

29111 REAL DECRETO 2812/1983, de 13 de octubre, por el que se modifica el punto quinto del epígrafe 5.2, «Condiciones específicas», de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de galletas, aprobada por Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de galletas fue aprobada por Real Decreto 1124/1982, de 30 de abril. En ella se recogen determinadas condiciones específicas que deben reunir los productos regulados en la misma, que la experiencia ha demostrado que deben ser más contrastados.

Por todo ello, y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de octubre de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—El punto 5 del epígrafe 5.2, «Condiciones específicas», de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de galletas queda redactado de la siguiente forma:

«5. No contendrán residuos de metales pesados en cantidades mayores que las que se indican:

Arsénico, inferior a 1 ppm.
Plomo, inferior a 1 ppm.
Mercurio, inferior a 1 ppm.»

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 13 de octubre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

29112 REAL DECRETO 2813/1983, de 13 de octubre, por el que se modifica el último párrafo del apartado d) del punto 2.1, «Etiquetas», del epígrafe VI, «Envasado, etiquetado y rotulación», de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles, aprobada por el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles, aprobada por el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, exige en el punto 2.1, «Etiquetas», del epígrafe VI, «Envasado, etiquetado y rotulación», que necesariamente la fecha de duración mínima debería ser de un año desde el envasado. Para garantizar siempre este requisito, en ocasiones sería necesario la utilización de determinados aditivos alimentarios, lo que impediría la fabricación de aceites sin ningún tipo de aditivos.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de octubre de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—El último párrafo del apartado d) del punto 2.1, «Etiquetado», del epígrafe VI, «Envasado, etiquetado y rotulación», queda redactado de la forma siguiente:

«Asimismo deberá constar, junto a la anterior, la fecha de duración mínima, expresada mediante la leyenda: "Consumir preferentemente antes de ...", seguida del plazo correspondiente, que no podrá ser superior a un año.»

DISPOSICION TRANSITORIA

A aquellos aceites a los que no se les adicione ningún tipo de aditivo les serán exigibles los nuevos requisitos de etiquetado contenidos en el punto 2.1 del epígrafe VI, fijado en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles, a partir de cuatro meses de la publicación del presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 13 de octubre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

29113 REAL DECRETO 2814/1983, de 13 de octubre, por el que se prohíbe la utilización de materiales poliméricos recuperados o regenerados que hayan de estar en contacto con los alimentos.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios, aprobada por Real Decreto 1125/1982, de 30 de abril («Boletín Oficial del Estado» de 4 de junio), excluye implícitamente la utilización de materiales poliméricos recuperados o regenerados para la fabricación de envases y objetos que hayan de estar en contacto con alimentos o productos alimentarios.

Con el fin de evitar confusiones acerca de dicha exclusión, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de octubre de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se prohíbe la utilización de materiales poliméricos procedentes de objetos acabados, fragmentos de objetos, semielaborados, análogos, usados o no como materias primas, solos o en mezcla con material virgen, en la fabricación o transformación de envases y objetos que hayan de estar en contacto con productos alimenticios o alimentarios.

Esta prohibición no afecta al reciclado, en la propia industria, de partes de material polimérico, no contaminado ni degradado, en el mismo proceso de transformación que las ha originado.

DISPOSICION FINAL

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

Dado en Madrid a 13 de octubre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

29114 REAL DECRETO 2815/1983, de 13 de octubre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los productos de la caza.

Las normas que regulan la inspección, el transporte, la conservación, transformación y comercialización de la caza y productos derivados de la misma con destino al consumo humano se hallan incompletas, se encuentran dispersas y, en parte, desactualizadas.

Dada la importancia que los productos de la caza tienen y habida cuenta de la atención que los Organismos internacionales FAO, OMS y OIE vienen prestando a este particular, con propuestas de regulación de ámbito internacional, en defensa de la salud pública y en prevención de posibles zoonosis, se hace necesario actualizar y unificar nuestra legislación sobre la materia, a la vez que armonizarla con la internacional.

En su virtud y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de octubre de 1983,

DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de los productos de la caza.

