

## DISPÕÑO:

Artigo único. *Modificación do Real decreto 3348/2000.*

O Real decreto 3348/2000, do 22 de decembro, polo que se establece a normativa básica de axudas estruturais no sector pesqueiro, queda modificado da seguinte forma:

1. A disposición derradeira primeira substitúese polo texto seguinte:

«Disposición derradeira primeira. *Facultade de desenvolvemento.*

Facúltase o ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación, no ámbito da súa competencia, para dicta-las normas necesarias para o cumprimento e desenvolvemento deste real decreto, e para modifica-los anexos en concordancia co disposto na normativa comunitaria.»

2. Substitúese o cadro 3 do anexo 1 do Real decreto 3348/2000 polo seguinte:

	Grupo 1 — Porcentaxe	Grupo 2 — Porcentaxe	Grupo 3 — Porcentaxe	Grupo 4 — Porcentaxe
Rexións do obxectivo número 1*.	$50 \leq A \leq 75$ $B \geq 25$	$A \leq 35$ $B \geq 5$ $C \geq 60$	$A \leq 35$ $B \geq 5$ $C \geq 40$	$A \leq 75$ $B \geq 5$ $C \geq 20$
Comunidades autónomas de Andalucía, Galicia, Castela-A Mancha, Estremadura e cidades de Ceuta e Melilla.	$50 \leq A \leq 80$ $B \geq 20$ **	$A \leq 35$ $B \geq 5$ $C \geq 60$	$A \leq 35$ $B \geq 5$ $C \geq 40$	$A \leq 75$ $B \geq 5$ $C \geq 20$
Comunidade Autónoma das Canarias.	$50 \leq A \leq 85$ $B \geq 15$	$A \leq 40$ $B \geq 10$ $C \geq 50$ ***	$A \leq 50$ $B \geq 5$ $C \geq 25$ ****	$A \leq 75$ $B \geq 5$ $C \geq 20$
Outras zonas.	$25 \leq A \leq 50$ $B \geq 50$	$A \leq 15$ $B \geq 5$ $C \geq 60$	$A \leq 15$ $B \geq 5$ $C \geq 60$	$A \leq 50$ $B \geq 5$ $C \geq 30$

\* Incluídos os previstos no número 1 do artigo 6 do Regulamento (CE) 1260/1999.

\*\* Como excepción ó réxime xeral das rexións do obxectivo número 1 e unicamente en casos excepcionais debidamente xustificadas.

\*\*\* Como excepción ó réxime xeral das rexións do obxectivo número 1 e unicamente para os buques dunha eslora total inferior a 12 metros distintos dos arrastreiros, sempre que os buques estean rexistrados nun porto situado na Comunidade Autónoma das Canarias e efectivamente exerzan a súa actividade pesqueira a partir do dito porto ou noutro porto desa rexión, durante unha duración mínima de cinco anos.

\*\*\*\* Como excepción ó réxime xeral das rexións do obxectivo número 1 e unicamente en empresas de dimensión económica reducida, que terán que ser definidas no complemento do programa a que se fai referencia no número 4 do artigo 19 do Regulamento (CE) 1260/1999.

Disposición adicional única. *Comunicación previa á Comisión Europea.*

A validez das resolucións de axudas quedará condicionada á decisión positiva da Comisión Europea sobre a súa compatibilidade, en virtude do previsto no artigo 88.3 do Tratado Constitutivo da Comunidade Europea.

Disposición transitoria única. *Efectos retroactivos.*

Este real decreto retrotraerá os seus efectos ó día 1 de xaneiro de 2000, de conformidade co previsto na normativa comunitaria.

Disposición derradeira única. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no Boletín Oficial del Estado.

Dado en Madrid o 1 de marzo de 2002.

JUAN CARLOS R.

O ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación,  
MIGUEL ARIAS CAÑETE

## MINISTERIO DA PRESIDENCIA

5205 *REAL DECRETO 260/2002, do 8 de marzo, polo que se fixan as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de carnes de reses de lida.* («BOE» 64, do 15-3-2002.)

As especiais características do espectáculo taurino, tralo cal se obteñen as carnes de reses de lida, regúlanse no Real decreto 145/1996, do 2 de febreiro, polo que se modifica e se lle dá nova redacción ó Regulamento de espectáculos taurinos, previamente aprobado polo derogado Real decreto 176/1992, do 28 de febreiro, ambos dictados en desenvolvemento da Lei 10/1991, do 4 de abril, sobre potestades administrativas en materia de espectáculos taurinos. Nestas regulacións prevíase que, ata que non se aprobase unha normativa específica ó respecto, sobre o consumo das reses sacrificadas en espectáculos taurinos, se aplicasen a Orde do Ministerio da Gobernación do 15 de marzo de 1962, pola que se aproba o texto refundido do novo Regulamento de espectáculos taurinos, o capítulo X do Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, e a súa normativa de desenvolvemento, normativa que cualificaba as carnes de reses de lida como defectuosas.

Por outra parte, a produción e comercialización das carnes frescas de especies de abastos, regulada polo Real decreto 147/1993, do 29 de xaneiro, polo que se establecen as condicións sanitarias para a produción e comercialización de carnes frescas, modificado polo Real decreto 315/1996, do 23 de febreiro, dispón, no seu artigo 1, alínea c), que aquel Regulamento non será aplicable ó aproveitamento de carnes frescas de reses de lida, xa que as devanditas carnes non entran dentro do ámbito de aplicación da Directiva 64/433/CEE.

Así mesmo, o Real decreto 54/1995, do 20 de xaneiro, sobre protección dos animais no momento do seu sacrificio ou matanza, contempla, na alínea b) do número 2 do seu artigo 1, a súa non aplicabilidade ós animais ós que se lles dea morte en manifestacións culturais ou deportivas.

Nembargantes, considerando que as condicións especiais de trato previo das reses de lida lles confiren ás carnes obtidas destas reses características similares ás carnes de animais de caza silvestre, a súa produción e comercialización debe facerse dunha forma similar á prevista no Real decreto 2044/1994, do 14 de outubro, polo que se establece as condicións sanitarias e de sani-

dade animal aplicables ó sacrificio de animais de caza silvestre e á produción e comercialización das súas carnes.

Ademais, estímase que é conveniente equiparar a nivel nacional as medidas sanitarias mínimas na produción e comercialización destas carnes, sen prexuízo das competencias asumidas polas comunidades autónomas.

Para a súa elaboración foron consultadas as comunidades autónomas e os sectores afectados. Así mesmo, emitiuse o preceptivo informe pola Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación, e por substitución deste e de conformidade co Real decreto 254/2002, do 6 de marzo, do ministro de Administracións Públicas e da ministra de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 8 de marzo de 2002,

## DISPONGO:

### Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto establece as condicións sanitarias de produción e comercialización de carnes de reses de lida procedentes de espectáculos e festexos taurinos.

