



## **PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE REGULAN y FLEXIBILIZAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS EN MATERIA DE HIGIENE, DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ASÍ COMO LAS ACTIVIDADES DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EXCLUIDAS DE SU ÁMBITO DE APLICACIÓN**

### **REVISIÓN 3.**

El Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece el marco comunitario de regulación en materia de seguridad alimentaria.

Dicho Reglamento fue desarrollado y complementado por varias disposiciones, a las que se denomina en conjunto «Paquete de higiene», entre las que se incluyen, el Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y el Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

En el año 2006 se publicó el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, que tiene por objeto el establecimiento de determinadas medidas que contribuyan a la correcta aplicación en España de los mencionados reglamentos, así como establecer normas de aplicación para algunos aspectos que no se contemplan en ellos.

Pasada más de una década desde la publicación de los citados reglamentos, con la experiencia adquirida, los avances en los sistemas de producción y de comercialización de alimentos, las nuevas demandas de la sociedad, los avances científicos y la necesaria unidad del mercado interior, se hace necesario proceder a la revisión del citado real decreto.

Los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y nº 853/2004, excluyen de su ámbito de aplicación el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final. En ambos casos, se dispone que los Estados miembros han de establecer, con arreglo a su derecho nacional, normas que regulen dicha actividad.

En España dicho mandato se llevó a cabo mediante el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, que permite a las autoridades competentes desarrollar este tipo de suministro estableciendo las condiciones de higiene que deben cumplirse. Así pues, en el marco de la legislación de higiene, el término pequeña cantidad tiene por objeto eximir del cumplimiento del Reglamento (CE) nº 852/2004 o del Reglamento (CE) nº 853/2004, pero no de los requisitos que se establezcan para garantizar los objetivos de dichos reglamentos.

La situación de control a nivel de la producción primaria ha mejorado considerablemente en los últimos años y por ello, en la actualidad, se considera que en la producción primaria de alimentos, el nivel de exigencia en lo que a cuestiones de higiene se refiere debe estar, en todos los casos,

igualado con lo que establecen los reglamentos de higiene. Por ello, no cabe establecer unos requisitos de higiene diferentes en función de la cantidad de productos que se comercializan.

Asimismo, el Reglamento (CE) nº 853/2004, deja fuera de su ámbito de aplicación el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne procedente de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente dicha carne al consumidor final e, igualmente, señala que este tipo de suministro debe regularse por los Estados miembros.

En España dicho mandato se llevó a cabo mediante el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, que no permite este tipo de suministro al establecer que la carne procedente de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación para la producción de alimentos sólo podrá destinarse para consumo doméstico privado, con excepción de las aves destinadas a la producción de foie-gras.

También en este caso, las condiciones higiénicas y la situación de control a nivel de las explotaciones de aves de corral y lagomorfos ha mejorado considerablemente en los últimos años y por ello, en la actualidad, es posible permitir el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne procedente de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación, favoreciendo con ello el desarrollo del medio rural y los canales cortos de distribución, siempre que se reúnan una serie de requisitos que garanticen el cumplimiento de los objetivos de los reglamentos de higiene.

La autorización del sacrificio en las explotaciones de aves de corral y lagomorfos para el suministro directo de carne, precisa una adaptación de la información que deben contener los libros de registro de dichas explotaciones de manera que se recoja, de manera detallada, las bajas de los animales de la explotación. Para ello se procede a la modificación del Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de la avicultura de carne y del Real Decreto 1547/2004 de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

En lo referente al suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final, el Reglamento nº 853/2004, establece una excepción similar y el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, permite a las autoridades competentes autorizar este tipo de suministro estableciendo para ello los requisitos necesarios.

La situación sanitaria de la fauna silvestre en relación con ciertas enfermedades que pueden afectar a las personas o a los animales, y en especial la posible presencia de triquina en especies sensibles, aconseja establecer, con carácter general, que toda la carne de caza que se comercialice deba obtenerse en un establecimiento de manipulación de carne de caza. No obstante, en casos excepcionales y debidamente justificados, puede considerarse necesario autorizar este tipo de suministro. En la presente norma se armonizan los requisitos para que, en determinados casos, los cazadores puedan suministrar pequeñas cantidades de carne de caza mayor silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final de manera que se ofrezcan garantías sanitarias suficientes.

En relación con la gestión de las piezas de caza en el campo y la posterior obtención de su carne en establecimientos de manipulación de caza, se regulan los requisitos para su evisceración teniendo en cuenta que la correcta gestión de los animales abatidos facilitará la obtención posterior de una carne en mejores condiciones sanitarias y que, además, la correcta gestión de los subproductos tendrá una incidencia directa en el control de enfermedades que afectan a los animales y a las personas.