Art. 2.º Se faculta a los Ministerios que correspondan en el ámbito de sus competencias para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la referida Reglamentación.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, la Orden del Ministerio de Comercio de 10 de marzo de 1970 («Boletín Oficial del Estado» de 18 de marzo de 1970), la Resolución de la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial del Ministerio de Agricultura de 21 de abril de 1971 («Boletín Oficial del Estado» de 28 de abril de 1971) y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 27 de julio de 1978 («Boletín Oficial del Estado» de 30 de agosto de 1978), y cuantas disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan al presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 13 de octubre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA DE LOS PRODUCTOS DE LA CAZA

TITULO PRIMERO

Ambito y objeto

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a los efectos legales, lo que se entiende por productos de la caza y fijar, con carácter obligatorio, las normas técnico-sanitarias para la recogida, el transporte, la manipulación, el almacenamiento, la comercialización, la inspección y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Son de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Obliga a todas aquellas personas, naturales o jurídicas, dedicadas a cualquiera de las actividades referidas.

TITULO II

Definiciones

Art. 2.º A los fines de esta Reglamentación las definiciones expuestas a continuación tendrán los siguientes significados:

Autoridad de inspección: Los Organismos competentes del Estado responsables de los aspectos sanitarios y zoonosanitarios.

Inspector: Veterinario oficial nombrado por la autoridad competente para inspeccionar la caza y garantizar la higiene de los productos de la caza. El Inspector podrá disponer de ayudantes capacitados.

Pieza de caza: Cualquier ave o mamífero salvaje, excluidos los marinos, pertenecientes a una especie aprobada por la autoridad de inspección para la producción de carne de caza y que, por haber sido abatida en aquel estado, no ha podido someterse a inspección ante-mortem.

Canal de caza: Pieza de caza, después de efectuada la eliminación del tracto digestivo. Comprende además los órganos que han de retenerse con la misma a efectos de inspección o con fines comerciales.

Carne de caza: Cualquier parte comestible, incluidos los despojos, de una pieza de caza autorizada como apta para el consumo humano.

Director: La persona responsable en cualquier momento de un establecimiento de preparación de caza.

Contaminación: La presencia de cualquier materia indeseable desde el punto de vista sanitario o zoonosanitario en el producto.

Depósito de campo: Local legalmente autorizado en el que las piezas de caza se guardan temporalmente en espera de su transporte a un establecimiento en el que puedan ser inspeccionadas.

Establecimiento de preparación de caza: Local autorizado y registrado por la autoridad competente en el que se inspeccionan las canales y se prepara, manipula, envasa y almacena la carne o piezas de caza.

Faenado: Conjunto de operaciones a que se someten las piezas de caza para la eliminación, según corresponda a la especie, de la cabeza, cuello, pelo o piel, plumas, vísceras, órganos genitales, vejiga urinaria, patas y ubres de hembras lactantes.

Marca: Cualquier sello o distintivo aprobado por la autoridad de inspección, así como cualquier rótulo o etiqueta que lleve los mismos, aplicado a las piezas y productos de caza o sus envases.

TITULO III

Recogida y transporte de las piezas de caza

Art. 3.º Los mamíferos o aves de caza no han de matarse por métodos que contaminen la canal en manera inaceptable. Deberán emplearse medios físicos que causen la muerte con el menor sufrimiento posible.

Art. 4.º Los cazadores o personal auxiliar advertirán al Inspector de las anomalías observadas en un mamífero o ave de caza durante la evisceración y sangrado de la pieza.

Art. 5.º Las piezas de caza se sangrarán y eviscerarán sin excesiva demora después de la muerte del animal. Sin embargo, con el consentimiento de la autoridad de inspección y a reserva de las condiciones por ella aprobadas, podrán transportarse hasta el lugar de inspección determinadas especies de caza sin haber sido evisceradas o sangradas.

En el primer caso, se adoptarán las medidas oportunas para la eliminación higiénica de los desechos.

Art. 6.º Cuando la evisceración de las piezas de caza se efectúe en el campo, los pulmones, el hígado, el corazón y los riñones se retendrán unidos a la canal por ligaduras naturales; no obstante, podrán presentarse desligados siempre que se identifiquen convenientemente con la pieza de caza de procedencia, para la observación por el Inspector.

Art. 7.º Las piezas de caza no serán desprovistas de la piel antes de su entrega al establecimiento de preparación.

Art. 8.º Si las temperaturas del medio ambiente no dan lugar a un enfriamiento efectivo y rápido de las piezas de caza a una temperatura no mayor de 7º C, se someterán, a la mayor brevedad posible, a refrigeración, con el fin de reducir progresivamente la temperatura hasta 7º C en toda ella.