2. Así mesmo, será de aplicación á produción e comercialización de carnes de reses de lida procedentes de prácticas de adestramento, ensino ou toureo a porta cerrada.

### Artigo 2. *Definicións.*

1. Par efectos deste real decreto enténdese por:

a) Reses de lida: os animais pertencentes á raza bovina de lida, inscritos nos libros xenealóxicos correspondentes á dita raza.

b) Carne de reses de lida: tódalas partes das reses de lida que sexan aptas para o consumo humano, procedentes de reses lidadas ou corridas.

c) Sala de tratamento de carne de reses de lida: todo establecemento, autorizado de conformidade co artigo 6, no que se trate, se obteña e inspeccione a carne de reses de lida de conformidade coas condicións sanitarias establecidas neste real decreto.

d) Efoladoiro ou local de faenado: a sala á que comunica o patio de arrastre das prazas de touros permanentes ou próxima ás prazas de touros non permanentes ou outros recintos, autorizada de conformidade co número 3 do artigo 6, na que se procede ó faenado hixiénico das reses de lida.

e) Autoridade competente: os órganos competentes das comunidades autónomas e as cidades de Ceuta e Melilla para o control das carnes no mercado nacional e para os posibles intercambios cos estados membros e o Ministerio de Sanidade e Consumo para os intercambios con países terceiros e as comunicacións cos estados membros e a Comisión Europea.

f) Veterinario oficial: o veterinario designado pola autoridade competente.

g) Veterinario de servizo: o veterinario nomeado de acordo co vixente Regulamento de espectáculos taurinos para intervir neles ou o veterinario asignado para a intervención en prácticas de adestramento, ensino ou toureo a porta cerrada e outros festexos taurinos.

2. Cando sexa necesario, aplicaranse as definicións contempladas nos reais decretos 147/1993, do 29 de xaneiro, e 2044/1994, do 14 de outubro.

### Artigo 3. *Condicións para a produción de carne de reses de lida.*

1. A carne de reses de lida reunirá os seguintes requisitos:

a) Procederá de reses de lida que:

1.º Fosen lidadas en espectáculos taurinos nos que se procede ó seu sacrificio na arena ou nos currais da praza se fose devolvido durante a lida, ou

2.º Fosen lidadas ou corridas en espectáculos ou festexos taurinos populares e posteriormente sacrificadas sen a presenza de público, ou ben,

3.º Fosen lidadas en prácticas de adestramento, ensino ou toureo a porta cerrada, sempre que contén cun veterinario de servizo asignado.

b) As reses de lida, tralo arrastre ou tralo seu atorramento serán sangradas o antes posible e de forma hixiénica. Nese momento realizarase nas dependencias da praza o recoñecemento «post mortem», conforme o previsto no artigo 58 do Regulamento de espectáculos taurinos.

c) A res abatida trasladarase o antes posible ó esfoladoiro, ó local de faenado ou á sala de tratamento de carne de reses de lida.

Sempre que no municipio ou na unidade sanitaria local onde se celebre o espectáculo ou o festexo taurino non exista esfoladoiro ou local de faenado, as reses sangradas trasladaranse obrigatoriamente a unha sala de tratamento de carnes de reses de lida, previamente notificada, situada na propia comunidade autónoma.

As reses sangradas unicamente poderán ser trasladadas a unha sala de tratamento de carne de reses de lida, previamente notificada, situada noutra comunidade autónoma, cando esta se encontre máis próxima ó lugar da celebración do espectáculo ou festexo taurino que calquera da propia comunidade autónoma de orixe. Neste caso, cada un dos trasladados debe ser autorizado coa suficiente antelación pola autoridade competente da comunidade autónoma onde se encontre a sala de tratamento de carne de reses de lida.

En calquera dos dous casos, os trasladados á sala de tratamento de carne de reses de lida realizaranse nun prazo máximo de sesenta minutos, desde a finalización do espectáculo taurino, nun medio de transporte que garanta unha temperatura no interior del de 0º C a 4º C e acompañadas do documento de traslado de reses de lida sangradas, o modelo do cal figura como anexo III.

d) Procederá á súa esfoladura e evisceración o antes posible e, como máximo, nun prazo de cinco horas desde a morte da res.

2. Durante a realización do recoñecemento previsto na alínea b) do punto 1 deste artigo, o veterinario de servizo designado cubrirá o documento de traslado de canais de reses de lida, o modelo do cal figura no anexo II, para o seu envío xunto coas canais á sala de tratamento de carne de reses de lida de destino. Este documento incluirá cantas observacións realizasen e as anomalías detectadas, así como a toma de mostras biolóxicas que efectuase, se é o caso, con indicación do motivo delas.

3. En caso de destinarse a canal á súa comercialización directa nunha carnicería do municipio ou da unidade sanitaria local onde se celebre o espectáculo taurino, o veterinario de servizo deberá poñer en coñecemento dos servizos veterinarios oficiais da zona correspondente esta circunstancia, subministrándolle-la información prevista no número 2 anterior.

4. Antes de proceder á introducción das canais ou dos animais mortos no medio de transporte, deberán

ser identificados individualmente e claramente, baixo a supervisión do veterinario de servizo, de maneira indeleble e con medios aptos para o seu uso con alimentos. Nesta identificación constará, como mínimo, ademais do número de identificación e a mención «Reses de lida», a localidade, data e hora do sacrificio. O número de identificación individual constará nos documentos de traslado os modelos dos cales figuran nos anexos II e III deste real decreto.

5. As carnes de reses de lida obteranse:

a) Ben nunha sala de tratamento de carne de reses de lida que reúna as condicións indicadas no capítulo I do anexo I e estea autorizada de conformidade co artigo 6 deste real decreto.

b) Ben nunha sala de parta ou nunha sala de tratamento de carne de caza silvestre, autorizadas, respectivamente, de conformidade cos reais decretos 147/1993, do 29 de xaneiro, e 2044/1994, do 14 de outubro, e co artigo 6 deste real decreto, sempre que as reses de lida fosen esfoladas e, se é o caso, evisceradas en locais distintos ós reservados para a preparación das carnes e se tomen as medidas necesarias para permitir, en todo momento, identificar claramente a carne obtida consonte este Real decreto da obtida de acordo cos reais decretos 147/1993 e 2044/1994, respectivamente.

c) Ben nunha carnicería autorizada do municipio ou da unidade sanitaria local onde se celebre o espectáculo taurino, para a súa venda directa.

6. A carne de reses de lida procederá de canais que fosen examinadas polos servizos veterinarios oficiais de saúde pública, conforme o indicado no capítulo V do anexo I deste real decreto.

