

2. El que disposa l'apartat anterior no és aplicable a les importacions d'abelles (*Apis mellifera*), ruscos poblats, reines amb acompanyants o sense, material apícola biològic, acompanyades del certificat sanitari que preveu la Decisió 2000/462/CE, de la Comissió, de 12 de juliol de 2000, relativa a la certificació sanitària per a les importacions d'abelles/ruscos, reines i els seus acompanyants en procedència de països tercers, sempre que el certificat estigui completat amb la menció següent:

«El sotassinat, agent oficial de l'autoritat competent de/d' (nom del país), certifica que les abelles (*Apis mellifera*), ruscos poblats, reines amb acompanyants o sense o el material apícola biològic (1) esmentat(s) són originaris i procedeixen d'un territori on s'ha confirmat l'absència del petit escarabat del rusc (*Aethina tumida*), que provoca l'Aethinosis, i de l'àcar (*Tropilaelaps clareae*), que produeix la Tropilaelapsosis.

(1) Ratlleu el que no escaigui.»

Article 2. Règim sancionador.

A l'incompliment del que disposa aquesta Ordre, és aplicable el règim d'infraccions i sancions que preveu la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal, i, en tot el que aquesta no disposa expressament, el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària, sense perjudici de les possibles responsabilitats civils, penals o d'un altre ordre que puguin concórrer.

Article 3. Acabament de les mesures.

Les mesures que disposa aquesta Ordre queden sense efecte des del moment en què la Comissió Europea adopti mesures respecte de la importació al territori de la Comunitat, d'abelles (*Apis mellifera*), ruscos poblats, reines amb acompanyants o sense, material apícola biològic, respecte del petit escarabat del rusc (*Aethina tumida*), que provoca l'Aethinosis, i de l'àcar (*Tropilaelaps clareae*), que produeix la Tropilaelapsosis.

Disposició final primera. Títol competencial.

Aquesta Ordre es dicta a l'empara del que preveu l'article 149.1.16a de la Constitució, pel qual s'atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de sanitat exterior.

Disposició final segona. Entrada en vigor.

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà de la publicació en el Butlletí Oficial de l'Estat.

Madrid, 10 de novembre de 2003.

ARIAS CAÑETE

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

20838 REIAL DECRET 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzemament i comercialització de la carn fresca i els seus derivats en els establiments de comerç a la menuda. («BOE» 273, de 14-11-2003.)

El Reial decret 147/1993, de 29 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i

comercialització de carn fresca, i el Reial decret 1904/1993, de 29 d'octubre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització de productes carnis i altres determinats productes d'origen animal, exclouen del seu àmbit d'aplicació l'especejament i l'emmagatzemament de carn fresca, així com la preparació de productes carnis i altres productes d'origen animal destinats al consum humà que s'efectuïn en els comerços de venda a la menuda, o en locals contigus a aquests punts de venda, per subministrar o proveir directament el consumidor.

D'altra banda, el Reial decret 1916/1997, de 19 de desembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i la comercialització de carn picada i preparats de carn, i els reials decrets 2087/1994, de 20 d'octubre; 1543/1994, de 8 de juliol, i 2044/1994, de 14 d'octubre, pels quals s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització de carn fresca d'aus de corral, de carn de conill i de caça de granja i de carn de caça silvestre, respectivament, també exclouen aquests comerços de venda al detall del seu àmbit d'aplicació.

Les especials característiques que distingeixen el comerç a la menuda de la carn, que regula el Reial decret 379/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària d'indústries i magatzems a l'engròs i envasadors de productes i derivats carnis elaborats i dels establiments de comerç a la menuda de la carn i productes elaborats, juntament amb les particularitats de les matèries primeres i productes que es manipulen, es preparen, s'elaboren i es comercialitzen, així com la seva posició entre els processos productius i el seu consum posterior, fa que aquests establiments adquireixin una responsabilitat singular en la satisfacció de les demandes del consumidor, especialment pel que fa a la qualitat i la quantitat de serveis i productes que exigeix en cada moment la dinàmica del consum.

Així mateix, els criteris d'estructura i infraestructura d'aquests establiments, imposats per l'urbanisme comercial i les necessitats pròpies derivades de la ràpida evolució de la demanda del mercat, han obligat a l'existència d'obraders en locals que no són contigus a les dependències de venda, encara que sí que hi estan vinculats, als quals aquesta norma imposa condicions sanitàries equivalents a les que preveu el nostre ordenament jurídic per als establiments d'estructura i capacitat de producció no industrial, previstos al Reial decret 1904/1993, de 29 d'octubre, així com les necessàries per a l'elaboració i la venda d'altres productes, com ara menjars preparats, que es regeixen pel que disposa el Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats. D'altra banda, el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, obliga les empreses del sector alimentari a dur a terme activitats d'autocontrol, basades en els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), per a la qual cosa preveu que es puguin elaborar guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) apropiades per a aquest sector.

Per això, es fa necessari modificar la normativa existent, tant per adaptar-la a les noves directrius que emanen de les disposicions comunitàries i normes del «Codex Alimentarius», com per preveure les activitats que aquestes empreses han anat incorporant a les tradicionals del sector, a fi d'alliberar-lo d'algunes constriccions causades per la legislació en vigor fins ara, facilitar la innovació i l'adequació d'aquests establiments a les exigències de la demanda, tenint en compte la idiosincràsia de l'establiment al detall del qual formen part i les limitacions a les quals se sotmeten, i eliminar pràctiques incorrectes en la manipulació d'aliments que, segons els estudis epi-

demiològics, es consideren factors que contribueixen a l'aparició de brots d'infeccions i intoxicacions d'origen alimentari.

