MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

300 *REAL DECRETO 1727/1987, de 23 de diciembre, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, en cuanto al sacrificio de determinadas palmípedas destinadas a la producción de pasta de hígado («foie-gras»).*

Por Real Decreto número 179/1985, de 6 de febrero («Boletín Oficial del Estado» del 15), fue aprobada la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos de Aves, Salas de Despiece, Industrialización, Almacenamiento, Conservación, Distribución y Comercialización de sus Carnes, ordenadora de estas actividades en el mercado interior. Posteriormente fue modificado su artículo 20 por el Real Decreto 708/1986, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 15 de abril), y posteriormente se establecieron normas técnicas para el marcado sanitario de canales, despojos y productos cárnicos de aves por el Real Decreto 1755/1986, de 28 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto).

Como las normas vigentes comunitarias establecen determinadas excepciones para las palmípedas grasas destinadas a la producción de pasta de hígado («foie-gras»), respecto a las exigidas para otras aves en la Directiva del Consejo 71/118/CEE, de 15 de febrero de 1971 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» de 8 de marzo), se estima de interés dictar las modificaciones precisas, a fin de que no sea obligado el sacrificio de estas aves en mataderos y pueda efectuarse en las propias explotaciones de producción bajo condiciones específicas, de conformidad con la Directiva del Consejo 80/216/CEE, de 22 de enero de 1980 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» de 21 de febrero). En esta forma se suprimen, además, las prohibiciones señaladas en el artículo 5.°, primero, y artículo 7.°, del mencionado Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero.

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, oídos los sectores afectados, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de diciembre de 1987,

DISPONGO:

Artículo 1.° Se aprueba la modificación de 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 figuran en los artículos siguientes:

Art. 2.° En el artículo 4.° se añade una nueva definición en la forma siguiente:

«Palmípedas grasas.–Los patos y las ocas que se dedican exclusivamente a la obtención de pasta de hígado ("foie-gras") a partir de sus hígados grasos.»

Art. 3.° En el artículo 7.° se incluye un nuevo párrafo en la forma siguiente:

«Las palmípedas destinadas a la producción de pasta de hígado ("foie-gras"), pueden ser aturdidas, sangradas y desplumadas en las granjas de cebo a condición de que estas operaciones se efectúen en lugares adecuados, separados, y las canales no evisceradas sean inmediatamente transportadas a una sala de despiece autorizada, con local especial, donde deberán ser extraídas las vísceras dentro de un plazo no superior a veinticuatro horas, todo ello conforme a las normas técnico-sanitarias que figuran como anexos I y II de la presente disposición, y siempre que se cumplan todas las demás condiciones establecidas en la Reglamentación Ténico-Sanitaria.»

DISPOSICION ADICIONAL

Se exceptúa del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5.°, primero, del Real Decreto 179/1985, de 6 de 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, a los locales de sacrificio, y respecto a las aves contempladas en el artículo 3.° del presente Real Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.–Se faculta a los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo para que, en el ámbito de sus respectivas competencias, dicten en las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

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

Dado en Madrid a 23 de diciembre de 1987.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

ANEXO I

Normas Técnico-Sanitarias para el sacrificio de determinadas palmípedas destinadas a la producción de pasta de hígado («foiegras»)

Las palmípedas destinadas a la producción de pasta de hígado («foie-gras»), podrán ser aturdidas, sangradas y desplumadas en las explotaciones de producción siempre que se cumplan las condiciones y existan las instalaciones que se indican en las normas siguientes:

Norma I. «Un local o emplazamiento cubierto suficientemente amplio y fácil de limpiar y desinfectar, para la inspección "ante mortem" de las palmípedas».

Norma II. «Un local o emplazamiento cubierto especial, de fácil limpieza y desinfección, reservado a las palmípedas enfermas y sospechosas».

Norma III. «Un local de sacrificio de unas dimensiones que permitan efectuar las operaciones de aturdido y sangrado de palmípedas, por un lado, y de desplumado, eventualmente unido al escaldado, por otro, en emplazamientos separados».

«Toda comunicación entre el local de sacrifio y el local o emplazamiento para la inspección "ante mortem", que no sea la reducida a apertura destinada al paso estricto de las palmípedas a sacrificar, deberá estar provista de una puerta de cierre automático».

Norma IV. «Los locales enumerados en las anteriores normas deberán limpiarse y desinfectarse según las necesidades y, en todo caso, al final de las operaciones de la jornada».