7. As carnes de reses de lida declaradas non aptas para o consumo humano serán sometidas a un tratamento, segundo o disposto no Real decreto 2224/1993, do 17 de decembro, sobre normas sanitarias de eliminación e transformación de animais mortos e desperdicios de orixe animal e protección fronte a axentes patóxenos en pensos de orixe animal.

#### Artigo 4. *Marcaxe sanitaria.*

1. A carne declarada apta para o consumo humano levará unha marca de inspección veterinaria, colocada a tinta, a lume ou mediante etiqueta, placa ou marca identificativa de material apto para entrar en contacto cos alimentos, inamovible e non reutilizable, que se realizará baixo a responsabilidade do veterinario oficial.

2. A marca de inspección veterinaria será de forma circular, cun diámetro de 65 milímetros, presentando no seu interior:

a) Una letra «L» maiúscula, o trazo vertical da cal medirá 40 milímetros e o horizontal 25 milímetros; o grosor da letra será de 5 milímetros.

b) Na parte inferior do círculo, o número de autorización do establecemento no Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos para esta actividade, con caracteres de 10 milímetros de altura.

3. Cada semicanal levará, polo menos, catro marcas, colocadas nas costas, costelar, lombo e parte exterior da perna.

4. As carnes despezadas marcaranse cunha soa marca, que inclúa o indicado no número 2 deste artigo, e que poderá te-la metade das medidas previstas nel.

5. No caso de que o destino da canal sexa unha carnicería autorizada do municipio ou da unidade sanitaria local, onde se celebre o espectáculo taurino, para a súa venda directa, esta canal será marcada polo vete-

rinario oficial, co selo da unidade sanitaria local, incluíndo un «L» maiúsculo, co tamaño mencionado na alínea 2.a).

6. As carnes de reses de lida declaradas non aptas para o consumo humano identificaranse claramente, para diferencialas das carnes declaradas aptas para o consumo humano, mediante a marcaxe exclusiva coa letra «D», cunha altura mínima de 6,5 centímetros, que se colocará nun lugar claramente visible.

7. En caso de utilizarse tintas, estas serán das autorizadas segundo o Real decreto 2001/1995, do 7 de decembro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos colorantes autorizados para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, así como as súas condicións de utilización.

#### Artigo 5. *Condicións de comercialización e prohibicións.*

1. As carnes de reses de lida só poderán comercializarse en fresco, sometidas a refrixeración ou conxelación, se cumpren co disposto nos artigos anteriores.

2. Permítese a venda de carnes de reses de lida en establecementos de venda polo miúdo de carnes sempre que estas se coloquen no mostrador perfectamente identificadas, coa mención «Carne de lida», e separadas netamente das outras carnes e do resto dos produtos que se expandan neles.

3. Prohíbese a transformación das carnes de reses de lida en produtos e preparados cárnicos ou noutros produtos de orixe animal.

4. Prohíbese o picado de carne de reses de lida.

#### Artigo 6. *Autorización de establecementos.*

1. As autoridades competentes das comunidades autónomas comunicaranlle ó Ministerio de Sanidade e Consumo as salas de tratamento de carne de reses de lida que autoricen, debendo ter cada unha delas un número do Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos. Así mesmo, poderán autorizar, especificamente para o tratamento de carne de reses de lida, salas de parta autorizadas consonte o Real decreto 147/1993 ou salas de tratamento de caza silvestre autorizadas previamente consonte o disposto no Real decreto 2044/1994.

Cos datos remitidos por cada Comunidade Autónoma, o Ministerio de Sanidade e Consumo elaborará unha lista, con tódolos establecementos autorizados, que será comunicada a tódalas comunidades autónomas.

2. Só se autorizarán as salas de tratamento de carne de reses de lida se cumpren coas condicións do capítulo I do anexo I deste real decreto.

3. As autoridades competentes das comunidades autónomas autorizarán os esfoladoiros ou locais de faenado, nos seus respectivos territorios, sempre que cumpren coas condicións estipuladas no capítulo II do anexo I, logo de solicitude, se é o caso, dos interesados.

#### Artigo 7. *Autocontrol.*

1. O empresario ou o xestor da sala de tratamento de carne de reses de lida:

a) Disporá que se proceda a un control regular da hixiene xeral, no que se refire ás condicións de produción no seu establecemento, mesmo mediante controis microbiolóxicos.

Os controis referiranse ás ferramentas, instalacións e máquinas en tódalas fases da produción e, se fose necesario, ós produtos.

b) Daralles a coñecer, cando se lles solicite, ós servizos veterinarios oficiais a natureza, periodicidade e resultado dos controis efectuados para tal fin, así como, se fose necesario, o nome do laboratorio de control.

c) Deberá establecer un programa de formación do persoal para que este último poida cumprilas condicións de produción hixiénica, adaptadas á estrutura de produción.

2. O veterinario oficial da sala de tratamento de carne de reses de lida deberá estar informado da concepción e a posta en práctica do devandito programa.

#### Artigo 8. *Control oficial.*

1. A inspección e o control das salas de tratamento de carne de reses de lida serán efectuados polo veterinario oficial, quen poderá recibir asistencia de persoal auxiliar, de conformidade co artigo 9 do Real decreto 147/1993. O veterinario oficial deberá ter libre acceso, en todo momento, a tódalas dependencias das salas de tratamento, para asegurarse do cumprimento das disposicións deste real decreto e, en caso de dúbida sobre a orixe das carnes ou das reses de lida, ós documentos contables que lle permitan coñecer-la orixe delas.

2. O veterinario oficial deberá proceder a análises regulares dos resultados dos controis previstos no número 1 do artigo 7; baseándose nas ditas análises, poderá dispoñer que se proceda a exames microbiolóxicos complementarios en tódalas fases da produción ou nos produtos.

O veterinario oficial informará por escrito á empresa dos resultados das súas análises e recomendacións. O establecemento corraxirá as carencias de hixiene e as observacións que, se é o caso, se formulen.

3. Cando o veterinario oficial observe un incumprimento significativo das condicións sanitarias previstas neste real decreto ou un obstáculo para unha adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervir en relación coa utilización de equipos ou de locais e para adoptar calquera medida, que pode consistir mesmo na suspensión momentánea do proceso de produción.

En caso de comprobarse infraccións das condicións sanitarias e cando as medidas ás que se refire o parágrafo anterior resulten insuficientes para remedialas, a autoridade competente da Comunidade Autónoma suspenderá temporalmente a autorización do establecemento cando se deriven prexuízos para o interese público ou para terceiros.

