

I. Disposiciones generales

TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

2691 *PLANTEAMIENTO de cuestión de inconstitucionalidad registrada al número 41/1985.*

El Tribunal Constitucional, por providencia de 30 de enero corriente, ha admitido a trámite la cuestión de inconstitucionalidad número 41/1985, promovida por el Juzgado de Primera Instancia número 1 de Valladolid, por supuesta inconstitucionalidad del artículo 57.1 del texto refundido de la Ley del Impuesto de Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados, aprobado por Real Decreto legislativo 3050/1980, de 30 de diciembre, que recoge lo dispuesto en el artículo 42 de la Ley 32/1980, de 21 de junio, por oposición al artículo 24 de la Constitución.

Lo que se publica para general conocimiento.
Madrid, 30 de enero de 1985.—El Secretario de Justicia.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

2692 *REAL DECRETO 179/1985, de 6 febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.*

Las disposiciones existentes por las que se establecen normas sanitarias sobre mataderos de aves, despiece de canales, industrialización de sus carnes y comercialización de las mismas, han experimentado profundas transformaciones, dada la agilidad industrial del sector avícola.

Asimismo, Organismos como la FAO, OMS y otros han dictado normas reguladoras, con el fin de unificar en el ámbito internacional los procedimientos higiénicos de control y los sistemas de inspección, para favorecer los intercambios comerciales a nivel internacional, garantizando al consumidor la sanidad y aptitud para el consumo de carnes y productos cárnicos y evitar riesgos de difusión de enfermedades epizooticas.

De otra parte, el Código Alimentario Español, que dedica varios capítulos a aspectos relacionados con la carne, prevé la promulgación de Reglamentaciones que complementen sus disposiciones básicas para una más eficaz y completa puesta en práctica.

Por último, la incidencia que el proceso de carnización y comercialización de la carne de ave tiene en la sanidad, producción, conservación y mejora de la avicultura, exige se contemple en un cuerpo legislativo, como el presente, algunos aspectos relativos a la sanidad avícola.

Todo ello ha creado la necesidad de actualizar, unificar y regular de forma definitiva las Ordenes y Resoluciones Sanitarias existentes en la legislación española en materia de mataderos de aves, despiece de canales, industrialización y comercialización de sus carnes adaptándolas a las actuales exigencias.

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 preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, vistos los informes de la Comisión Coordinadora de Inspecciones Administrativas sobre bienes y servicios de uso y consumo, del Consejo General de Colegios de Veterinarios de España y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de febrero de 1985,

DISPONGO:

Artículo 1. Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrializa-

ción, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes.

Art. 2. Se faculta a los Ministerios de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la presente Reglamentación, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Se concede un plazo de dos años, a partir de la fecha de entrada en vigor de la adjunta Reglamentación, para que todas aquellas personas físicas o jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con estas normas, que no reúnan las condiciones que en ellas se preceptúan, adapten sus instalaciones y funcionamiento de las exigencias de las mismas.

No se permitirán obras de modificaciones, ampliaciones y traslados, si no se adapta todo el complejo, con las nuevas obras a las condiciones establecidas en la Reglamentación adjunta.

Segunda.—La adaptación de los servicios de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización de los locales y utillaje, así como las relativas al personal y de los medios de transporte a las condiciones de esta Reglamentación, deberá realizarse en un plazo máximo de doce meses.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas en lo que se opongan a la adjunta Reglamentación, las siguientes disposiciones:

- Ordenes circulares de la Dirección General de Sanidad de 27 de julio de 1959 (R. 1119), de 2 de agosto de 1960 (R. 1191 y 1271), y 2 de agosto de 1961 (R. 1245), ratificadas por las de 24 de julio de 1962 (R. 1433), 6 de agosto de 1963 (R. 1660) y 29 de julio de 1964 (R. 1796).
- Orden del Ministerio de Gobernación de 16 de junio de 1965 y Resoluciones de la Dirección General de Sanidad, de 21 de enero de 1967, 2 de mayo de 1969 y 29 de febrero de 1972.
- Resoluciones de la Dirección General de Sanidad, de 31 de agosto de 1973 y 10 de julio de 1975, desarrollando esta última, normas complementarias para la preparación y circulación de canales de aves congeladas.
- Las secciones primera y segunda del capítulo X y la sección primera del capítulo XI del Código Alimentario Español, en aquellas materias que son objeto de regulación en esta Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 6 de febrero de 1985.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA DE MATADEROS DE AVES, SALAS DE DESPIECE, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE SUS CARNES

TITULO PRIMERO

Ambito y objeto de esta Reglamentación

Artículo 1.º *Ambito.*—Esta Reglamentación se aplicará:

1. A todas las aves, en cuanto son objeto inmediato de sacrificio con destino al consumo humano.
2. A la carne y despojos de las aves, frescas o que hayan sufrido tratamiento de conservación por el frío industrial, tanto de producción nacional como de importación.

3. A los productos derivados de las aves, principalmente las partes comestibles; a los aditivos autorizados; así como a los materiales de acondicionamiento, si éstos se hacen necesarios.

4. A los establecimientos destinados al sacrificio y faenado de las aves, al despiece de canales, manipulación, industrialización, almacenamiento, distribución y venta de canales, carne, productos y despojos.

5. A las personas, físicas o jurídicas, que se ocupan de las aves con destino inmediato al abasto y aquellas que manipulen industrialicen, almacenen, transporten y/o comercialicen la carne de ave, productos y despojos, cuando ello se realice en el ámbito de los establecimientos referidos en el apartado anterior.

6. A las actuaciones de las Entidades y personal de inspección y control, tanto oficial como privado, colaborador de la Administración y a los Agentes de Aduana, Servicios de Ferrocarriles, Compañías de Transporte y Navegación, que vendrán obligadas a secundar las funciones de inspección y control sanitario o zoonosanitario de los Servicios oficiales.

Art. 2.º *Objeto.*—Esta Reglamentación tiene por objeto:

1. Definir técnicamente los diversos términos relacionados con la carne de ave.

2. Unificar el régimen a tenor del cual han de funcionar los establecimientos destinados al sacrificio de aves con destino al consumo humano, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y venta de sus carnes y productos.

3. Fijar las normas por las que han de regir los Servicios Veterinarios Oficiales en la inspección de las aves, sus canales y productos, de ellas derivados, tanto nacionales como importados, y control de los mismos en los aspectos sanitarios.

4. Establecer las condiciones a que se deben someter la obtención, manipulación, industrialización, almacenamiento, conservación, transporte y comercialización de las canales, productos y despojos de aves.

5. Fijar las sanciones por incumplimiento de las normas que en la misma se disponen, cuando ello afecte a la salud pública o a la sanidad avícola.

Art. 3.º *Exclusiones.*—Esta Reglamentación no regula ni el sacrificio, ni la industrialización, ni la comercialización de las carnes y despojos de las demás especies de abastos, como la caza, que quedan fuera del ámbito señalado en el artículo primero.

TITULO II

Definiciones

Art. 4.º A los fines de la aplicación del presente Reglamento, los términos que se relacionan a continuación, significan:

Aves de abasto.—Se entiende por aves de abasto: La gallina, pavo, pato, oca, pintada, paloma, perdiz, codorniz, faisán y demás especies domésticas, siempre que reúnan las condiciones especificadas en esta Reglamentación.

Faenado.—Conjunto de operaciones a que se someten las aves después del sacrificio para la formación de la canal.

Canal.—El cuerpo entero de un ave de abasto después de sangrada, desplumada y eviscerada. Sin embargo la extracción de los despojos comestibles, así como la sección de las patas a nivel del tarso y la separación de la cabeza y cuello, son facultativas.

Las canales se presentarán de la siguiente manera:

I. Gallos, gallinas y pollos

a) Que se presenten desplumados y sin intestinos pero con cabeza y las patas (llamados «pollos 83 por 100»).

b) Que se presenten desplumados, sin cabeza ni patas, eviscerados pero con el corazón, el hígado y la molleja (llamados «pollos 70 por 100»).

c) Que se presente desplumados, eviscerados y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja (llamados «pollos 65 por 100»).

II. Pavos

Igual clasificación que la de pollos, pero con los porcentajes del 86, 80 y 73 por 100, respectivamente.

III. Patos

a) Que se presenten desplumados, sangrados, sin eviscerar o sin intestinos, con la cabeza y las patas (los llamados «patos 85 por 100»).

b) Que se presenten desplumados, eviscerados, sin cabeza ni patas, con el corazón, el hígado y la molleja (llamados «patos 70 por 100»).

c) Que se presenten desplumados, eviscerados, sin cabeza, patas, corazón, hígado ni mollejas (llamados «patos 63 por 100»).