Norma V. «La inspección "ante mortem" podrá llevarse a cabo durante la última semana de engorde, en el caso de las ocas y patos criados para la producción de pasta de hígado ("foie-gras"), que vayan a ser aturdidos, desangrados y desplumados en el local de sacrificio del cebadero».

Norma VI. «En el caso de ocas y patos criados para la producción de pasta de hígado ("foie-gras") aturdidos, desangrados y desplumados en el local de sacrificio del cebadero, el certificado previsto en el anexo II ha de acompañar a las palmípedas a las que no se hayan extraído las vísceras hasta su llegada a la sala de despiece, que estará dotada de un local independiente para la evisceración».

Norma VII. «En lo que se refiere a ocas y patos en las condiciones señaladas, tendrá que efectuarse su evisceración en un plazo no superior a veinticuatro horas, siempre que la temperatura de las aves sacrificadas, a las que no se les habrá extraído las vísceras, se reduzca en el menor plazo posible, se mantengan a la temperatura de + 4 °C y que dichas palmípedas se transporten según las normas de higiene».

Norma VIII. «La sala de despiece que se dedique a esta actividad, además de cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente, contará con un local destinado a la extracción de vísceras de ocas y patos criados para la producción de pasta de hígado ("foie-gras") aturdidos, desangrados y desplumados en el local de sacrificio del cebadero».

Norma IX. «Asimismo, la sala de despiece dispondrá de un local para las operaciones de embalaje y para la expedición de carnes».

Norma X. «Los locales de despiece, deshuesado, extracción de vísceras, embalaje y expedición de carnes, deberá limpiarse y desinfectarse según las necesidades y, en todo caso, al final de las operaciones de la jornada».

Norma XI. «Las carnes frescas de estas palmípedas deberán transportarse en vehículos o en máquinas concebidas y equipadas de tal forma que se garantice una temperatura en ellas igual o inferior a + 4 °C durante la duración del mismo».

ANEXO II

Modelo de certificado sanitario

Certificado sanitario para las canales de palmípedas criadas para la producción de pasta de hígado («foie-gras») aturdidas, desangradas y desplumadas en el local de sacrificio del cebadero, transportadas a la sala de despiece que consta de un local separado para extracción de vísceras.

Servicio competente número (1)

I. Identificación de las canales a las que no se han extraído las vísceras.

Especie animal:

Número de canales a las que no se han extraído las vísceras:

II. Procedencia de las canales a las que no se han extraído las vísceras.

Dirección del cebadero:

III. Destino de las canales a las que no se han extraído las vísceras.

Las canales a las que no se han extraído las vísceras se transportarán a la siguiente sala de despiece:

Por los siguientes medios de transporte:

IV. Certificado.

El abajo firmante, Veterinario oficial, certifica que las canales arriba indicadas, a las que no se han extraído las vísceras, proceden de palmípedas que han sido objeto de una inspección «ante mortem» en el cebadero antes mencionado, el ....., a las ..... horas, y que se les ha consierado sanas.

Hecho en .....
el .....

(firma del Veterinario oficial)

(1) Facultativo.

301 *REAL DECRETO 1728/1987, de 23 de diciembre, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias que regulan las prescripciones exigibles para el comercio intracomunitario e importación de terceros países de carnes frescas, así como las que deben reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio.*

La adhesión de España a las Comunidades Europeas exige una inmediata armonización de la legislación veterinaria en general y de nuestra Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de carnes y despojos en particular, de conformidad con lo dispuesto en las normas comunitarias que son aplicables en esta materia y en orden a posibilitar con criterios uniformes, el comercio de carnes entre los Estados miembros de la CEE e importación de terceros países.

Las disposiciones que regulan en nuestro país el sacrificio de animales, la obtención de canales, carnes y despojos, así como la inspección de carnes, conservación, transporte, importación, exportación y comercialización, vienen establecidas, entre otros, en los Reales Decretos 3263/1976, de 26 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero de 1977); 158/81, de 16 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 5 de febrero); 1644/1981, de 3 de agosto («Boletín Oficial del Estado» del 5), y 169/1983, de 2 de febrero («Boletín Oficial del Estado» del 4); normativa que aun cuando no difiere sustancialmente de la legislación veterinaria comunitaria relativa a las prescripciones sanitarias y técnico-sanitarias de mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos, ha de ser armonizada, a fin de exigir similares requisitos para el tráfico comercial de carnes entre países comunitarios e importación de terceros países, sin perjuicio de mantener en toda su vigencia, dentro del ámbito nacional, la actual Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos.

