

# PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**10817** REAL DECRETO 844/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias de Aprovechamiento y Transformación de Subproductos Cárnicos para usos industriales y alimentación animal.

El Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, de la Presidencia del Gobierno por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé la elaboración de reglamentaciones especiales para las materias en él señaladas.

Por otra parte, el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, de Presidencia del Gobierno, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español.

Por último, el Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, incluye en su ámbito de aplicación los productos definidos en las secciones primera, cuarta, quinta, sexta y séptima del capítulo 18 del Código Alimentario Español, que son objeto de consumo humano, sin contemplar otros procesos de obtención de grasas cuyo destino final no es el consumo humano directo.

El aprovechamiento y transformación de subproductos cárnicos constituye una actividad industrial de la que se derivan la obtención de grasas y sebos para uso industrial y alimentación animal, así como harinas de carne de amplia utilización en las industrias de piensos para animales, que por ser materias relacionadas directamente con los alimentos son contempladas en el capítulo 38 del Código Alimentario Español. Tal actividad requiere, por tanto, una Reglamentación que regule los componentes específicos de este sector industrial, cuya realidad y tecnología no están contempladas en la normativa vigente.

En virtud de todo lo anterior, oídos los representantes de las organizaciones profesionales afectadas y previo el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de marzo de 1984,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias de Aprovechamiento y Transformación de Subproductos Cárnicos, para usos industriales y alimentación animal.

### DISPOSICION TRANSITORIA

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dos años, a contar desde la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la presente Reglamentación.

### DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Reglamentación.

Dado en Madrid a 28 de marzo de 1984.

JUAN CARLOS R.

EL Ministro de la Presidencia,  
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUNOZ

REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA DE LAS INDUSTRIAS DE APROVECHAMIENTO Y TRANSFORMACION DE SUBPRODUCTOS CARNICOS PARA USOS INDUSTRIALES Y ALIMENTACION ANIMAL

## TITULO I

### Ambito de aplicación, objeto y exclusiones

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

1.1 Las grasas y sebos procedentes de los animales de abasto, aptos para consumo, tanto nacionales como de importación, cuyo proceso industrial permita la obtención de grasas aptas para usos industriales, previos los tratamientos adecuados y harinas contempladas en la presente Reglamentación destinadas a alimentación animal.

1.2 Los restantes subproductos y residuos cárnicos no incluidos en el concepto de grasas y sebos resultantes del proceso de carnización de los animales de abasto aptos para consumo, despiece de canales de los mismos, industrialización de sus carnes o venta de las mismas en establecimientos legalmente autorizados.

1.3 Los establecimientos destinados al aprovechamiento y transformación higiénica de grasas animales, subproductos y residuos cárnicos procedentes de animales sacrificados en perfecto estado sanitario.

1.4 En el caso de las grasas animales comestibles o cualquier producto de esta naturaleza para usos industriales elabo-

rados por las industrias elaboradoras recogidas en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria que puedan ser destinadas a la industria alimentaria, deberán atenerse en todas las circunstancias a las limitaciones y especificaciones que les imponga la legislación vigente en la materia.

1.5 Las personas naturales o jurídicas que se dediquen o se relacionen con estas actividades.

1.6 Las actuaciones de las Entidades provinciales y personal de inspección y control sanitario o zoonosanitario de los servicios oficiales.

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

2.1 Definir técnicamente los diversos términos relacionados con las materias primas y productos elaborados que son objeto de manipulación y tratamiento en las industrias a que se refiere la presente Reglamentación.

2.2 Establecer el régimen a tenor del cual han de funcionar las industrias destinadas al aprovechamiento y transformación higiénica de grasas animales y subproductos cárnicos para usos industriales y alimentación animal.

2.3 Señalar las normas por las que se han de regir los Servicios Veterinarios Oficiales en la inspección y control de estos establecimientos y de los productos con ellos relacionados, tanto nacionales como de importación, en los aspectos sanitarios y zoonosanitarios.

2.4 Señalar las condiciones a que se debe someter la recepción, almacenamiento, manipulación, higienización, transporte y comercialización de las grasas animales y subproductos cárnicos, así como el almacenamiento y comercialización de los productos elaborados.

