

17395 *CORRECCION de errores del Real Decreto 3400/1983, de 23 de noviembre, sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla y León en materia de acción territorial.*

Advertidos errores en el texto remitido para su publicación del mencionado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 33, de fecha 8 de febrero de 1984, se transcriben a continuación las oportunas modificaciones:

En la relación número 2 del Anexo I, de personal y puestos de trabajo vacantes que se traspasan, figura don Francisco Sánchez Barbero, debiendo figurar su nombre correcto de don Antonio Francisco Sánchez Barbero.

Asimismo, en la citada relación, se ha omitido a don Francisco Jambriña Sastre, personal laboral fijo, titulado superior, con documento nacional de identidad 11.651.288, destino Palencia, y en situación de excedencia forzosa.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

17396 *ORDEN de 23 de julio de 1984 sobre norma de calidad para la exportación de los productos procedentes de especies cinegéticas.*

Ilustrísimo señor:

El desarrollo de la exportación de los productos de la caza y el incremento de las explotaciones dedicadas a la crianza de especies cinegéticas con fines comerciales aconseja actualizar la norma de calidad para la exportación que, desde junio de 1970, venía utilizando el Servicio Oficial de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior para la carne de caza de mamíferos y aves, a su paso por nuestras fronteras. Por tanto, este Ministerio, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y oído el sector interesado, ha tenido a bien disponer la siguiente norma de calidad para la exportación de dichos productos.

I. NORMA TECNICA

1. Definición de los productos

Se entiende por productos procedentes de especies cinegéticas las piezas, canales y carnes de los mamíferos y aves salvajes procedentes de la caza deportiva o profesional, así como de las mismas especies explotadas racionalmente y que son comercializadas como aptas para el consumo humano directo, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

Dentro de los mamíferos se incluyen preferentemente los géneros siguientes:

- Sus (jabalí), Cervus (ciervo), Capreolus (corzo), Dama (gamo), Rupicapra (rebeco), Capra (cabra montés), Ovis (muflón), Lepus (liebre) y Oryctolagus (conejo).

Dentro de las aves se incluyen preferentemente los géneros siguientes:

- Columba (paloma), Alectoris y Perdix (perdiz), Phasianus (faisán), Coturnix (codorniz), Turdus (tordo y zorzal), Sturnus (estorninos), Alauda (alondra y calandria), Anátidas (patos y gansos), etc.

2. Disposiciones relativas a la calidad

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los productos cinegéticos en el momento de su expedición, después de su acondicionamiento y envasado.

2.1 Características mínimas:

2.1.1 En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada una de ellas, los productos de la caza deben presentarse:

- Enteros, parcialmente eviscerados, canales o cortes.
- Limpios: prácticamente desprovistos de toda materia extraña visible.
- Exentos de manchas de sangre aparentes.
- Exentos de lesiones graves o hematomas muy intensos.
- Exentos de restos intestinales por un mal eviscerado.
- Exentos de síntomas de putrefacción, en cualquiera de sus formas.
- Exentos de olores extraños.
- Exentos de humedad exterior anormal, debida a un oreo deficiente.

2.1.2 Todos los mamíferos y aves, objeto de esta norma, podrán presentar lesiones por proyectiles que hayan originado

los impactos directos no explosivos. No han de utilizarse métodos que contaminen o deterioren la canal de manera inaceptable.

2.1.3 Los mamíferos de caza podrán conservar o no su piel, y en este caso se presentarán bien desollados; la cabeza podrá ir unida al cuello.

Las aves podrán conservar o no sus plumas o presentarse parcialmente desplumadas, en cuyo caso sólo podrán conservar las plumas en cabeza, cuello y cola.

2.1.4 Todas las piezas de caza que conserven la cabeza deberán tener los ojos claros, que llenen las órbitas, y en caso de conservar su piel o plumas deberán mantenerse firmes a la tracción.

2.1.5 Los productos cinegéticos se presentarán sangrados y eviscerados, en su caso, y podrán haber sido lavados.

2.1.6 Los productos cinegéticos se manipularán y transportarán de modo que estén protegidos contra la contaminación y el deterioro, y en condiciones tales que puedan llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

2.1.7 Para la exportación de estos productos sólo se permitirán los aditivos autorizados por la legislación del país de destino.