IV. Ocas

a) Que se presente desplumadas, sangradas, sin eviscerar, con la cabeza y las patas (llamadas «ocas 82 por 100»).

b) Que se presenten desplumadas, evisceradas, sin cabeza ni patas, tengan o no corazón y la molleja (llamadas «ocas 75 por 100»).

V. Pintadas

Únicamente la clasificación tipo a), que se presenten desplumadas, sangradas, sin eviscerar, con la cabeza y las patas («82 por 100»).

VI. Codornices

Írán evisceradas y sin plumas:

a) Sin plumas, con cabeza y patas.

b) Sin cabeza ni patas.

Partes de la canal.—(Cuartos). Partes anteriores (craneal) y posteriores (caudal), resultantes de la subdivisión de la canal en cuatro partes.

Despojos.—Son aquellas partes comestibles que se obtienen de las aves de abasto y que no están comprendidas en el término canal.

Subproductos.—Son aquellas materias que se obtienen de las aves y que no están comprendidas en los conceptos de canal o despojo.

Carne.—Parte comestible de las aves sacrificadas, sangradas y faenadas en condiciones higiénicas. Se incluyen en este concepto las porciones de grasa, hueso, cartilago, piel, tendones, aponeurosis, nervios y vasos linfáticos y sanguíneos, que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en los procesos de manipulación, preparación y transformación de la carne.

Carnización.—Conjunto de operaciones a que se someten las aves para su conversión en carne, despojo y subproductos.

Despiece.—Es la acción de separar determinadas partes anatómicas de la canal en base a divisiones establecidas por razones comerciales.

Canal fresca refrigerada.—Las canales que sometidas a la acción del frío, alcanzan una temperatura entre cero grados centígrados (0° C) y siete grados centígrados (7° C) en el interior de la masa muscular profunda en un tiempo inferior a veinticuatro horas.

Canal congelada.—Las canales que por el mismo tratamiento, obtuvieran también en su masa muscular profunda, la temperatura de menos dieciocho grados centígrados (-18° C), en un tiempo inferior a veinticuatro horas.

Anejo.—Se aplica este término a los establecimientos no autónomos dependientes técnica y funcionalmente de otras industrias.

Mataderos.—Establecimientos industriales legalmente autorizados para el sacrificio y faenado de las distintas especies de aves.

Salas de despiece.—Establecimientos industriales legalmente autorizados, dedicados al despiece, troceado, deshuesado y fileteado.

Industrias de la carne.—Establecimientos industriales legalmente autorizados, dedicados a la transformación industrial de las canales y carnes de aves.

Almacén frigorífico.—Establecimientos legalmente autorizados, dedicados al tratamiento frigorífico, almacenamiento y distribución de las canales de ave, despojos y productos del despiece, contemplados en esta Reglamentación.

TITULO III

Condiciones técnico-sanitarias de los mataderos

Art. 5.º Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación, deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Con este fin, los mataderos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

Primero.—Relativas a su ubicación.

Con independencia del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de sanidad ambiental, seguridad, policía de aguas, urbanismos, turismo o de cualquier otro orden, los mataderos de nueva instalación se ubicarán alejados de núcleos urbanos, de acuerdo con el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, a un kilómetro como mínimo, medido por proyección horizontal sobre plano topográfico nacional, de otras instalaciones avícolas, adoptando las medidas necesarias de protección sanitaria.

En cuanto al recinto del matadero estará netamente delimitado y aislado de su entorno.

Segundo.—Relativas a dependencias técnicas y sus anejos.

a) Las dependencias integrantes del matadero, serán las adecuadas para el uso a que se destinen, y en todo caso su distribución permitirá asegurar una neta separación entre zonas y circuitos sucios y limpios.

Dispondrá de vías interiores de acceso a las dependencias debidamente pavimentadas con una capa impermeable.

b) En su construcción, acondicionamiento o reparación, se utilizarán materiales incapaces de producir contaminaciones.

c) Los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, anti-deslizantes, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección. Asimismo, contará con suficiente inclinación para evitar retenciones de agua u otros líquidos. Estarán provistos de desagües con dispositivos de cierre hidráulico que eviten el retroceso de materias orgánicas y olores, y el acceso de roedores, desembocando directamente en la red de evacuación de aguas residuales que se ajustarán a lo establecido en el artículo 17 del Decreto 2412/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas y demás disposiciones concordantes.

La evacuación de aguas residuales se acomodará a las normas y requisitos señalados por las disposiciones en vigor, mediante los procedimientos higiénicos pertinentes.

d) Las paredes estarán recubiertas de material impermeable no absorbente, resistente al choque, de fácil limpieza y desinfección, de superficie lisa y de color claro, hasta una altura mínima de tres metros de la zona de sangrado, desplume y eviscerado, y de dos metros en el resto de las dependencias de faenado.

Las uniones que forman las paredes entre sí y con el suelo y techo serán cóncavas, no presentando ángulos ni aristas vivas.

Los techos se proyectarán y construirán de modo que se impidan la acumulación de suciedad y la condensación de vapores y puedan limpiarse fácilmente.

Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas y huecos) estarán protegidos con dispositivos para evitar el acceso de insectos, roedores, aves y otros animales.

e) La ventilación natural y/o forzada será capaz 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, según la función de los distintos departamentos o dependencias.

f) La iluminación natural y/o artificial estará en relación con la capacidad y volumen del local según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de las carnes y vísceras de las aves. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las canales de ave y a sus productos de una posible contaminación en caso de rotura.

g) Dispondrán de las instalaciones y elementos de trabajo siguientes:

- Agua potable de acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por Real Decreto 1423/1982, de 18 de junio, a una presión mínima de 3 atmósferas, fría y caliente, en cantidades suficiente para cubrir las necesidades en relación con su capacidad teórica. La red de distribución de agua tendrá el número necesario de tomas que permitan asegurar la limpieza y lavado en todas sus actividades, incluido el aseo personal.
- Podrá utilizarse agua no potable en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendios y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.
- Todas las bocas y tomas de esta segunda red deberán llevar la indicación de «Agua no potable». La identificación de tuberías, conducciones de vapor, agua fría, agua caliente, electricidad, accesorios, etc., se ajustarán a las normas internacionales de colores.
- Vestuarios, con separación de sexos, que estarán situados en lugar apropiado y debidamente aislados de las dependencias de trabajo, con armarios o taquillas fabricados con materiales de fácil limpieza, desinfección o desodorización.
- Servicios de aseo y sanitarios de personal, dotados de instalaciones de lavabos y duchas, con separación de sexo, puertas con dispositivos de cierre mecánicos y con ventilación directa del exterior. Su separación con la zona de trabajo será completa, debiendo existir por lo menos un vestíbulo o local intermedio entre los mismos.
- A la entrada y salida de los aseos y servicios sanitarios existirán lavamanos y un sistema adecuado para la desinfección de calzado.
- Próximos a los puestos de trabajo, se colocarán lavamanos, dotados de agua fría y caliente, accionados a pedal u otro sistema de cierre no manual y en número no inferior a uno por cada diez operarios, provistos a su vez de toallas de un

solo uso o secaderos de aire u otros sistemas, jabón o detergente y cepillo de uñas.

- Dispositivos dotados de vapor de agua, o de agua caliente a temperatura no inferior a 82° C, para la limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles junto a los puestos de trabajo.

h) Contará como mínimo con los siguientes servicios:

1. Zona de espera de los camiones, portadores de aves vivas, que estará situada junto al muelle de recepción y en un lugar tranquilo, donde las aves reposen antes del sacrificio.

2. Muelle de recepción, totalmente independizado del correspondiente al de carga de canales.

3. Alejado del resto de las dependencias existirá un depósito hermético para el estiércol de las aves, cuya evacuación de la zona de espera y del muelle de recepción se efectuará por lo menos una vez al día y en recipientes estancos.

4. Instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos, con la separación suficiente entre los destinados al transporte de aves vivas y el de canales.

5. Instalación higiénica de aprovechamiento industrial de decomisos y desechos, capaz de trabajar a temperatura y presión suficientes para asegurar la esterilización biológica de los productos tratados o, en su defecto, digestor y horno crematorio que permita la incineración total de cualquier producto decomisible. Caso de no poder realizar el aprovechamiento en el matadero se autorizará el traslado de decomisos y residuos a instalaciones de aprovechamiento industrial legalmente autorizadas. El transporte se realizará obligatoriamente en contenedores o recipientes herméticamente cerrados.