Art. 3.º *Exclusiones.*—Esta Reglamentación no regula las siguientes actividades:

3.1 Aprovechamiento y utilización de los órganos, glándulas, tejidos o secreciones procedentes de los animales, que por sus propiedades opoterápicas sean utilizadas para la industria farmacéutica u otros usos industriales.

3.2 Elaboración de tripas, naturales o artificiales y otros productos obtenidos a partir de tejidos, vejigas y porciones del aparato digestivo de los animales en tanto que tales productos sean destinados para fines industriales específicos.

3.3 Manipulación y transformación de cueros y pieles, cuernos, etc., en tanto que tales productos son objeto de actividades industriales específicas y distintas de las contempladas en el artículo primero de la presente Reglamentación.

3.4 El aprovechamiento o destrucción de decompuestos y cadáveres de animales.

## TITULO II

### Definiciones

Art. 4.º *Productos, procesos y establecimientos regulados.*—A los fines de aplicación de la presente Reglamentación, se establecen los términos y definiciones siguientes:

4.1 Manteca fundida de cerdo.—Es la grasa de depósito de esta especie animal, obtenida directamente o por fusión de sus acúmulos grasos y libre de cualquier otro tejido.

4.2 Sebo fundido.—Es el producto resultante de la fusión de las grasas de depósito de los animales pertenecientes a las especies bovina, ovina, caprina y equina, sacrificados en perfectas condiciones sanitarias.

4.3 Grasas animales no comestibles.—Son las procedentes de los diversos depósitos adiposos de animales, canales o partes de las mismas no aptos para consumo humano, así como aquellos depósitos grasos que por alteraciones específicas tampoco sean aptos para consumo humano.

4.4 Subproductos animales.—Son aquellas materias que se obtienen de los animales y que no están comprendidas en los conceptos de canal o despojos comestibles.

4.5 Chicharrones de carne.—Productos sólidos resultantes de la fusión del sebo y otras materias grasas de origen animal.

4.6 Harina de carne.—Producto obtenido mediante cocción, secado, desangrado y molienda de los residuos de fabricación del sebo y otras materias de origen animal. En su fabricación se prohíbe la inclusión de pezuñas, cuernos, pelos, sangre, plumas o contenidos gástricos.

4.7 Harina de carne y huesos.—Producto obtenido por cocción, secado y molienda de trozos de carne y huesos procedentes de animales.

4.8 Harina de huesos.—Producto obtenido por cocción, secado, desangrado y molienda de huesos procedentes de animales sometidos a tratamiento térmico adecuado, en seco o en húmedo.

4.9 Harina de huesos calcinados o ceniza de huesos.—Producto obtenido por calcinación de los huesos.

4.10 Harina de sangre.—Producto obtenido por cocción y secado de la sangre de los animales de abasto y aves.

4.11 Harinas de hidrolizado de plumas.—Producto obtenido mediante hidrólisis, secado y molienda de plumas de aves.

4.12 Otros productos elaborados y/o modalidades de elaboración autorizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para alimentación animal.

4.13 Harinas de subproductos avícolas.—Producto obtenido mediante hidrólisis de las plumas y conjuntamente cocido y secado de otros subproductos avícolas como patas, cabezas, etc.

4.14 Fundición.—Es el proceso por el que se someten los tejidos animales a temperaturas y presión convenientes en pe-

riodos de tiempo variables para conseguir la fusión y posterior extracción de las grasas contenidas en tales tejidos, de acuerdo con las exigencias de cada tipo de tejidos y órganos y de la grasa en ellos contenida.

4.15 Higieneización.—Proceso por el que se destruyen en los subproductos y otras materias de origen animal, a temperatura, tiempo y presión adecuadas, aplicadas de modo continuo, todas las formas de microorganismos patógenos o no patógenos.

4.16 Industrias de transformación de grasas animales y aprovechamiento de subproductos cárnicos para usos industriales y alimentación animal. Establecimientos industriales destinados al aprovechamiento mediante fusión y/o extracción de las grasas contenidas en los depósitos adiposos de tejidos u órganos de los animales, que complementados con los procedimientos técnicos apropiados, permitan obtener grasas, sebos y chicharrones para fines industriales o de alimentación animal.