Para los productos de importación queda prohibido cualquier aditivo.

2.2 Clasificación comercial:

Los productos cinegéticos se clasificarán en las dos categorías que se indican a continuación:

a) Categoría «Primera»:

Esta categoría comprende los productos cinegéticos de buena calidad, de carne firme y con buen desarrollo muscular, en especial de sus partes nobles.

El tono del color, el olor y el sabor de la carne serán las características de la especie. El pH de la misma será igual o inferior a 6.2.

Siempre que no supongan una depreciación y afecten a su presentación se permiten:

A) Para los productos cinegéticos procedentes de la caza:

- i) Pequeñas lesiones producidas en la piel o tejido muscular por: proyectiles o arma.
- ii) Ligeras magulladuras.
- iii) Pequeñas manchas de sangre.

B) Para los productos cinegéticos procedentes de granjas:

- i) Muy ligeras magulladuras.

b) Categoría «Segunda»:

Esta categoría comprende los productos cinegéticos que no pueden incluirse en la categoría «Primera», pero no obstante, responden a las características mínimas anteriormente definidas.

Los tejidos adiposos superficiales pueden presentar un enranciamiento por un porcentaje de ácidos grasos libres, expresados en ácido oleico, no superior a 1,75 por 100.

Siempre que mantengan sus características esenciales y no afecten seriamente su presentación pueden presentar los siguientes defectos:

A) Para los productos cinegéticos procedentes de la caza:

- i) Lesiones superiores a las permitidas en la categoría «Primera».
- ii) Magulladuras.
- iii) Manchas de sangre.
- iv) Señales de congelación para los productos refrigerados.
- v) Pequeñas quemaduras por congelación para los productos congelados.

B) Para los productos cinegéticos procedentes de granja:

- i) Ligeras magulladuras.
- ii) Señales de congelación para los productos refrigerados.
- iii) Pequeñas quemaduras, por congelación para los productos congelados.

3. Disposiciones relativas al calibrado

Las perdices se presentarán obligatoriamente calibradas de acuerdo con la siguiente clasificación:

Denominaciones	Peso unitario en gramos	Símbolo
Grandes	Mayores de 475 ...	G
Medianas	De 400 a 475	M
Pequeñas	Menos de 400	P

Las demás especies podrán calibrarse para una mejor presentación.

4. Disposiciones relativas a las tolerancias

En cada envase conteniendo piezas, canales, medios canales o cuartos, se admiten las siguientes tolerancias para los productos conformes con las exigencias indicadas:

4.1 Tolerancia de calidad:

a) Categoría «Primera»: 10 por 100 en número o en peso de unidades que no corresponden a las características de la categoría, pero sí a las propias de la categoría «Segunda» o que excepcionalmente estén admitidas en las tolerancias de ésta.

b) Categoría «Segunda»: 10 por 100 en número o en peso de unidades que no correspondan a las características de la categoría, con excepción de los productos con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre:

Para ambas categorías: 10 por 100 en número o en peso de unidades que no correspondan al calibre marcado.

5. Disposiciones relativas a la presentación

A) Homogeneidad:

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto de productos del mismo origen, especie, calidad y, en su caso, tamaño.

Los productos clasificados en categoría «Segunda» podrán presentar un aspecto menos homogéneo.

En las especies de caza menor todos los envases que constituyan un lote o partida deberán contener el mismo número de unidades.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

B) Presentación:

Todas las piezas, canales y carnes de mamíferos y aves de caza pueden presentarse refrigeradas o congeladas.

Asimismo las aves y mamíferos de caza menor podrán presentarse:

- a) No eviscerados o parcialmente eviscerados o eviscerados.
- b) Con o sin piel.
- c) Con plumas o parcialmente desplumados o sin plumas.

Las especies de caza menor deberán presentarse en envases adecuados, alineados en una sola capa, regularmente dispuestas o con varias capas separadas por papel, cartón o madera, siempre que se asegure su aireación.