A estos efectos y de conformidad con lo dispuesto en las Directivas Comunitarias 64/433/CEE de 26 de junio de 1964 («Diario Oficial de las CEE» número L2012 de 29 de julio de 1964); 72/461/CEE de 12 de diciembre de 1972 («Diario Oficial de las CEE» número L302 de 31 de diciembre de 1972); 72/462/CEE de 12 de diciembre de 1972 («Diario Oficial de las CEE» número L302 de 31 de diciembre de 1972); 74/577/CEE de 18 de noviembre de 1974 («Diario Oficial de las CEE» número L316 de 26 de noviembre de 1974); 77/96/CEE de 21 de diciembre de 1976 («Diario Oficial de las CEE» número L26 de 31 de enero de 1977), y sus correspondientes modificaciones, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo al informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 23 de diciembre de 1987,

DISPONGO:

Artículo 1.° Se aprueban las normas técnico-sanitarias que se publican como anexo, en las que se regulan las prescripciones que deben reunir las carnes frescas para el comercio intracomunitario y para la importación de terceros países, así como las prescripciones sanitarias que han de reunir los establecimientos autorizados para participar en los mismos.

Quedan incluidos en el ámbito de esta disposición el comercio intracomunitario y la importación de terceros países de canales, carnes y despojos procedentes de animales domésticos de las especies bovina (incluido búfalo), porcina, ovina, caprina y equina.

Art. 2.° Los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos españoles de canales, carnes y despojos, para participar en el comercio de carnes frescas con otros Estados miembros de la CEE y aquellos que participen en las compras en régimen de garantía y financiados por el SENPA, 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.

Sólo se autorizarán las entradas de canales, carnes y despojos del resto de Estados miembros de la CEE procedentes de mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos que figuren en la lista de establecimientos autorizados, elaborada por las autoridades veterinarias de cada país comunicadas al resto de Estados miembros.

La importación de carnes frescas procedentes de terceros países queda condicionada a la situación sanitaria de la ganadería del país en cuestión, para lo que se tendrá en cuenta la decisión del Consejo 79/542/CEE por la que se establece la lista de países terceros, de los que los Estados miembros autorizan la importación de animales de las especies bovina y porcina y de carnes frescas. Además los establecimientos de donde procedan dichas carnes, tendrán que estar autorizados por decisión de la Comisión.

Art. 3.° Las salas de despiece y almacenes frigoríficos de canales y despojos autorizados para el comercio con otros países miembros de la CEE, sólo podrán abastecerse para la realización de dicho comercio, de materias primas procedentes de mataderos autorizados.

Los almacenes frigoríficos de canales, carnes y despojos de los Estados miembros y países terceros autorizados para el comercio con la CEE, sólo podrán abastecerse para la realización de dicho comercio de canales, carnes y despojos procedentes de mataderos y salas de despiece autorizados en base al cumplimiento del presente Real Decreto.

Art. 4.° La presente disposición no será de aplicación a:

1. las carnes que formen parte del equipaje personal de viajeros y destinadas a su consumo particular.
2. Las carnes expedidas a particulares en pequeños envíos.

Cuando las carnes a las que se refieren los supuestos anteriores procedan de terceros países, la cantidad de carne transportada o enviada no excederá de 1 kilogramo de peso y deberá proceder de un país tercero o de parte de un país tercero que figure incluido en las listas aprobadas.

3. Las carnes destinadas a ser consumidas por el personal y por los pasajeros que se encuentren a bordo de medios de locomoción que efectúen transportes internacionales.

Dichas carnes, así como los desperdicios de las cocinas cuando procedan de terceros países, deberán destruirse en el momento de su descarga.

No obstante, no será preceptiva su destrucción cuando las carnes se trasladen, directamente o después de haber pasado el correspondiente control aduanero, de ese medio de transporte a otro.

4. Las carnes frescas introducidas con la autorización del país destinatario para otros usos que no sean de alimentación humana.
5. Carnes frescas destinadas a exposiciones o a estudios particulares o análisis. En todo caso, una vez terminada la exposición o los estudios particulares, o efectuados los análisis, se procederá a la destrucción de las citadas carnes.
6. Carnes frescas introducidas con autorización del país destinatario y destinadas exclusivamente al abastecimiento de organizaciones internacionales y de fuerzas armadas estacionadas en su territorio, pero bajo otra bandera.