Se o empresario ou xestor da sala de tratamento de carne de reses de lida non emendase as deficiencias observadas respecto das condicións sanitarias previstas neste real decreto, no prazo fixado pola autoridade competente, esta retirará a autorización a este establecemento. As retiradas e suspensións temporais das autorizacións das salas de tratamento, logo de audiencia ó interesado, seranlle comunicadas a el e ó Ministerio de Sanidade e Consumo, quen pola súa vez informará as demais comunidades autónomas e cidades de Ceuta e Melilla.

#### Artigo 9. *Infraccións e sancións.*

1. As infraccións ó disposto neste real decreto poderán ser obxecto das correspondentes sancións administrativas, logo da instrución do oportuno expediente administrativo, conforme o establecido no capítulo VI do título I da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, na Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, neste real decreto e nas demais disposicións que resulten de aplicación.

2. As sancións que se impoñan serán, en todo caso, independentes das medidas de policía sanitaria que poidan adoptar as autoridades competentes en defensa da saúde pública.

#### Artigo 10. *Intercambios intracomunitarios e exportacións cara a países terceiros.*

1. As carnes de reses de lida só poderán ser obxecto de intercambios intracomunitarios se existe unha autorización específica de recepción por parte do Estado membro de destino, coas normas e nas condicións por eles estipuladas.

2. As carnes de reses de lida só poderán ser obxecto de exportación, cara a países terceiros, se estes autorizaron expresamente o envío delas.

3. Estas carnes irán acompañadas, en caso necesario, do certificado sanitario oficial para a exportación de produtos alimenticios, aprobado por Orde do 12 de maio de 1993.

#### Disposición adicional única. *Estudio das características das carnes de reses de lida.*

Durante un prazo de, polo menos, dous anos desde a entrada en vigor deste real decreto, as autoridades competentes realizarán un estudio das características específicas destas carnes.

Sobre a base dos resultados obtidos procederase, se é o caso, á modificación do previsto neste real decreto.

#### Disposición transitoria primeira. *Prazo de adaptación.*

Os esfoladoiros e os locais de faenado das reses terán un prazo máximo ata o 1 de xaneiro de 2003 para adaptarse ás condicións contempladas no capítulo II do anexo I deste real decreto.

#### Disposición transitoria segunda. *Aplicación na cidade de Melilla.*

Na cidade de Melilla, os órganos correspondentes da Administración xeral do Estado exercerán as funcións previstas neste real decreto, ata que se leve a cabo o correspondente traspaso de servicios.

#### Disposición transitoria terceira. *Aplicación supletoria doutra normativa.*

Ata que non se desenvolva normativa complementaria específica sobre as reses de lida, para a comercialización das carnes delas, seranlles de aplicación as disposicións previstas na normativa comunitaria e nacional vixentes sobre a destrución dos materiais especificados de risco, así como as correspondentes dos programas de vixilancia e control das encefalopatías esponxiformes transmisibles dos animais, e, en especial, o previsto nos reais decretos 1911/2000, do 24 de novembro, e 3454/2000, do 22 de decembro, e as súas normas de desenvolvemento. Tódalas reses de máis de vintecatros meses, as carnes das cales se queiran destinar ó consumo humano, deberán ser investigadas para a detección da EEB.

#### Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

A partir da entrada en vigor deste real decreto, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó nel establecido e, en particular:

1. O disposto no capítulo X do Código alimentario español, aprobado por Decreto do 21 de setembro de 1967, en todo o referido ás carnes de touro de lida.

2. A Orde do 10 de agosto de 1935, do Ministerio de Agricultura, sobre carne de touro de lida.

3. O artigo 137 da Orde do Ministerio da Gobernación, do 15 de marzo de 1962, pola que se aproba

o texto refundido do novo Regulamento de espectáculos taurinos.

4. A Orde do 21 de setembro de 1982, pola que se dictan as normas para a marcaxe de carnes, no referido ás carnes de touro de lida.

5. A Orde do 29 de xuño de 2001, pola que se prohíbe cautelarmente a comercialización das carnes de touros de lida procedentes de espectáculos taurinos.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto ten o carácter de norma básica en materia sanitaria, de acordo co previsto no artigo 149.1.16.<sup>a</sup> da Constitución e no artigo 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, agás o previsto no artigo 10, que se dicta en virtude da competencia exclusiva do Estado en materia de comercio e sanidade exterior, de acordo co previsto no artigo 149.1, 10.<sup>a</sup> e 16.<sup>a</sup> da Constitución e o artigo 38 da citada Lei 14/1986, do 25 de abril.

Disposición derradeira segunda. *Facultade de desenvolvemento.*

O ministro de Agricultura, Pesca e Alimentación e a ministra de Sanidade e Consumo poderán dictar, no ámbito das súas respectivas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 8 de marzo de 2002.

JUAN CARLOS R.

O ministro da Presidencia,  
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

## ANEXO I

### CAPÍTULO I

#### Condicións sanitarias das salas de tratamento de carne de reses de lida

As salas de tratamento de carne de reses de lida deberán estar provistas, como mínimo, de:

1. Un local refrixerado, suficientemente amplo, para a recepción das canais de reses de lida ou das reses de lida sangradas.

2. Un local para a inspección e, se é o caso, para a evisceración e a esfoladura das reses de lida sangradas.

3. Un local, suficientemente amplo, para a parta e o envasamento, cando este se realice no establecemento, debendo contar este local cun dispositivo para arrefriar, con potencia suficiente e cun sistema de medición e rexistro da temperatura.

4. Un local para a expedición e a embalaxe, cando esta última operación non se leve a cabo na sala de tratamento. A parta, desosamento, envasamento e embalaxe poderán ter lugar no mesmo local, se este é suficientemente amplo para mante-las condicións de hixiene necesarias. Cando a embalaxe se realice no local de parta, desosamento e envasamento será necesario un local separado para a expedición.

5. Cámaras frigoríficas suficientemente amplas para o almacenamento das carnes de reses de lida, con sistema de medida e rexistro da temperatura.

6. Nos locais onde se proceda á obtención, ó tratamento e ó almacenamento das carnes, así como nas zonas e corredores nos que se transporten carnes:

a) Dun piso de materiais impermeables, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescible e que facilite a saída da auga: para evita-los olores, esta auga deberá encañarse cara a sumidoiros con sifóns e provistos de reixas.

Non obstante:

1.º Nas cámaras de refrixeración abondará con que exista un dispositivo que permita unha evacuación fácil da auga.