Art. 9.º Las piezas de caza se protegerán adecuadamente contra la contaminación durante el transporte a un depósito de campo, establecimiento de preparación de caza u otro lugar de inspección, así como contra cualquier otra causa de deterioro.

Art. 10.º Las piezas de caza se presentarán a inspección como máximo veinticuatro horas a más tardar después de la muerte del animal, pero con la aprobación de la autoridad de inspección. Este periodo podrá prolongarse hasta setenta y dos horas siempre y cuando que, a juicio del Inspector, las condiciones de manipulación, enfriamiento y transporte excluyan todo deterioro de la pieza debido a la prórroga otorgada, y no podrán congelarse antes de su inspección.

Art. 11.º Los medios de transporte utilizados para el traslado de las piezas de caza al lugar habilitado para la inspección tendrán que reunir las condiciones siguientes:

a) Estar contruidos de manera que protejan a las piezas contra la contaminación o el deterioro.

b) En caso necesario, estar equipados con medios para refrigeración.

c) Estar contruidos de modo y con material que permitan mantenerlos limpios y exentos de contaminación.

d) Conservarse en buen estado y en condiciones higiénicas, mediante su limpieza periódica y, en caso necesario, su desinfección.

Art. 12.º Durante el transporte al establecimiento de preparación u otro lugar de inspección, las canales de caza se colgarán o colocarán convenientemente sobre bastidores o equipo similar, con objeto de mantener la temperatura de refrigeración adecuada e impedir la contaminación cruzada de las canales.

No se apilarán unas encima de otras.

TITULO IV

Inspección post-mortem de la caza

Art. 13.º Todas las piezas de caza se someterán a inspección «post-mortem» por un Inspector antes de comenzar su elaboración o comercialización.

Art. 14.º La inspección «post-mortem» incluirá el examen visual, la palpación y, si es necesario, la enucleación e incisión. Esta inspección se llevará a cabo en forma sistemática e higiénica.

Art. 15.º Todas las partes de la canal de caza en que haya de practicarse la inspección «post-mortem» se identificarán claramente con la canal de procedencia hasta que la inspección haya quedado terminada.

Art. 16.º Toda canal de caza o parte de canal de caza enferma, sospechosa de enfermedad o con indicios de una anomalía que exija un examen más detallado será marcada convenientemente y retenida bajo la supervisión del Inspector y separada de las canales y partes de canales que hayan sido inspeccionadas y autorizadas para el consumo humano. Se reunirán todas las partes necesarias de la canal de caza para el examen veterinario. El Veterinario podrá efectuar o solicitar cualquier nuevo examen y cualquier prueba de laboratorio que estime necesario para llegar a una decisión final.

Art. 17.º Incumbirá al Inspector Veterinario la responsabilidad última de decidir sobre la idoneidad para el consumo humano.

Art. 18.º El Inspector clasificará e identificará las piezas de caza y, de acuerdo con las normas que se establezcan sobre la materia, determinará:

— Que pueden ser puestas a la venta no evisceradas y con la piel o las plumas.

— Que pueden ser puestas a la venta parcialmente evisceradas y con la piel o las plumas.

— Que son aptas para la evisceración y la elaboración ulterior para la producción de carne de caza, a reserva de lo que resulte de la inspección después del faenado.

— Rechazadas por no considerarse aptas para el consumo humano.

— Que necesitan una inspección más detallada.

TITULO V

Procedimientos que han de observarse durante la manipulación de las canales y la carne de caza

Art. 19.º No se manipulará ninguna canal de caza en un establecimiento de preparación si no está presente el Inspector.

Art. 20.º El desuello y demás operaciones se efectuarán con cuidado, a fin de garantizar un producto limpio y exento de contaminación. Ninguna de las partes de la canal entrará en contacto con el suelo.

Art. 21.º Cuando se desuelen las piezas de caza en un establecimiento de preparación, se observarán los siguientes puntos:

— Prevenir eficazmente la descarga de cualquier material procedente del esófago, de la panza, de los intestinos, del recto, de la vesícula biliar, del útero, del aparato urinario o de las ubres.

— Los despojos destinados al consumo humano se retirarán de la canal de manera que se impida su contaminación.

— Los intestinos no serán cortados del estómago durante la evisceración y no se practicarán durante la misma otras aberturas en los intestinos que las que exijan las operaciones de faenado.

— El estómago y los intestinos se retirarán de la sala de faenado a la mayor brevedad posible, de conformidad con el procedimiento de inspección.

