pertinente por triplicado, en la que se hará constar el material de inspección que se entrega o se recibe, tal como talonarios de partes, certificados, sellos, etc., que, aun habiendo sido facilitados por la Empresa, son de custodia exclusiva de los mismos.
- g) Mantener al día y cursar, en los plazos que se señalen, toda la documentación oficial que se fije.
- h) Redactar para conocimiento de la Superioridad la memoria anual, antes del día primero de febrero de cada año, señalando las actividades desarrolladas y proponiendo las mejoras que estime oportunas para el mejor cumplimiento del servicio.
- i) Mantener relación directa con las autoridades Veterinarias y con los directivos de la Empresa, cuando fuera preciso, y comunicar las deficiencias o anomalías de funcionamiento que surjan en dicha Empresa.
- j) Dirigir y supervisar las funciones del laboratorio.
- k) Velar porque el control bacteriológico de las aguas se realice con la periodicidad necesaria.
- l) Determinar en materia de su competencia profesional las características de modificación del Matadero e informar sobre el proyecto correspondiente, de proceder este.
- m) El Veterinario Director Técnico Sanitario del Matadero formará parte de la Comisión Municipal de Sanidad y tendrá relación directa con los Delegados de Abastos, Sanidad y el Secretario del Ayuntamiento.

Art. 124. Independientemente de las que se les puedan encomendar por la Superioridad, las funciones de los Inspectores Veterinarios serán las siguientes:

a) Cumplir y hacer cumplir la presente Reglamentación, el Reglamento de Epizootias, el Reglamento de Zoonosis, cuantas disposiciones complementarias sean dictadas, así como las normas previstas en la Ordenanza de funcionamiento interno.

b) Vigilar para que todas las manipulaciones se realicen dentro de las más estrictas normas de higiene, siendo responsables de que se subsanen todas las deficiencias que puedan presentarse.

c) Llevar el control de los documentos acreditativos de procedencia y salubridad del ganado que entre en el Matadero y realizar la inspección in vivo del mismo.

d) Controlar los sacrificios que hayan de llevarse a cabo en las naves de sacrificio y en el Matadero Sanitario.

e) Realizar la inspección ante y post-mortem.

f) Custodiar los sellos y marcas que hayan de implantarse en las canales y despojos y disponer el marcado de las mismas.

g) Controlar el aprovechamiento industrial o destrucción de las carnes o productos decomisados.

h) Hacer cumplir al personal del Matadero las normas establecidas en esta Reglamentación, a fin de que se mantengan las debidas condiciones, tanto en la higiene y limpieza de las instalaciones como en las manipulaciones que se practiquen con las canales, carnes y despojos comestibles e industriales.

i) Inspeccionar, en su caso, las materias primas.

j) Controlar y supervisar la limpieza y desinfección de vehículos, tanto de transporte de animales vivos, como de carnes, despojos y otros productos, así como la desinsectación, desinfección y desratización de todas las dependencias del establecimiento.

k) Asumir las funciones del Director Técnico Sanitario durante sus ausencias o cuando lo determine la Superioridad.

Art. 125. *Funciones de los Ayudantes de Inspección.*—Cuando exista este personal, sus cometidos serán los siguientes:

a) Cumplir cuantas funciones se les asignen relacionadas con la inspección:

b) Comunicar a su superior inmediato cualquier anomalía que observe.

Art. 126. Los Servicios Veterinarios Oficiales de Salas de Despiece, Lonjas de Contratación y Almacenes Frigoríficos de carnes serán nombrados según las normas reglamentarias (oposición, concurso, concurso-oposición) por la Dirección General de Sanidad y cumplirán las funciones de supervisión, inspección, control y aquellas otras que siendo de carácter sanitario les sean encomendadas por las mismas.

En el caso de que los establecimientos considerados sean propiedad de Ayuntamientos en régimen de excepción, el nombramiento se realizará conjuntamente por las Direcciones Generales de Sanidad y de Administración Local entre veterinarios que siendo funcionarios de Administración Local pertenezcan al Cuerpo de Veterinarios titulares.

## TITULO XII

### Sanciones

Art. 127. Sin perjuicio de la aplicación en su caso de lo prevenido en el Decreto 231/1971, de 28 de enero, sobre regulación de industrias agrarias, y de lo que además establezcan otras normas o reglamentaciones aplicables a cada sector, se considerarán infracciones sanitarias o zoonositarias a la presente Reglamentación, las siguientes:

#### 1. Faltas leves:

El incumplimiento de lo establecido en la presente Reglamentación o disposiciones que la desarrollen, en cuanto no sea calificado posteriormente como falta grave o muy grave.