Cada pieza deberá protegerse en envoltura individual adecuada, excepto las que se presenten con piel y plumas.

Los cortes de las piezas de caza mayor deberán presentarse en envases adecuados, que contengan una o varias unidades, cada una de ellas en envoltura individual de polietileno o material similar, autorizado por la legislación vigente, pudiendo, además, presentar una envoltura común a todas las unidades del envase, del mismo material.

Las canales no encorrambradas deberán presentarse con dos envolturas, una interior de muselina y otra exterior de lienzo, y se presentarán colocadas de forma adecuada.

C) Envasado:

El material del envase y/o embalaje será limpio e higiénico. Además será suficiente para proteger los productos cinegéticos contra la contaminación en las condiciones en las cuales han de ser manipulados, transportados o almacenados y no ha de ser tóxico ni dejar ninguna clase de depósito perjudicial en los mismos; respondiéndolo, además en todo caso, a las especificaciones del país importador.

Los envases deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

6. Disposiciones relativas al marcado

6.1 Los envases deberán llevar en caracteres legibles, agrupados en un mismo lado y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

A) Identificación:

- Envasador y/o expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial.
- Registro General Sanitario de Alimentos.

B) Naturaleza del producto:

- Nombre específico tradicional para las piezas de caza o partes de las mismas.
- Cuando los productos procedan de la caza, la leyenda «Productos de caza».
- Cuando los productos procedan de especies explotadas en granjas se hará constar esta circunstancia en el envase.
- Refrigeradas o congeladas, en su caso.

C) Origen del producto:

- País de origen y, eventualmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D) Características comerciales:

- Marca de haber sido declarada apta para el consumo humano directo, según la legislación vigente.
- Categoría.
- Peso neto para especies de caza mayor.
- Número de piezas por envase y, en su caso, clasificación por su tamaño, para especies de caza menor.

E) Marca oficial de control (facultativo).

6.2 Para los productos de caza expedidos a granel (cargamento directo en un medio de transporte) las indicaciones anteriores deben expresarse en etiqueta firmemente unida a cada canal.

Cuando vayan con envolturas exteriores de lienzo se marcarán las indicaciones anteriores sobre la misma.

Asimismo deberán llevar etiqueta los cortes de piezas de caza, tanto en el envase como en su envoltura.

II. TRANSPORTE

1. Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de la calidad, vigilando su desarrollo, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

2. El transporte se realizará con acuerdo a las siguientes temperaturas:

i) Para la caza refrigerada: no será inferior a -1°C. , y en ningún momento superior a $+2^{\circ}\text{C.}$ de forma que el producto tenga una temperatura que no supere a $+4^{\circ}\text{C.}$

ii) Para la caza congelada: no será superior a -18°C. , de forma que el producto tenga una temperatura que no supere a -12°C.

3. Para comprobar las temperaturas anteriores, y al objeto de conseguir una buena estiba, los productos cinegéticos se suspenderán o colocarán de forma que se permita la circulación del aire a su alrededor, así como se evitará:

- El goteo de las piezas sobre las situadas en un estrato inferior.
- El contacto de la base de un envase con los productos contenidos en otro inferior, o con el suelo.

III. INSPECCION

1. Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas en la Orden de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre).

2. Las expediciones de los productos objeto de esta norma, que se presenten congelados, requerirán la intervención del SOIVRE, cuarenta y ocho horas antes de la presunta fecha de exportación, para extracción de muestras, descongelación y análisis.

3. La inspección se realizará únicamente en los siguientes puntos de salida: Madrid, Barcelona, Valencia, Vigo, Gijón, Bilbao, Sevilla, Irún y Figueras.

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación de estos productos si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Queda facultada la Dirección General de Exportación para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden ministerial de 10 de marzo de 1970, dictando normas de calidad para el comercio exterior de carne de caza de mamíferos y aves («Boletín Oficial del Estado» de 16 de marzo) y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden a partir de su entrada en vigor.

VII. DISPOSICION FINAL

La norma aprobada por esta Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I.
Madrid, 23 julio 1984.

BOYER SALVADOR

Ilmo. Sr. Director general de Exportación.