Art. 22. No está permitido:

- a) Insuflar aire entre la piel y otros tejidos de la pieza de caza para facilitar el desuello.
- b) Lavar las canales y demás productos de caza más que con agua potable circulante.
- c) Utilizar papel, tela, guata, esponja ni cepillo para el lavado de la canal o carne de caza.
- d) Lavar ni descarnar las pieles en ningún lugar del establecimiento de preparación de caza, destinado para la elaboración o el almacenamiento de canales o carne de caza.

Art. 23. Las materias fecales y decomisables que puedan contaminar las canales de caza durante el faenado se separarán con cuidado.

Art. 24. En los casos en que el Inspector considere que la forma en que se elaboran, manipulan, envasan o almacenan las canales o carne de caza afectan desfavorablemente a la limpieza, la higiene de la producción o la eficacia de la inspección, podrá requerir del Director que tome las decisiones pertinentes para corregir las deficiencias, o para disminuir la producción o suspender las operaciones temporalmente en una sección determinada del establecimiento de preparación de caza.

Art. 25. Las canales de caza o productos derivados de las mismas que no sean aptos para el consumo humano se llevarán a un lugar reservado al efecto y se mantendrán allí bajo vigilancia hasta el momento en que puedan ser destruidos o retirados del establecimiento o se traten de otro modo que garantice que no sean destinados a dicho consumo.

Para ello, una vez identificados, se colocarán en recipientes previstos al efecto, de manera que se evite la contaminación del suelo o las paredes del establecimiento y del equipo.

A efectos de identificación, las canales de caza o los productos derivados de las mismas que hayan sido decomisadas por no ser aptas para el consumo humano, se marcarán o cortarán bajo control del Inspector.

Art. 26. Ninguna persona retirará o hará retirar del establecimiento ninguna canal o producto derivado de la misma que haya sido decomisado o retenido por un Inspector, salvo bajo la dirección y vigilancia de éste.

Cuando en un establecimiento de preparación cualquier parte de una canal de caza resulte inadecuada para el consumo humano, será obligación del Director procurar que dicha parte sea retirada y destruida o tratada de conformidad con las normas establecidas al respecto.

Art. 27. Se marcarán diferencialmente:

a) La caza que haya sido declarada apta para el consumo humano directo.

b) Las canales de caza o partes procedentes de las mismas que hayan de ser tratadas térmicamente o por congelación para hacerlas aptas para el consumo humano, que se conservarán bajo vigilancia hasta que se haya ultimado el tratamiento necesario y se haya aprobado el producto como apto para dicho consumo.

Los referidos marcados serán efectuados por el Inspector o bajo su vigilancia.

Art. 28. El tamaño, forma o texto de la marca, así como el color y las características de las tintas que hayan de utilizarse para marcar el producto, declarado por el Inspector como apto para el consumo humano, serán los aprobados al respecto.

Las marcas y sellos que lleven los signos de inspección se mantendrán custodiados por el Inspector.

TITULO VI

Prácticas de manipulación, almacenamiento y transporte después de la inspección post-mortem

Art. 29. La carne de caza aprobada como apta para el consumo humano se retirará sin demora de la zona de faenado. La que haya de retenerse en espera de su ulterior elaboración o entrega se someterá a refrigeración.

Art. 30. La carne de caza se manipulará, almacenará y transportará de modo que esté protegida contra la contaminación y el deterioro.

Art. 31. El almacenamiento de caza en cámaras frigoríficas se efectuará de acuerdo con las siguientes normas:

a) Se realizará de forma que permita comprobar su refrigeración.

b) Se suspenderá o colocará en bandejas adecuadas, resistentes a la corrosión, de forma que permita la circulación del aire a su alrededor.

c) Se mantendrá las piezas de forma tal que impida que el goteo de una, caiga sobre cualquier otra.

d) Cuando se mantenga la carne de caza en bandejas se adoptará precauciones para evitar que haya contacto entre la base de cualquier bandeja con carne de caza almacenada debajo y con el suelo.

Art. 32. El material de envase y/o embalado de la carne de caza tendrá que cumplir con los siguientes requisitos:

a) Se almacenará y utilizará en forma limpia e higiénica.

b) Será suficiente para proteger la carne de caza contra la contaminación en las condiciones en las cuales ha de ser manipulada, transportada o almacenada y no ha de ser tóxico ni dejar ninguna clase de depósito perjudicial en la misma.

