

6.6 Productos para el prelavado y el remojo en forma de polvo (valor en gramos).

75-150-250-500-1.000-2.000-3.000-4.000-5.000-10.000.

- (1) Valor no admitido para los copos y harinas de avena.
- (2) Exclusivamente para arroz inflado.
- (3) Quedan excluidas de este número las hortalizas deshidratadas y patatas.
- (4) Sólo para achicoria y sucedáneos de café; esta gama se revisará en un plazo máximo de cinco años a partir de la entrada en vigor de esta Reglamentación.
- (5) Productos cuyo contenido en agua sea inferior al 14 por 100.
- (6) Multienvases.
- (7) Sólo disoluciones de hipoclorito.

ANEXO III

Gamas de los valores de las capacidades admisibles de los recipientes

1. *Conservas y semiconservas dispuestas en latas y en envases de cristal: Productos vegetales (frutas, hortalizas, tomates, patatas, excepto las sopas, jugos de frutas, o de hortalizas y néctares de frutas) destinados a la alimentación humana.*

1.1 Latas y envases de cristal (capacidad en mililitros):

106-125(1)-156-170(1)-212-228-250(1)-314-370-425-446-580-720-850-1.062-1.275 (1)-1.700-2.650-3.100-3.895 (2)-4.250-10.200.

1.1.1 Lista suplementaria para los vasos:

53(3)-67(4)-125(3)-140(1)-250(3).

1.2 Lista de las capacidades admitidas para productos especiales (en mililitros):

Trufas: 25-53-71-106-140-212-425-720-850.
Tomates:

Concentrados: 71-142-212-370-425-720-850-3.100-4.250.

Pelados o sin pelar: 236-370-425-720-850-2.650-3.100-4.250(1).

Macedonia de frutas, frutas en almíbar: 106-156-212-228-236-314-370-425-446-580-720-850-1.062-1.700-2.650-3.100-4.250-10.200.

Espárragos: 170(1)-212-228-250(1)-370-425-580-720-850-2.650-3.100-4.250.

2. *Alimentos húmedos para perros y gatos (capacidad en mililitros).*

212-228-314-425-446-850-1.062-1.242 (1)-1.700-2.650.

3. *Productos para el lavado y la limpieza en polvo (capacidad en mililitros).*

3.1 Para cajas y barriles fabricados conforme a la norma EN 23, edición 2 (mayo de 1978):

Cajas	Volumen en ml
E 0,5	375
E 1	750
E 2	1.500
E 3	2.250
E 5	3.750
E 10	7.700
E 15	11.450
E 20	15.200
E 25	18.950
E 30	22.700

Barriles	Volumen en ml
E 5	3.950
E 10	7.700
E 15	11.450
E 20	15.200
E 25	18.950
E 30	22.700

3.2 Para otros envases (sin limitación en lo relativo al material y a la forma geométrica):

Capacidad nominal (en ml)	Límites de capacidad (en ml)	
	Inferior	Superior
375	365	385
750	735	765

Capacidad nominal (en ml)	Límites de capacidad (en ml)	
	Inferior	Superior
1.500	1.475	1.525
2.250	2.220	2.280
3.000	2.960	3.040
3.750	3.705	3.795
3.950	3.880	4.020
5.450	5.295	5.605
7.700	7.525	7.875
11.450	11.240	11.660
15.200	14.950	15.450
18.950	18.670	19.230
22.700	22.400	23.000

- (1) Estas capacidades se revisarán en un plazo máximo de cinco años a partir de la entrada en vigor de este Real Decreto.
- (2) Sólo para melocotones en envase de cristal, esta capacidad se revisará en un plazo máximo de cinco años a partir de la entrada en vigor de este Real Decreto.
- (3) Volumen admitido por un periodo máximo de diez años a partir de la fecha de adopción de la Reglamentación.
- (4) Sólo para dientes de ajo y trufas esta capacidad se revisará en un plazo máximo de cinco años a partir de la entrada en vigor de este Real Decreto.

ANEXO IV

Gama de los volúmenes para los productos vendidos en aerosoles, con excepción de los productos excluidos del número 5.4 del anexo II y de los medicamentos

Por derogación del artículo 4, apartado e) de la Orden de 25 de enero de 1982, ITC MIE-AP₃ referente a generadores aerosoles, los productos vendidos en forma de aerosol que se ajusten a lo prescrito en la presente Norma, no tendrán la obligación de llevar la indicación del contenido nominal en peso.

1. *Productos vendidos en recipientes metálicos.*

Volumen de la fase líquida en ml.	Capacidad en ml del recipiente con	
	Gas propulsor.	a) Gas propulsor comprimido. b) Gas propulsor compuesto únicamente de óxido nítrico o únicamente de anhídrido carbónico o de una mezcla de ambos gases cuando el conjunto del producto presente un coeficiente de Bunsen inferior o igual a 1,2.
25	40	47
50	75	89
75	110	140
100	140	175
125	175	210
150	210	270
200	270	335
250	335	405
300	405	520
400	520	650
500	650	800
600	800	1.000
750	1.000	-

2. *Productos vendidos en recipientes de cristal o de plástico transparente o no transparente (volumen de la fase líquida en mililitros).*

25-50-75-100-125-150.

29132

REAL DECRETO 1473/1989, de 1 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula las condiciones exigibles para el comercio intracomunitario de productos cárnicos destinados al consumo humano, así como las que deben reunir las industrias cárnicas autorizadas 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 industrias, almacenes al

por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados en particular, de conformidad con lo dispuesto en las Normas Comunitarias que son aplicables en esta materia y en orden a posibilitar a su criterio sanitario uniformes, el comercio intracomunitario de productos cárnicos entre los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.