2.º Nas cámaras de conxelación, así como nas zonas e corredores polos que se transporten carnes, abondará con que o piso sexa de materiais impermeables e imputrescibles.

b) De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubertas dun revestimento lavable e claro ata unha altura de 2 metros, como mínimo, e nunca inferior á altura de almacenamento, nas cámaras frigoríficas e nos locais de almacenamento. A liña de unión das paredes e do piso deberá ser redondeada ou estar dotada dun acabado similar, agás no que se refire ós locais de almacenamento. Non obstante, a utilización de paredes de madeira nas cámaras frigoríficas das salas de tratamento de carne de reses de lida que exerzan a súa actividade antes do 20 de xullo de 1992 non será motivo para denega-la autorización.

c) De portas fabricadas con materiais inalterables e, se estas son de madeira, recubertas en tódalas superficies dun revestimento liso e impermeable.

d) De material de illamento imputrescible e inodoro.

e) Dun sistema adecuado de ventilación e, se é o caso, de evacuación de vapores.

f) Dunha iluminación suficiente, natural ou artificial, que non altere as cores.

g) Dun teito limpo e fácil de manter limpo; no seu defecto, a superficie interna de revestimento do teito deberá cumprir coas ditas condicións.

7. Limpeza e desinfección.

a) O máis cerca posible dos postos de traballo, dun número suficiente de dispositivos para a limpeza e desinfección das mans e para a limpeza do material con auga quente. As billas non serán de accionamento manual. Para a limpeza das mans, estas instalacións deberán dispoñer de auga corrente, fría e quente, ou de auga morna a unha temperatura adecuada, de produtos de limpeza e de desinfección, así como de medios hixiénicos para o secado das mans.

b) De dispositivos para a desinfección das ferramentas, provistos de auga a unha temperatura mínima de 82 °C.

8. De dispositivos adecuados de protección contra os animais indeseables, tales como insectos ou roedores.

9. O equipamento disporá:

a) De dispositivos e instrumentos de traballo, tales como mesas de parta, bandexas de parta desmontables, recipientes, bandas transportadoras e serras fabricadas de materiais resistentes á corrosión, que non poidan altera-las carnes, fáciles de limpar e de desinfectar. As superficies que entren ou poidan entrar en contacto coas carnes, incluídas as soldaduras e as xuntas, deberán ser lisas. Estará prohibido o emprego da madeira, salvo nos locais onde se encontren unicamente carnes embaladas de forma hixiénica.

b) De ferramentas e equipos resistentes á corrosión que satisfagan as esixencias da hixiene para:

- 1.º O mantemento das carnes.
- 2.º A colocación dos recipientes utilizados para a carne, de forma que se impida que a carne ou os recipientes entren en contacto directo co piso ou coas paredes.

c) De equipos para o mantemento hixiénico e a protección das carnes durante as operacións de carga e descarga, así como de zonas de recepción e clasificación convenientemente deseñadas e equipadas.

d) De recipientes especiais perfectamente identificados, estancos, de materiais inalterables, provistos de tapadeira e dun sistema de cerramento que impida que as persoas non autorizadas poidan sacar o seu contido, destinados a recibir as carnes non destinadas ó consumo humano.

Cando a abundancia das ditas carnes así o requira, ou se non se retiran ou destrúen ó final de cada xornada de traballo, estes serán almacenados nun local que poida cerrarse con chave.

Cando as ditas carnes sexan evacuadas por conductos, estes deberán estar construídos e instalados de forma que se evite calquera risco de contaminación das carnes.

e) De equipos para o almacenamento hixiénico dos materiais de envasamento e de embalaxe, cando as ditas actividades se leven a cabo no establecemento.

10. De equipos frigoríficos que permitan manter nas carnes as temperaturas internas esixidas por este real decreto. Os devanditos equipos deberán contar cun sistema de evacuación que permita a saída da auga de condensación, de tal forma que non presente ningún risco de contaminación para a carne.

11. Dunha instalación que subministre auga potable, de acordo coa regulamentación técnico-sanitaria relativa ó abastecemento e control de calidade das augas potables de consumo público, aprobada polo Real decreto 1138/1990, do 14 de setembro, a presión e en cantidade suficiente. Non obstante, con carácter excepcional, autorizarase unha instalación de auga non potable para a produción de vapor, a loita contra incendios e a refrixeración de equipos frigoríficos, a condición de que as tubaxes instaladas para iso estean ben diferenciadas das demais, imposibiliten a utilización da dita auga para outros fins e non presente ningún risco de contaminación das carnes.

12. Dunha instalación que proporcione unha cantidade suficiente de auga potable quente, consonte a regulamentación técnico-sanitaria aprobada polo Real decreto 1138/1990, do 14 de setembro.

## CAPÍTULO II

### Efoladoiros e locais de faenado das reses

Os esfoladoiros e locais de faenado das reses cumprirán as seguintes condicións mínimas:

1. Serán de dimensións suficientes para levar a cabo o faenado de maneira hixiénica.
2. Contará con auga corrente potable, fría e quente.
3. O piso, paredes e teito serán lisos, impermeables, de fácil limpeza e desinfección, e o piso, ademais, será antiesvaradío e con inclinación cara a un sumidoiro con sifón e reixa para a correcta evacuación da auga.
4. A ventilación e a iluminación serán as adecuadas.
5. As portas, ocos e ventás disporán de dispositivos de protección contra insectos.

6. Contarán con dispositivos adecuados para o lavado das vísceras e cos recipientes necesarios para a evacuación delas.

7. Disporá dun sistema que permita o faenado da canal suspendida e o mantemento posterior dela ou dos seus cortes ata cuartos de canal.

8. Deberá estar provista, polo menos, dun lavabo de accionamento non manual, dotado de útiles de aseo, para a limpeza do persoal e dun esterilizador de coitelos, machadas e serras.

9. Terá, polo menos, un recipiente estanco de cerramento hermético e perfectamente identificado para o depósito dos comisos.

## CAPÍTULO III

### Hixiene do persoal, dos locais e do material

1. Esixirase o máis perfecto estado de limpeza posible por parte do persoal, así como dos locais e do material. En particular:

a) O persoal que manipule carnes ou que traballe en locais ou zonas nos que se manipulen, embalen ou transporten as ditas carnes deberá leva-lo pelo recollido nun tocado e, se é o caso, cobrecalugas ou outras pezas de protección, un calzado limpo e fácil de limpar, e unha vestimenta de traballo de cor clara. O persoal asignado ó faenado ou á manipulación de carnes estará obrigado a levar unha vestimenta de traballo limpa ó comezo de cada xornada laboral e, se for necesario, deberá cambiala dita vestimenta durante a xornada, e lavar e desinfectar as mans varias veces no transcurso dela, así como en cada reiniciación do traballo. As persoas que estivesen en contacto con pezas de carne de reses de lida enfermas ou con carnes infectadas deberán lavar coidadosamente as mans e os brazos de inmediato con auga quente e logo desinfectalos. Estará prohibido fumar nos locais de traballo de almacenamento, nas zonas de carga, de recepción, de clasificación e de descarga, así como nas demais zonas e corredores polos que se transporten carnes de reses de lida.

b) Ningún animal deberá entrar nos establecementos. A eliminación de roedores, insectos e de calquera outro animal daniño deberá levarse a cabo sistematicamente.

c) O material e os instrumentos utilizados para o faenado das carnes deberán manterse en bo estado de conservación e de limpeza. Deberanse limpar e desinfectar coidadosamente varias veces no transcurso dunha mesma xornada de traballo, así como ó final das operacións da xornada e antes de volver a ser utilizados cando se manchasen.