También, y con la intención de favorecer el aprovechamiento de piezas de caza cobradas en determinadas modalidades, que en la actualidad no están siendo objeto de comercialización, es necesario permitir que, en determinadas circunstancias, los propios cazadores puedan realizar entregas directas a los establecimientos de manipulación de caza para su inspección sanitaria y posterior comercialización, estableciendo unos requisitos que aseguren alcanzar los objetivos de seguridad previstos en los reglamentos de higiene.

Por otro lado, el interés por potenciar un nuevo sistema de comercialización de determinados productos, más próximos a las zonas de producción, precisa, en determinados establecimientos, establecer las medidas de flexibilidad previstas en la normativa comunitaria a las que, hasta la fecha, no se había considerado necesario acogerse.

El consumo doméstico privado se excluye expresamente de los reglamentos de higiene. El sacrificio de ungulados domésticos se regula en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, y se recoge aquí en términos similares, debiendo las autoridades competentes determinar las condiciones para su realización, teniendo en cuenta el cumplimiento de las disposiciones en relación con los subproductos y el bienestar de los animales. En el caso de especies sensibles a la triquina, incluidas las de caza destinadas al autoconsumo, se deberán someter a un análisis de detección de triquina.

De acuerdo con el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, la carne de ungulados domésticos sacrificados de urgencia fuera de los mataderos debe cumplir las condiciones previstas en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, su ámbito de comercialización está restringido y, además, debe llevar una marca sanitaria especial. En la actualidad, el Reglamento (CE) nº 853/2004 ha sido modificado de manera que ahora no se limita el ámbito de comercialización de la carne de estos animales ni se exige una marca sanitaria distinta del resto de ungulados sacrificados en un matadero. Por tanto, es necesario adaptar la normativa nacional a la comunitaria.

Por otro lado, hasta la fecha la carne de los animales lidiados ha tenido las mismas limitaciones en su mercado sanitario y su ámbito de comercialización. Teniendo en cuenta que este tipo de sacrificio puede asimilarse, al igual que el de animales que por su peligrosidad no puedan ser trasladados a matadero, a los animales sacrificados de urgencia fuera de matadero, se equiparan los requisitos de higiene previstos en los reglamentos comunitarios manteniendo, en el caso de las reses lidiadas, algunos requisitos adicionales.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 permite que las autoridades competentes autoricen una serie de excepciones previstas en sus anexos. Se hace preciso facilitar que los operadores económicos, con el permiso de la autoridad competente, puedan hacer uso de estas opciones de manera armonizada para todo el territorio. Entre las posibles excepciones encontramos: la evisceración parcial de determinados ungulados, aves y lagomorfos; el sacrificio en explotación de aves de corral y caza de granja; el vaciado de estómagos de rumiantes jóvenes, sin necesidad de realizar el escaldado o lavado, cuando se van a destinar a la producción de cuajo; el transporte de patas de ungulados desde un matadero sin desollar, lavar o depilar; establecer una marca sanitaria con otras dimensiones en el caso de corderos, cabritos y lechones, el etiquetado y denominación de determinados tipos de carne; el uso de leche de rebaños que no cumplen determinados requisitos de sanidad animal; el uso de leche que no cumple determinados criterios de células somáticas o gérmenes.

El cuajo en pasta se utiliza para la fabricación de determinados tipos de quesos y para su obtención se necesita, como materia prima, el estómago de los pequeños rumiantes sin vaciar. Por ello, es necesario establecer una excepción que permita la obtención en los mataderos de los estómagos de estos animales sin vaciar cuando el destino sea la obtención de cuajo en pasta.

En la actualidad, la normativa sobre encefalopatías espongiformes transmisibles se encuentra armonizada a nivel de la Unión Europea y permite a los Estados miembros que autoricen la extracción de los materiales especificados de riesgo en lugares distintos de los mataderos y las salas de despiece. En España, el Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por el que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles, que ha sido modificado a medida que la situación epidemiológica ha evolucionado favorablemente, tanto a nivel de la UE como a nivel de España, establece los lugares y las condiciones para su extracción.