Art. 33. No podrá utilizarse para el transporte de la carne de caza ningún medio que se emplee para animales vivos, ni vehicularse aquélla en los mismos medios de transporte utilizados para otras mercancías que pueda tener efectos perjudiciales para dicha carne.

Art. 34. No podrá utilizarse para la carne de caza un medio de transporte que no haya sido limpiado y, en caso necesario, desinfectado antes de la carga.

Art. 35. Las canales, medias canales o cuartos que no estén congelados y envasados adecuadamente, se transportarán colgados o se colocarán de forma adecuada sobre soporte o equipo análogo.

Art. 36. Los medios de transporte o los contenedores destinados a la carne de caza tendrán que reunir las siguientes condiciones:

a) La superficie interna será de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable y fácil de limpiar y desinfectar. Las juntas y puertas estarán dispuestas, de modo que impida la entrada de insectos y otras causas de contaminación.

b) El diseño y el equipo será tal que pueda mantenerse la temperatura requerida durante todo el período de transporte.

Art. 37. Para el transporte de los despojos comestibles no envasados se utilizarán recipientes adecuadamente cerrados. Los despojos comestibles se transportarán refrigerados; a menos que el tránsito dure menos de dos horas, en cuyo caso podrá utilizarse un contenedor aislado.

TITULO VII

Requisitos de las instalaciones y operaciones en los establecimientos

Art. 38. Los depósitos de campo estarán contruidos de un modo y con materiales que protejan las piczas de caza contra la contaminación y el deterioro y que permitan la fácil limpieza de los mismos. Se conservarán en condiciones de limpieza e higiene y estarán exentos de insectos y plagas y otras fuentes de contaminación de las piezas de caza. Estarán provistos de un abastecimiento suficiente de agua potable, medios adecuados para la evacuación de los desechos, limpieza del depósito y del equipo utilizado o en relación con el mismo y, en caso necesario, de instalaciones para el personal y refrigeración.

Art. 39. Las piezas de caza conservadas en un depósito de campo se almacenarán colgadas en condiciones que garanticen el mantenimiento de un enfriamiento adecuado y eviten la contaminación cruzada entre las mismas.

Art. 40. Las piezas de caza conservadas en estado de refrigeración en un depósito de campo han de ser transportadas en ese mismo estado hasta su destino, en medios de transporte refrigerados.

Art. 41. Los establecimientos de preparación de caza estarán ubicados en zonas exentas de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.

Art. 42. La construcción de los establecimientos de preparación de caza tendrá que:

a) Disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones.

b) Ser sólida y garantizar una ventilación adecuada, una buena iluminación natural o artificial y una fácil limpieza.

c) Estar diseñada y equipada de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene y se efectúe convenientemente la inspección.

d) Estar concebida de forma que impida que entren o aniden aves, roedores, insectos u otros parásitos.

e) Mantener una separación entre los departamentos en que se opera con productos no comestibles y aquellos en los que se opera con productos comestibles.

Art. 43. Los edificios e instalaciones del establecimiento de preparación de caza se mantendrán en todo momento en buenas condiciones de funcionamiento.

Art. 44. En todas las salas de un establecimiento de preparación de caza, excepto en las salas destinadas a acomodar a los trabajadores e Inspectores:

a) Los suelos serán impermeables, no tóxicos y contruidos con materiales no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, antideslizantes, sin grietas y, excepto en el caso de las salas donde la caza se congele o almacene, dispondrán de una inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a colectores, protegidos por una rejilla.

b) Las paredes serán de material impermeable no tóxico, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y lavables, de superficie lisa y de altura apropiada para facilitar los trabajos que se lleven a cabo y de colores claros. El ángulo que forman las paredes entre sí y las paredes con el suelo deberá tener forma cóncava.

c) Los techos se proyectarán y construirán de modo que se impida la acumulación de suciedad y condensación de vapor y se podrán limpiar fácilmente.

d) Las ventanas estarán provistas de paneles completos de cristal, y las que se abran, además, revestidas de tela metálica, contruidas de manera que puedan limpiarse fácilmente. Los antepechos internos de las ventanas, si los hay, serán inclinados para evitar que se usen como estantes.

e) Las puertas serán suficientemente anchas y las que se abran desde los departamentos en que se manipulen materias comestibles, si no están provistas de una cortina de aire eficaz, serán de ajuste perfecto.

Art. 45. Las escaleras situadas en cualquier local en el que se manipulen materias comestibles se construirán de modo que sean fáciles de limpiar.