2. Os locais, as ferramentas e o material de traballo non deberán utilizarse para outros fins có faenado das carnes frescas. A parta deberá efectuarse en momentos distintos do doutras carnes; a sala de parta deberá lavarse e desinfectarse por completo antes de poder destinarse novamente á parta de carne doutra categoría. Os utensilios que sirvan para a parta das carnes deberán ser utilizados exclusivamente para este fin.

3. Estará prohibido cravar coitelos nas carnes, limpalas devanditas carnes cun pano ou outro material e proceder a insuflalas.

4. A carne e os recipientes que a conteñen non deberán entrar en contacto directo co piso.

5. Será obrigatoria a utilización de auga potable para tódolos usos. Non obstante, con carácter excepcional, autorizarase a utilización de auga non potable para a produción de vapor, a condición de que as tubaxes instaladas para tal efecto non permitan a uti-

lización da dita auga para outros fins e non presenten ningún risco de contaminación das carnes. Por outro lado, poderase autorizar, con carácter excepcional, a utilización de auga non potable para a refrixeración dos equipos frigoríficos. As tubaxes de auga non potable deberán estar ben diferenciadas daquelas utilizadas para a auga potable.

6. Estará prohibido espaxear serraduras ou calquera outra materia análoga no piso dos locais de faenado e de almacenamento de carnes.

7. Os deterxentes, desinfectantes e substancias similares deberán utilizarse de forma que non afecten o equipo de instrumentos de traballo e carnes. Os equipos e útiles de traballo se aclararán con auga potable trala súa limpeza.

8. Estarán prohibidos o faenado e a manipulación das carnes ás persoas que poidan contaminalas.

Ó iniciar a relación laboral, toda persoa destinada ó faenado e á manipulación de carnes deberá acreditar, mediante un certificado médico, que non existe ningún impedimento sanitario que se opoña a que lle asignen as devanditas tarefas. A súa formación farase de conformidade co estipulado no Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ós manipuladores de alimentos.

#### CAPÍTULO IV

##### Condicións sanitarias da preparación, da parta e da manipulación das carnes de reses de lida

1. As reses de lida deberán someterse, inmediatamente despois da súa morte, ás seguintes operacións:

a) As reses de lida deberán sangrarse, esfolarse, destriparse e, se é o caso, eviscerarse.

b) As vísceras torácicas, cando estean separadas das canais, así como o fígado, os riles e o bazo, deberán ir coa peza enteira de lida ata a sala de tratamento de carne de reses de lida, salvo a parte das mostras que se tomen, se é o caso, no esfoladoiro ou local de faenado. Deberán ir en contedores cerrados e identificarse individualmente de maneira que o veterinario oficial poida efectuar a inspección sanitaria post mortem das vísceras, xunto co resto da canal; as demais vísceras abdominais deberán extraerse e recoñecerse in situ. Poderá retirarse a cabeza para trofeos.

2. As carnes de reses de lida terán que arrefriar, inmediatamente despois das operacións mencionadas no número 1, de maneira que a temperatura interna alcance unha temperatura igual ou inferior a +7° C. Terán que transportarse, coa maior brevidade posible, xa sexa á sala de tratamento ou a unha carnicería do municipio ou unidade sanitaria local onde se celebre o espectáculo taurino, quedando entendido que:

a) En caso de non existir esfoladoiro ou local de faenado, as reses de lida sangradas deberán transportarse, o antes posible, a unha sala de tratamento de carne de reses de lida, en condicións hixiénicas satisfactorias e evitando, en especial, o seu amontoamento e amoreamento.

b) Durante o seu transporte á sala de tratamento, as canais de reses de lida, as vísceras das cales xa fosen obxecto dun recoñecemento "post mortem", deberán ir xunto co documento de traslado de canais de reses de lida, cuberto polo veterinario de servizo, que incluírá, polo menos, as especificacións recollidas no modelo que figura no anexo II, no que conste o resultado favorable do dito recoñecemento, as incidencias observadas, as mostras tomadas, se é o caso, e a hora estimada da morte.

3. A evisceración deberá efectuarse sen demora indebida ó chegar á sala de tratamento de carne de reses de lida, se non se efectuase in situ. Os pulmóns, o corazón, o fígado, os riles, o bazo e o mediastino poderán, ou ben separarse, ou ben deixarse adheridos á canal polas súas conexións anatómicas.

4. Ata o final da inspección, as canais e os restos animais non inspeccionados non deberán poder entrar en contacto coas canais e os restos animais xa inspeccionados, e estará prohibido proceder á retirada, parta ou tratamento posterior da canal.

5. As canais declaradas non aptas para o consumo humano, os estómagos, os intestinos e os subproductos non comestibles non deberán poder entrar en contacto con carnes declaradas aptas para o consumo humano e deberán colocarse, tan pronto como sexa posible, en locais ou recipientes especiais perfectamente identificados, situados e concibidos de modo que se evite calquera contaminación doutras carnes.

6. O faenado, a manipulación, o tratamento ulterior e o transporte de carne, incluídos os restos animais, deberán realizarse cumprindo as condicións sanitarias sinaladas nos anteriores números. Cando as devanditas carnes se embalen deberán respectarse as condicións xerais de hixiene. A carne embalada deberá almacenarse nun local separado daquel no que se encontren as carnes sen envasar.

7. As autoridades sanitarias competentes determinarán as normas específicas aplicables á inspección sanitaria dos trofeos que queiran ser conservados.

#### CAPÍTULO V

##### Inspección sanitaria «post mortem»

1. Tódalas partes da res de lida deberán someterse, no curso das dezoito horas seguintes á súa admisión na sala de tratamento ou carnicería situada no mesmo municipio ou unidade sanitaria local onde se celebrou o espectáculo, cando o destino da canal sexa a súa comercialización directa, de conformidade cos requisitos do artigo 3, número 6, a unha inspección que permita verificar se a súa carne é adecuada para o consumo humano; en particular, deberá abrirse a cavidade corporal, para que poida efectuarse unha inspección visual.

2. Cando as vísceras das pezas enteiras de carne de reses de lida fosen obxecto dun recoñecemento post mortem por un veterinario de servizo, antes da súa chegada á sala de tratamento, estas pezas deberán ir xunto co documento de traslado de canais de reses de lida que inclúa, polo menos, as especificacións do modelo que figura no anexo II, co fin de que este recoñecemento sexa tido en conta polo veterinario oficial.