Las disposiciones que regulan en nuestro país la elaboración, manipulación, conservación, transporte y comercialización de productos cárnicos, vienen establecidas en el Real Decreto 379/1984, de 25 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 27 de febrero), y en las Normas de Calidad específicas de los distintos productos, normativas todas ellas que reclaman urgentemente uniformar las exigencias sanitarias que inciden en el sector de productos cárnicos a fin de proceder a su inexcusable armonización, no sólo por propia seguridad jurídica sino también para normalizar el tráfico comercial internacional que pueda desarrollarse entre países comunitarios y con países terceros, sin perjuicio de mantener en toda su vigencia dentro del ámbito nacional la actual Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias Cárnicas.

A estos efectos, se procede a armonizar nuestra legislación con lo dispuesto en la Directiva Comunitaria 77/99/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 26, de 31 de enero de 1977), modificada por las Directivas 80/214/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 47, de 21 de febrero de 1980; 81/476/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 186, de 8 de julio de 1981); 85/327/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 168, de 28 de junio de 1985); 85/328/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 168, de 28 de junio de 1985) y 85/586/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 372, de 31 de diciembre de 1985); así como en la Directiva Comunitaria 83/201/CEE («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 112, de 28 de abril de 1983).

El presente Real Decreto, y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que se aprueba, se dictan habida cuenta de la competencia exclusiva del Estado en materia de Comercio Exterior y Sanidad Exterior, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución Española, al amparo de lo establecido en el artículo 38 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

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 el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de diciembre de 1989.

DISPONGO:

Artículo 1.º Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula las condiciones sanitarias exigibles para el comercio intracomunitario de productos cárnicos destinados al consumo humano, así como las que deben reunir las industrias autorizadas para dicho comercio.

Art. 2.º 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 las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaboradas, aprobada por Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, y demás disposiciones que la desarrollan, mantendrán plenamente su vigencia para el comercio no regulado en esta disposición.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.—Los productos cárnicos importados de países terceros procederán de establecimientos autorizados por la Comisión de la Comunidad Económica Europea. Las condiciones aplicables a la importación de productos cárnicos procedentes de países terceros no serán en ningún caso más favorables que las que rigen en la presente Reglamentación.

Segunda.—La presente disposición se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución Española.

DISPOSICION FINAL

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

Dado en Madrid a 1 de diciembre de 1989.

JUAN CARLOS R.

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

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE REGULA LAS CONDICIONES EXIGIBLES PARA EL COMERCIO INTRACOMUNITARIO DE PRODUCTOS CARNICOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, ASI COMO LAS QUE DEBEN REUNIR LAS INDUSTRIAS CARNICAS AUTORIZADAS PARA DICHO COMERCIO

TITULO PRIMERO

Ámbito de aplicación y objeto de esta Reglamentación

Artículo 1.º *Ámbito de aplicación.*—Esta Reglamentación establece las prescripciones de índole sanitaria aplicables en los intercambios intracomunitarios a los productos cárnicos destinados al consumo humano, así como a las industrias cárnicas autorizadas para dicho comercio.

Art. 2.º *Objeto.*—Esta Reglamentación tiene por objeto definir los diversos términos y conceptos aplicables a los productos e industrias relacionados con la presente disposición, así como establecer las condiciones a que se deben someter los establecimientos, la elaboración, la manipulación, el almacenamiento, el transporte y la comercialización de las materias primas y de los productos terminados.

TITULO II

Definiciones

Art. 3.º A efectos de esta Reglamentación se entiende por:

3.1 Productos cárnicos: Los que han sido elaborados a partir de o con carne sometida a un tratamiento con el fin de garantizar una determinada conservación.

Por productos que contienen otros productos alimenticios y cuyo porcentaje de carne o de producto de carne es mínimo, se entenderán los productos que no contengan más del 10 por 100 de carne o de productos cárnicos utilizados con relación al producto acabado, dispuesto a ser utilizado en conformidad con el modo de empleo del fabricante.

No se considerarán productos cárnicos las carnes que sólo hayan sido tratadas por frío.

En la presente Reglamentación no se contemplan:

3.1.1 Los extractos de carne, los concentrados de carne, los caldos de carne y las salsas de carne, así como los productos similares, sin fragmentos de carne.

3.1.2 Los huesos enteros, partidos o triturados, las peptonas de carne, las gelatinas animales, las harinas de carne, la harina de corteza de cerdo, el plasma sanguíneo, la sangre desecada, el plasma sanguíneo desecado, las proteínas celulares, los extractos de hueso y los productos similares.

3.1.3 Las grasas fundidas procedentes de tejidos animales.

3.1.4 Los estómagos, vejigas y tripas lavadas y escaldadas, saladas o desecadas.

3.2 Carnes: Todas las partes aptas para el consumo humano procedentes de los animales domésticos de las especies: Bovina (incluido búfalo), porcina, ovina, caprina y équidos domésticos. Y las aves: Gallina, pavo, pintada, pato y ganso.

3.3 Carnes frescas: Las carnes, incluso las envasadas al vacío o en atmósfera controlada, que no hayan sufrido ningún tratamiento más que el del frío, con el fin de asegurar su conservación.

