III. Destino de las carnes:			
Las carnes se expiden de			
A			
(país y lugar de destino)			
Por el siguiente medio de transporte (3)			
Nombre y dirección del destinatario			
IV. Certificación sanitaria:			
El Veterinario oficial que suscribe certifica que las carnes mencionadas han sido obtenidas en las condiciones de producción y control previstos por la Directiva 64/433/CEE, relativa a los problemas sanitarios en materia de cambios intracomunitarios de carnes frescas, las cuales han sido reconocidas, encontrándose aptas para el consumo humano.			
Expedido en el el			
(firma del Veterinario oficial)			
(3) Para los vagones y camiones indicar el número de matricula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre, así como el número del contenedor, en caso necesario.			
ANEXO III			
REINO DE ESPAÑA			
Certificado de Inspección Veterinaria relativo a productos cárnicos (1) destinados a un Estado miembro de la CEE.			
N.° (2)			
País expedidor			
Ministerio			
Servicio			
1. Identificación de los productos cárnicos:			
Productos preparados a partir de carnes de			
(especie animal)			
Noturaleza da las mandustas (2)			
Naturaleza de los productos (3)			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4)			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos:			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s)			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s)			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos:			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s)			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde (lugar de expedición) A			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde (lugar de expedición) A (país destinatario) Mediante el transporte siguiente (5) Nombre y dirección del destinatario			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde (lugar de expedición) A			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde (lugar de expedición) A (país destinatario) Mediante el transporte siguiente (5) Nombre y dirección del destinatario IV Certificación sanitaria:			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde (lugar de expedición) A (país destinatario) Mediante el transporte siguiente (5) Nombre y dirección del expedidor Nombre y dirección del destinatario IV Certificación sanitaria: El abajo firmante certifica:			
Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha límite de conservación (4) Peso neto II. Procedencia de los productos cárnicos: Dirección(es) y número(s) de Registro Sanitario de la(s) industria(s) cárnica(s) autorizado(s) III. Destino de los productos cárnicos: Los productos cárnicos se expiden desde (lugar de expedición) A			

Que los productos mencionados, su envase o embalaje (6) han sido objeto de un marcado que demuestre que dichos productos proceden en su totalidad de establecimientos autorizados.

Que las carnes frescas de cerdo utilizadas han sido o no han sido (6) sometidas a un análisis al objeto de detectar la

existencia de triquinas.

Que los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga de dicha expedición, se ajustan a las exigencias de higiene, definidas por la Directiva 77/99/CEE.

Expedido en el (Sello) (firma) (nombre completo en mayúsculas)

(6) Táchese lo que no proceda.

23454

REAL DECRETO 1755/1986, de 28 de junio, por el que se establecen las normas técnicas para el marcado de canales, despojos y productos cárnicos de ave, así como los certificados de Inspección Veterinaria, para el comercio con los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.

La adhesión de España a las Comunidades Europeas exige la armonización de nuestra legislación veterinaria y de policía sanitaria con lo establecido en las Normas Comunitarias, y, en concreto, con las Directivas sobre marcado de canales, despojos y productos cárnicos de ave para su comercio intracomunitario, así como la documentación sanitaria que ha de acompañar a estos productos.

El marcado de canales, despojos y productos cárnicos de ave, así como las certificaciones de Inspección Veterinaria, se encuentran regulados, en nuestro país, en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, aprobada por Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, que debe ser modificada, a los efectos del comercio intracomunitario, con objeto de uniformar las exigencias de marcado y de certificación veterinaria a los criterios generales que exige el comercio europeo; no obstante mantenerse en vigor para el comercio interior así como para el comercio exterior fuera del ámbito de la Comunidad Económica Europea.

A estos efectos, y de conformidad con lo que disponen las Directivas Comunitarias en este sector, en concreto las Directivas 71/118/CEE, 80/879/CEE, 77/99/CEE y 83/201/CEE, a propueta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energia, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de 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 28 de junio de 1986,

DISPONGO:

Artículo 1.º Los marcados de canales, despojos y productos cárnicos de ave comprendidos en el ámbito de aplicación de la reglamentación Técnico-Santiaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, aprobada por Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, que sean destinados al comercio con Estados miembros de la Comunidad Económica Europea, así como los certificados de Inspección Veterinaria de estos productos, se regirán por las Normas Tecnicas que se establecen en los anexos

de la presente disposición.