3. Se o veterinario oficial o esixise, abrírase lonxitudinalmente a canal e a cabeza antes da inspección sanitaria «post mortem».

4. Para levar a cabo a inspección sanitaria «post mortem», o veterinario oficial deberá efectuar:

- Un exame visual da canal e dos seus órganos.
- A busca de anomalías de consistencia, de cor e de olor.
- A palpación dos órganos, se o estimase necesario.

Se os resultados da inspección non fosen suficientes para emitir un dictame, haberá que realizarse un exame adicional no laboratorio. Os exames adicionais poderán limitarse a un número de probas por mostraxe suficiente para a apreciación da totalidade das reses de lida da mesma procedencia.

d) Unha análise dos residuos, por mostraxe, cando corresponda segundo o disposto no Real decreto 1749/1998, do 31 de xullo, e, en particular, cando exista unha sospeita fundada.

Se tivese que se efectuar unha investigación ou exame adicional debido a unha sospeita fundada, esperarase a que termine a dita investigación ou exame para emitir o dictame relativo a tódalas carnes de reses de lida procedentes dun mesmo espectáculo ou a parte delas das que poida supoñerse, segundo as circunstancias, que presentan as mesmas anomalías.

e) A detección das características que indiquen que a carne presenta un risco para a saúde, como son:

1.º Comportamento anómalo ou perturbación do estado xeral do animal vivo, sinalados polo veterinario de servizo.

2.º Presencia de tumores ou de abscesos, en gran número ou dispersos en varios órganos internos ou músculos.

3.º Artrite, orquite, alteración do fígado ou do bazo, inflamación do intestino ou da rexión umbilical.

4.º Presencia de corpos estraños nas cavidades corporais, dentro do estómago, dos intestinos ou da vexiga da urina, sempre e cando a pleura ou o peritoneo presenten unha alteración da cor.

5.º Formación dunha importante cantidade de gases no tracto gastrointestinal, coa alteración da cor dos órganos internos.

6.º Anomalías importantes da musculatura ou dos órganos en canto á cor, consistencia ou olor.

7.º Fracturas óseas ó descuberto.

8.º Caquexia ou hidremia xeneralizada ou localizada.

9.º Adherencias recentes de órganos á pleura e ó peritoneo.

10.º Outras alteracións importantes e manifestas, como, por exemplo, a putrefacción.

5. O veterinario oficial deberá declarar non aptas para o consumo humano tódalas carnes de reses de lida:

a) Que presenten lesións, con excepción das feridas recentes que se producisen durante a lida e malformacións ou anomalías limitadas localmente, sempre que as ditas lesións, malformacións ou anomalías afecten a salubridade da carne de reses de lida ou poñan en perigo a saúde humana, así como tódolos restos animais.

b) Sobre as que se fagan as observacións previstas na alínea e) do número 4 anterior, con ocasión da inspección «post mortem».

c) Que procedan de animais que non fosen lidados de conformidade coa normativa regulada polo Regulamento de espectáculos taurinos ou en prácticas de adestramento, ensino ou toureo a porta cerrada cando non contén cun veterinario de servizo asignado.

6. En caso de dúbida, o veterinario oficial poderá realizar outras incisións e inspeccións necesarias das partes en cuestión dos animais co fin de efectuar un diagnóstico definitivo.

7. O veterinario oficial rexistrará os resultados da inspección sanitaria "post mortem" e, en caso de diagnóstico dunha das enfermidades transmisibles ó home, actuarase segundo o estipulado na normativa vixente.

## CAPÍTULO VI

### Disposicións referentes ás carnes de reses de lida destinadas á parta

1. Con excepción das carnes destinadas á súa comercialización directa nunha carnicería, a parta en anacos máis pequenos que os cuartos de canal, así como o desosamento, unicamente poderá efectuarse en salas de tratamento autorizadas, de conformidade co artigo 6 deste real decreto ou cos reais decretos 147/1993 e 2044/1994, que contén co local de esfoladura e o local de parta previstos no capítulo I.

2. O empresario ou o xestor do establecemento estarán obrigados a facilitar as operacións de control da empresa e, en particular, a efectuar calquera manipulación que se xulgue útil, así como a poñer ó dispor do servizo de control as instalacións necesarias. En particular, deberán estar capacitados, ante calquera requirimento, para poñer en coñecemento do veterinario oficial encargado do control a procedencia das carnes introducidas no seu establecemento e a orixe delas.

3. Proceso de produción:

a) As carnes de reses de lida deberán introducirse nos locais de traballo a medida que se vaian necesitando. Tan pronto como se efectúe a parta e, se é o caso, a embalaxe deberán transportarse a unha cámara frigorífica adecuada.

b) As carnes de reses de lida que entren no local de parta deberán reinspeccionarse e, en caso de necesidade, limparse. O posto de traballo no que se efectúen estas operacións deberá estar dotado de instalacións adecuadas e iluminación suficiente.

c) Durante o traballo de parta, desosamento, envasamento e embalaxe as carnes de reses de lida deberán manterse permanentemente a unha temperatura interna igual ou inferior a +7° C. Durante a parta, a temperatura do local deberá ser igual ou inferior a +12° C.

d) A parta efectuarase de forma que se evite calquera mancha das carnes. Deberán eliminarse as estelas e os coágulos de sangue. As carnes procedentes da parta e non destinadas para o consumo humano recolléranse, a medida que vaian separándose, nos equipos, recipientes ou locais previstos na alínea d) do número 9 do capítulo I e no número 5 do capítulo IV deste anexo.

4. Tódalas carnes despezadas deberán ser marcadas segundo o previsto no artigo 4 deste real decreto.

## CAPÍTULO VII

### Control sanitario das carnes de reses de lida despezadas e almacenadas

O control do veterinario oficial incluírá as seguintes tarefas:

1. Control de entrada e saída das carnes.

2. Inspección sanitaria das carnes presentes nos establecementos.

3. Inspección sanitaria das carnes antes das operacións de parta e no momento da súa saída das salas de tratamento.

4. Control do estado de limpeza dos locais, das instalacións e dos utensilios, tal como se establece no capítulo I deste anexo, así como o da hixiene do persoal, incluída a roupa de traballo.

5. Calquera outro control que o veterinario oficial considere útil para o cumprimento das disposicións deste real decreto.



## CAPÍTULO VIII

### Envasamento e embalaxe das carnes de reses de lida

#### 1. Embalaxe.

a) As embalaxes (por exemplo, caixas, caixóns de cartón) deberán satisfacer tódalas normas de hixiene e, en particular:

1.º Non poderán altera-los caracteres organolépticos da carne.