Se considerarán frescas las carnes de ave de corral que no hayan sufrido tratamiento alguno que asegure su conservación; no obstante, para la aplicación de la presente Reglamentación, se considerarán frescas las carnes de ave de corral tratadas al frío.

3.4 Tratamiento: El calentamiento, el salado, el desecado o el curado de las carnes frescas, asociadas o no con otros productos alimenticios, o una combinación de estos diferentes procedimientos.

3.5 Tratamiento completo: Un tratamiento cuyos efectos sean suficientes para garantizar la salubridad ulterior de los productos en condiciones normales de temperatura ambiente.

3.6 Tratamiento incompleto: Un tratamiento que no responde a las exigencias previstas por el tratamiento completo, en el artículo 30.

3.7 Calentamiento: Utilización del calor seco o húmedo.

3.8 Salado: Utilización de sal común (Na Cl).

3.9 Desecado: Reducción natural o artificial de la cantidad de agua.

3.10 País expedidor: El Estado miembro desde el que se expiden los productos cárnicos hacia otro Estado miembro.

3.11 País destinatario: El Estado miembro receptor de los productos cárnicos expedidos por otro Estado miembro.

3.12 Partida: La cantidad de productos cárnicos acompañados del mismo certificado de inspección veterinaria.

3.13 Envasado: La operación destinada a realizar la protección de los productos cárnicos mediante el empleo de una primera envoltura o de un primer envase en contacto directo con el producto de que se trate, así como esta primera envoltura o este primer envasado.

3.14 Embalaje: La operación que consiste en colocar en un segundo envase exterior uno o más productos cárnicos envasados o no, así como este mismo envase exterior.

3.15 Veterinario oficial: El veterinario dependiente de la Administración Pública designado conjuntamente por las Direcciones Generales de Producción Agraria y de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores, de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, previa propuesta de las Comunidades Autónomas.

TITULO III

Autorizaciones, registros y competencias

Art. 4.º Para el comercio intracomunitario, los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo concederán las autorizaciones a los establecimientos españoles que cumplan las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación y velarán para que los Veterinarios oficiales controlen el cumplimiento de las mismas y, en su caso, si procede, retirarán la autorización concedida cuando se haya demostrado que un establecimiento autorizado no ha respetado todas y cada una de las normas exigidas en esta disposición.

Art. 5.º Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo elaborarán una lista en la que se inscribirán los establecimientos españoles autorizados para el comercio intracomunitario de productos cárnicos incluyendo el número de registro sanitario de cada una de las industrias. Comunicarán dicha relación a los demás Estados miembros y a la Comisión de la Comunidad Económica Europea y, asimismo, estarán obligados a comunicar la posible retirada de las autorizaciones, si a ello hubiere lugar.

Art. 6.º La inspección y control del establecimiento y operaciones a realizar en el mismo se efectuará bajo la responsabilidad y la autoridad del Veterinario oficial. Para un mejor ejercicio del control sanitario, el Veterinario oficial tendrá libre acceso en todo momento a las dependencias de los establecimientos, a fin de asegurar el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

TITULO IV

Condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos

Art. 7.º Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación, estarán diseñados de forma que se garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos y se facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Art. 8.º Los establecimientos autorizados, deberán contar como mínimo con:

8.1 Locales adecuados, suficientemente amplios para el almacenamiento separado bajo el régimen de frío:

De carnes frescas con arreglo al apartado 3.3 del artículo 3.º

De carnes distintas a las contempladas en el apartado 3.3 del artículo 3.º

8.2 Locales adecuados, suficientemente amplios, para el almacenamiento separado a temperatura ambiente, o en su caso, bajo el régimen del frío:

De productos a base de carne que cumplan las exigencias del presente Real Decreto.

De otros productos preparados en su totalidad o en parte a partir de carnes.

8.3 Las instalaciones permitirán efectuar, en cualquier momento y de una forma eficaz, las operaciones de inspección y de control veterinario.

8.4 Un local adecuado, lo suficientemente amplio, en donde se proceda a la preparación de los productos cárnicos.

8.5 Un local lo suficientemente equipado, próximo a las salas de trabajo, que se cierre con llave, a disposición exclusivamente del Veterinario oficial.

8.6 Un local que se cierre con llave para el almacenamiento de determinados ingredientes como los condimentos, aditivos y similares.

8.7 Una instalación que garantice el abastecimiento de agua exclusivamente potable, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, se autorizará, a título excepcional, una instalación que suministre agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de la maquinaria frigorífica, siempre que los conductos instalados a este efecto, no permitan la utilización de dicha agua con otros fines. En este caso, los conductos de agua no potable, deberán ser diferenciados de los que se utilicen para el agua potable y no podrán pasar por los locales de trabajo y de almacenamiento de carnes frescas o de productos cárnicos.

8.8 Una instalación que suministre agua potable caliente a presión.

8.9 Un dispositivo de evacuación de aguas residuales que cumplan las exigencias higiénicas.

8.10 Un número suficiente de vestuarios, de lavabos, de duchas y de retretes, con agua corriente, no pudiendo estos últimos tener acceso directo desde los locales de trabajo: los lavabos, deberán estar provistos de agua corriente caliente y fría, o de agua premezclada a una temperatura adecuada, obtenida de un grifo premezclador con dispositivo automático para el lavado y la desinfección de las manos, así como de toallas de un solo uso. En las proximidades de los retretes, deberán colocarse lavabos con agua corriente provistos de grifos que no puedan accionarse manualmente.