## TÍTULO III

### Registros y competencias

Art. 5.º Autorizaciones.—La transformación de grasas animales, así como el aprovechamiento y transformación de subproductos cárnicos para usos industriales y alimentación animal, sólo podrá realizarse en los establecimientos autorizados y en las condiciones que se señalen en la presente Reglamentación.

Los mataderos, salas de despiece e Industrias cárnicas que dispongan de instalaciones para el aprovechamiento y transformación de sus propios subproductos no precisarán cumplir las condiciones técnicas que se recogen en la presente Reglamentación. Si además de elaborar sus propios subproductos, transformaran subproductos procedentes de otras fuentes de aprovisionamiento ajenas a sus propias instalaciones, se precisará el cumplimiento de cuanto se dispone en la presente Reglamentación.

Art. 6.º Registros administrativos.—Las Industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2823/1981, de 27 de noviembre (Boletín Oficial del Estado, de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

Art. 7.º Competencias.—Los departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

## TÍTULO IV

### Condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos industriales

Art. 8.º Condiciones generales.—Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Con este fin las Industrias de transformación de grasas animales y aprovechamiento de subproductos para usos industriales y alimentación animal reunirán las siguientes condiciones mínimas:

8.1 De ubicación.—Con independencia del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de sanidad ambiental, seguridad, policía de aguas, urbanismo, turismo o de cualquier otro orden las Industrias de transformación de grasas y aprovechamiento de subproductos de nueva instalación se ubicarán alejadas de los núcleos urbanos, de acuerdo con lo establecido en el artículo cuarto del Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, y a un kilómetro, como mínimo, de instalaciones ganaderas y mercados de ganado, adoptándose las medidas apropiadas de protección sanitaria.

No obstante, de acuerdo con lo dispuesto en el mencionado Reglamento, podrán determinarse otras distancias de alejamiento, esencialmente en función de las condiciones locales, y medios de protección sanitaria ambiental.

En los establecimientos ya instalados no se permitirán ampliaciones de su área de ubicación si no se cumplen las disposiciones que se establecen en la presente Reglamentación.

#### 8.2 Constructivas:

a) Las dependencias integrantes de estos establecimientos serán las adecuadas para el uso a que se destinen, evitando la posible contaminación, directa o indirecta, entre las materias primas y los productos elaborados. A tales efectos, debe establecerse una división estricta en dos departamentos:

— Zona «séptica», integrada por los locales, dependencias y servicios en los que se realicen la recepción y manipulación o almacenamiento de materias primas hasta su entrada en los equipos e instalaciones de tratamiento.

— Zona «limpia», en la que se tratan, obtienen y almacenan los productos finales.

Ambas zonas tendrán comunicación independiente al exterior del edificio.

b) El recinto industrial integrado por los edificios y terrenos anejos estará totalmente cercado con pared o valla, de una altura mínima de dos metros, de forma que se evite la entrada libre al recinto.

El acceso al recinto, para personas y vehículos, se realizará a través de puertas de entrada con dispositivos tales que posibiliten en todo momento el control de entradas y salidas del establecimiento.

La salida de zona séptica contará con instalaciones de desinfección para las ruedas de los vehículos y un dispositivo similar para el calzado de las personas. Las instalaciones de desinfección para ruedas tendrán unas dimensiones suficientes para efectuar tal operación. En todo caso, tales instalaciones para vehículos y personas estarán situadas de forma que, para salir del recinto industrial, no puedan ser evitadas.

c) Las vías interiores de acceso a los edificios y dependencias del Centro estarán convenientemente pavimentadas con materiales impermeables y de fácil limpieza.

d) En su construcción, acondicionamiento o reparación se utilizarán materiales idóneos e incapaces de producir por sí mismo intoxicaciones o contaminaciones.