Art. 46. Las jaulas de los montacargas han de construirse de modo que proporcionen protección adecuada a la carne frente a la contaminación. En particular, la base y los laterales han de ser lisos e impermeables. Si se pintan se empleará un color claro. El piso de las cajas de ascensor tendrá un desagüe para que pueda limpiarse bien.

Art. 47. Las plataformas, escaleras de mano, toboganes y equipos similares de los locales para la preparación de la carne estarán contruidos de un material resistente a las roturas, al desgaste o a la corrosión y que pueda limpiarse eficazmente. Cuando existan toboganes, estarán dotados de trampillas para inspección y limpieza.

Art. 48. Los establecimientos de preparación de caza han de disponer de:

a) Locales adecuados y bien equipados para uso de los servicios de inspección.

b) Locales provistos, si es necesario, de refrigeración para recibir y mantener las piezas de caza en condiciones de enfriamiento en espera de la inspección y antes de la elaboración.

c) Una zona para la inspección de las piezas de caza antes de la elaboración.

d) Locales de faenado que permitan ejecutar los trabajos con piezas de caza de manera satisfactoria.

e) Locales independientes para el almacenamiento de cuernos, cuernos y pezuñas y grasas animales no comestibles, a menos que estos materiales sean retirados diariamente del establecimiento para su aprovechamiento.

f) Locales refrigerados adecuados para una eficaz refrigeración y almacenamiento de la carne de caza.

g) Instalaciones independientes, en forma de local separado o parte de local que puedan mantenerse bajo control veterinario y cerradas con llave, para el almacenamiento de carne o canales de caza sospechosas y que estén contruidas de manera que se impida todo riesgo de contaminar otra carne de caza, así como el riesgo de que puedan sustituirse unas por otras.

h) Un local adecuado que pueda cerrarse con llave para conservar en seguro la carne o canales de caza decomisadas, a menos que se disponga de otros medios adecuados de eliminación.

i) Instalaciones convenientemente situadas para la limpieza y desinfección de vehículos.

Art. 49. Los establecimientos donde se efectúe el despiece estarán provistos de:

a) Zonas adecuadas y bien equipadas para uso del servicio de inspección.

b) Un local o locales refrigerados para la conservación de la carne de caza.

c) Locales con temperatura regulada, máxima de 10° C, para el deshuesado y corte, materialmente separados de los demás locales.

Art. 50. El deshuesado, corte y envoltura primaria deberá separarse de las operaciones de envasado. Sin embargo, la carne de caza podrá envasarse en el local donde ésta es deshuesada, cortada y envuelta, siempre que se tomen precauciones aceptables por el Inspector para evitar la contaminación.

Art. 51. Los locales, el equipo y los utensilios para el faenado se utilizarán única y exclusivamente con ese fin y no para el deshuesado, el corte, la conservación y otras manipulaciones de la caza y las canales de caza.

Art. 52. Los establecimientos de preparación de caza estarán dispuestos y equipados de manera que ésta y sus canales no entren en contacto con los suelos, las paredes y otras estructuras fijas, excepción hecha de las que estén expresamente destinadas a ese contacto.

Art. 53. El agua utilizada en los establecimientos de preparación de caza será potable y dispondrá de abundante abastecimiento a presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución y debidamente protegidas contra la contaminación y polución. Sin embargo, podrá utilizarse agua no potable para fines tales como refrigeración, extinción de incendios y producción de vapor. Esta agua se transportará por cañerías completamente separadas, identificadas, con colores, y sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.

Art. 54. Se dispondrá de un suministro adecuado y permanente de agua potable caliente a 52° C, por lo menos, durante las horas de trabajo.

Art. 55. Los establecimientos de preparación de caza contarán con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales, que en todo momento se mantendrá en buen estado de funcionamiento. Todos los sistemas de desagüe serán lo suficientemente grandes como para soportar cargas máximas. Todos los conductos serán estancos y dispondrán de registros respiraderos adecuados. Las cisternas de desagüe, los sifones, los sumideros para residuos aprovechables y los pozos colectores se mantendrán

siempre separados y aparte de los locales donde se prepare, manipule, envase o almacene carne. La eliminación de las aguas residuales se efectuará de tal modo que se evite la contaminación del suministro de agua potable.