#### 2. Faltas graves:

— El funcionamiento, sin la correspondiente autorización sanitaria de Mataderos y establecimientos regulados por esta disposición.

— El tráfico clandestino, el suministro o distribución de carnes procedentes de establecimientos que no estén autorizados y registrados legalmente en la Dirección General de Sanidad.

— La falta de consignación de los correspondientes números de identificación registral que deberán figurar, según corresponda, en carnes, envases, etiquetas y sellos.

— El tráfico, la distribución o venta clandestina de carnes en deficientes condiciones sanitarias, o que entrañen peligro de difusión de epizootias.

— La reincidencia en falta leve.

#### 3. Faltas muy graves:

— El tráfico, la producción, distribución o venta clandestina de carnes que produzcan riesgos o daños efectivos a la salud de los consumidores.

— El tráfico, la distribución y venta clandestina de carnes que contengan sustancias tóxicas que sobrepasen los límites que establezca la Dirección General de Sanidad.

— Las manipulaciones dirigidas a enmascarar fraudes en las carnes que entrañen riesgos a la salud pública o supongan una disminución sustancial de la capacidad alimenticia del producto.

— La reincidencia en falta grave.

4. En cada categoría de faltas la responsabilidad del infractor se establecerá teniendo en cuenta el grado de dolo o culpa, reincidencia y su capacidad económica.

5. Las faltas leves se sancionarán con multas de 5.000 a 50.000 pesetas; las graves con multas de 50.000 a 500.000 pesetas; y las muy graves con multas de 500.000 a 5.000.000 de pesetas.

Las sanciones correspondientes a las faltas leves y graves serán impuestas por las Direcciones Generales de Sanidad o de la Producción Agraria, según competencias, y las correspondientes a muy graves, asimismo por los Ministerios de la Gobernación o de Agricultura hasta la cuantía de 1.000.000 de pesetas y por el Consejo de Ministros las de cuantía superior.

Con independencia de las sanciones pecuniarias antes señaladas, las Direcciones Generales de Sanidad y de la Producción Agraria, según competencia, podrán proceder con carácter inmediato al decomiso y, en su caso, destrucción de los productos, motivos de la infracción si suponen riesgo para la salud pública o de difusión de epizootias.

Asimismo, las Direcciones Generales de Sanidad o de la Producción Agraria, según competencia, podrán anular el permiso sanitario de funcionamiento o suspender las actividades en los casos de incumplimiento de las normas sanitarias o zoonositarias en vigor o cuando se compruebe que existe un riesgo potencial para la salud pública o una contaminación importante en las instalaciones de la industria o grave peligro de difusión de epizootias.

El levantamiento de la suspensión de actividades podrá obtenerse cuando cesen los motivos que la originaron.

Art. 128. Las infracciones que por su naturaleza, riesgos creados, perjuicios ocasionados e intencionalidad o negligencia grave del infractor, deben ser consideradas como comprendidas en el artículo 2.º apartado g) de la vigente Ley de Orden Público de 30 de junio de 1959 —modificada por Ley 38/1971, de 30 de julio— serán sancionadas con arreglo a dicha Ley y a sus normas complementarias. En todo caso se considerarán incluidas en este supuesto el incumplimiento o transgresión de aquellos requerimientos previos que concretamente formulen las autoridades sanitarias para situaciones específicas y al objeto de evitar contaminaciones microbiológicas nocivas o de otro tipo que puedan resultar perjudiciales para la salud humana.

Art. 129. Las anteriores sanciones serán independientes de las que en su caso pudieran imponerse por otro Departamento al concurrir con la infracción sanitaria, fraudes en la composición, calidad, presentación, peso, medida o precio de la mercancía o producto de que se trate. A tal efecto los distintos Departamentos intercambiarán los antecedentes e informaciones que obren en su poder.

3082

REAL DECRETO 97/1977, de 13 de enero, por el que se encomienda, a nivel provincial, el estudio previo de los planes de reestructuración de las industrias y despachos de pan y se prorroga su plazo de presentación.

En la disposición final segunda del Decreto quinientos cuarenta y dos/mil novecientos setenta y seis, de cinco de marzo, se establece que por los Ministerios de Industria y Comercio