8.11 Un equipo que responda a las exigencias de la higiene para:

8.11.1 La manipulación de las carnes frescas y de los productos cárnicos.

8.11.2 Que la carne fresca, los productos cárnicos y los recipientes que los contengan o vayan a contener no estén en contacto con el suelo.

8.12 Dispositivos que protejan contra insectos y roedores.

8.13 Unos recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables, provistos de una tapadera y de un sistema de cierre que impida a las personas no autorizadas sacar nada de ellos, destinados a contener carnes o productos a base de carne y desperdicios no aptos para el consumo humano; o un local que se cierre con llave destinado a almacenar carnes, productos cárnicos o desperdicios, si su abundancia lo hiciera necesario o si no son retirados o destruidos al final de cada jornada de trabajo.

8.14 Un local para el embalaje y la expedición.

8.15 Un local para el almacenamiento de los útiles y productos de limpieza y conservación.

8.16 Un local para la limpieza del material de limpieza y de conservación.

Art. 9.º De acuerdo con la actividad de la industria y de los productos que manipule o elabore, deberá contar con:

9.1 Un local para las operaciones de despiece, troceado y manipulado de la materia prima cárnica.

9.2 Un local para la cocción, con aparatos destinados al tratamiento por calor, que deberán ir provistos de un termógrafo o de un teletermógrafo. Cuando se empleen autoclaves, éstos deberán ir provistos además, de un termómetro de control de lectura directa.

9.3 Un local destinado a la fundición de grasas.

9.4 Un local para el ahumado.

9.5 Un local para el secado y curado.

9.6 Un local para el desalado, el remojo y otros tratamientos de las tripas naturales.

9.7 Un local para el salado provisto, en caso de necesidad, de un dispositivo de climatización que permita mantener una temperatura igual o inferior a + 10º C.

9.8 Un local para el trinchado o loncheado y envasado de los productos cárnicos destinados a comercializarse envasados, teniendo, si fuera necesario, un dispositivo de climatización.

9.9 Un local para el almacenamiento de los envases de conservas vacíos para productos cárnicos y un dispositivo de transporte que permita llevar de forma higiénica dichos envases a la sala de trabajo.

9.10 Un dispositivo que permita la limpieza eficaz de los envases de conservas inmediatamente antes de rellenarlos.

9.11 Un dispositivo para el lavado con agua potable de los envases de conservas después del cierre hermético y antes de ser sometidos al autoclave.

9.12 Instalaciones para la incubación de productos cárnicos, en recipientes cerrados herméticamente, tomados como muestra.

Sin embargo, cuando en la fabricación de los productos los aparatos y medios utilizados que figuran en los apartados 2, 3, 4 y 5 de este artículo, no supongan riesgos de contaminación para las materias primas y para los productos cárnicos, estas operaciones podrán realizarse en un local común.

Art. 10. 10.1 Los locales contemplados en los apartados 8.1 y 8.2 del artículo 8.º y en el apartado 9.2 del artículo 9.º, deberán disponer de:

1. Un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y de desinfectar e imputrescible, instalado de tal manera que permita un fácil desagüe del agua.

2. Unas paredes lisas, enlucidas, al menos hasta una altura de 2 metros, con un revestimiento o con una pintura lavable y clara y cuyos ángulos y rincones estén redondeados.

10.2 Los locales contemplados en el apartado 8.4 del artículo 8.º y en el apartado 9.1 del artículo 9.º, deberán disponer de:

1. Un suelo de material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar e imputrescible, instalado de tal forma que permita una salida fácil de agua; el encauzamiento de dicha agua hacia sumideros provistos de sifón y de rejillas deberá estar protegido del aire libre.

2. Unas paredes lisas, enlucidas, hasta la altura de almacenamiento y por lo menos hasta una altura de 2 metros, con un revestimiento o con una pintura lavable y clara cuyos ángulos y esquinas estén redondeados.

Art. 11. Los locales en los que se proceda al faenado de las carnes frescas y de los productos cárnicos deberán disponer por lo menos de:

11.1 Instalaciones que aseguren una ventilación suficiente y, en caso necesario, una buena evacuación de vahos.

11.2 Iluminación suficiente, natural o artificial, que no modifique los colores.

11.3 Dispositivos que permitan la limpieza y desinfección de las manos y del material de trabajo, los cuales deberán encontrarse lo más cerca posible de los puestos de trabajo. Los grifos no podrán accionarse manualmente. Para el lavado de las manos, las instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua premezclada a una temperatura adecuada, obtenida de un grifo premezclador; de productos de limpieza y de desinfección, así como de toallas de un solo uso. Para la limpieza de las herramientas, el agua deberá tener una temperatura que no sea inferior a +82 °C.

11.4 Dispositivos y útiles de trabajo (mesas de despiece, recipientes, cintas transportadoras, sierras y similares) de un material resistente a la corrosión, que no pueda alterar las carnes y que sean de fácil limpieza y desinfección. Queda prohibido el uso de madera.

Art. 12. Los establecimientos que elaboren productos alimenticios cuyo porcentaje de carne o de producto cárnico sea igual o menor del 10 por 100 quedan regulados de la siguiente forma:

12.1 Autorizaciones:

12.1.1 Las condiciones establecidas en los artículos 8.º, 9.º, 10 y 11 se exigirán sólo a la parte del establecimiento en que se reciban, almacenen, manipulen las materias primas cárnicas y donde se transformen o almacenen los productos terminados.

12.1.2 Cuando estos productos reciban un tratamiento completo, el Veterinario oficial podrá decidir si es o no necesario su almacenamiento en régimen de frío.