e) Los pavimentos de los locales, tanto de la zona séptica como de la limpia, serán impermeables, no absorbentes, anti-deslizantes, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión por ácidos o álcalis de uso ordinario en la limpieza; tendrán una inclinación suficiente y dispondrán de desagüe con dispositivos adecuados de cierre a fin de evitar el retroceso de materias orgánicas, olores y el acceso de roedores, desembocando directamente en la red general de evacuación de aguas residuales del Centro, que deberán cumplir los requisitos señalados en el apartado 8.4, b), de la presente Reglamentación.

f) Las paredes interiores serán de superficies lisas e impermeables, absorbentes, resistentes al choque, de fácil limpieza y desinfección y de color claro, hasta una altura mínima de dos metros.

g) Los techos se proyectarán y construirán a suficiente altura, con materiales resistentes a la acción de los vapores, de manera que se evite al máximo la condensación de éstos y puedan limpiarse fácilmente; sus características serán las apropiadas para cada departamento del centro.

h) Los encuentros entre suelos y paredes serán reducidos, no presentando ángulos ni aristas vivas.

i) Las puertas, ventanas y huecos al exterior en general contarán con dispositivos adecuados que eviten el paso al interior del establecimiento de insectos, roedores, aves u otros animales.

j) La iluminación natural y/o artificial será la adecuada a la capacidad y volumen de los locales, según la finalidad de cada uno; en todo caso, la intensidad de iluminación no será inferior a 250 lux en las zonas de trabajo y 150 lux en los locales de almacenamiento y restantes.

8.3 Ambientales.—Los sistemas de ventilación serán los apropiados para garantizar en el interior de los locales una eficaz eliminación de olores, humos, vapores y partículas o polvos en suspensión, evitando al propio tiempo la dispersión y vertido de éstos directamente al exterior.

Con carácter general, las Industrias a que se refiere el presente Reglamento deberán disponer de sistemas e instalaciones apropiados para limitar los vertidos al exterior de gases, humos y vapores causantes de malos olores, con arreglo a las siguientes prescripciones:

8.3.1 Todos los vapores que provengan de los apartados de tratamiento de la materia prima, instalaciones de procesado de productos intermedios e instalaciones de acondicionamiento de productos obtenidos deben ser recogidos y dirigidos hacia las instalaciones de eliminación de olores (desodorización) antes de ser evacuados al exterior. Los aparatos de recogida de vapores y/o gases oloresantes se situarán en los puntos en que principalmente se producen estas emisiones como consecuencia del proceso industrial. A tales efectos, será obligatoria la recogida de vapores de absorción de los mismos.

8.3.2 La condensación o absorción obligatoria de los vapores emitidos por los fundidores se realizará por procedimientos apropiados, canalizando los incondensables antes de ser vertidos a la atmósfera a través del sistema general de evacuación.

8.3.3 La conducción de los vapores «calientes» hacia la instalación de eliminación de olores se realizará a través de circuitos de material anticorrosión e inatacable, que terminarán en el sistema de desodorización.

8.3.4 El tratamiento final de depuración de los vapores odorantes, antes de su vertido en la atmósfera, podrá realizarse por procedimientos en seco, húmedo o eléctrico.

8.3.5 Los niveles de emisión de efluentes gaseosos vertidos a la atmósfera se ajustarán a los niveles establecidos para éstos en el Decreto 833/1975.

#### 8.4 Relativas a instalaciones y elementos de trabajo:

a) Las Industrias sujetas a este Reglamento dispondrán de agua potable a presión, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades en relación con la capacidad teórica que posean. La red de distribución de aguas tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado

relativas a sus actividades, incluido el aseo del persona. La calidad bacteriológica del agua potable se ajustará a lo establecido en el capítulo XXVII, Sección 1.ª, del Código Alimentario Español.

Podrá utilizarse agua de otra calidad en bocas de incendios, generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

Todas las bocas y tomas de esta segunda red deberán llevar la indicación clara de «Agua no potable».

Para identificación de tuberías, conductores de vapor, vacío, agua caliente y fría, agua no potable, residual, etc., se aplicarán las normas internacionales de colores.

b) Las aguas residuales se someterán en la industria a un tratamiento previo de depuración primaria, que permita una superación eficaz de las materias en suspensión. En general, se atenderá a lo dispuesto en el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas.

c) Vestuarios independientes para el departamento «séptico» y «limpio» respectivamente, dotados ambos con lavamanos, provistos de dispositivos de apertura y cierre no manual y con toallas de un solo uso.