En conseqüència, aquesta norma pretén introduir una liberalització més gran en l'activitat al detall de comercialització de productes carnis i facultat els establiments de venda a la menuda per ampliar la seva activitat, per a determinats productes i serveis per als quals fins avui no tenien autorització. Aquesta oferta més àmplia, sense perjudici de la protecció necessària de la seguretat alimentària, pot contribuir a una competència més gran en el mercat amb els conseqüents beneficis derivats per al consumidor i als mateixos empresaris. Això no obstant, continuen mantenint-se les limitacions que es consideren imprescindibles per garantir les condicions higienicosanitàries adequades i el respecte al marc normatiu nacional i comunitari de referència.

A aquest efecte, aquest Reial decret s'ajusta al que estableix el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, i garanteix les mateixes condicions higienicosanitàries de tots els establiments i processos en tot l'àmbit nacional, sense perjudici que alguns dels establiments que integren el sector, pel fet d'excedir els nivells de producció o el nombre màxim de sucursals fixades en aquesta norma estiguin subjectes al que disposen altres disposicions legals.

També cal tenir en compte la Llei 8/2003, de 24 d'abril, de sanitat animal, en matèria d'infraaccions i sancions, que ha adequat la legislació existent en la matèria a les noves directrius de l'ordenament nacional i del context internacional com a conseqüència dels importants canvis sociopolítics, econòmics i tecnològics esdevinguts els darrers anys.

Aquesta disposició ha estat sotmesa al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i de reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que preveu la Directiva 98/34/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny de 1998, modificada per la Directiva 98/48/CE, de 20 de juliol de 1998, incorporades a l'ordenament jurídic nacional mitjançant el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de l'article 149.1.16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat, i en virtut del que disposa l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

En la seva elaboració han estat consultades les comunitats autònomes, així com els sectors afectats, i n'han emès l'informe preceptiu la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària i la Comissió Nacional d'Administració Local.

En virtut d'això, a proposta dels ministres de Sanitat i Consum, d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'Economia i de Ciència i Tecnologia, amb l'aprovació prèvia de la ministra d'Administracions Públiques, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 7 de novembre de 2003,

DISPOSO:

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

Aquest Reial decret estableix les condicions sanitàries aplicables a la preparació, l'elaboració, l'emmagatzemament i la comercialització de la carn fresca i els seus derivats, en els establiments de comerç a la menuda d'aquests productes, per subministrar-los directament al consumidor final, o excepcionalment, i sempre que es tracti d'una activitat restringida, marginal i localitzada, a establiments de menjars preparats, amb repartiment a domicili o sense, incloent-hi les seccions i dependències dels establiments polivalents no especialitzats en que

es duquin a terme les activitats que defineix aquest Reial decret.

Així mateix el present Reial decret s'aplica a les instal·lacions no permanents que es puguin autoritzar per a la comercialització dels productes previstos aquí, de conformitat amb el que disposa el Reial decret 1010/1985, de 5 de juny, pel qual es regula l'exercici de determinades modalitats de venda fora d'un establiment comercial permanent, o la normativa corresponent de les comunitats autònomes.

Aquest Reial decret s'aplica sense perjudici de qual·sevol altra normativa vigent aplicable que afecti la producció, l'emmagatzemament i la comercialització de la carn fresca i els seus derivats en els establiments de comerç a la menuda, i en particular les referents a:

- a) La vigilància i el control d'encefalopaties espongiformes transmissibles dels animals, i sobre la destrucció dels materials especificats de risc.
- b) Les normes sanitàries aplicables als subproductes animals no destinats al consum humà.
- c) La identificació dels animals i la rastrejabilitat dels productes.

Article 2. *Definicions.*

Als efectes d'aquest Reial decret, s'entén per:

1. Carn: totes les parts aptes per al consum humà, incloses les despulles, obtingudes en establiments autoritzats, provinents de:

- a) Animals domèstics de les espècies bovina (incloses les espècies «*Bubalus bubalis*» i «*Bison bison*»), porcina, ovina, cabrum, solípedes, gallines, galls dindis, pintades, ànecs, oques i conills.
- b) Mamífers terrestres i ocells silvestres reproduïts, criats i sacrificats en captivitat.
- c) Caça silvestre.
- d) Animals de lídia procedents d'espectacles taurins.

2. Carn picada: la carn que ha estat sotmesa a una operació de picada en fragments o al pas per una màquina picadora contínua.

3. Derivats carnis, que són:

a) Preparats de carn: els productes elaborats amb la carn o la carn picada, definida als apartats 1 i 2, a la qual s'hagin afegit altres productes alimentaris, condiments o additius i/o que hagin estat sotmeses a un tractament insuficient per modificar l'estructura cel·lular de la carn a la part central de la superfície de tall i fer desaparèixer així les característiques de la carn fresca. S'hi entenen inclosos, entre altres:

1r Els preparats carnis frescos. Abans anomenats productes carnis frescos, són els elaborats amb carn d'una o diverses de les espècies animals autoritzades, de les assenyalades a l'apartat 1, amb greix o sense, picades, addicionades amb sal, condiments, espècies, altres productes alimentaris i additius, no sotmesos a tractament de dessecació, cocció o salaó, embotits o no.