Los productos decomisados podrán ser expedidos también desde el matadero sin tratamiento previo alguno, mediante autorización de los Departamentos competentes con destino a:

- Su estudio en Centros de Enseñanza e Investigación Oficial.
- La alimentación de núcleos zoológicos u otra fauna salvaje, siempre que tales productos no estén calificados como capaces de producir alteraciones en los animales o difundir enfermedades.
- Centros de aprovechamiento y destrucción de cadáveres animales, decomisos y subproductos.

i) Dependencias de sacrificio y faenado, que reunirán las siguientes características:

- Capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspección sanitaria puedan efectuarse con holgura y comodidad.
- Las operaciones de sangrado, escaldado y desplumado se realizarán en locales independientes de la evisceración, que a su vez estarán separados de los correspondientes a clasificación y envasado.

j) Departamento de recogida de plumas, que estará dotado con los dispositivos precisos para su aprovechamiento industrial o para su ulterior destrucción o traslado a plantas industriales.

k) Departamento de recogida de tripas.

l) Instalaciones frigoríficas, comprendiendo obligatoriamente:

1. Sistemas de refrigeración, que permitan enfriar las canales aviares a las temperaturas siguientes:

- Para canales frescas-refrigeradas entre cero grados centígrados (0° C) y siete grados centígrados (7° C) de temperatura en el interior de la masa muscular profunda, como máximo.
- Para canales congeladas menos dieciocho grados centígrados (-18° C) de temperatura interna en un tiempo inferior a veinticuatro horas.

2. Una o más cámaras de conservación de canales frescas-refrigeradas, capaces de mantener temperaturas comprendidas entre cero grados centígrados (0° C) y siete grados centígrados (7° C) siendo obligatorio en todas las canales una vez procesadas, se mantengan en el recinto frigorífico. La capacidad de las cámaras será equivalente al doble del sacrificio medio diario.

3. La humedad relativa (80-90 por 100), la circulación y renovación del aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico. Todos los locales frigoríficos dispondrán, en sitio visible, de aparatos de control de temperatura y humedad.

ll) Muelle de carga de canales, que estando perfectamente aislado de las zonas de matadero, dispondrá de la protección de una marquesina y/o alero que sobresalga al menos 2 metros.

m) Laboratorio con material destinado al análisis microbiológico de las carnes, que motiven la inspección post mortem de canales y piezas, tales como estufa, medios de cultivo y microscopio, y, asimismo, para los análisis químicos del agua del matadero y comprobación de los estados de desinfección del mismo. En el caso de precisarse técnicas complejas, las determinaciones analíticas se efectuarán en los laboratorios oficiales dependientes de los

Ministerios de Sanidad y Consumo o de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la naturaleza del proceso a investigar.

Todas las dependencias citadas en los apartados anteriores tendrán una capacidad proporcionada a las necesidades del matadero.

n) Las características exigibles a las dependencias de instalación facultativa que a continuación se citan, serán las siguientes:

- Cámaras frigoríficas de despojos, con una potencia frigorífica que permita enfriar a una temperatura igual o inferior a menos ocho grados centígrados (-8°C) en el interior de la pieza y en un plazo de veinticuatro horas como máximo.
- Túnel y otros dispositivos o sistema de congelación rápida autorizado, que permita descender la temperatura en la parte interior de la pieza a menos dieciocho grados centígrados (-18°C) como mínimo, y en un tiempo de veinticuatro horas como máximo.
- Cámaras de conservación de congelados capaces de mantener una temperatura ambiente entre menos dieciocho grados centígrados (-18°C) como mínimo y menos veintidós grados centígrados (-22°C). En cualquier caso, todos los mataderos de aves con túnel y otros dispositivos de congelación rápida, tendrán obligatoriamente al menos una cámara de conservación de canales de aves congeladas.

Tercero.-Relativas a los equipos y otros elementos de trabajo.

Toda la maquinaria y utillaje estará construida e instalada de tal forma que se facilite su limpieza y desinfección. Las superficies que tengan que estar en contacto con las aves, canales y sus productos serán además, de material inocuo y resistentes a la corrosión.

Cuarto.-Relativas a la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales y utillajes.

Todos los locales deben mantenerse limpios por los medios más idóneos y asimismo las dependencias deberán someterse a desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

Después de cada jornada de trabajo se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles y equipo, empleados en el proceso industrial (mesas, recipientes, elementos desmontables de las máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con las canales y sus productos.

Los agentes químicos y cualquier clase de productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización que se utilicen en las distintas dependencias de los mataderos, deberán disponer de la autorización correspondiente otorgada por los Organismos competentes de los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación. La utilización se hará de tal forma que no suponga riesgo alguno de contaminación para las canales, despojos y subproductos.

Quinto.-Relativas al personal.

El personal técnico y operarios de todas las dependencias del matadero, estará en posesión del carné de manipuladores de alimentos, y observará en todo momento la máxima pulcritud en el aseo personal e irá provisto de ropa exterior apropiada, lavable y de uso exclusivo para el trabajo, botas impermeables, guantes, cubrecabezas y redecillas, en su caso, exigiéndose similares requisitos a cuantas personas penetren en dichas naves.

Los Servicios Veterinarios Oficiales podrán disponer el cambio de indumentaria cuando por razones sanitarias lo crean oportuno.

Queda prohibido: Fumar, comer, masticar goma, beber fuera de las fuentes habilitadas para tal fin o cualquier otra actividad no higiénica, en todas y cada una de las dependencias de trabajo.

Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, pasará obligatoriamente por los lavabos para proceder a la limpieza de manos, uñas, brazos y antebrazos.

Igualmente, procederán a la limpieza de manos cada vez que usen los servicios higiénicos.

En las manipulaciones de las canales no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o sean portadores.

El estado de limpieza de los cuchillos y otros útiles de trabajo manual serán de la responsabilidad de la Empresa y serán de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

Sin perjuicio de lo establecido en los distintos apartados del presente artículo, estas condiciones quedan reguladas con carácter general, según lo dispuesto en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

TITULO IV

Registros administrativos

Art. 6.º 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.

Las industrias que no trabajen o cesen en la actividad deberán comunicar a los Organismos competentes el cese temporal, que será inferior a un año. La iniciación de la actividad se comunicará en los Departamentos que correspondan para realizar las inspecciones oportunas. Las industrias que su trabajo se interrumpa por un plazo superior a un año serán dadas de baja y para su apertura necesitarán nuevo expediente.

Cualquier modificación sustancial de las instalaciones y/o dependencias de la industria deberá comunicarse a los Organismos que correspondan, para su autorización.

TITULO V

Inspección ante y post mortem, circulación y almacenamiento de canales

Primero.-Recepción y acondicionamiento de las aves vivas.

Art. 7.º Todas las aves, cuyas carnes y despojos vayan destinados al comercio para consumo público, ya sea directamente o previa transformación industrial, se sacrificarán en mataderos de aves debidamente autorizados.

Se exceptúan las aves que hayan sido abatidas en caza o en el tiro deportivo, lo que no las exime del adecuado control sanitario.

Art. 8.º La circulación y transporte de aves hasta el matadero ha de ampararse con la pertinente documentación oficial que garantice su procedencia y estado sanitario, a cuyo efecto el responsable de la granja deberá procurársela previamente. A la llegada de las aves, en las jaulas de transporte, se alojarán en la zona de espera de camiones, a no ser que vayan a sacrificarse inmediatamente.

Art. 9.º Las aves que lleguen al matadero para su sacrificio no podrán salir vivas del mismo, sea cual fuere su estado físico y no permitiéndose por tanto su reexpedición, salvo causas de fuerza mayor que se constatarán por los Servicios Veterinarios Oficiales, dando cuenta de ello a la superioridad.

Las aves que lleguen al matadero deben ser sacrificadas antes de las veinticuatro horas después de su recepción. Si en el conjunto de la expedición o en algún lote se observasen signos externos de fatiga, excitación, enfermedad, excesivo número de aves muertas en las jaulas, o cualquier otro que a juicio de los Servicios Veterinarios Oficiales despertase sospechas de enfermedad, podrá someterse la expedición a una observación superior a las veinticuatro horas, siempre que las aves queden suficientemente acondicionadas.

Segundo.-Inspección ante-mortem.

Art. 10. Con antelación el sacrificio, los Servicios Veterinarios Oficiales efectuarán la inspección in vivo y comprobarán la documentación que ampara a las aves, dictaminando lo que proceda en consecuencia, de acuerdo con los preceptos contenidos en esta Reglamentación y las normas sanitarias y zoonosanitarias en vigor.