Art. 2.º En el ámbito de esta disposición se entiende por canales, despojos y productos cárnicos los procedentes de aves de las especies siguientes: Gallinas, pintadas, pavos, patos y gansos,

criadas en estado doméstico.

Art. 3.º Los mataderos, salas de despiece e indsutrias de carne de ave, para participar en el comercio con Estados miembros de la CEE, deberán estar incluidos en las listas de establecimientos autorizados a tal fin por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

Las salas de despiece e industrias de carne de ave autorizadas para el comercio con Estados miembros de la CEE, sólo podrán suministrarse, para la realización de dicho comercio, de materias

primas procedentes de establecimientos autorizados.

DISPOSICION ADICIONAL

Los artículos 20 y 65 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialziación, Almace-

⁽³⁾ Mencionar si han sufrido radiación ionizante por razones de índole médica.
(4) A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 4 de la Directiva 77/99/CEE.

⁽⁵⁾ Para los vagones y los camiones, indicar el número de matricula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre.

namiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, aprobada por Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero, no serán de aplicación respecto a las canales, despojos y productos cárnicos destinados al comercio con Estados miembros de la CEE. Dichos artículos continúan en vigor en todo lo referente al comercio interior y al comercio exterior fuera del ámbito de la

DISPOSICIONES FINALES

Primera.-Se faculta a los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo para que en el ámbito de sus respectivas competencias dicten las disposiciones necesarias

para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto. Segunda.-Este Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de

su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 28 de junio de 1986.

JUAN CARLOS R.

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

ANEXO I

Normas técnicas para el marcado de canales, despojos y productos cárnicos de aves destinados al comercio con Estados miembros de la Comunidad Económica Europea, y los certificados de Inspección Veterinaria

CAPITULO 1.º

Marcado de canales, despojos y productos cárnicos de aves destinados al comercio con Estados miembros de la Comunidad Económica Europea

Norma 1.ª Las canales, medias canales, cuartos, piezas o despojos de aves destinados al comercio de carnes frescas con Estados miembros de la CEE irán marcados con el sello oficial de

la Inspección Veterinaria.

El marcado de Inspección Veterinaria se realizará bajo la responsabilidad del Veterinario oficial, el cual dispondrá y conservará bajo vigilancia el material destinado a dicho marcado, que sólo se confiará al personal auxiliar del establecimiento, durante el tiempo que dure dicha operación; igualmente las etiquetas, envolturas y marchamos sanitarios, cuando en ellos figure la marca de la Inspección Veterinaria, sólo se suministrarán al personal auxiliar del establecimiento en el momento preciso de su utilización y en número correspondiente a las exigencias requeridas.

Se entiende por Veterinario oficial el nombrado conjuntamente por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de por la Dirección General de Januario Sanidad y Consumo y por la Dirección General de la Producción Sanidad y Consumo y por la Dirección General de la Producción Sanidad y Consumo y por la Dirección General de la Producción Sanidad y Consumo y por la Dirección General de la Producción Sanidad y Consumo y por la Dirección General de la Producción Sanidad y Consumo y por la Dirección General de la Producción Sanidad y Consumo y por la Dirección General de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Norma 2.ª El marcado de Inspección Veterinaria se podrá

hacer de dos formas:

Marca. El tamaño de las cifras y de las letras será de 0,2 centímetros y figurará la siguiente leyenda:

En la parte superior, las siglas latinas y mayúsculas ES.

En el centro, el número de Registro Santiario del matadero o de la sala de despiece.

En la parte inferior, las siglas CEE.

- Sello oval. El tamaño de las cifras será de 1,1 centímetros y el de las letras de 0.8 centímetros. El tamaño del sello será de 6,5 por 4,5 centímetros, y en él figurará la misma leyenda que en punto l. marca.
- Norma 3.ª El material que se emple para el marcado de Inspección Veterinaria cumplirá las normas sanitarias y vigentes, y las indicaciones que se contemplan en la norma 2.ª figurarán de

manera perfectamente visible y legible.

Norma 4.ª La marca de salubridad 1 de la norma 2.ª se

implantará en los siguientes lugares:

Sobre o debajo de las envolturas u otros envases de las canales envasadas individualmente.

Sobre las canales no envasadas individualmente, mediante la

aplicación de un marchamo sanitario.

Sobre o debajo de las envolturas o de otros envases de medias canales, cuartos, piezas o despojos, envasadas en pequeñas cantidades.