2n Els preparats carnis crus-adobats. Abans anomenats productes carnis crus-adobats, són els elaborats amb peces càrnies senceres o trossos identificables, segons la classificació comercial tradicional de carnisseria, o per trossos de carn que no compleixin els requisits d'identificació esmentats, pertanyents a les espècies animals autoritzades, de les assenyalades a l'apartat 1, addicionats o no d'altres productes alimentaris, sotmesos a l'acció de la sal, espècies, condiments i/o additius que els confereixen un aspecte i sabor característics, recoberts o no de pebre vermell o altres productes, sense passar per un procés de curació posterior.

b) Productes carnis: els productes elaborats a partir de carn o amb carn mitjançant un tractament que permeti comprovar la desaparició de les característiques de la carn fresca a la part central de la superfície de tall. Hi estan inclosos els embotits de sang, entre els quals es consideren els botifarrons i la botifarra negra, i els productes carnis amb un contingut mínim de carn.

c) Altres productes d'origen animal:

1r Els greixos animals fosos, obtinguts per extracció de carn, inclosos els ossos, i destinats al consum humà.

2n Els llardons: residus proteics de l'extracció, després de la separació parcial dels greixos i l'aigua.

d) Plats cuinats carnis: els productes carnis que corresponen a preparats culinàries cuinats o precuinats conservats pel fred o a més de 65 °C i destinats al consumidor.

4. Aliment o producte alimentari: qualsevol substància o producte destinat a ser ingerit pels éssers humans o amb probabilitat raonable de ser-ho, tant si han estat transformats enterament o parcialment com si no, i que es reconeguin aptes per al consum humà.

5. Matèria primera: qualsevol producte alimentari que s'utilitzi, individualment o com a ingredient, per obtenir els productes que preveu aquest Reial decret i que procedeixi d'establiments de producció i comercialització, degudament autoritzats.

6. Establiment de comerç a la menuda de carn: qualsevol local o conjunt de locals que formin una unitat econòmica, sota una titularitat única, on es duguin a terme les activitats que preveu aquest Reial decret o part d'aquestes activitats, per a la venda al consumidor a les dependències pròpies destinades a la finalitat esmentada.

Es considera que aquests establiments estan integrats a una unitat comercial de més entitat quan les seves dependències de venda estiguin ubicades en aquesta, de manera clarament identificada, compartint serveis i elements comuns de la unitat amb altres establiments del mateix sector comercial o diferent.

Així mateix, tenen aquesta consideració d'establiments les seccions dels establiments polivalents que es dediquin a aquestes activitats, que han d'estar degudament separades i clarament identificades, i poden compartir els serveis i elements comuns de l'establiment polivalent amb les altres seccions d'aquest.

Sense perjudici que, en cada cas, es puguin adoptar altres denominacions lingüístiques o d'ús o de costum tradicional o per la seva activitat monogràfica per a espècies o productes, aquests establiments es classifiquen en:

a) Carnisseries: els establiments dedicats a la manipulació, preparació i presentació i, si s'escau, emmagatzemament de carn i despulles fresques (refrigerades o congelades), amb os o sense, en les diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, enllardat i altres d'anàlogues, segons es tracti), com també, però sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes carnis (sencers, partits o a rodanxes) i altres productes d'origen animal, per a la seva venda al consumidor en les dependències pròpies destinades a la finalitat esmentada.

En la presentació de la carn es poden utilitzar altres productes alimentaris, sempre que els trossos o les peces de la carn no perdin les característiques de la carn fresca i sense addició d'additius i condiments.

Aquests establiments poden expendre altres productes alimentaris per als quals estiguin degudament autoritzats i comptar, opcionalment, amb obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, per a l'especejament i la preparació i presentació de la carn.

b) Carnisseries-Salsitxeries: els establiments dedicats a l'activitat de carnisseries, que preveu el paràgraf a),

amb elaboració en obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de preparats de carn (frescos, crus-adobats, etc.), i embotits de sang entre els quals es consideren els botifarrons i la botifarra negra o d'aquells altres tradicionals que les autoritats competents puguin determinar i autoritzar. També s'hi inclou l'activitat de salar cansalada.

Els productes elaborats en aquests establiments només poden ser comercialitzats en les seves pròpies dependències de venda al públic i en les de les seves sucursals.

c) Carnisseries-Xarcuteries: els establiments dedicats a l'activitat de carnisseries, amb elaboració en obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de productes carnis, altres productes d'origen animal, plats cuinats carnis, a més dels que preveu el paràgraf b).

Els productes elaborats en aquests establiments només poden ser comercialitzats en les seves pròpies dependències de venda al públic i en les de les seves sucursals.

7. Dependències de venda: la part dels establiments que preveu l'apartat 6 destinada a la manipulació, preparació, presentació, exposició i, si s'escau, emmagatzemament de productes, on pot existir o no un espai reservat al públic i on normalment es duen a terme les operacions de venda.

Les dependències de venda poden estar juntes o separades de la resta de les dependències amb les quals formen una unitat econòmica, però, en qualsevol cas, localitzades al mateix municipi on estigui ubicat l'establiment.