Art. 11. Esta inspección se efectuará durante la estancia de las aves en la zona de espera o muelle de recepción, preferentemente con luz natural y/o artificial que no modifique los colores. Las Empresas proporcionarán a los Servicios Veterinarios Oficiales el personal que precise para la realización de sus funciones inspectoras.

Art. 12. El manejo de las aves se hará de forma tal, que se evite a las mismas, molestias y sufrimientos innecesarios.

Art. 13. La inspección ante mortem tiene por objeto:

a) Detectar si las aves están afectadas de una enfermedad transmisible al hombre o a los animales, o si las aves se encuentran en un estado general que hace sospechar la existencia de tal enfermedad.

b) Descubrir si las aves presentan los síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general susceptible de producir carnes impropias al consumo humano.

c) Seleccionar los lotes de aves que no estén fatigadas y que sus carnes sean aptas para el consumo humano.

d) Detectar por el examen clínico los lotes de aves enfermas o los lotes sospechosos o susceptibles de presentar anomalías.

e) Impedir la contaminación de los locales, equipo y personal por parte de los lotes afectados de enfermedades transmisibles al hombre o animales, o por un estado de manifiesta suciedad.

f) Obtener la información que pueda ser necesaria para la inspección post-mortem, en orden al diagnóstico y evaluación de la salubridad de las canales de aves y despojos. Para esto se recurrirá a revisar la documentación sanitaria que acompaña a la expedición y, si es preciso, a la información suministrada por el personal de recogida.

Art. 14. No son aptas para el consumo humano las aves atacadas de peste aviar, enfermedad de «New-Castle», rabia, salmonelosis, cólera, ornitosis, difteria, tuberculosis y de cualquier otra enfermedad que los Servicios Veterinarios Oficiales establezcan.

Art. 15. Las aves que aparezcan muertas no serán colgadas en la cadena de sacrificio, siendo decomisadas por los Servicios Veterinarios Oficiales y destinándolas al aprovechamiento industrial o a su destrucción, según los casos.

Art. 16. Las aves que presenten sintomatología acusada de enfermedad o condición física extremadamente precaria, deberán colocarse aparte para ser revisadas por los Servicios Veterinarios Oficiales cuidadosamente, quienes tras el dictamen oportuno decidirán su destino.

Art. 17. Serán consideradas como «sospechosas» las aves que presenten los signos y síntomas siguientes:

- Plumas erizadas y sucias.
- Inflamaciones en cabeza y ojos, y descargas de líquidos en ojos y fosas nasales.
- Cresta y barbillas con edemas y decoloraciones.
- Ojos mostrando falta de atención y brillo, con colores o aspectos extraños y opacidad en pupila o córnea.
- Exertores, estornudos y ruidos respiratorios anormales.
- Cojeras, caídas e incapacidad para mantenerse en pie.
- Cuellos torcidos.
- Lesiones de piel en la cabeza y cuello.
- Heridas o llagas supurativas e inflamaciones visibles en la superficie del cuerpo.
- Emaciación extrema.
- Falta apreciable de vigor y vitalidad.
- Fatiga o estado de asfixia.
- Diarreas o gran suciedad alrededor del ano.
- Ascitis.
- Patas torcidas o huesos agrandados.
- Fiebre.
- Y cualquier otro signo o síntoma que ponga de manifiesto enfermedad en las aves.

Estas aves se sacrificarán si procede en último lugar, para evitar el riesgo de contaminación posterior del agua, utensilios, etc.

Tercero.-Sacrificio, faenado y tratamiento frigorífico de canales y despojos.

Art. 18. Sin perjuicio que la Dirección General de Salud Pública pueda autorizar expresamente sacrificios rituales en relación con las diversas religiones, el sacrificio de las aves, así como el tratamiento frigorífico de sus canales y despojos, se ajustará a las siguientes normas:

- El sacrificio y faenado no podrá efectuarse sin el control y vigilancia de los Servicios Veterinarios Oficiales.
- Todas las instalaciones y utillaje responderán a las condiciones técnico-sanitarias fijadas en el título tercero de esta Reglamentación.

Art. 19. Las operaciones a realizar en las diversas zonas de trabajo responderán a las siguientes exigencias sanitarias:

a) Zona de colgado.

Se evitará la existencia del polvo y suciedad acumulada, capaces de provocar un ambiente no higiénico para el personal y para las aves vivas.

Existirá una mínima comunicación con el resto de la planta y de forma tal que no se puedan contaminar las canales.

Las aves se colgarán en la cadena de sacrificio con suavidad para no ser dañadas y evitar lesiones que desmerezcan la canal.

Previo al sacrificio se aplicará a las aves el aturdimiento o cualquier otro procedimiento que sea autorizado por la Dirección General de la Salud Pública.

b) Sacrificio y sangrado.

El degüello podrá ser realizado por cualquiera de los tres procedimientos siguientes:

- Sección de yugulares a nivel de las mismas en el lado izquierdo del cuello.
- Degüello mediante estilete en la misma región.
- Corte de vasos en la cavidad bucal.

Se autoriza también el sacrificio por otros medios si cumplen con los requisitos de un sangrado completo.

El sangrado debe ser completo, iniciándose con un flujo continuo de sangre y finalizando antes de la entrada del pollo al escaldador.

Debe evitarse la entrada de aves todavía vivas en el escaldador. La sangre debe evacuarse por medio de conducciones y sistemas de fácil limpieza y desinfección.

Deberá existir en la zona de sangrado un esterilizador de cuchillas y un lavamanos, si la operación se realiza manualmente.

En el caso de degolladores automáticos, deberán mantenerse limpias las cuchillas mediante un chorro de agua.

c) Escaldado.

La temperatura del agua se regulará por un sistema automático que asegure un trabajo adecuado al escaldador, que impida oscilaciones superiores a más menos tres grados centígrados (+ 3° C).

En todo caso se evitará el exceso de temperatura, que produzca la pérdida de la capa externa de la piel.

El agua debe renovarse continuamente por el flujo de entrada y salida de la misma, de forma que se produzca una salida de la parte superior del escaldador, que arrastre grasa, plumas, suciedad, espuma, etc.

El escaldador debe ser vaciado diariamente y sometido a limpieza y desinfección con detergentes y desinfectantes autorizados. Este método se efectuará mediante el vaciado, manguero a presión, llenado con agua limpia a la que se incorporen los detergentes y desinfectantes autorizados y recirculación del agua sin detergente durante el tiempo necesario.

d) Desplumado.

Será realizado con máquinas adecuadas y suficientes para el ritmo de trabajo de la planta.

Las máquinas desplumadoras se mantendrán en perfecto estado de funcionamiento, con revisión y limpieza diarias al final de la jornada.

Las plumas serán evacuadas inmediatamente, evitando acúmulos de las mismas.

Se evitará la existencia de plumas en las aves sacrificadas, recurriendo si es preciso al repaso manual o con máquina.

Después del desplume las aves serán sometidas a un lavado previo a la evisceración, realizado por ducha de agua fría.

e) Chamuscado.

El chamuscado podrá realizarse facultativamente.

f) Evisceración.

La apertura de las aves debe ser realizada de forma que se evite la rotura del intestino y la salida de su contenido a la cavidad abdominal, en cuyo caso se lavará la cavidad y vísceras restantes con chorro de agua clorada.

Cualquier sistema mecánico o manual será aceptable si realiza, como mínimo, la extracción completa del intestino y no contamina con materias fecales o bilis el interior de la canal de las aves. Se exceptúan de estas exigencias los patos y ocas, destinados a la obtención de pasta de hígado.

Realizada la evisceración, la evacuación de intestino y/o vísceras se efectuará inmediatamente por medio de instalaciones de material adecuado sanitariamente. Todos los sistemas, como agua corriente, vacío, presión etc., serán autorizados siempre que la evacuación se realice de forma continua e inmediata.

Caso de extraerse el hígado, corazón, molleja, seguirán un circuito de recogida especial y separado de los intestinos, utilizando agua potable para su arrastre.

La inspección veterinaria será realizada de forma tal que las vísceras se identifiquen con la canal de la cual procede, para poder dictaminar sobre la sanidad de la misma.

La evisceración se realizará en proceso continuo e inmediatamente después del desplume adaptando el ritmo de ambas operaciones, de forma que las aves no deben acumularse ni esperar entre uno y otro proceso.

En la zona de evisceración existirán dispositivos adecuados para el fácil lavado de las manos, de tipo automático y no accionados a mano.