Siempre que no presenten ningún riesgo para las carnes frescas o productos cárnicos, las operaciones de despiece, cocción, fundición de grasas, ahumado, secado, curado, salado y trinchado o loncheado se pueden efectuar en un mismo local.

12.1.3 Si el establecimiento elabora otros productos alimenticios que no contengan carnes o productos cárnicos los locales que figuran en el artículo 8.º, puntos 5, 6, 10, 14, 15 y 16 y las instalaciones contempladas en los puntos 7, 8, 9 y 12, necesarios para dichos productos, podrán ser los mismos que los locales e instalaciones destinados a elaborar otros productos que no contengan carne ni productos cárnicos.

12.1.4 El número de registro sanitario de estos establecimientos irá precedido del número 8 seguido de guión, es decir «8-».

12.1.5 las industrias cárnicas autorizadas, que además elaboren estos productos, procederán su número de registro sanitario con el número 8 seguido de guión, sólo para esta clase de productos.

12.2 El control de las producciones se ajustará a lo dispuesto en el título séptimo, si bien para aplicar el artículo 25, el Veterinario oficial decidirá cuales son los periodos durante los que se efectuará el control, que sólo afectará a la parte prevista en el registro.

El productor deberá informar al Veterinario oficial de los periodos en que se reciben, almacenan, manipulan y preparan en su establecimiento la carne fresca o los productos cárnicos y los productos alimenticios cuyo porcentaje de carne o producto cárnico es igual o menor del 10 por 100.

12.3 El certificado de inspección sanitaria no será necesario para dichos productos, siempre que el sello oficial vaya acompañado por el número 8 seguido de guión, delante del número de registro del establecimiento, que deberá figurar en el envase y en el embalaje.

12.4 La relación de los establecimientos autorizados para la elaboración de los productos contemplados en este artículo se comunicará a los Estados Miembros y a la Comisión de la Comunidad Económica Europea de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 5.º del título tercero.

TITULO V

Prescripciones relativas a las carnes frescas que se utilicen para la elaboración de los productos cárnicos y a las condiciones generales de dichos productos

Art. 13. Las carnes frescas que procedan de un matadero, de una sala de despiece, de un almacén frigorífico o de otra industria cárnica situados en territorio nacional deberán transportarse a los establecimientos elaboradores en condiciones sanitarias satisfactorias, con arreglo a las disposiciones vigentes.

Art. 14. Las carnes frescas destinadas a las transformaciones deberán colocarse, desde su llegada al establecimiento y hasta el momento de su utilización, en locales que aseguren su conservación permanente a una temperatura inferior como máximo de 7 °C; no

obstante, para los despojos, dicha temperatura deberá ser como máximo de 3 °C y para las carnes de ave de corral de 4 °C.

Art. 15. En los establecimientos autorizados podrá haber carne que no cumpla lo dispuesto en el artículo 3.º, punto 3.3, pero la misma estará en emplazamientos separados y deberá utilizarse en otros lugares o en momentos distintos de las carnes que cumplen con esta Reglamentación.

Art. 16. Se evitará que la materia prima esté en contacto con los productos terminados.

Art. 17. Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo vigilarán para que los productos cárnicos expedidos hacia otro Estado miembro respondan a las condiciones generales siguientes:

17.1 Que hayan sido preparados en un establecimiento autorizado e inspeccionados con arreglo a la presente Reglamentación.

17.2 Que su preparación, almacenamiento y transporte se haya efectuado de acuerdo con lo estipulado en la presente Reglamentación.

17.3 Que se hayan elaborado a partir de:

17.3.1 Carnes frescas de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y solípedos domésticos que pueden proceder:

Con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto 1728/1987, de establecimientos autorizados en el territorio nacional o en el de cualquier otro Estado miembro.

Conforme con la Norma 9.ª del Real Decreto 1754/1986, del Estado miembro en el que se realice la preparación.

Conforme con lo dispuesto en el Real Decreto 1728/1987, de un tercer país, bien directamente, bien por mediación de otro Estado miembro.

17.3.2 Carnes frescas de aves que pueden proceder:

1. De establecimientos autorizados situados en el territorio nacional o en cualquier Estado miembro.

2. De establecimientos situados en países terceros, autorizados en base a lo dispuesto en el Real Decreto 644/1989, de 19 de mayo («Boletín Oficial del Estado» de 13 de junio), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria en materia de intercambio de carnes frescas de aves para el comercio intracomunitario, e importación de las mismas de terceros países, y las normas que hacen relación a los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, y en condiciones que:

Los productos cárnicos respondan a las exigencias del presente Real Decreto.

Estos productos cárnicos cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 179/1985, de 6 de febrero («Boletín Oficial del Estado» del 15) 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.

Los intercambios intracomunitarios de estos productos cárnicos estarán sometidos a las disposiciones nacionales de cada Estado miembro al efecto.

17.3.3 Otro producto cárnico, que cumpla las exigencias de la presente Reglamentación.

17.4 Que hayan sido tratados por calentamiento, salado o secado, o combinación de los mismos con el ahumado o el curado, según su caso, en unas condiciones microclimáticas especiales y asociados, en especial a determinados coadyuvantes de sazón y cumpliendo con lo dispuesto en el artículo 19. Asimismo podrán igualmente asociarse a otros productos alimenticios y condimentos.