8. Obradors: la part dels establiments que preveu l'apartat 6, tancada al públic, destinada a les activitats de manipulació, preparació, elaboració pròpia i, si s'escau, emmagatzemament de carn, preparats de carn, productes carnis, plats preparats carnis i altres determinats productes d'origen animal, per als quals estiguin degudament autoritzats.

Els obradors poden estar junts o separats de la resta de les dependències amb les quals formen una unitat econòmica, però, en qualsevol cas, localitzats al mateix municipi on estigui ubicat l'establiment, considerat central.

En cap cas l'elaboració pròpia no pot passar de cinc tones setmanals de productes acabats o, en el cas de la producció de foigras, de 0,7 tones per setmana.

9. Sucursals: els establiments dedicats a l'activitat de carnisseries que normalment incorporen a la seva comercialització habitual els productes preparats, produïts o elaborats en un altre establiment que disposi d'obrador, dels assenyalats a l'apartat 6, considerat central, de la mateixa titularitat que aquells i localitzats al municipi on estigui ubicat l'establiment o bé a la unitat sanitària local, zona de salut o territori definit per l'autoritat competent corresponent, prèvia sol·licitud i autorització expressa d'aquesta.

L'autoritat competent pot limitar, per motius sanitaris, el nombre màxim de sucursals lligades a un establiment central.

10. Autoritat competent: els òrgans competents de les comunitats autònomes o dels municipis que tinguin atribuïdes les competències per al control sanitari de les activitats que preveu aquest Reial decret.

Així mateix, als efectes que preveu aquest Reial decret són aplicables, en la mesura que sigui necessari, la resta de les definicions que conté la normativa vigent aplicable.

Article 3. Condicions dels productes.

La carn fresca i els seus derivats comercialitzats als establiments de comerç a la menuda han de complir els requisits següents:

a) S'han de manipular, preparar, elaborar, emmagatzemar i comercialitzar en establiments autoritzats segons el que estableix l'article 4.

b) S'han de preparar a partir de carn de la que defineixen els apartats 1 i 2 de l'article 2, o de derivats carnis definits a l'apartat 3 de l'article 2. Aquestes i altres matèries primeres que formin part de la seva composició han de procedir d'establiments autoritzats segons la normativa específica per a cada un d'aquests.

La carn d'animals de lídia ha de complir, a més, els requisits de comercialització que consten al Reial decret 260/2002, de 8 de març, pel qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de la carn d'animals de lídia.

La carn i els seus derivats procedents de països tercers han de complir els requisits de la normativa comunitària o nacional específica per a cada un d'aquests, i han d'haver estat sotmesos als controls que preveu el Reial decret 1977/1999, de 23 de desembre, pel qual s'estableixen els principis relatius a l'organització dels controls veterinaris sobre els productes procedents de països tercers.

c) No s'han de sotmetre a tractaments no autoritzats i es poden utilitzar com a additius únicament els legalment autoritzats.

d) Els derivats carnis tractats per la calor, pasteuritzats o esterilitzats continguts en recipients hermèticament tancats, així com els plats cuinats carnis envasats han de complir, a més, les condicions específiques del capítol VIII i del capítol IX, respectivament, de l'annex B del Reial decret 1904/1993, de 29 d'octubre, així com les corresponents del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre.

e) S'han de controlar segons el que disposa l'article 5.

f) La carn fresca, així com els derivats carnis que no es conservin a temperatura ambient, s'han de mantenir a la temperatura que fixa l'apartat 9 del capítol II de l'annex.

g) S'han d'emmagatzemar i transportar de conformitat amb el que disposa el capítol II de l'annex.

h) Quan estiguin envasats, i si s'escau embalats, aquestes operacions s'han de fer a l'establiment on es preparin, es produeixin o s'elaborin, i han de complir el que disposa el capítol III de l'annex.

i) Han d'estar proveïts o s'han d'exposar proveïts, sota la responsabilitat de l'empresa, de les indicacions que preveu l'apartat 4 del capítol III de l'annex, de manera que es diferenciïn clarament entre aquestes i, si s'escau, de la marca sanitària que preveu el capítol IV de l'annex.

Article 4. Autorització dels establiments.

Independentment de les llicències municipals necessàries que corresponguin i d'altres legalment establertes i del fet que, si s'escau, exerceixin activitats que estiguin subjectes a inscripció al Registre general sanitari d'aliments, que regula el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, i sense perjudici de les disposicions que estableix el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, i de les condicions especials del capítol I de l'annex d'aquest Reial decret, els establiments de comerç a la menuda de carn i derivats carnis han de complir les condicions següents:

a) Per funcionar necessiten una autorització expressa de l'autoritat competent en què s'indiqui l'activitat o les activitats que poden exercir.

b) El responsable de l'establiment o el seu representant legal ha de sol·licitar a l'autoritat competent l'autorització que preveu el paràgraf anterior, i ha d'aportar la documentació que li sigui requerida.

c) L'autoritat competent, una vegada comprovat que es compleixen els requisits d'aquest Reial decret, ha d'autoritzar els establiments i notificar aquesta autorització als interessats.

Tot establiment autoritzat té assignat un número d'autorització, segons l'índole de la seva activitat, que en el cas de les sucursals està compost pel que li correspongui, en funció d'aquella, seguit pel del seu establiment central.