Los despojos, subproductos, decomisos y residuos serán retirados lo antes posible de la sala de sacrificio por sistemas adecuados e higiénicos, con destino a las dependencias especiales para su recogida, almacenamiento o tratamiento, no permitiéndose que dichos productos contacten o se depositen en el suelo y se acumulen en los locales de faenado.

g) Refrigeración.

Finalizada su preparación, las canales de las aves, deberán someterse al sistema de refrigeración adecuado que garantice las condiciones fijadas en el título tercero, apartado L.1, y debiendo las citadas instalaciones tener la capacidad frigorífica y el volumen de cámaras necesarios para el ritmo de matanza de la planta.

El enfriamiento de las aves debe comenzar inmediatamente después de la evisceración. Las operaciones de clasificación, embalaje, pesaje, etc., podrán hacerse antes o después del enfriamiento, siempre que se eviten retenciones innecesarias.

Los menudillos deben enfriarse a cuatro grados centígrados (4° C) o menos, en un tiempo máximo de cuatro horas a partir del momento de su extracción.

La temperatura de la cámara de almacenamiento de canales de aves fresco-refrigeradas debe mantenerse entre cero grados centígrados (0° C) y siete grados centígrados (7° C) y con una humedad relativa entre 85 y 90 por 100. Los productos se evacuarán por estricta rotación, evitando el deterioro de los mismos y la producción de mohos. La temperatura de la cámara de almacenamiento de canales de aves congeladas deberá mantenerse por debajo de menos de dieciocho grados centígrados (-18° C).

Las cámaras de almacenamiento permanecerán cerradas o aisladas, evitando pérdidas de frío y entrada de suciedad.

h) Congelación.

Todos los tipos de pollos serán congelados obligatoriamente en el matadero donde han sido sacrificados, iniciándose la fase de congelación doce horas, como máximo, después del faenado.

1. Los pollos del 83 por 100 destinados a la industrialización serán congelados en seco y deberán estar las canales protegidas globalmente en cada embalaje, llevando cada una el marchamo específico de industrialización.

Excepcionalmente, ante circunstancias de emergencias sanitaria, de abastecimiento a poblaciones en peligro u otras que pudieran considerarse a juicio de la Superioridad, previa autorización de la Dirección de Salud Pública, se podrán comercializar al consumo directo las canales congeladas del 83 por 100, debiendo estar protegidas las canales individualmente por envoltorios autorizados. Estas canales habrán de ser congeladas en seco.

2. Pollos de rendimiento en canal del 70 por 100 y 65 por 100, respectivamente.

- Su preparación requiere las operaciones necesarias, para presentar en condiciones de máxima limpieza la canal, de acuerdo con las normas del comercio internacional.

- El enfriamiento previo a la congelación, puede efectuarse «en seco» o por «inmersión en agua» y será obligatorio antes del proceso de congelación propiamente dicho.

- Los pollos para consumo directo se embolsarán individualmente, y esta operación se realizará después del enfriamiento previo.

- Dada la importancia sanitaria y comercial de este proceso de enfriamiento por inmersión en agua, previo a la congelación, se realizará siguiendo estas normas:

a) Las canales serán lavadas interior y exteriormente por ducha o spray, antes de su introducción en el tanque de enfriamiento y después de su evisceración y corte de patas y cuello. El consumo de agua para esta operación será de 1 a 1,5 litros por pollo.

b) El tanque tendrá una renovación continua de agua en la proporción mínima de 3 litros por cada pollo refrigerado, sin contar con el llenado inicial del tanque. El agua será sanitariamente permisible y circulará en la dirección opuesta a la del pollo.

Si existen dos tanques de enfriamiento, el segundo tendrá una renovación mínima de un litro por pollo.

c) La adición de hielo o el sistema de enfriamiento del agua serán tales, que mantengan el agua del tanque a estas temperaturas:

- 4° C si el tanque es único.
- 16° C en el primer tramo.
- 4° C en el segundo tramo, en el caso de doble tanque.

d) El tiempo de permanencia en el tanque o tanques de enfriamiento podrá regularse a voluntad, sin que haya pollos rezagados o retenidos. Este tiempo será de un máximo de treinta minutos si hay un único tanque y de cuarenta minutos si el tanque es doble.

- Todo el equipo de refrigeración por agua será vaciado, limpiado y desinfectado, así como aclarado con agua limpia, después de cada jornada o turno de trabajo.

- Después del enfriamiento por inmersión, las canales sufrirán un proceso de escurrido en una cadena de transporte especial, hasta eliminar el agua libre.

- Se dispondrá de los aparatos de medición necesarios para el control de:

- Temperatura del agua.
- Consumo del agua.
- Tiempo de permanencia en el tanque.
- Cloración.

Cuarto.-Circulación de canales frescas y menudillos.

Art. 20. Las canales frescas-refrigeradas podrán circular libremente, siempre que cumplan las normas del frío y de transporte que para estas canales señala esta Reglamentación. Asimismo, irán identificadas con los marchamos sanitarios vigentes, o cualquier

otra identificación que cumpla lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados.

Art. 21. Los menudillos circularán siempre refrigerados o congelados, contenidos en envases impermeables y cerrados convenientemente.

Art. 22. Los productos frescos, refrigerados o congelados, continuarán manteniendo la cadena del frío hasta el consumidor.

Quinto.-Almacenamiento de canales de aves congeladas.

Art. 23. El almacenamiento de canales de aves congeladas se efectuará de forma tal, que no se altere su buena conservación por el frío industrial y que además permita en cualquier momento la inspección y control del estado de conservación de la mercancía, así como su localización e identificación.

Art. 24. La estiba no se hará directamente sobre el suelo, sino sobre paletas o tarimas o accesorios de estiba, cuya altura sea, por lo menos, de 5 centímetros.

Art. 25. Las filas estarán correctamente alineadas, requisito que se considerará válido, cuando con desviaciones máximas del 10 por 100 se cumplan las siguientes condiciones:

- Distancia mínima a las paredes: 30 centímetros.
- Distancia mínima a las columnas: 10 centímetros.
- Altura máxima: Será tal que los embalajes no sufran deformaciones o desperfectos. En todo caso, la parte superior quedará por debajo de los evaporadores y a 1 metro del techo, como mínimo.
- Distancia mínima a los frigorígenos o evaporadores: 1 metro.
- Cuando el enfriamiento sea por serpentines, la distancia mínima a la tubería será de 0,5 metros.
- Índice máximo de ocupación: 0,8 metros cuadrados con pasillos adecuados que faciliten la inspección.
- En los embajales figurarán las fechas de congelación.

Sexto.-Inspección post-mortem.

Art. 26. Las aves sacrificadas en los mataderos serán sometidas a inspección post-mortem, llevada a cabo por los Servicios Veterinarios Oficiales, que examinarán la canal y sus vísceras correspondientes, cuidando en todo momento que los órganos y vísceras que se requieran para la inspección, sean identificables con la canal a que pertenecen hasta el dictamen definitivo. El ritmo de inspección veterinaria será, como máximo, de 1.200 aves ligeras/hora y 600 aves/hora si son pesadas. El número de veterinarios en un matadero dedicado a la inspección, será el suficiente para que permita período de descanso del personal afectado en dicha inspección.

Art. 27. La inspección macroscópica debe comprender, al menos, la observación directa y sistemática de la canal, vísceras y otros órganos, procediéndose a la palpación, olfacción e incisión cuando sea necesario, y/o cualquier otro método que a juicio del inspector fuera pertinente.

Art. 28. En el examen de la canal se prestará particular atención al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y sacos aéreos y a la presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

Art. 29. La zona donde se realice la inspección tendrá las adecuadas condiciones de iluminación con un mínimo de 540 LUX.

Art. 30. Los criterios sanitarios a seguir para las diversas enfermedades y procesos que se presenten en el matadero, en relación a la Inspección Sanitaria, son los siguientes:

a) Decomiso total.

1. Carnes bacterianas (infecciosas).

- Cólera.
- Tuberculosis.
- Salmonelosis (infección paratífica).
- Tifosis aviar y pullorosis.
- Botulismo.
- Pseudotuberculosis.
- Listeriosis.
- Colibacilosis.
- Pasteurellosis.
- Estreptococias.
- Estafilococias.
- Espiroquetosis.
- Yersinosis.
- Enteritis necrótica (por *C. Perfringens*, tipo C).
- Hepatitis vibriónica.
- Erisipela.

2. Carnes víricas.

- Peste aviar.
- Enfermedad de Newcastle.