En ambos departamentos los vestuarios estarán en lugar apropiado y aislados de los locales de trabajo, con armarios o taquillas de fácil limpieza, desinfección y desodorización. El suelo y las paredes estarán revestidos de cerámica hasta el techo. Las entradas a los vestuarios, tanto de la zona limpia como de la zona séptica, serán directas desde el exterior, sin dependencias de trabajo intermedias.

d) Servicios de aseos y sanitarios independientes para los departamentos séptico y limpios. Estarán completamente separados de la zona de trabajo y mediante vestíbulo intermedio entre ambas dependencias.

En las puertas de entrada a los aseos y servicios del departamento séptico existirán lavamanos y un sistema apropiado para desinfección del calzado; los lavamanos estarán dotados de agua fría y caliente, serán accionados mediante dispositivos de apertura y cierre no manual.

8.5 Servicios y locales auxiliares.—Contarán obligatoriamente con los siguientes servicios:

a) Instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos y recipientes contenedores, que estarán convenientemente separados del resto de las edificaciones, situadas en la zona séptica y orientadas de forma que al abandonar el recinto de desinfección los vehículos no precisen atravesar la zona de descarga de materia prima.

b) Local para almacenamiento de materias primas en el establecimiento, que no sobrepasará el equivalente al doble de la capacidad máxima diaria de tratamiento de la instalación.

Podrán exceptuarse los límites a la capacidad de almacenamiento cuando la totalidad de las materias primas se almacenen en cámaras de refrigeración cuya temperatura se mantenga permanentemente entre  $-1^{\circ}\text{C}$  y  $+1^{\circ}\text{C}$ .

La zona «limpia» contará como mínimo con los siguientes locales:

— Espacio suficiente para los equipos y maquinaria de esterilización de materias primas y tratamiento de productos intermedios, que deberán estar totalmente separados de la zona séptica.

— Locales y/o depósitos para almacenamiento de productos elaborados.

— Vestuarios, aseos y servicios sanitarios en las condiciones descritas en los apartados c) y d) del epígrafe cuarto, título IV.

8.6 Equipos y elementos de trabajo.—Las industrias incluidas en este Reglamento dispondrán de equipo y elementos de trabajo adecuados que permitan la esterilización de las materias primas a temperaturas superiores a  $100^{\circ}\text{C}$  y a presión suficiente, así como para la obtención de grasas y harinas en condiciones adecuadas para su empleo en alimentación humana y animal, así como para usos industriales. Los recipientes de fusión deben estar equipados con indicadores automáticos de tiempo, temperatura y presión de tratamiento.

Toda la maquinaria y utillaje estará instalada de forma que facilite su limpieza y desinfección.

8.7 Limpieza, desinfección, desratización de locales y utillaje.—Todos los locales y dependencias deberán mantenerse limpios y someterse a procesos de 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 locales de trabajo.

Los productos empleados para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de las distintas dependencias de los establecimientos regulados por esta Reglamentación deberán disponer de la autorización sanitaria correspondiente. La utilización se hará de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación para los productos finales.

8.8 Personal.—El personal técnico y operario de las dependencias donde se manipulan materias primas o productos finales irá provisto de ropa e indumentaria exterior lavable de uso exclusivo para el trabajo y botas impermeables. El personal correspondiente a la zona séptica irá equipado con ropa de trabajo de color distinto al de la zona limpia. Similares requisitos, en cuanto a calzado, se exigirán a cuantas personas penetren en dichas dependencias, que en defecto de botas im-

permeables de uso habitual, utilizarán elementos protectores del calzado, de un solo uso, para su penetración en la zona séptica.

Todo el personal quedará obligado a observar las prácticas de higiene y de aseo personal máximas para evitar cualquier riesgo de contaminación, debiendo extremarse el cumplimiento estricto de estas prácticas por parte del personal correspondiente a la zona séptica.