Aquest número d'autorització es diferencia clarament dels utilitzats pel Registre general sanitari d'aliments que regula el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, i l'estableix l'autoritat competent corresponent.

A les dependències de venda, el número d'autorització ha de figurar en un lloc visible del taulell, junt amb l'expressió: «Venda directa al consumidor».

d) El titular o, si s'escau, el responsable de l'establiment ha d'acreditar la seva qualificació professional i la de les persones que hi treballen. La qualificació professional ha d'estar en consonància amb l'activitat o les activitats que s'exerceixin a l'establiment en qüestió, i s'ha d'acreditar de conformitat amb el que preveu el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

Els establiments autoritzats, de conformitat amb el que s'ha indicat anteriorment, poden subministrar els productes que preveu aquest Reial decret a establiments de menjars preparats autoritzats, sempre que:

1r L'establiment subministrador disposi d'instal·lacions i equips adequats i proporcionals per a l'elaboració higiènica del seu volum de producció.

2n Es limiti a la carn definida a l'apartat 1 de l'article 2 i als derivats carnis definits a l'apartat 3 de l'article 2, excepte els preparats carnis frescos definits al paràgraf a).1r de l'apartat esmentat.

3r No subministrin a establiments subjectes a inscripció al Registre general sanitari d'aliments.

4t La seva distribució es faci dins de l'àmbit del municipi on estigui ubicat l'establiment o bé a la unitat sanitària local, zona de salut o territori de les mateixes característiques i finalitat que defineixi l'autoritat competent corresponent.

Article 5. Autocontrols i controls oficials.

1. El titular de l'establiment ha de prendre les mesures necessàries perquè es compleixi sempre el que disposa aquest Reial decret.

2. El titular de l'establiment ha d'implantar un sistema de control, basat en la metodologia del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), en funció de la mida i de les manipulacions i procediments emprats a l'establiment i la possible coexistència d'aquests, segons el que disposa l'article 3 del Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre.

Els registres i resultats d'aquests controls s'han de conservar a disposició de l'autoritat competent el temps que aquesta determini i, com a mínim, un any.

3. El titular de l'establiment pot utilitzar voluntàriament les guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) que preveu l'article 4 del Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, com un mitjà per garantir que es compleixen les normes sanitàries que preveu aquest Reial decret i que s'aplica adequadament el sistema d'autocontrol que preveu l'apartat anterior.

4. El titular de l'establiment ha d'establir un programa de formació continuada del personal, a fi que compleixi les condicions de producció higiènica adaptada a l'estructura de producció i a les activitats que es duguin a terme a l'establiment, d'acord amb el que preveu el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel

qual es regulen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

5. L'autoritat competent ha de tenir accés a tota hora a totes les instal·lacions de l'establiment per comprovar el compliment estricte del que preveu aquest Reial decret.

6. L'autoritat competent ha de controlar, d'acord amb el Reial decret 50/1993, de 15 de gener, pel qual es regula el control oficial dels productes alimentaris, el compliment de les normes que estableix aquest Reial decret i els resultats dels controls que preveu l'apartat 2, i ha d'informar el titular o el responsable de l'establiment de les deficiències apreciades.

Quan l'autoritat competent detecti un incompliment reiterat o evident de les condicions sanitàries, o hi hagi impediments per a la realització adequada de la inspecció sanitària, pot:

a) Limitar l'activitat de l'establiment fins que es restableixin les condicions sanitàries adequades.

b) Suspendre temporalment l'autorització de funcionament, quan les mesures ressenyades en el paràgraf anterior siguin insuficients per evitar un risc immediat per a la salut pública.

c) Retirar l'autorització a l'establiment quan no es posi remei als incompliments comprovats de les condicions sanitàries, en els terminis fixats per l'autoritat competent.

7. En cas de dubte sobre l'origen o la destinació de la carn o altres matèries primeres, i sempre que ho consideri necessari, l'autoritat competent ha de tenir accés als documents comptables que li permetin remuntar a l'establiment d'origen d'aquelles i a la seva distribució.

Article 6. *Infraccions i sancions.*

1. Les infraccions comeses contra el que disposa aquest Reial decret tenen el caràcter d'infraccions sanitàries, de conformitat amb el que disposa el capítol VI del títol I de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, amb la instrucció prèvia de l'expedient corresponent, d'acord amb el que estableixen el títol IX de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i les seves normes de desplegament i les normes pròpies de les comunitats autònomes. Tot això, sense perjudici de les responsabilitats civils, penals o d'un altre ordre que puguin concórrer.

2. Es consideren infraccions lleus:

a) L'incompliment del que disposen els articles 3 i 5 d'aquest Reial decret, quan l'incompliment no tingui transcendència directa sobre la salut pública.

b) Les que, per raó dels criteris que preveu aquest article, mereixin la qualificació de lleus o no escaigui qualificar-les de greus o molt greus.

3. Es consideren infraccions greus:

a) L'incompliment del que disposen els articles 3 i 5 d'aquest Reial decret, quan pugui comprometre potencialment la seguretat i/o la salubritat dels productes alimentaris.

b) L'incompliment dels requeriments que formulin les autoritats sanitàries competents per al compliment correcte de les previsions que estableixen els articles 3 i 5 d'aquest Reial decret.