- Diftero-viruela.
 - Laringo Traqueitis infecciosa.
 - Complejo leucósico aviar.
 - Enfermedad de Marek.
 - Osteopetrosis.
 - Eritroblastosis y granuloblastosis.
 - Enfermedad respiratoria crónica.
 - Encefalitis.
3. Enfermedades producidas por rickettsias.
- Psitacosis.
 - Ornitosis.
4. Enfermedades producidas por micoplasma y otros.
- Sinovitis infecciosa.
 - Coriza infecciosa.
 - CRD.
5. Enfermedades producidas por parásitos.
- Coccidiosis.
 - Sarcoporiidiosis.
 - Toxoplasmosis.
 - Echinostomiasis.
 - Echinostomiasis.
 - Tricomontiasis.
 - Histomoniasis.
6. Enfermedades producidas por hongos.
- Tiñas.
 - Aspergilosis.
 - Criptococosis.
 - Candidiasis.

Las enfermedades enumeradas contemplan indistintamente y de una parte, la posibilidad de transmisión al hospedador humano, bien mediante contacto, por vía aerógena (aerosoles), o por el consumo de carnes; y de otra, el riesgo que supone para su difusión la comercialización del producto, como el propio aspecto de la canal, vísceras y órganos.

7. Carnes tóxicas.

- Muerte por cualquier causa que no sea el sacrificio normal del matadero.
- Animales envenenados (toxinas, aflatoxinas, etc.).
- Aves contaminadas con productos químicos, insecticidas, rodenticidas, etc.
- Putrefacción generalizada o parcial, evidenciada por la existencia de olores y consistencia pegajosa en la piel.
- Canales de aves sanguinolentas (se incluyen las equimosis y hemorragias).
- Aves con enfermedades esporádicas y traumatismos graves, como neumonía, pleuresia, peritonitis, ascitis, heridas infectadas, grandes desgarros musculares con hemorragias, fracturas, etc.
- Aves alimentadas con estrógenos, arnesicales y otros aditivos no autorizados.

Se considerarán como carnes tóxicas las canales de aves que en su alimentación se hayan empleado aditivos o medicamentos sin observar las restricciones o limitaciones de uso establecidas para cada producto por la legislación vigente.

8. Carnes repugnantes.

- Canales de aves con olores, sabores o coloraciones anormales o desagradables.

b) Decomiso total o parcial según la extensión y gravedad del proceso.

1. Norma general.

Las canales que muestren un estado progresivo de la enfermedad, con disturbios sistémicos, deben ser decomisadas totalmente. Cuando las lesiones sean regresivas y no muestren disturbios generales, debe practicarse el decomiso de la parte o partes afectadas.

2. Otros procesos.

- Neoplasias. Cualquier parte de la canal, víscera u órgano afectado por un tumor, debe ser decomisado. Cuando hay evidencia de metástasis o de que el estado general del ave ha sido afectado, se procederá al decomiso total.
- Procesos inflamatorios. Cualquier órgano o parte de la canal afectada por un proceso inflamatorio, será motivo de decomiso. Si hay evidencia de trastornos generales, decomiso total (caso de que muestren enteritis, pericarditis, salpingitis, tendovaginitis, inflamación de los sacos aéreos, neumonía, peritonitis, artritis, abscesos, heridas supurativas, etc.).

- Caquexia. Si es muy acentuada, decomiso total.
- Hematomas. Los tejidos afectados por este proceso, deben ser decomisados. Si afectan a una gran extensión de la canal o su coloración oscura indicase la existencia de un hematoma antiguo, debe decomisarse toda la canal.
- Sobrecaldados. Las canales que han sufrido un excesivo escaldado y que presenten una coción parcial de los músculos con cambio de consistencia y coloración, sufrirán decomiso total. Si solamente hay pérdida de la capa externa de la piel sin apariencia de músculo sometido a coción, estas canales deben venderse como de inferior calidad.
- Contaminaciones. Por aceites minerales, pinturas, materias purulentas o fecales (cuando son muy extendidas y afectan a gran parte de la canal, decomiso total; si es solamente una parte, decomiso del órgano afectado).
- Carnes hemorrágicas. Si las hemorragias son localizadas, se practicará el decomiso parcial de la región afectada. Si son generalizadas o sistemáticas, decomiso total.

Art. 31. Las canales que durante el faenado se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán con agua potable clorada en proporción de tres partes por millón de cloro residual y se expurgarán los tejidos impregnados con la materia fecal, siendo considerada después apta para el consumo.

Art. 32. Para los estados morbosos o anormales omitidos por cualquier causa en la relación precedente, los Servicios Veterinarios Oficiales procederán según su criterio sanitario.

Séptimo.-Control y manipulación de decomisos, desechos y subproductos.

Art. 33. Los decomisos y desechos de mataderos y, en su caso, los cadáveres de ave, serán evacuados con la mayor rapidez de las áreas de trabajo a los departamentos de destrucción, tratamiento industrial, o desnaturalización, para el aprovechamiento de los mismos, mediante sistemas que respondan a estrictas normas de higiene.

Art. 34. Cuando el matadero no disponga de dispositivos para la evacuación directa hacia el departamento de destrucción o aprovechamiento de decomisos y desechos, dichos productos serán depositados en recipientes cerrados e impermeables, de superficies interiores lisas con ángulos redondeados y construidos con material esterilizable, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección, que llevará externamente la leyenda «Decomisos» con caracteres de tamaño bien visible.

Art. 35. La manipulación de decomisos y desechos se realizará, en todo momento, con el máximo rigor higiénico, de forma que se impidan eventuales contaminaciones, procediéndose a su transformación, esterilización o destrucción al finalizar la jornada de trabajo.

Art. 36. Los locales, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos, serán cuidadosamente limpiados y desinfectados, cuantas veces sea preciso, según las exigencias de la higiene, y al menos una vez al día inmediatamente después de la finalización del uso a que hayan sido sometidos.

Art. 37. Las condiciones de tratamiento (temperatura, tiempo, presión y adición de productos químicos esterilizantes autorizados) de los decomisos y desechos en las instalaciones de aprovechamiento o de destrucción, asegurarán la esterilización de dichos productos o su desnaturalización. El proceso industrial garantizará la eliminación de olores.

Art. 38. Los productos decomisados podrán ser expedidos desde el matadero sin tratamiento previo alguno, conforme se establece en el artículo 5.º, apartado h, 5).

Art. 39. Los desechos y subproductos procedentes de canales de aves aptas para el consumo humano, podrán ser expedidos a centros de preparación de alimentos para animales, siempre que vayan debidamente identificados y transportados en recipientes adecuados y de uso exclusivo a tales fines, de forma que no puedan ser motivo de propagación de enfermedades.

Asimismo, podrán ser expedidas las harinas procedentes de los subproductos del matadero, siempre que hayan sufrido el debido tratamiento, de acuerdo con las condiciones especificadas en el artículo 37 y las establecidas para esta clase de productos por los Departamentos competentes.

Art. 40. Los productos obtenidos de la transformación de decomisos no podrán ser destinados al consumo humano.

TITULO VI

Salas de despiece

Art. 41. Las salas de despiece se instalarán anejas a mataderos de aves o podrán autorizarse salas de despiece autónomas.

Primero.-Condiciones específicas.

Art. 42. El despiece, troceado, deshuesado, fileteado y envasado se realizará únicamente en estos establecimientos.

Las salas de despiece podrán adquirir únicamente con destino al despiece o a la industrialización, canales de aves procedentes directamente de mataderos legalmente autorizados con la identificación específica en que conste: Origen, número de cajas, número de canales, kilos, fecha de sacrificio y aptitud. Los Veterinarios Oficiales rechazarán, en consecuencia, las canales que procedan del circuito comercial mayorista o detallista.

Art. 43. Los establecimientos de venta al público de aves únicamente podrán despiezar y trocear las mismas cuando el troceado se destine a la venta directa en el propio establecimiento, y que tales piezas se expongan y mantengan en instalaciones frigoríficas, a la temperatura adecuada para la conservación, facilitando en todo momento el control sanitario de las autoridades competentes, sin perjuicio de todas las disposiciones sanitarias que para esta práctica se establezcan en el comercio minorista, a las que se ajustarán con todo rigor.

Art. 44. Las salas de despiece reunirán las condiciones técnico-sanitarias señaladas en los puntos b), c), d), e) y g) del apartado segundo del artículo 5.º de esta Reglamentación y además las siguientes:

1. Aislamiento adecuado de las restantes dependencias del matadero, en su caso.

2. La iluminación, natural y/o artificial, será apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de la carne, etc.

3. En todo caso, la intensidad de iluminación no será inferior a 540 LUX en las zonas de inspección, 220 LUX en las de trabajo y 110 LUX en otras zonas. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las canales de una posible contaminación en el caso de rotura.