Art. 56. En toda la extensión del establecimiento de preparación de caza deberá mantenerse una iluminación natural o artificial adecuada que no modifique los colores. La intensidad no podrá ser inferior a:

- a) 540 lux en todos los puntos de inspección.
- b) 220 lux en locales de trabajo.
- c) 110 lux en otras zonas.

Las bombillas y los soportes suspendidos sobre la caza o las canales de caza en todas las etapas de preparación serán del tipo llamado de seguridad o estarán protegidos de algún otro modo, a fin de impedir la contaminación de la carne en caso de rotura.

Art. 57. El establecimiento de preparación de caza dispondrá de una ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvo, vapor ni humo. Las aberturas de ventilación estarán revestidas de tela metálica.

Art. 58. Todos los locales utilizados para el faenado, el deshuesado, el envasado y demás manipulaciones de la caza o canales de caza estarán provistos de servicios suficientes para el lavado de manos, instalados con tuberías que desembocuen en un desagüe y convenientemente situados para uso del personal durante las operaciones. El agua utilizada para el lavado de manos será templada. Los lavabos han de disponer de grifos que no puedan ser accionados a mano y dotados de una cantidad adecuada de jabón inodoro líquido u otros productos de limpieza, cepillos de uñas, así como de un medio higiénico autorizado para el secado de las manos. Si se usan toallas de papel, habrá junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos.

Art. 59. El local destinado al faenado, deshuesado, preparación, envasado y demás manipulaciones de la caza y canales de caza estará provisto de medios adecuados para la limpieza y desinfección exclusiva de cuchillos, chairs, cuchillas, sierras y otros utensilios, y serán de materiales resistentes a la corrosión y fácil limpieza.

Tales medios estarán dotados de un abastecimiento conveniente de agua en cantidad suficiente a una temperatura no inferior a 82° C, en todo momento en que se faenen animales o se manipule la carne o canales de caza, en esa sección del establecimiento.

Art. 60. El establecimiento de preparación de caza contará con los servicios siguientes para el personal: Vestuarios, retretes con agua corriente, duchas y lavabos, que deberán estar bien iluminados y tener una ventilación y calefacción adecuadas, y no se comunicarán directamente con ningún local de trabajo. Los lavabos, que tendrán agua caliente y fría, dispondrán de grifos que no puedan ser accionados a mano, dotados de jabón inodoro líquido u otros productos de limpieza, cepillos de uñas, y se instalará un sistema higiénico para secar las manos al lado de cada lavabo. En caso de que se usen toallas de papel, será necesario un número suficiente de distribuidores de éstas y de receptáculos para las usadas al lado de cada lavabo. Los desechos procedentes de estas instalaciones no se descargarán en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta en el punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables.

Art. 61. El equipo, accesorios y utensilios que se utilicen en los establecimientos de preparación de caza que entren en contacto con ésta o sus canales de caza ha de tener una superficie impermeable y ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no transmitan ningún olor ni sabor, de superficies lisas, sin grietas o hendiduras, no ser absorbente y ser resistente a la reiterada acción de una limpieza y desinfección normales.

Art. 62. El equipo y los utensilios utilizados para materiales no comestibles o decomisados se marcarán y no se usarán para los productos comestibles.

Art. 63. El equipo y los utensilios para el faenado de las canales de caza se utilizarán exclusivamente con ese fin, y no para el corte o deshuesado de la caza ni para su ulterior preparación.

Art. 64. Todo el equipo, utillaje y accesorios se limpiarán a intervalos frecuentes durante la jornada, y se limpiarán y desinfectarán inmediatamente y a fondo siempre que entren en contacto con material enfermo o contagioso o se contaminen. También se limpiarán o desinfectarán al término de cada jornada de trabajo.

Art. 65. Se evitará que la carne o canales de caza se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipos o utensilios.

Art. 66. Cuando una bandeja, vagoneta o recipiente utilizados en un departamento donde se manipulen productos comestibles entre en un local donde se manipulen productos no comestibles, se limpiará y desinfectará inmediatamente antes de volverse a utilizar en cualquier departamento de productos comestibles.

Art. 67. Los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes han de cumplir las especificaciones de salud pública y se cuidará que dichas sustancias no contacten con la carne o las canales de caza. Los residuos de esos productos de limpieza utilizados para lavar suelos, paredes o equipo de productos co-

mestibles se eliminarán mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que el equipo o lugar se utilicen de nuevo para la manipulación de la carne de caza.