4. Es consideren infraccions molt greus:

a) L'incompliment del que disposen els articles 3 i 5 d'aquest Reial decret, quan l'incompliment ofereixi riscos o danys efectius per a la salut dels consumidors.

b) L'incompliment reiterat dels requeriments que formulin les autoritats sanitàries competents per al compliment correcte de les disposicions que preveuen els articles 3 i 5 d'aquest Reial decret.

5. Per qualificar totes les infraccions s'han de tenir en consideració el grau de dol o culpa existent, la reincidència, la incidència en la salut pública, tenint en compte el producte alimentari de què es tracti, la forma en la qual sigui manipulat i envasat o qualsevol altra operació a la qual sigui sotmès abans de lliurar-lo al consumidor, les condicions en què s'exhibeix o s'emmagatzema, així com la transcendència econòmica de les infraccions.

6. Les infraccions descrites als apartats anteriors se sancionen d'acord amb el que estableix l'article 36 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat. Les sancions que s'imposin han de ser, en tot cas, independents de les mesures que puguin adoptar les autoritats competents en defensa de la salut pública, ja sigui les que preveu l'article 5.6 d'aquest Reial decret o qualsevol altra establerta en la normativa vigent.

7. Les sancions imposades per incompliment de la normativa sanitària són independents de les que, si s'escau, puguin imposar altres autoritats, si es dona un altre tipus d'infraccions. A aquest efecte, les diferents autoritats competents han d'intercanviar els antecedents i els informes que tinguin en poder seu.

Disposició transitòria primera. Caducitat d'autorització.

Els establiments actualment autoritzats d'acord amb la normativa anterior han de complir els requisits que preveu aquest Reial decret en un termini de 12 mesos des que entri en vigor.

Disposició transitòria segona. Terminis d'adaptació.

Els establiments esmentats a la disposició transitòria primera han de disposar, en el termini que fixa la mateixa disposició, del número d'autorització que els correspongui de conformitat amb les previsions que estableix aquest Reial decret. A aquest efecte, han d'adreçar una sol·licitud a l'autoritat competent en el termini de sis mesos a comptar de la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. Derogació normativa.

Sense perjudici del que disposen les disposicions transitòries, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que disposa aquest Reial decret, i en particular la Reglamentació tecnico-sanitària d'indústries, magatzems a l'engròs i envasadors de productes i derivats carnis elaborats i dels establiments de comerç a la menuda de la carn i productes elaborats, aprovada pel Reial decret 379/1984, de 25 de gener, i l'Ordre de 22 de juliol de 1946, per la qual es dicten normes per al sacrifici de bestiar èquid als escorxadors municipals.

Disposició final primera. Títol competencial.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.16a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat, i en virtut del que estableix l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

Disposició final segona. Facultats de desplegament.

Els ministres de Sanitat i Consum, d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'Economia i de Ciència i Tecnologia poden dictar, en l'àmbit de les seves competències res-

pectives, les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret i per a la modificació dels annexos, en especial per adaptar-los als progressos tecnològics.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 7 de novembre de 2003.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident segon del Govern
i ministre de la Presidència,
JAVIER ARENAS BOCANEGRA

ANNEX

Condicions especials

CAPÍTOL I

Condicions dels establiments de comerç a la menuda de carn

Els establiments s'han d'ajustar a un disseny o esquema que faciliti un adequat tractament tècnic i higienicosanitari de les matèries primeres i productes que, en cada cas, manipulin, preparin, elaborin o comercialitzin.

Han de disposar, entre altres, de dependències de venda i obrador, si bé aquest últim és opcional per als establiments definits als apartats 6.a) i 9 de l'article 2, han de complir les normes d'higiene que preveu l'annex del Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, i han de complir les condicions següents:

1. En les dependències de venda, a més de les exigències generals que no quedin modificades per l'aplicació d'aquest apartat:

a) Taulells, vitrines i altres elements que, en qualsevol cas, han de ser frigorífics, per a la presentació o exposició al públic de tota classe de carn i altres productes frescos que s'expenguin, refrigerats o congelats, que han d'evitar possibles contaminacions.

b) Quan els productes no necessitin tractament de fred, els elements d'exposició també han d'evitar qualsevol contacte o manipulació d'aquests pel públic, llevat que es tracti de conserves o productes envasats en materials impermeables i degudament etiquetats.

c) S'ha d'evitar la incidència directa dels rajos solars sobre tota classe de productes.

d) Rentamans d'accionament no manual, proveïts d'aigua potable, calenta i freda, i eixugada higiènica de les mans.

e) Taula o un altre element de característiques funcionals similars, destinat a la manipulació i preparació de la carn i altres productes abans d'exposar-los i vendre'ls al públic, construït amb materials autoritzats, fàcils de netejar i desinfectar.

f) Els equips, recipients i estris de feina, destinats a entrar en contacte directe amb les matèries primeres, preparats i altres productes, han d'estar fabricats amb materials resistent a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar.

g) Recipients especials, estancs, de materials inalterables fàcils de netejar i desinfectar, amb tapadora, destinats a allotjar productes alimentaris rebutjats per al consum humà. S'han d'identificar a l'exterior amb la llegenda «REBUIGS I DEIXALLES» o, si s'escau, «MER» (materials específics de risc). Aquestes llegendes han de ser independents de qualsevol altra que es pugui establir legalment per a aquests tipus de productes.

h) Instal·lacions frigorífiques per a la conservació, en règim de refrigeració o congelació, de matèries pri-

meres i productes que necessitin aquest tractament, que han de comptar amb aparells per a la lectura i la comprovació de les temperatures.

