



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

---

Ministerio de la Presidencia  
«BOE» núm. 248, de 14 de octubre de 2011  
Referencia: BOE-A-2011-16118

---

### ÍNDICE

<i>Preámbulo</i> . . . . .	2
<i>Artículos</i> . . . . .	3
Artículo único. Excepciones a la evisceración total. . . . .	3
<i>Disposiciones finales</i> . . . . .	3
Disposición final primera. Modificación del Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. . . . .	3
Disposición final segunda. Título competencial. . . . .	4
Disposición final tercera. Entrada en vigor. . . . .	4
ANEXO. Lista de ungulados domésticos, aves y lagomorfos excepcionados de la evisceración total . . . . .	5

TEXTO CONSOLIDADO  
Última modificación: 10 de diciembre de 2020

Norma derogada, con efectos de 11 de diciembre de 2020, por la disposición derogatoria.w) del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre. [Ref. BOE-A-2020-15872](#)

En el año 2004, el Consejo y el Parlamento Europeo, adoptaron un paquete de medidas para la producción y comercialización según normas higiénicas de todos los alimentos, siguiendo las bases establecidas en el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria, de enero de 2000. Desde entonces, la Comisión europea ha desarrollado, mediante el procedimiento de comitología medidas de aplicación sobre aspectos concretos de los reglamentos y disposiciones transitorias necesarias para facilitar la adaptación de los operadores económicos a dichas exigencias.

Desde su entrada en vigor, se ha procurado la adaptación del diseño y el equipamiento, así como de las prácticas de higiene de los establecimientos, conforme al Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y el Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Para este proceso, las propias disposiciones comunitarias prevén que determinados aspectos sean regulados en el ámbito nacional. Se trata en su mayoría de ciertas prácticas comunes de la producción y comercialización de alimentos que no requieren adaptarse a la norma general, siempre que se garanticen los objetivos de seguridad alimentaria de los reglamentos.

Por tanto, en la medida que los citados Reglamentos lo permiten conviene establecer en España las bases normativas para mantener ciertas prácticas en los mataderos consideradas como singulares en el marco comunitario. Este real decreto determina las condiciones en que pueden ponerse en el mercado las canales de ciertos corderos, cabritos, lechones, aves y lagomorfos de caza silvestre, parcialmente evisceradas.

Ante este marco legislativo comunitario relativo a la higiene de los alimentos, en España, el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, derogó las disposiciones nacionales que procedían de la transposición de los actos legislativos comunitarios previos y corroboró ciertas disposiciones de iniciativa nacional no contrarias al derecho comunitario.

Estas cuestiones objeto de regulación nacional afectan, entre otras, a las condiciones en que se permite comercializar productos alimenticios, entre establecimientos de comercio al por menor, así como a las condiciones en que puede comercializarse la leche cruda que no se ajusta a los requisitos comunitarios de células somáticas y contenido de gérmenes a 30 °C.

Resulta necesario pues, modificar el Real Decreto 640/2006, en primer lugar para adaptar los márgenes de distribución de productos alimenticios, de los establecimientos de comercio al por menor, incluyendo los productos de origen animal, como desarrollo de lo establecido en el artículo 1.5.b).ii) del Reglamento (CE) n.º 853/2004, conforme a la naturaleza y el tamaño de las empresas y, en segundo lugar, para admitir otros sistemas de transformación de la leche cruda equivalentes en garantías de seguridad a la transformación en queso con un periodo de maduración superior a 60 días.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas, modificada por la Directiva 98/48/CE, de

20 de julio de 1998, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora estas directivas al ordenamiento jurídico español.

En su elaboración han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, habiendo emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad, Política Social e Igualdad y de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 30 de septiembre de 2011,

DISPONGO:

**Artículo único.** *Excepciones a la evisceración total.*

1. Conforme a lo establecido en la letra d), del punto 16, del capítulo IV, de la sección I, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, para ciertos ungulados domésticos, en la letra c), del punto 7, del capítulo IV, de la sección II del mismo anexo para ciertas aves de corral y en el punto 5, del capítulo III, de la sección IV, del mismo anexo para ciertos animales de caza menor silvestre, se autoriza que sus canales contengan las vísceras, distintas al estómago y al intestino, que se mantengan en conexión anatómica con el cuerpo. La relación de animales excepcionados está recogida en el anexo de la presente norma.