8.9 Servicios oficiales de inspección.—La Empresa y personal afecto a la misma quedan obligados a acatar la disciplina en materia de salud pública, higiene y sanidad pecuaria, y facilitarán cuanta información y datos al respecto les sean requeridos por los servicios oficiales veterinarios y otros servicios de inspección de los Departamentos competentes.

## TÍTULO V

### Equipos e instalaciones de tratamiento

Art. 9.º *Equipamiento*.—Las industrias transformadoras de subproductos cárnicos, cuya finalidad sea la obtención de grasas y harinas de carne, deberán contar con maquinaria e instalaciones auxiliares apropiadas para la fusión de grasas y sebos. Contarán, al menos, con equipos de picado y fusión de la materia prima, purificación de productos finales e instalaciones para almacenamiento de las grasas y/o sebos resultantes del proceso industrial.

Art. 10. *Requisitos de equipos e instalaciones*.—Contarán con los siguientes equipos e instalaciones:

— Tolva de recepción de materias primas, situada en la zona «séptica».

— Triturador de materias primas, situado en la zona «séptica» y comunicado directamente con la tolva de recepción; la materia prima triturada se evacuará del fondo del triturador mediante transportadores mecánicos apropiados hasta la boca de carga del fundidor, la cual deberá estar situada en la zona «séptica».

— Cadena de fusión (fundidor), que permita el tratamiento de la materia prima a temperaturas superiores a  $100^{\circ}\text{C}$  y a presión suficiente, durante períodos de tiempo comprendidos entre dos y cuatro horas, de forma que se consiga la total destrucción de los microorganismos patógenos y no patógenos presentes o potencialmente presentes en los productos objeto de tratamiento.

No obstante lo señalado anteriormente, podrán autorizarse otros equipos y tratamientos de higienización a tenor de los avances tecnológicos en estos procesos industriales y sin perjuicio de las comprobaciones y pruebas que los Organismos competentes estimen oportunas a su autorización.

— Instalaciones de filtración, tamizado o precolado que permitan la separación de las fracciones sólidas (chicharrones) y líquidas (sebos) resultantes del proceso de fundido.

— Equipos de extracción de grasas, que podrán incluir uno o varios de los siguientes: prensa hidráulica, expulsor de grasa, extractor centrífugo, instalaciones de extracción mediante solventes autorizados u otros procedimientos técnicamente apropiados. En el caso de adoptar el método de extracción mediante solventes, se adoptarán las medidas de seguridad previstas en la legislación vigente en función del disolvente utilizado.

— Equipo de secado y molenda con colector ciclónico para harinas.

— Instalación de envasado de harina o silos de almacenamiento.

— Depósitos para almacenamiento de grasas.

Art. 11. *Equipos e instalaciones complementarias*.—Las industrias que se dediquen al aprovechamiento de sangre cruda, así como las que aprovechan subproductos avícolas, contarán con equipos e instalaciones apropiadas para cocción y secado higiénico del producto fresco, así como de equipos de molenda y envasado del producto final. En su fabricación podrán utilizarse los procedimientos técnicos siguientes: cocción y secado tradicional, coagulación-secado y coagulación-centrífugo-secado y otros técnicamente apropiados. En todo caso deberán asegurarse las máximas condiciones higiénicas en el proceso de fabricación. Para los subproductos avícolas se utilizarán procedimientos de cocción y secado que aseguren la hidratación de las plumas.

## TÍTULO VI

### Recepción, almacenamiento y transporte de materias primas

Art. 12. *Materias primas*.—Las materias primas que se reciben en las industrias incluidas en el ámbito de la presente Reglamentación serán descargadas a su llegada al establecimiento únicamente en el local de recepción de materias primas, no permitiéndose en ningún caso el almacenamiento de materias primas o descarga de las mismas en el exterior de la edificación.

Art. 13. *Almacenamiento de materias primas*.—Las materias primas llegadas al establecimiento industrial serán almacenadas en los locales habilitados al efecto en la medida que el ritmo de fabricación así lo aconseje. En todo caso, el almacenamiento de materias primas se hará en la cuantía máxima y condiciones que se establecen en el apartado b) del epígrafe 5 del artículo octavo del presente Reglamento.