17.5 Que hayan sido preparados con carnes frescas que cumplan las condiciones establecidas en este título.

17.6 Que hayan sido inspeccionados por el Veterinario oficial, de conformidad con lo dispuesto en el título séptimo.

17.7 Que cumplan lo dispuesto en el título octavo.

17.8 Que cuando vayan envasados o embalados, esta operación se haya realizado de conformidad con lo dispuesto en el título noveno.

17.9 Que hayan sido marcados de conformidad con lo dispuesto en el título décimo.

17.10 Que durante su transporte vayan acompañados del certificado de inspección sanitaria, de conformidad con lo dispuesto en el título undécimo.

17.11 Que su almacenamiento y transporte se efectúe de conformidad con lo dispuesto en el título duodécimo.

Art. 18. Los productos cárnicos no podrán someterse a radiaciones ionizantes, a menos que razones de índole sanitaria lo justifiquen; dicho tratamiento deberá figurar claramente sobre el producto y en el certificado de inspección sanitaria.

Art. 19. Para la importación de productos cárnicos de otros Estados miembros o de países terceros, el empleo de aditivos en los mismos y las modalidades de dicho empleo estarán sometidos a las listas positivas nacionales aprobadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

Para la expedición de productos cárnicos de producción normal con destino a otro Estado miembro, se estará a lo dispuesto en las disposiciones nacionales en vigor al efecto en cada caso.

Art. 20. Las industrias cárnicas autorizadas para el comercio intracomunitario, sólo podrán abastecerse para la realización de dicho comercio, de materias primas procedentes de mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos y otras industrias cárnicas autorizadas para intercambios intracomunitarios.

TÍTULO VI

Higiene del personal, de los locales, del material y de los útiles en los establecimientos

Art. 21. *Higiene del personal.*

21.1 La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre).

21.2 Toda persona dedicada a la manipulación y faenado de carnes frescas y productos cárnicos, deberá acreditar mediante un certificado médico, que no existe ningún impedimento que se oponga a dicha actividad; dicho certificado médico se renovará anualmente.

Art. 22. *Higiene de los locales.*

22.1 No deberá haber ningún animal en los mismos.

Las industrias reguladas por esta Reglamentación se someterán a las desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones necesarias, las cuales serán realizadas por el personal idóneo con los procedimientos y productos aprobados por el Organismo competente y sin que, en ningún caso, se puedan utilizar sobre las carnes y productos cárnicos o sobre las superficies con las que entren en contacto. Dichos productos se utilizarán según las prescripciones de fabricante, evitando que transmitan propiedades nocivas o características anormales.

22.2 Los locales deberán utilizarse sólo para la elaboración de productos cárnicos.

No obstante podrá utilizarse para la elaboración simultánea o en momentos distintos, de otros productos alimenticios previa autorización del Veterinario oficial con tal de que se tomen todas las medidas adecuadas para evitar la contaminación de los productos contemplados en la Reglamentación, así como su alteración.

22.3 Los locales contemplados en el artículo 9.º, puntos 7 y 8, durante el tiempo de utilización deberán mantenerse, en caso necesario, a una temperatura no superior a 10º C.

22.4 Se podrá hacer una excepción en la temperatura antes citada, con la aprobación del Veterinario oficial, cuando, por razones tecnológicas de preparación, este último lo estime conveniente.

Art. 23. *Higiene del material, de los útiles y de las herramientas.*

23.1 El material y los útiles empleados para la fabricación se limpiarán y desinfectarán cuidadosamente cuantas veces sean necesarias en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como el término de las operaciones de la jornada y antes de utilizarlos de nuevo.

No obstante, las máquinas de producción continua se limpiarán al final del trabajo y en caso necesario durante el transcurso del mismo.

23.2 Estos útiles y herramientas sólo podrán utilizarse para la elaboración de productos cárnicos.

No obstante, podrán utilizarse para la elaboración simultánea o en momentos distintos, de otros productos alimenticios, previa autorización del Veterinario oficial, con tal de que se tomen las medidas adecuadas para evitar la contaminación de los productos contemplados en la Reglamentación, así como su alteración.

23.3 Los recipientes que contengan o vayan a contener carnes frescas, productos cárnicos e ingredientes, no podrán:

Estar en contacto con el suelo, ni

Estar dispuestos o manipulados de manera que corran el riesgo de contaminarse.

23.4 Los envases de las conservas deberán limpiarse de forma eficaz, inmediatamente antes de ser rellenados, con ayuda del dispositivo de limpieza contemplado en el artículo 9.º, punto 10.

23.5 Los envases de las conservas deberán lavarse, en caso de necesidad, con agua potable después del cierre hermético y antes de ser sometidas al autoclave, mediante el dispositivo contemplado en el artículo 9.º, punto 11.

23.6 Los productos de mantenimiento y de limpieza deberán almacenarse en los locales previstos para estos fines.

23.7 El uso de detergentes, de desinfectantes y de medios para combatir a los animales nocivos, no deberá afectar a la salubridad de las carnes frescas y productos cárnicos.

23.8 La utilización de agua potable se impondrá para todos los usos, incluido el de autoclaves.

No obstante, se autorizará a título excepcional, la utilización de agua no potable, en los casos contemplados en el artículo 8.º, punto 7.

TÍTULO VII

Control de las producciones

Art. 24. Los establecimientos se someterán a un control, efectuado por el Veterinario oficial, antes de que se proceda a la elaboración de los productos cárnicos destinados a los intercambios comunitarios.