A aquests efectes, s'han de considerar tots els elements de fred, com ara armaris, taulells, arcons frigorífics o vitrines, que tinguin els establiments i, si s'escau, les instal·lacions frigorífiques de conservació de les unitats comercials de més entitat on estiguin ubicats els integrats, destinades per a la utilització per aquests.

2. Als obradors on s'elaborin derivats carnis, a més de les exigències generals que no quedin modificades per l'aplicació d'aquest apartat:

a) Les temperatures dels locals o de la part dels locals on es manipuli la carn, matèries primeres i productes carnis han de garantir una producció higiènica. Aquests locals o part dels locals han d'estar proveïts d'un dispositiu de condicionament d'aire, si és necessari.

b) Equips adequats per picar, pastar i embotir els productes.

c) Instal·lacions o locals específics, si s'escau, per als tractaments d'assecatge i curació.

d) Dispositius o equips adequats, quan sigui necessari, per als tractaments de salaó, fumatge, cocció, etc., dotats, si s'escau, de sistemes d'extracció de fums i/o vapors.

e) Rentamans d'accionament no manual, proveïts d'aigua potable, calenta i freda, i eixugada higiènica de les mans.

f) Instal·lació per guardar la roba i el calçat, que estigui tancada i que eviti la contaminació.

g) Dispositiu o armari per emmagatzemar els condiments, espècies i additius alimentaris, en condicions que n'evitin l'alteració i/o la contaminació.

h) Els processos de dessalatge i preparació de tripes per a embotit i els de retirada d'envasos i embalatges es poden realitzar als locals de manipulació, sempre que s'eviti qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats.

i) En els casos en què no hi hagi risc de contaminació dels productes i sempre que sigui justificable per raons tecnològiques, es pot emprar la fusta per a certes activitats, prèvia autorització sanitària. Es poden emprar metalls galvanitzats per curar productes carnis, sempre que estiguin en bones condicions de manteniment i no hi hagi perill de contaminació dels productes.

j) Dispositiu o armari tancat i identificat per emmagatzemar detergents, desinfectants i substàncies similars i el material de neteja i manteniment. Aquests productes s'han de mantenir als seus recipients originals i, si s'han de transvasar, els envasos han d'estar clarament identificats i no poden contenir o haver contingut aliments o beguda.

CAPÍTOL II

Condicions de manipulació, emmagatzemament, conservació, transport i venda

Sense perjudici de les normes que estableix el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, i les altres normes específiques que hi puguin ser aplicables, la manipulació, l'emmagatzemament, la conservació, el transport i la venda de carn i derivats carnis en establiments de comerç a la menuda han de complir els requisits següents:

1. Queda prohibida la col·locació, entre altres, de cartells indicadors de preus o qualitats i qualssevol altres proveïts de punxes que deteriorin els envasos destinats a la seva venda com a unitat comercial o que puguin contaminar les matèries primeres.

2. Les operacions de desossar i especejar s'han de fer al més ràpidament possible, evitant l'acumulació de carn a la zona on es duguin a terme aquestes operacions i qualsevol retard del seu trasllat a les cambres o elements d'emmagatzemament, conservació o exposició.

3. Els greixos i ossos procedents de les operacions de desossar i especejar que s'hagin d'evacuar per transformar-los a plantes industrials s'han de retirar dels establiments dins de les 24 hores següents a les operacions esmentades. En cas que la retirada no s'efectuï en el termini indicat, aquest no pot superar les 72 hores, i aquests productes s'han de conservar a una temperatura de $\leq +7$ °C en recipients estancs, construïts amb material fàcil de netejar i desinfectar, perfectament identificats i destinats exclusivament per a aquests productes.

4. La picada de la carn s'ha de fer a la vista del comprador. Això no obstant, la picada es pot fer amb caràcter previ, d'acord amb les necessitats del despatx diari, sense conservar-la d'un dia per l'altre i expenent-la exclusivament a l'establiment preparador; s'ha de presentar al públic refrigerada i perfectament identificada en vitrines, taulells o altres elements frigorífics.

5. No es pot conservar en el mateix compartiment frigorífic carn refrigerada i congelada, i s'ha d'observar sempre la no-simultaneïtat de conservació o emmagatzemament de carn fresca amb altres matèries primeres o productes que determinin les normes sanitàries.

6. Es prohibeix la descongelació, la recongelació i la congelació de la carn i derivats carnis als establiments que regula aquest Reial decret. Només es poden congelar, si es compta amb dispositius adequats, els derivats carnis que una vegada elaborats necessitin conservació a una temperatura de -18 °C.

7. Els productes que preveu aquest Reial decret, elaborats o no, s'han d'emmagatzemar atenent la seva naturalesa, a les instal·lacions previstes a aquest efecte, ordenats de manera que s'evitin contaminacions.

8. Els productes per als quals sigui necessari mantenir temperatures de conservació s'han d'emmagatzemar, conservar i transportar amb respecte a aquestes, i s'ha d'evitar qualsevol variació brusca que pugui trencar la cadena de fred preestablerta.