La sala de despiece estará climatizada a una temperatura máxima entre diez y doce grados centígrados (10° C y 12° C), más menos dos grados centígrados ($\pm 2^\circ$ C), medida en cualquier lugar del local por un termómetro aprobado y verificado por el Departamento competente.

4. La superficie de corte de las mesas de despiece irá recubierta de goma, plástico o cualquier otro material fácilmente lavable y desinfectable que dispongan las autoridades sanitarias, quedando expresamente prohibida la madera.

5. Instalación frigorífica adecuada mínima:

Para refrigerados.-Una cámara para canales y otra para productos.

Para congelados.-Una cámara para canales y otra para productos.

En ningún caso se introducirán en una misma cámara canales con productos refrigerados, así como mercancías ajenas a la sala.

La congelación se efectuará en túneles u otros métodos tecnológicos con las mismas normas que para las canales.

Si prepara piezas cárnicas procedentes de canales de aves congeladas, dispondrá de uno o varios locales de descongelación de canales.

La humedad relativa, la circulación y la renovación de aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico.

Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán, en sitio bien visible y de fácil acceso, de aparatos de control para comprobar la temperatura y humedad relativa de las mismas.

6. Los desechos y desperdicios de las salas de despiece se procesarán siguiendo el mismo criterio que se establece en el artículo 5.º, apartado h, 5).

7. Las salas de despiece podrán disponer facultativamente de una sala de venta de despiece climatizada y de una sección independiente para el picado, cuando interese hacer esta operación comercial.

Segundo.-Manipulación.

Art. 45. Todas las manipulaciones a que se sometan las canales de las salas de despiece, desde la recepción hasta su expedición, se llevarán a cabo de forma que no se perturbe la correcta acción conservadora del frío industrial y en las condiciones de higiene más estrictas.

La totalidad de las manipulaciones deben efectuarse con la mayor rapidez y sucederse ininterrumpidamente. A tal efecto, la programación del trabajo ha de asegurar el adecuado equilibrio entre las cadencias de las diferentes operaciones, a fin de que en ningún caso se produzcan elevaciones de temperatura de los productos superiores a más dos grados centígrados ($+ 2^\circ$ C) para canales frescas-refrigeradas durante el tiempo que dure el proceso de preparación.

Art. 46. El traslado de las canales de ave a las salas de despiece anejas, se efectuará en las debidas condiciones higiénicas, con dispositivos tales que impidan el contacto directo de los recipientes con el suelo y evitando el deterioro o posible alteración de las mismas.

Art. 47. Queda prohibida la recongelación de canales y productos después de haber sido descongelados, asimismo, el despiece, deshuesado, troceado y fileteado en otras dependencias, fuera de la sala de despiece propiamente dicha.

Queda prohibido vender como frescas las canales de despiece congeladas.

Art. 48. Las carnes troceadas y fileteadas y las partes que se destinan a consumo directo, se protegerán mediante envolturas que no alteren los caracteres organolépticos ni comuniquen a las carnes propiedades nocivas, de acuerdo con las condiciones técnicas dictadas por la Dirección General de Salud Pública.

Posteriormente, se embalarán para su distribución en envases no recuperables, o bien en recipientes recuperables, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección, y que mantengan la calidad sanitaria y comercial de los productos.

TITULO VII**Industrialización de carnes de aves**

Art. 49. Se podrán elaborar productos frescos, cuyo ingrediente principal sea la carne de ave (hamburguesas, albóndigas, etc.).

Art. 50. Cuando se desee la elaboración de nuevos productos, con distinta composición, será preceptiva la autorización de los Departamentos competentes, previa solicitud y envío de la composición y método de elaboración de los nuevos productos.

Art. 51. Las salas dedicadas a esta actividad estarán instaladas en locales independientes del matadero y de la sala de despiece.

Art. 52. Las condiciones higiénicas de las dependencias de estas industrias serán las mismas exigidas en las salas de despiece, no permitiéndose la existencia de despojos o desperdicios, sino únicamente las materias primas y productos elaborados correspondientes.

La maquinaria y utillaje serán de acero inoxidable o calidad similar, eliminándose las superficies de madera y el contacto de las materias primas y productos acabados con materiales que no permitan su fácil limpieza y desinfección.

Art. 53. La sala de elaboración deberá ser de amplitud adecuada a la capacidad de producción y contará con las instalaciones precisas de frío para que las manipulaciones que se realicen sean a temperaturas máximas entre diez y doce grados centígrados (10° C y 12° C), excepto para aquellos productos que requieran otras temperaturas y humedades, según su proceso de elaboración.

Art. 54. Si en el proceso de elaboración se realizaran funciones de ahumado o cocido, se llevarán a cabo en un departamento independiente a la sala de elaboración.

Art. 55. Los productos elaborados, tanto refrigerados como congelados, se trasladarán a sus correspondientes cámaras, debidamente envasados y protegidos de forma que en su transporte y manipulación se eviten deterioros y contaminaciones.

Art. 56. En cuanto a las condiciones de los envases utilizados en la industrialización, se remitirán a lo preceptuado para el despiece en el artículo 48.

TITULO VIII**Transporte de canales, despiece y productos elaborados**

Art. 57. Para el transporte de canales de aves y su despiece deberán utilizarse vehículos, remolques o contenedores isotermos, refrigerados o frigoríficos. En todo caso los sistemas de tracción serán mecánicos, independientemente del medio de transporte utilizado, y durante el mismo no se sobrepasará en el centro de las piezas las temperaturas más siete grados centígrados ($+ 7^\circ$ C), más dos grados centígrados ($+ 2^\circ$ C) de tolerancia y menos quince grados centígrados ($- 15^\circ$ C), respectivamente, para canales frescas-refrigeradas y congeladas. De más cuatro grados centígrados ($+ 4^\circ$ C) y menos catorce grados centígrados ($- 14^\circ$ C) para el despiece.

Art. 58. Los vehículos contenedores deberán responder a las siguientes exigencias:

- Las superficies interiores han de ser impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección y con uniones redondeadas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.

- No se permitirán la entrada de insectos, polvo o suciedad ni la salida de líquidos al exterior.

Art. 59. Los productos de despiece deberán transportarse contenidos en envases estancos o depositados en bandejas u otros recipientes higiénicos.

Art. 60. Todo vehículo, remolque o contenedor empleado en el transporte de carne o despojos será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como desodorización en caso necesario.

Art. 61. No se permitirá transportar en el mismo vehículo o contenedor productos o sustancias capaces de contaminar las canales o productos de ave.

Tampoco se permitirá transportar carnes de otras especies a no ser que vayan contenidas en recipientes cerrados que eviten el contacto directo con las de ave.

TITULO IX

Comercialización de canales despiezadas y productos cárnicos

Art. 62. Los establecimientos que se dediquen a la comercialización de carne de ave despiezada, dispondrán de las instalaciones frigoríficas precisas para que no sea interrumpida la cadena del frío.

Art. 63. Todos los productos elaborados se comercializarán refrigerados, congelados, cocidos, ahumados, cerrados al vacío o enlatados, o en cualquier otra forma que autorice la autoridad sanitaria. Se evitarán las denominaciones que puedan dar lugar a error o confusión con productos genuinos ya definidos, cuya elaboración ha sido tradicionalmente a base de carne de porcino y vacuno, debiéndose añadir al producto la palabra «de aves», como, por ejemplo, hamburguesas de ave o salchichas de ave, embutidos de ave, etc.

Art. 64. La distribución, comercialización y venta de los productos elaborados con carne de ave se regirán por las normas vigentes para los productos cárnicos elaborados.

TITULO X

Invasado, etiquetado y rotulación

Art. 65. El etiquetado, envases y la rotulación de los embalajes de los productos avícolas elaborados envasados, deberán cumplir el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Art. 66. La información del etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes, se expresará necesariamente en la lengua española oficial del Estado con caracteres bien visibles, indelebles y fácilmente legibles por el consumidor y constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

1. Denominación del producto.

Será la definida en las normas de calidad de los productos avícolas elaborados y, en su defecto, la denominación en la que figurará la expresión de la especie de que se trate; será lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de aquellos otros con los que pueda confundirse: en el caso de productos de pollo, gallo o gallina, pavo, pato, oca, codorniz, etc., debe indicarse expresamente esta procedencia. Se indicará el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido (congelado, ahumado, etc.), en el caso en que la omisión de esta indicación pueda crear confusión al comprador.