Art. 14. *Manipulación de materias primas*.—Las grasas, huesos y subproductos cárnicos en general, se manipularán y trans-

portarán en condiciones higiénicas hasta su tratamiento en el establecimiento industrial. El transporte se efectuará en recipientes de uso exclusivo a tal fin, construidos con material de fácil limpieza y desinfección, esterilizables y estancos. Podrán transportarse, asimismo, a granel en vehículos cerrados, destinados a este fin.

**Art. 15. Elementos de transporte.**—Los vehículos estarán contruidos con materiales impermeables, con superficies interiores lisas, de fácil limpieza y desinfección; una vez cerrados, imposibilitarán la entrada de insectos u otros animales, así como la salida ocasional de líquidos al exterior.

**Art. 16. Uso de los elementos de transporte.**—La utilización de los vehículos destinados a transportar materias primas para las industrias a que se refiere el presente Reglamento se entenderá con carácter exclusivo para tales productos. No se permite el transporte conjunto de materias primas con productos elaborados.

**Art. 17. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte.**—Todo vehículo, remolque o contenedor empleado en el transporte de subproductos cárnicos será sometido una vez descargada la expedición a un minucioso proceso de limpieza, desinfección y desodorización; las referidas operaciones se efectuarán en el lugar de lavado y desinfección de vehículos, realizándose la citada limpieza tantas veces como se transporte materia prima.

## TÍTULO VII

### Productos elaborados, vigilancia y control

**Art. 18. Productos elaborados.**—Las industrias a que se refiere la presente Reglamentación podrán elaborar grasas y sebos destinados a uso industrial, así como harinas y otros productos con destino a alimentación animal.

**Art. 19. Requisitos de los productos con destino a la alimentación animal.**—Los productos elaborados en forma de harinas para el uso en alimentación animal serán expedidos a granel o en sacos de material apropiado. En los sacos o envases de estos productos deberá figurar en caracteres legibles o indelebles una leyenda en la que se indique, como mínimo, los siguientes datos:

- Nombre y dirección de la Empresa.
- Número de registro de la Empresa en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Denominación del producto.
- Contenido proteico que posee, expresado en porcentaje.
- Aditivos o conservadores incorporados.
- Masa del producto envasado.

Todos los productos finales destinados a alimentación animal deberán cumplir las especificaciones técnicas que se recogen en el grupo 1.2.2 del anexo I de la Orden de 23 de junio de 1976 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y Orden de 31 de enero de 1983 («Boletín Oficial del Estado», de 18 de febrero), e igualmente aquellas que se establezcan por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**Art. 20. Competencias en la vigilancia de los productos con destino a la alimentación animal.**—La producción de harinas y grasas con destino a la alimentación animal será controlada en cuanto a pureza higiénica y tipificación por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El control de los productos elaborados se llevará a cabo siguiendo los métodos de muestreo y analíticos aprobados por las disposiciones vigentes.

Los Servicios de Inspección podrán tomar muestras de cualquier clase de producto elaborado, con fines de comprobación analítica o sanitaria.

**Art. 21. Control de los productos con destino a la alimentación animal.**—La Subdirección General de Sanidad Animal, a través de los Servicios Veterinarios dependientes de la misma, podrá intervenir ante situaciones que impliquen peligro de orden sanitario, sospechas de alteración o adulteración de los productos destinados a la alimentación de los animales, y proceder, en su caso, a la destrucción de tales productos o a la desnaturalización de los mismos para destinarlos a otros usos.

## TÍTULO VIII

### Comercio exterior.

**Art. 22. Exportación.**—Las grasas y sebos fundidos para uso industrial y/o alimentación animal, así como las harinas de carne que sean destinadas a la exportación, se ajustarán, en su caso, a las normas exigidas por el país de destino. En el supuesto de las harinas de carne, cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las especificaciones técnicas a que se refiere el artículo 19 de esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin la autorización previa de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus respectivas competencias.