Art. 25. El control permanente del Veterinario oficial implicará en particular los cometidos siguientes:

25.1 Control de registro de entrada y de salida de las carnes frescas y de los productos cárnicos.

25.2 Inspección sanitaria de las carnes frescas y de los productos cárnicos destinados a la fabricación de otros productos cárnicos.

25.3 Inspección de los productos cárnicos en el momento de su salida del establecimiento.

25.4 Expedición del certificado de inspección sanitaria previsto en el título undécimo.

25.5 Control de las condiciones de limpieza de los locales, de las instalaciones y del utillaje, así como de la higiene del personal, previsto en el título sexto.

25.6 Toma de muestras necesarias para los análisis de laboratorio.

25.7 Cualquier otro control que estime necesario para el cumplimiento de esta Reglamentación.

Los resultados de dichos controles serán consignados en un Registro.

Art. 26. En el caso de fabricación de productos cárnicos en recipientes cerrados herméticamente, el Veterinario oficial velará para que:

26.1 El fabricante haga control por muestreo la producción diaria, a intervalos establecidos previamente para garantizar la eficacia del cierre.

26.2 El fabricante utilice marcas de control con el fin de asegurar que los recipientes han recibido un tratamiento térmico adecuado.

26.3 Los productos obtenidos en recipientes de cierre hermético, serán retirados de los sistemas de calefacción a una temperatura lo suficientemente elevada para asegurar la rápida evaporación de la humedad y evitar que sean manipulados manualmente antes de estar completamente secos.

Art. 27. Los resultados de los distintos controles efectuados a petición del fabricante deberán conservarse al objeto de presentarlos ante cualquier solicitud de la autoridad competente.

TÍTULO VIII

Control de la eficacia de los tratamientos

Art. 28. El Veterinario oficial deberá comprobar la eficacia del tratamiento de los productos cárnicos, en su caso por muestreo, con el fin de asegurar que:

28.1 Los productos han sido sometidos a un tratamiento como el que se define en el artículo 3.º, punto 4.

28.2 El tratamiento pueda considerarse como un tratamiento completo, tal como se define en el artículo 3.º, punto 5, o como tratamiento incompleto, de acuerdo con el mismo artículo punto 6.

Art. 29. Un producto ha sido sometido a un tratamiento tal como se define en el artículo 3.º, punto 4, cuando, el valor a_w (actividad agua) sea inferior a 0,97, o cuando la parte central de la superficie de corte permita comprobar la desaparición de las características de las carnes frescas.

Art. 30. Un producto ha sido sometido a un tratamiento completo:

30.1 Si se refiere a un tratamiento por calor en recipiente hermético, cuando el valor F_0 es superior o igual a 3 cuando el control del tratamiento haya sido efectuado por una prueba de incubación de siete días a 37º C o de diez días a 35º C.

30.2 Si se trata de un producto que ha sido sometido a un tratamiento distinto del que se contempla en el punto 30.1, cuando se cumplan alguna de las tres condiciones siguientes:

30.2.1 El valor a_w es inferior o igual a 0,95 y el pH es inferior o igual a 5,2.

30.2.2 El valor a_w es inferior o igual a 0,91.

30.2.3 El pH sea inferior a 4,5.

Si el tratamiento no cumple las condiciones contempladas en los puntos 30.1 y 30.2, se considera que el producto ha sido sometido a un tratamiento incompleto.

Los productos sometidos a una fermentación natural y a un curado de larga duración se considerarán que han sufrido un tratamiento completo.

TITULO IX

Envasado y embalado de los productos cárnicos

Art. 31. El envasado y el embalado debe efectuarse en los locales previstos para este fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.

Art. 32. El envasado y el embalado deberán respetar todas las reglas de la higiene y, en particular:

32.1 No alterar las características organolépticas de los productos cárnicos.

32.2 No transmitir a los productos cárnicos sustancias nocivas para la salud humana.

32.3 Proporcionar una solidez suficiente para asegurar una protección eficaz de los productos cárnicos.

Art. 33. Se prohíbe la reutilización de envases. No obstante, los envases de barro cocido pueden reutilizarse tras su limpieza y desinfección.

TITULO X

Marcado de inspección sanitaria

Art. 34. El marcado de inspección sanitaria de los productos cárnicos debe efectuarse bajo la responsabilidad del Veterinario oficial en el momento de su fabricación o inmediatamente después, en lugar visible, de forma legible, indeleble y en letras fácilmente descifrables, de acuerdo con el Real Decreto 1754/1986, y Real Decreto 1755/1986, ambos de 28 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 29 de agosto).

TITULO XI

Certificado de inspección sanitaria

Art. 35. El ejemplar original del certificado de inspección sanitaria, que deberá acompañar a los productos cárnicos durante su transporte al país destinatario, se expedirá por el Veterinario oficial en el momento del embarque.

El certificado de inspección sanitaria deberá corresponder en su presentación y contenido a los modelos que figuran como anexos en los Reales Decretos citados en el artículo 34.

TITULO XII

Almacenamiento y transporte

Art. 36. Los productos cárnicos deberán almacenarse en los locales previstos en el punto 8.2, del artículo 3.º

Art. 37. Los productos cárnicos deberán expedirse de forma que, durante el transporte, estén protegidos de las causas que pudieran contaminarlos o tener sobre ellos una influencia desfavorable, habida cuenta de la duración y de las condiciones de dicho transporte, así como de los medios empleados.

Art. 38. Los productos cárnicos que hayan sido sometidos a un tratamiento completo con arreglo a lo dispuesto en el artículo 30, a una fermentación natural y a un curado de larga duración, podrán almacenarse y transportarse a temperatura ambiente.