No podrá ser sustituida por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.

2. Lista de ingredientes.

Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus pesos, a continuación de la leyenda «Ingredientes».

En dicha lista será obligatoria la indicación, si los hubiere, de los líquidos de cobertura o de gobierno, así como la gelatina, salsas o preparaciones culinarias correspondientes. Cuando un ingrediente de un producto alimenticio esté compuesto por varios ingredientes, éstos se mencionarán entre paréntesis, en orden decreciente de sus pesos, a continuación de la denominación del ingrediente del que forman parte.

Para los aditivos será necesario la designación del grupo genérico al que pertenecen y su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente de la Dirección General de la Salud Pública.

3. Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

En los productos avícolas elaborados protegidos por gelatina figurarán el contenido neto y el peso sin gelatina.

Ambas indicaciones irán precedidas por las leyendas «Peso neto» y «Peso sin gelatina».

En los productos avícolas elaborados envasados con líquidos de cobertura o de gobierno, deberán indicarse además del contenido neto, el peso escurrido.

4. Marcado de fechas.

a) Fecha de caducidad.

Los productos avícolas elaborados frescos y/o refrigerados, perecederos en corto periodo de tiempo, precisarán la fecha de caducidad, de acuerdo con las normas que en cada caso establezca la Administración.

b) Fecha de duración mínima o fecha óptima de consumo.

Los productos avícolas elaborados congelados o conservados por otro procedimiento, cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho, deberán llevar en su etiquetado la leyenda «Consumir preferentemente antes de...», seguida del mes y el año en dicho orden.

Las conservas de productos avícolas elaborados, cuya duración sea superior a dieciocho meses, deberán llevar en su etiquetado la leyenda «Consumir preferentemente antes del fin de...», seguida del año correspondiente.

c) Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

- El día se indicará con la cifra o cifras correspondientes.
- El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.
- El año, con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales.

Salvo cuando el mes se exprese con letra, las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacio en blanco, punto, guión, etc.

5. Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado de los productos avícolas elaborados se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

Los productos avícolas elaborados que precisen refrigeración para su conservación deberán indicar en su etiquetado la leyenda «Manténgase en frigorífico».

Los productos avícolas elaborados congelados deberán indicar en su etiquetado la leyenda «Manténgase en congelador».

6. Modo de empleo.

En los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del producto, se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto avícola elaborado.

7. Identificación de la empresa.

Se hará constar el nombre o razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la empresa. Cuando la elaboración de un producto avícola se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se indicarán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión «Fabricado por...».

8. Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

La empresa tiene la obligación de disponer de la documentación necesaria para la identificación de sus productos, y así se lo hará saber a la Administración.

9. Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto y marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa.
- Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

No será obligatorio la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

10. País de origen.

Los productos avícolas elaborados, importados, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto el apartado 8, deberán hacer constar en el etiquetado de los envases y en la rotulación de los embalajes el país de origen.

Art. 67. Para la identificación de los recipientes que contienen canales de aves figurarán las siguientes especificaciones:

- Especie.
- Número y peso de las canales que contiene.
- Nombre o razón social o denominación del matadero.
- Número de registro sanitario.
- Categoría comercial, en su caso.
- Fecha de sacrificio o de congelación, en su caso.
- Instrucciones para la conservación.

Art. 68. La envoltura de protección de las canales congeladas llevará los siguientes datos:

- Especie o marca.
- Nombre o razón social o denominación del matadero.
- Número de registro sanitario.
- Fecha de congelación en la caja.
- Instrucciones para la conservación.
- Clasificación comercial.

Art. 69. En la identificación de recipientes o bandejas que contengan productos de despiece figurarán las siguientes especificaciones:

- Parte anatómica de la canal y su especie.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa.
- Número de registro sanitario.
- Fecha de envasado.
- Fecha de congelación, en caso de productos congelados.
- Instrucciones para la conservación.

Art. 70. Para la identificación sanitaria de las canales se estará a lo establecido en el artículo 20.

TITULO XI

Importación-exportación de carne de aves

Art. 71. Se considerará como «carne de aves», a efectos de comercio exterior, las canales de aves o partes de las mismas que sirvan para el consumo humano, bien sean frescas-refrigeradas, congeladas, ahumadas, cocidas, esterilizadas o en otro estado de preparación o conservación que la técnica moderna pueda presentar y sea autorizada para ello.

Art. 72. Importación:

72.1 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.

72.2 Por razones sanitarias los Departamentos competentes podrán exigir la previa autorización y/o homologación de los establecimientos industriales que preparan productos para su exportación a nuestro país, en cuyo caso, y a efectos de coordinación, notificarán oficialmente esta circunstancia al Organismo encargado de la expedición de la licencia.

Art. 73. 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 XII

Servicios Veterinarios Oficiales

Art. 74. Los Servicios Veterinarios Oficiales, que estarán formados por Veterinarios pertenecientes a la Administración Pública, desempeñarán las funciones dentro del ámbito sanitario para efectuar actividades de vigilancia, de control y de inspección en los establecimientos regulados por la presente Reglamentación.

Art. 75. La Administración del Estado, las Comunidades Autónomas y las Corporaciones Locales, en el ámbito de sus competencias, desarrollarán el presente título mediante los Códigos de Prácticas y disposiciones conjuntas que procedan.

TITULO XIII

Régimen sancionador

Art. 76. Para la aplicación de lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en

materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y demás disposiciones vigentes, se considera son infracciones sanitarias o zoonositarias a la presente Reglamentación, las siguientes:

1. Faltas leves:

El incumplimiento de lo establecido en la presente Reglamentación o disposiciones que la desarrollen, en cuanto no sea calificado posteriormente como falta grave o muy grave.

La ausencia parcial de identificación, superior al 10 por 100 e inferior a un 20 por 100 de las canales y sus productos afectados por esta Reglamentación.

2. Faltas graves:

El funcionamiento, sin la correspondiente autorización sanitaria, de mataderos y establecimientos regulados por esta disposición.

La ausencia parcial de identificación, superior a un 20 por 100 en las canales y sus productos afectados por esta Reglamentación y/o falta de documentación sanitaria de partidas procedentes de establecimientos autorizados.

La reincidencia en falta leve.

3. Faltas muy graves:

El tráfico clandestino, el suministro o distribución de conejos, canales, despojos o carnes procedentes de establecimientos que no estén autorizados y registrados legalmente en la Dirección General de Salud Pública.

La producción, tráfico, distribución o venta clandestina de canales de aves, carnes o despojos que produzcan riesgos o daños efectivos a la salud de los consumidores.

Las manipulaciones dirigidas a enmascarar fraudes en carnes o productos que entrañen riesgos a la salud pública o supongan una disminución sustancial de la calidad alimentaria de los mismos.

El tráfico, la distribución o venta clandestina de canales, carnes o despojos en deficientes condiciones sanitarias o que entrañen peligro sanitario o zoonositario.

La reincidencia en falta grave.

4. En cada categoría de faltas la responsabilidad del infractor se establecerá teniendo en cuenta el grado de dolo o culpa, reincidencia y su trascendencia económica.

Art. 77. Con independencia de las infracciones antes señaladas, los Organismos correspondientes, según competencia, procederán con carácter inmediato a la intervención, decomiso y, en su caso, destrucción de los productos si suponen riesgo para la salud pública o de difusión de epizootias, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

El levantamiento de la suspensión de actividades podrá obtenerse cuando cesen los motivos que la originaron.

Art. 78. Las infracciones que por su naturaleza, riesgos creados, perjuicios ocasionados a la salud pública e intencionalidad o negligencia grave del infractor, serán sancionadas con arreglo a esta Reglamentación, y en su caso por lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

Art. 79. Las anteriores sanciones serán independientes de las que en su caso pudieran imponerse por otro Departamento de concurrir con la infracción sanitaria fraudes en la composición, calidad, presentación, peso, medida o precio de la mercancía o producto de que se trate. A tal efecto los distintos Departamentos intercambiarán los antecedentes e informaciones que obren en su poder, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

TITULO XIV

Competencias

Art. 80. 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.

2693

ORDEN de 11 de febrero de 1985 por la que se modifica la de 8 de noviembre de 1979 que crea, con carácter permanente, la Comisión Interministerial prevista en el artículo 6.º del Real Decreto-ley 12/1978, de 27 de abril, sobre fijación y delimitación de facultades entre los Ministerios de Defensa y Transportes, Turismo y Comunicaciones en materia de aviación.

Excelentísimos señores

Como consecuencia de la reestructuración orgánica del Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones, según Real Decre-