2.º Non lle poderán transmitir á carne substancias nocivas para a saúde humana.

3.º Serán dunha solidez suficiente para garanti-la protección eficaz das carnes de reses de lida durante o transporte e as manipulacións.

b) As embalaxes non se poderán volver a utilizar para embalar carnes de reses de lida, agás se son de materiais resistentes á corrosión, fáciles de limpar e se previamente se limparon e desinfectaron.

2. En caso de que se envasen as carnes de reses de lida despezadas, a dita operación deberá efectuarse tan pronto como sexa posible despois da parta e dunha forma que satisfaga as normas de hixiene.

Estes envases deberán ser transparentes e incoloros e satisfacer, ademais, as condicións indicadas nos parágrafos 1.º e 2.º da alínea 1.a); non poderán utilizarse unha segunda vez para o envasamento de carnes de reses de lida.

3. As carnes de reses de lida envasadas deberán embalarse.

4. Non obstante, se o envase reúne tódalas condicións de protección do embalaxe da alínea 1.a), parágrafo 3.º, deste capítulo, poderá non ser transparente e incoloro e non será indispensable a embalaxe.

5. A parta, desosamento, envasamento e embalaxe poderán efectuarse no mesmo local, se se cumpren as seguintes condicións:

a) O local deberá ser suficientemente amplo e estar acondicionado de forma que se garanta o carácter hixiénico das operacións.

b) Os envases e embalaxes colocaranse, inmediatamente despois da súa fabricación, nunha envoltura protectora hermética, que impida calquera deterioración durante o transporte ó establecemento onde se van utilizar e serán almacenados en condicións hixiénicas nun local separado dentro do establecemento.

c) Os locais de almacenamento dos materiais de envasamento e embalaxe deberán estar libres de po e de animais daniños e estar privados de toda conexión atmosférica con locais que conteñan substancias que poidan contamina-la carne. Os envases e embalaxes non poderán almacenarse directamente no piso.

d) As embalaxes ensamblaranse en condicións hixiénicas antes da súa introducción no local.

e) As embalaxes introducíranse no local en condicións hixiénicas e utilizaranse sen demora. O persoal encargado de manipular-la carne non poderá manipularlos.

f) Inmediatamente despois do seu envasamento e embalaxe, as carnes deberán colocarse nos locais de almacenamento previstos para tal efecto.

6. Os envases e as embalaxes mencionados neste capítulo poderán conter unicamente carnes de reses de lida despezadas.

## CAPÍTULO IX

### Almacenamento

Trala inspección sanitaria post mortem, a carne de reses de lida deberá refrixerarse ou conxelarse e manterase a unha temperatura que non poderá ser superior, en ningún momento, a +7° C no caso das carnes refrixeradas ou de -12° C para as conxeladas.

As vísceras conservaranse a +3° C en refrixeración ou -12° C en conxelación.

## CAPÍTULO X

### Transporte

1. A carne de reses de lida expedirase de modo que durante o transporte quede a salvo de calquera elemento que poida contaminala ou alterala, tendo en conta a duración e as condicións do transporte, así como o medio de transporte utilizado. En particular, os vehículos utilizados para este transporte deberán estar acondicionados de modo que non se superen as temperaturas fixadas no capítulo IX deste anexo.

2. As canais e carnes de reses de lida non poderán transportarse en medios de transporte que non estean limpos e non fosen desinfectados.

3. As canais, medias canais e cuartos de canal deberán transportarse sempre suspendidas, agás en caso de transporte aéreo.

Os demais anacos deberán estar suspendidos ou colocados en soportes, agás se se encontran incluídos en envases ou embalaxes ou contidos en recipientes de materiais resistentes á corrosión. Estes soportes, envases, embalaxes e recipientes deberán cumprir cos requisitos de hixiene. Non poderán volver a utilizarse senón despois de os lavar e os desinfectar.

4. O veterinario oficial deberá asegurarse, antes da expedición, de que os medios de transporte, así como as condicións de carga, cumpren as condicións sanitarias definidas neste capítulo.

## ANEXO II

## Documento de traslado de canais de reses de lida

O/A veterinario/a de servicio, don/dona .....  
 que asistiu a (1) .....  
 en .....  
 sita na localidade de .....  
 realizou o recoñecemento «post mortem» de reses de lida, e observou as seguintes circunstancias:

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

Retiráronse, para a súa destrucción, as seguintes partes (2):

.....  
 .....

Procedeuse á toma de mostras de .....  
 .....  
 debido á sospeita de .....

As canais, marcadas con (3) .....  
 cos números-DIB (4) .....  
 transpórtanse ó establecemento .....  
 sito en .....  
 mediante (5) .....

En....., o ..... de ..... de .....

O/A veterinario/a de servicio,

Asinado: .....

(Nome e apelidos en maiúsculas)

(1) Espectáculo taurino, práctica de adestramento ou toureo a porta cerrada.

(2) Indica-las vísceras ou partes retiradas, o motivo e as canais ás que pertencían.

(3) Indicar selo, precinto, etiqueta ou outro medio.

(4) Indicar número de identificación asignado, seguido dun guión e do número de identificación do DIB de cada animal.

(5) Indica-lo medio de transporte e matrícula.

## ANEXO III

## Documento de traslado de reses de lida sangradas

O/A veterinario/a de servicio, don/dona .....  
 que asistiu a (1) .....  
 en .....  
 sita na localidade de .....  
 non realizou o recoñecemento «post mortem» das partes internas das reses de lida, por falta de esfoladoiro ou local de faenado.

Nembargantes, durante o festexo taurino observáronse as seguintes circunstancias:

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

Procedeuse ó sacrificio e ó sangrado das reses de lida ás (2) .....

.....  
 .....

As reses de lida sangradas foron marcadas con (3) .....  
 cos números-DIB (4) .....  
 transportáronse ó establecemento .....  
 sito en ....., previamente  
 concertado, segundo a aceptación que se acompaña e a autorización da Comunidade Autónoma (5),  
 mediante (6) ..... e téndose controlada a súa carga.

En ..... , o ..... de .....de .....

O/A veterinario/a de servicio,

Asinado: .....

(Nome e apelidos en maiúsculas)

(1) Indica-lo espectáculo ou festexo taurino popular.

(2) Indica-la hora do sacrificio para cada res, se é o caso.

(3) Indicar se é precinto, etiqueta, marca a lume ou outro medio inamovible.

(4) Indicar número de identificación asignado, seguido dun guión e do número de identificación do DIB de cada animal.

(5) Se o establecemento está situado nunha Comunidade Autónoma diferente á da celebración do espectáculo ou festexo taurino.

(6) Indica-lo medio de transporte e matrícula.