Norma 5.a La marca de Inspección Veterinaria 2 de la norma 2.ª deberá aplicarse sobre los embalajes que contengan canales, medias canales, cuartos, piezas o despojos, marcados conforme a lo establecido en la norma 4.ª

Norma 6.ª Cuando la marca de Inspección Veterinaria se haya efectuado sobre envases o embalajes conforme a las normas 4.º y 5.º, dicha marca debe ser aplicada de modo que quede destruida al abrir el envase o el embalaje. Asimismo, el envase o embalaje se precintará de manera que no pueda ser reutilizado una vez abierto. Norma 7.ª 1. Marcado de grandes embalajes. Los lotes de

canales expedidos para su despiece desde un matadero autorizado a una sala de despiece autorizada cumplirán las condiciones

siguientes:

1.1 Los grandes embalajes que contengan carnes frescas de aves llevarán sobre su superficie externa la marca 2 (seilo oval) y cumplirán la norma 6.ª

1.2 La marca de Inspección Veterinaria de los grandes embalajes únicamente se destruirán en el momento de su apertura, bajo la

vigilancia del Veterinario oficial.

1.3 Sobre la superficie del gran embalaje figurará claramente el nombre del destinatario y el uso previsto del lote, conforme al enexo III.

1.4 El establecimiento expedidor dispondrá de un registro en el que se inscribirá la cantidd, naturaleza y destino de las partidas expedidas conforme a la presente disposición.

1.5 El establecimiento destinatario dispondrá de un registro en el que se inscribirá la cantidad, naturaleza y origen de los lotes recibidos conforme a la presente disposición.

Los lotes de canales, incluidas las canales de las que han sido decomisadas ciertas partes por presentar lesiones o contamina-ciones localizadas, corazones, hígados y mollejas, podrán ser expedidos para su tratamiento desde el matadero o sala de despiece autorizados hacia un establecimiento de preparación de productos cárnicos, de acuerdo con las mismas condiciones establecidas en el apartado 1 de la norma 7.4

3. Con objeto de poner a disposición directa del consumidor final después de un tratamiento por el calor, los lotes de canales, incluidas aquéllas a las que les han sido decomisadas ciertas partes por presentar lesiones o contaminaciones localizadas podrá autorizarse su expedición desde un matadero o sala de despiece autorizado hacia los restaurantes, bares o comedores colectivos.

Para ello cumplirán las condiciones especificadas en el apartado 1, norma 7.ª, excepto el punto 1.2, y además los destinatarios estarán sometidos al control del Veterinario oficial que tenga

acceso a los registros.
Norma 8.ª El marcado de Inspección Veterinaria de los productos cárnicos de aves estará rodeado de una banda oval y cumplirá las siguientes indicaciones:

En la parte superior, las letras mayúsculas ES, seguidas del número de Registro Sanitario del establecimiento.

En la parte inferior, las siglas CEE.

La marca de Inspección Veterinaria se podrá colocar con un sello, a tinta o a fuego, sobre el producto, el envase o el embalaje, o bien impresa sobre una etiqueta. Asimismo, podrá consistir en la fijación inamovible de un disco de material resistente que cumpla las normas que establezca la Dirección General de Salud Pública. Dicha marca se destruirá al abrir el embalaje.

Norma 9.ª En el caso de los productos cárnicos envasados, el marcado de la Inspección Veterinaria irá en los envases.

Para los productos cárnicos envasados y embalados dicho marcado figurará asimismo en el embalaje.

CAPITULO 2.º

Marcado de productos alimenticios con un bajo contenido en carne o derivados cárnicos, destinados al comercio con los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea

Norma 10.ª En el marcado de productos alimenticios elabora-dos, que no contengan más del 10 por 100 p/p de carne o de productos a base de carne, en relación con el producto final, deberá figurar el número de registro Sanitario de la Industria, precedido del número 8 seguido de un guión (8-).

CAPITULO 3.º

Certificados de Inspección Veterinaria

Norma 11.^a Las carnes frescas, despojos y producos cárnicos de ave destinados al comercio con países miembros de la Comunidad Económica Europea, deberán ir acompañados, durante el transporte desde el establecimiento expedidor español hasta el receptor del país de destino, del ejemplar original del certificado de Inspección Veterinaria, expedido por el Veterinario oficial en el

momento del embarque.

Norma 12.^a Los certificados expedidos deberán ajustarse en su forma y contenido a los modelos recogidos en los anexos, relativos a carne fresca, marcado de grandes embalajes y productos cárnicos de aves, respectivamente.