Art. 39. En los productos cárnicos que hayan sido sometidos a un tratamiento incompleto, el fabricante deberá hacer constar, para su control, de forma bien visible y legible sobre el envase y embalaje del producto, la temperatura a que éste deberá transportarse y almacenarse, así como el período durante el cual podrá garantizarse su comercialización de esta manera.

Art. 40. Los vehículos empleados para el transporte de los productos cárnicos deberán, si el producto lo exige, ir equipados de forma que aseguren la conservación frigorífica y, en particular, que no se sobrepasen las temperaturas indicadas en el envase y embalaje, con arreglo a lo dispuesto en los artículos 38 y 39.

TITULO XIII

Prescripciones relativas a los productos cárnicos no aptos para el consumo

Art. 41. Cuando se importen productos cárnicos que no van destinados al consumo humano, se velará para que no sean utilizados con fines distintos a los que motivaron la importación.

Art. 42. Se prohibirá la circulación de los productos cárnicos objeto de esta Reglamentación, cuando se compruebe en el momento de la inspección sanitaria:

42.1 Que los productos cárnicos procedentes de otro Estado miembro no son aptos para el consumo humano.

42.2 Que no cumplen lo dispuesto en el artículo 17

Art. 43. 43.1. En los casos contemplados en el artículo anterior y siempre que no se oponga a ello razones de índole sanitaria, deberá

autorizarse, a petición del expedidor o de su representante, la reexpedición de dichos productos cárnicos. En cualquier caso, se tomarán medidas de seguridad con el objeto de evitar una utilización abusiva de estos productos. Cuando la reexpedición resulte imposible se procederá a la destrucción de la mercancía.

43.2 No obstante lo anterior, y a petición del importador o de su representante, la autoridad sanitaria competente que efectúe los controles sanitarios podrá autorizar su introducción para uso distinto del consumo humano, siempre que no exista ningún peligro para los hombres o para los animales.

43.3 Estos productos cárnicos no podrán salir del territorio nacional y se controlará su destino.

43.4 Las decisiones adoptadas deberán comunicarse al expedidor o a su representante indicando los motivos. Cuando haya sido cursada la petición, dichas decisiones motivadas deberán comunicarse, sin demora, por escrito indicando las vías de recurso de que dispone, con arreglo a lo establecido en el artículo 79 de la Ley de Procedimiento Administrativo. Cuando dichas decisiones se basen en la comprobación de una enfermedad contagiosa, de una infracción peligrosa para la salud humana o de una falta grave contra lo dispuesto en la presente reglamentación, serán comunicados igualmente sin demora y con la indicación de los motivos, a la autoridad competente del país expedidor y a la Comisión.

29133 *CORRECCION de errores del Real Decreto 1406/1989, de 10 de noviembre, por el que se imponen limitaciones a la comercialización y al uso de ciertas sustancias y preparados peligrosos.*

Advertido error por omisión en el texto remitido para la publicación del Real Decreto 1406/1989, de 10 de noviembre, por el que se imponen limitaciones a la comercialización y al uso de ciertas sustancias y preparados peligrosos, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 278, de 20 de noviembre de 1989, se publica seguidamente la parte omitida en el anexo I del citado Real Decreto:

En la página 36364, a continuación del apartado «6. Polibromobifenilo (PBB)» debe figurar el siguiente texto como conclusión del anexo I:

«7. Benceno. Número CAS 71-43-2. No se admitirá en juguetes o parte de juguetes comercializados, cuando la concentración de benceno libre sea superior a 5 mg/kg de peso del juguete o de una parte del juguete.»

COMISION NACIONAL
DEL MERCADO DE VALORES

29134 *CIRCULAR 7/1989, de 5 de diciembre, de la Comisión Nacional del Mercado de Valores, sobre representaciones de Sociedades y Agencias de Valores.*

El Real Decreto 276/1989, de 22 de marzo, sobre Sociedades y Agencias de Valores, establece en su artículo 9.º, apartado 2, que las personas naturales y jurídicas ajenas a las Sociedades y Agencias de Valores podrán actuar en representación de éstas en el ámbito comprendido en su declaración de actividades, sin que se entienda violado el principio de exclusividad establecido en el párrafo primero del artículo 76 de la Ley del Mercado de Valores, cuando sus actuaciones sean por cuenta y en nombre de una única Sociedad o Agencia de Valores.

El párrafo tercero del mencionado artículo, después de establecer la obligación tanto para el otorgante como para los representantes, de comunicar a la Comisión Nacional del Mercado de Valores (en adelante CNMV), tales representaciones y de hacerlas públicas, habilita a la Comisión para determinar la forma en que deban efectuarse las correspondientes comunicaciones y la publicidad que haya de darse a las mismas.

Aunque, en principio, sólo las Sociedades y Agencias de Valores pueden desarrollar habitualmente las actividades enumeradas en el artículo 71 de la Ley del Mercado de Valores, sin embargo, el artículo 76 de la mencionada Ley admite una serie de excepciones para determinadas Entidades. Por tanto, cabe la posibilidad de que éstas últimas otorguen representaciones para actuar en el mercado de valores en aquellas actividades que la Ley del Mercado de Valores y su objeto social les permite, con los mismos requisitos y condicionamientos que las Sociedades y Agencias de Valores, estando sujetas a la obligación de comunicar y hacer públicas estas relaciones de representación en la forma que establece la presente Circular.