9. Les temperatures d'emmagatzemament, conservació, transport i venda de carn i derivats carnis són les següents:

a) Carn fresca refrigerada d'animals domèstics de les espècies bovina (incloses les espècies «*Bubalus bubalis*» i «*Bison bison*»), porcina, ovina, cabrum, solípedes, mamífers terrestres silvestres reproduïts, criats i sacrificats en captivitat i de caça major silvestre: $\leq +7$ °C.

b) Carn fresca refrigerada de gallines, galls dindis, pintades, ànecs, oques i conills, aus silvestres reproduïdes, criades i sacrificades en captivitat i caça menor silvestre: $\leq +4$ °C.

c) Carn picada i preparats de carn picada: $\leq +2$ °C.

d) Preparats de carn: $\leq +2$ °C a $\leq +7$ °C, segons la matèria primera i l'espècie animal de la qual s'obté.

e) Despulses refrigerades: ≤ 3 °C.

f) Carn i despulses congelades: ≤ -12 °C.

g) Plats cuinats carnis: amb un període de durada inferior a 24 hores, ≤ 8 °C; amb un període de durada superior a 24 hores, ≤ 4 °C.

h) Plats cuinats carnis congelats: ≤ -18 °C.

i) Plats cuinats carnis calents: ≤ 65 °C.

10. Quan sigui necessari, es permeten períodes de temps limitats no sotmesos al control de temperatura durant la manipulació, l'elaboració, el transport i el lliurament al consumidor de la carn i derivats carnis, sempre que sigui compatible amb la seguretat i la salubritat dels aliments i hagin estat verificats per l'autoritat competent.

11. El trasllat dels productes entre un establiment central i les seves sucursals i, si s'escau, entre l'obrador

i les dependències de venda amb què formi una unitat econòmica, així com el que es pugui dur a terme en el servei a domicili, inclosos els casos excepcionals de subministrament a establiments de menjars preparats, s'ha de fer de manera que totes les matèries primeres i els productes estiguin protegits durant el trasllat de tota contaminació o dany i es mantinguin les temperatures de conservació indicades per a aquests. Es prohibeix traslladar carn fresca i derivats carnis sense envasar junt amb altres matèries primeres o productes envasats o embalats.

12. Els trasllats que preveu l'apartat anterior han d'anar acompanyats sempre d'un document intern o albarà on s'ha d'incloure, almenys, el número d'autorització de l'establiment d'origen, els productes que empara i la dependència de venda o sucursal de destinació o, si s'escau, justificant de la seva venda al consumidor.

CAPÍTOL III

Envasament i etiquetatge

1. L'envasament i, en cas que es faci, l'embalatge, s'ha de fer al local o lloc previst per a aquesta finalitat i en condicions higièniques satisfactòries. Els envasos, i si s'escau els embalatges, han de respondre a totes les normes higièniques i han de tenir la solidesa suficient per garantir la protecció eficaç dels productes, i s'han d'ajustar a les condicions previstes per als materials en contacte amb els aliments.

2. Els envasos, i si s'escau els embalatges, no poden tornar a utilitzar-se per a derivats carnis i altres elaborats produïts pels establiments, excepte alguns recipients com ara els de terracota, vidre o plàstic, que es poden reutilitzar després d'haver-los netejat i desinfectat eficaçment.

3. Quan la carn i derivats carnis siguin envasats en presència del consumidor, s'han de prendre les mesures necessàries per evitar que es deteriorin i per protegir-los de la contaminació.

4. Sense perjudici del que estableix el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, la carn i els derivats carnis que, produïts pels establiments que preveu aquest Reial decret, es presentin envasats per a la venda al consumidor, han de dur a l'etiquetatge, a més a més, la informació següent:

a) La marca sanitària.

b) En els derivats carnis, la denominació comercial d'acord amb les normes de qualitat corresponents a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús i les classificacions de qualitat típiques en les normes esmentades, fent menció especial de l'espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn i la llista d'ingredients.

A més, la carn i els derivats carnis, produïts pels establiments que preveu aquest Reial decret, que no es presentin envasats per a la venda al consumidor, han de tenir un cartell o rètol pròxim al producte en l'expositor, on ha de figurar almenys:

a) La indicació «Elaboració pròpia».

b) En els derivats carnis, la denominació comercial d'acord amb les normes de qualitat corresponents a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús i les classificacions de qualitat típiques en les normes esmentades, fent menció especial de l'espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn i la llista d'ingredients.

CAPÍTOL IV**Marcatge sanitari**

1. Els derivats carnis produïts als establiments que preveu aquest Reial decret han d'anar proveïts d'una marca sanitària, que s'ha de col·locar en el moment o immediatament després de l'elaboració de forma llegible, indeleble i clarament identificable.

2. La marca sanitària ha d'incloure, dins d'un rectangle, les indicacions següents:

a) A la part superior, l'expressió «ELABORACIÓ PRÒPIA», en majúscules.

b) A la part central, el número d'autorització de l'establiment.

c) A la part inferior, l'expressió «VENDA DIRECTA AL CONSUMIDOR», en majúscules.

3. La marca sanitària es pot imprimir directament sobre el producte, amb mitjans autoritzats, o pot estar prèviament impresa al recipient que els contingui o bé sobre una etiqueta, placa o bolla subjecta al producte, fabricades amb material apte per entrar en contacte amb els aliments o, si s'escau, adherir-se sobre l'envàs.