2. En el caso de los ungulados domésticos, dichas vísceras serán siempre objeto de la inspección post mortem y en el caso de las aves de corral, el operador económico garantizará la homogeneidad sanitaria de los lotes sacrificados y la inspección post mortem realizada por el veterinario oficial cumplirá los siguientes requisitos:

a) Habrá de determinarse en cada ocasión el porcentaje de animales de los que es necesario examinar las vísceras y cavidades del cuerpo en base a la información de la cadena alimentaria, a la inspección ante mortem y a cualquier otra consideración pertinente.

b) Si en las inspecciones por muestreo se constatará la presencia de alteraciones en las vísceras de varias canales, se procederá a la inspección completa de todas las canales del lote.

**Disposición final primera.** *Modificación del Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.*

El Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, queda modificado como sigue:

Uno. El apartado 2 del artículo 3 queda redactado del siguiente modo:

«2. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, u otras disposiciones que establezcan requisitos específicos distintos, los establecimientos de comercio al por menor que venden o suministran exclusivamente al consumidor final o a colectividades, podrán suministrar sus productos a otros establecimientos de estas mismas características, siempre que:

a) el establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la obtención higiénica de su volumen de producción;

b) no suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos;

c) su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente;

d) se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción.»

Dos. El apartado 2 del artículo 5 queda redactado del siguiente modo:

«Cuando los controles previstos en el capítulo II, del anexo IV del Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, en la granja de origen demuestren que la leche cruda supera los parámetros establecidos en la sección IX, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en lo que se refiere a las colonias de gérmenes y al contenido de células somáticas, la autoridad competente enviará una notificación al productor comunicándole que dispone de un plazo de tres meses para corregir la situación.

Pasados los tres meses, aquellos productores que sigan superando dichos parámetros deberán suspender la entrega de leche cruda, o, de acuerdo con una autorización de la autoridad competente, entregar esta leche, informando de esta situación, a establecimientos que garanticen los requisitos de tratamiento y utilización que se indican a continuación:

a) La elaboración de quesos con un ciclo de maduración de 60 días como mínimo y productos lácteos obtenidos en la fabricación de dichos quesos, con la condición de que los responsables de los establecimientos que elaboren estos quesos realicen un control de almacén de forma que se conozca y registre el tiempo de permanencia de cada lote de productos para garantizar una estancia mínima de 60 días; o

b) la elaboración de productos lácteos o productos a base de calostro a partir de esa leche o calostro, una vez hayan sido sometidos a los requisitos de tratamiento térmico establecidos en el capítulo II de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Se mantendrán dicha suspensión o dichos requisitos hasta que el productor de la granja de origen demuestre que la leche cruda vuelve a ser conforme con dichos criterios.»

**Disposición final segunda.** *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16.<sup>a</sup> de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

**Disposición final tercera.** *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 3 de octubre de 2011.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

**ANEXO**

**Lista de ungulados domésticos, aves y lagomorfos excepcionados de la evisceración total**

1. Ungulados domésticos:

Corderos lechales.  
Cabritos lechales.  
Lechones.

2. Aves de corral domésticas que se ajusten a alguna de estas cuatro condiciones:

Resolución individual de uso del etiquetado facultativo emitida por la autoridad competente (CCAA) a cada uno de los mataderos autorizados, conforme a los artículos 11 y 12 del Reglamento (CE) n.º 543/2008, de 16 de junio, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.

Inscripción en el registro de operadores de producción ecológica de cada matadero autorizado para el uso del precinto o etiqueta con la leyenda «Agricultura ecológica» o Código del organismo de control, conforme al Reglamento (CE) n.º 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Resolución individual de uso de la marca emitida por la autoridad competente (CCAA) a cada uno de los mataderos autorizados para el uso del logotipo de la marca de calidad nacional, conforme al Reglamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, o autonómica.

Gallina cónica pesada o reproductora.

3. Pavo, pato, pintada, oca, faisán, perdiz, codorniz y paloma.

4. Caza silvestre: aves y lagomorfos silvestres.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.