El texto de estos certificados se redactará, al menos, en castellano y en el idioma del país de destino, y deberá ir impreso en una sola hoja.

ANEXO II

REINO DE ESPAÑA

Certificado de Inspección Veterinaria relativo a carnes frescas de aves (1) destinadas a un estado miembro de la Comunidad Econó-mica Europea

País expedidor
Número (2)
Servicio competente
Ref. (2)
I. Identificación de las carnes:
Carnes de
(especie animal)
Naturaleza de las piezas Naturaleza del embalaje Número de unidades del embalaje Peso neto
II. Procedencia de las carnes:
Dirección(s) y número(s) de Registro Santiario del(de los) mata-
dero(s) (4) autorizado(s)
III. Destino de las carnes:
Las carnes se expiden: De
(lugar de expedición)
a
(país y lugar de destino)
Por medio del transporte siguiente (3) Nombre y dirección del expedidor Nombre y dirección del destinatario
IV. Certificado de Inspección Veterinaria:
El abajo firmante, Veterinario oficial, certifica:
 a) - Que las carnes de aves arriba indicadas (4). - Que los embalajes de las carnes arriba indicados (4). Llevan una marca que acredita que proceden de animales sacrificados en mataderos autorizados o que han sido troceadas en una sala de despiece autorizada (4).
b) Que dichas carnes se reconocen aptas para el consumo humano, después de una inspección veterinaria efectuada conforme a la Directiva del Consejo de 15 de febrero de 1971, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves.
c) Que los vehículos o medios de transporte, así como las condiciones de carga de dicha expedición, son conformes con las exigencias de la higiene, definidas en la Directiva antes citada.
Expedido en el
(firma del Veterinario oficial)

ANEXO III

REINO DE ESPAÑA

Destino previst Dirección del d		tratamiento	(1)
Direction der C	cstillatario.		

(1) Táchese lo que no proceda.

Viernes 29 agosto 1986

ANEXO IV

REINO DE ESPAÑA

Certificado de Inspección Veterinaria relativo a productos cárnicos de ave (1) destinados a un Estado miembro de la Comunidad Económica Europea
País expedidor Número (2) Ministerio Servicio Ref. (2)
I. Identificación de los productos cárnicos:
Productos preparados a partir de carnes de aves Naturaleza de los productos (3) Naturaleza del embalaje Número de piezas o de unidades del embalaje Temperatura de almacenamiento y transporte (4) Fecha limite de conservación (4) Peso neto
II. Procedencia de los productos cárnicos:
Dirección(es) y número(s) de registro sanitario de la(s) insdustria(s) cárnica(s) autorizada(s)
III. Destino de los productos cárnicos:
Los productos cárnicos se expiden desde
(lugar de expedición)
a
(país destinatario)
mediante el transporte siguiente (5) Nombre y dirección del expedidor Nombre y dirección del destinatario
IV. Certificación sanitaria:
El abajo firmante certifica: a) Que los productos cárnicos arriba designados han sido preparados a partir de carnes frescas o de productos cárnicos y en las condiciones que satisfacen las normas previstas por la Directiva 77/99/CEE.
 Que los productos mencionados, su envase o embalaje (6) han sido objeto de un marcado que demuestra que dichos produc- tos proceden en su totalidad de establecimientos autorizados.
c) Que los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga de dicha expedición, se ajustan a las exigencias de higiene definidas por la Directiva 77/99/CEE.
Expedido en el
(Sello)
(firma) (nombre completo en mayúsculas)

⁽¹⁾ Carnes frescas de aves de corral; las carnes frescas procedentes de las especies siguientes: Gallinas, pavos, pintadas, patos y gansos, criadas en estado doméstico, que no hayan sufrido ningún tratamiento encaminado a garantizar su conservación; no obstante, se consideran frescas las carnes tratadas por firio.

⁽²⁾ Facultativo.
(3) Para los vagones y camiones, indicar el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre.
(4) Tachar lo que no proceda.

A la vista del artículo 2 de la Directiva 77/99/CEE.
 Facultativo.
 Mencionar si han sufrido radiación ionizante por razones de indole médica.
 A rellenar en caso de indicación con arreglo al artículo 4 de la Directiva 77/99/CEE.
 Para los vagones y los camiones, indicar el número de matrícula; para los aviones, el número de vuelo, y para los barcos, el nombre.
 Táchese lo que no proceda.