**Art. 23. Importación.**—Las grasas y sebos para uso industrial y/o alimentario animal, así como las harinas de carne producidas en el extranjero para su utilización en nuestro país, deberán adaptarse para su distribución comercial en el mismo a todas las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación y disposiciones específicas que las complementen, salvo lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales o excepciones que expresamente se autoricen, previo informe fa-

vorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y siempre que no afecte a las condiciones sanitarias.

## TÍTULO IX

### Responsabilidades, inspecciones y competencias

#### Art. 24. Responsabilidades.

**24.1** La responsabilidad inherente a la identidad, calidad y composición de las grasas y sebos elaborados en las industrias incluidas en la presente Reglamentación corresponde al fabricante. A tales efectos, la distribución de grasas y sebos fundidos para uso industrial o alimentación animal en cisternas a granel deberá acompañarse del oportuno documento expedido por la Empresa, en el que se hagan constar el peso, características, calidad y destino del producto transportado, así como número de Registro de la Empresa.

**24.2** Corresponde al comprador del producto distribuido en cisternas o envases abiertos la responsabilidad derivada del uso del producto para fines no autorizados o su desvío para consumo humano directo.

**24.3** En lo que se refiere a harinas de carne u otras contenidas en envases cerrados, corresponde al fabricante la responsabilidad inherente a la identidad, calidad y composición del producto. Corresponde al tenedor del producto, contenido en los envases cerrados, la responsabilidad derivada de las alteraciones sufridas como consecuencia de la defectuosa conservación del producto.

#### Art. 25. Inspecciones.

**25.1** El funcionamiento de las instalaciones será vigilado por los servicios dependientes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Ministerio de Industria y Energía, de acuerdo con el ámbito de sus respectivas competencias.

**25.2** Las condiciones higiénico-sanitarias de elaboración, fabricación, envasado, transporte y venta de grasas, sebos fundidos y harinas de carne y otras para su utilización en alimentación animal serán vigiladas por los servicios dependientes de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo en el ámbito de sus respectivas competencias.

**25.3** Los servicios de inspección dependientes de los Ministerios competentes podrán efectuar cuantas visitas de comprobación e inspección consideren necesarias, de acuerdo con sus respectivas competencias y la legislación vigente, sin perjuicio de las que correspondan a otros Departamentos, así como a las Administraciones Locales y Autonómicas.

**Art. 26. Régimen sancionador.**—Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación vigente y con lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones en materia del consumo y en materia agroalimentaria, previa la instrucción del correspondiente expediente administrativo. En todo caso, el Organismo instructor del expediente que proceda, cuando sean detectadas infracciones de índole sanitaria, deberá dar cuenta inmediata de las mismas a las autoridades sanitarias que correspondan.

Cuando se deriven daños sanitarios para la ganadería como consecuencia del incumplimiento de lo dispuesto en esta Reglamentación y disposiciones complementarias, tales infracciones se sancionarán conforme a las disposiciones por las que se reglamentan las sanciones por fraudes de productos pecuarios y por lo establecido en la Ley y Reglamento de Epizootia y otras disposiciones concordantes.

10818,

REAL DECRETO 945/1984, de 28 de marzo, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Extremadura en materia de carreteras.

El Real Decreto 1957/1983, de 29 de junio, determina las normas y el procedimiento a que han de ajustarse los traspasos de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Extremadura.

De conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto citado, que también regula el funcionamiento de la Comisión Mixta prevista en la disposición transitoria tercera del Estatuto de Autonomía de Extremadura, esta Comisión, tras considerar la conveniencia y legalidad de realizar los traspasos, adoptó, en su reunión del día 22 de diciembre de 1983, el oportuno acuerdo, cuya virtualidad práctica exige su aprobación por el Gobierno mediante Real Decreto.

En su virtud, en cumplimiento de lo dispuesto en el número dos de la disposición transitoria tercera del Estatuto de Autonomía de Extremadura, a propuesta de los Ministros de Obras Públicas y Urbanismo, y Administración Territorial, y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 28 de marzo de 1984,

## DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueba el Acuerdo de la Comisión Mixta prevista en la disposición transitoria tercera del Estatuto de Autonomía de Extremadura, de fecha 22 de junio de 1983, por