Art. 68. En los establecimientos de preparación de caza no se empleará ningún preparado o material de limpieza ni ninguna pintura que pudiera contaminar la carne de caza y, excepto por motivos de orden higiénico, no se manipularán o almacenarán sustancias que puedan contaminar la carne. Sin embargo, podrán utilizarse materiales empleados en la construcción o la conservación de un establecimiento, cuando el Inspector entienda que no hay peligro de contaminación.

Art. 69. Se implantará en cada establecimiento de preparación de productos de la caza un programa continuo y efectivo de desinsectación y desratización, para el que se usarán solamente productos y métodos aprobados por las autoridades competentes y poniéndose el mayor cuidado en impedir toda contaminación de la caza. Los plaguicidas solamente se emplearán cuando no puedan utilizarse con eficacia otros agentes preventivos.

Art. 70. Queda prohibida la entrada de animales distintos a la caza en las dependencias de los establecimientos de preparación de caza.

Art. 71. Las personas que estén en contacto con la carne y canales de caza en el curso de su trabajo estarán en posesión del carné de manipuladores de alimentos o, en su defecto, de un certificado médico que acredite que no padece enfermedad infecto-contagiosa o parasitaria.

Art. 72. El Inspector tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar en la manipulación, envasado o almacenamiento de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente la carne o canales de caza con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la Inspección su estado físico.

Ninguna persona que sufra heridas o lesiones deberá seguir manipulando carne de caza ni superficies en contacto con la misma, mientras no hayan sido completamente protegidas por un revestimiento impermeable firmemente asegurado.

Art. 73. El personal que trabaje en un establecimiento de preparación o depósito de campo se lavará las manos siempre antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Se lavará y desinfectará las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades.

Art. 74. Las personas que trabajen en una zona de manipulación de carne o pieza de caza mantendrán una esmerada limpieza personal; en todo momento, durante el trabajo, llevarán ropa protectora, inclusive un cubrecabeza de color claro lavable, a menos que sea desechable.

Art. 75. En las zonas en donde se manipulen carne o canales de caza queda prohibido todo acto que pueda contaminar la carne o canales de caza, como comer, fumar, masticar chicle o cualquier práctica antihigiénica.

TITULO VIII

Etiquetado, presentación y publicidad

Art. 76. En materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos de la caza, envasados, se estará a lo que establece el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, sobre la materia, con la precisión de que como denominación ha de figurar el nombre específico, consagrado por el uso, de las piezas de caza o parte de las mismas que contiene el envase, juntamente con la leyenda «Producto de la caza».

TITULO IX

Registros administrativos

Art. 77. Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO X

Aditivos

Art. 78. No se podrá utilizar en la elaboración de los productos que contempla esta Reglamentación Técnico-Sanitaria aditivo alguno.

TITULO XI

Competencias

Art. 79. Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

TITULO XII

Importación-exportación

Art. 80. *Importación.*—Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las Empresas importadoras deberán proceder a su registro, según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981 sobre registro general de alimentos, y los productos importados deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada Empresa en particular.

Art. 81. *Exportación.*—Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «export» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

TITULO XIII

Régimen sancionador

Art. 82. Las infracciones a lo dispuesto en la presente Reglamentación serán sancionadas de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 1045/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y demás disposiciones vigentes.

29115

REAL DECRETO 2816/1983, de 13 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes (detergentes sintéticos y jabones de lavar).

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 25 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentos especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar la Reglamentación referente a la elaboración, circulación y comercio de detergentes (detergentes sintéticos y jabones de lavar), en la que se tenga en cuenta las experiencias acumuladas.

En su virtud, oídos los representantes de las organizaciones profesionales afectadas, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de octubre de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes (detergentes sintéticos y jabones de lavar).

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Mientras no esté vigente la legislación a que se refiere el último párrafo del artículo 4.º de esta Reglamentación, y con el objeto de proteger al consumidor de algún posible accidente, los fabricantes, los importadores y los envasadores de detergentes, deberán suministrar la fórmula cualitativa de su composición en el caso de serles solicitada oficialmente por los Centros de Información Toxicológica del Estado o por la Dirección General de Salud Pública.

Segunda.—Las reformas y adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencias de disposiciones legales vigentes, y en especial de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Tercera.—Durante el mismo período de tiempo se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres o precintos, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales, si no es ajustándose a las exigencias de la presente Reglamentación.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto quedan derogadas todas las disposiciones de igual o inferior rango, en lo que se opongan a lo establecido en el mismo.