Teniendo en cuenta que España se encuentra entre los países con riesgo insignificante de encefalopatía espongiforme bovina y que la correcta gestión y eliminación de los materiales especificados de riesgo se considera la medida más eficaz de evitar la transmisión a los seres humanos, se establecen los requisitos nacionales para la manipulación de estos materiales y se incorporan a este real decreto.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 establece en su artículo 10.8 que un Estado miembro podrá mantener o establecer normas nacionales que prohíban o limiten la puesta en el mercado en su territorio de leche cruda destinada al consumo humano directo. En España no se ha hecho uso de este artículo y por lo tanto, no existe ninguna limitación a la comercialización de leche cruda siempre y cuando el producto, las explotaciones y, en su caso, las industrias cumplan con los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y nº 853/2004.

Tras los informes publicados en 2015 por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y por el Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), sobre los riesgos asociados a la leche cruda destinada al consumo humano directo, se ha puesto en evidencia que la normativa actual debe revisarse para garantizar la seguridad alimentaria y, por lo tanto, es necesario establecer una serie de condiciones para que se pueda destinar leche cruda al consumo humano directo.

Así, en el proyecto se establecen una serie de requisitos para la leche cruda destinada al consumo humano directo, como son: el cumplimiento de unos criterios microbiológicos, la presentación para la venta al consumidor envasada y determinadas menciones obligatorias en el etiquetado. Además, se establecen requisitos de higiene específicos para las explotaciones que deseen vender leche cruda de su explotación directamente al consumidor final.

En el caso del calostro, el Reglamento (CE) nº 853/2004 establece que mientras no se establezcan requisitos comunitarios para el calostro, se aplicarán los criterios que se establezcan a nivel nacional. Por ello, es preciso cubrir este vacío legislativo y establecer criterios nacionales para el mismo.

En España hay una gran tradición de consumo de diferentes especies de caracoles silvestres. El Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, en la Sección 3ª del Capítulo XIII regula aspectos sanitarios de los caracoles terrestres, incluyendo un listado con las especies consideradas aptas para el consumo humano, que no se corresponde en su totalidad con las establecidas en el Reglamento (CE) nº 853/2004, ni con las que realmente son objeto de consumo. Por ello, es necesario modificar lo establecido en el Código Alimentario Español para ampliar la lista de las especies que pueden ser objeto de comercialización y actualizar los requisitos de higiene en línea con los reglamentos comunitarios.

Para una aplicación uniforme y armonizada en todo el territorio del Reglamento (CE) nº 37/2005, de la Comisión, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano, es necesario establecer una definición de distribución local a efectos de su cumplimiento.

El Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio, sistematizó las previsiones normativas comunitarias sobre la información de la cadena alimentaria estableciendo las obligaciones de los operadores de empresa alimentaria y de las autoridades competentes, en relación con la información sobre la cadena alimentaria, y desarrolló los elementos mínimos de información sobre la cadena alimentaria que el operador de la empresa alimentaria que expide los animales debe comunicar al operador económico del matadero y la forma de transmitirla.

Una vez puesta en marcha la transmisión de la información de la cadena alimentaria, y con la experiencia adquirida, es necesario modificar el real decreto para acogerse a la posibilidad ofrecida por el Reglamento (CE) nº 1161/2009, de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a la información sobre la cadena alimentaria que debe comunicarse a los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos y autorizar que la información pueda acompañar a los animales, salvo en determinados supuestos en los que la información deberá llegar con 24 horas de antelación, al objeto de no poner en peligro los objetivos del Reglamento (CE) nº 853/2004. Igualmente, es necesario introducir algunos cambios en la información mínima que debe transmitirse, al objeto de adecuar nuestra norma a las modificaciones legislativas de los reglamentos de higiene.

Así pues, este real decreto tiene por objeto el establecimiento de medidas que contribuyan a la correcta aplicación en España de los Reglamentos (CE) nº 852/2004, nº 853/2004 y nº 854/2004.

Asimismo, tiene por objeto el establecimiento de medidas de flexibilidad que permitan algunas excepciones o adaptaciones de los requisitos recogidos en los anexos de los citados reglamentos para determinados tipos de establecimientos y productos. Se trata de facilitar la aplicación de la normativa comunitaria y su adaptación a las características del mercado nacional, permitiendo alcanzar los objetivos de los reglamentos de higiene en la comercialización de determinados alimentos y también en establecimientos alimentarios, que por su especificidad, su tamaño o capacidad productiva precisan una consideración diferenciada. También se trata de favorecer el acceso de los ciudadanos a productos locales que de otra manera sería más difícil comercializar, sin menoscabo de la seguridad alimentaria

Además, se establecen normas de aplicación para las actividades excluidas del ámbito de aplicación de los citados reglamentos y que, de acuerdo con los mismos, han de ser reguladas a nivel nacional.

Y, por otro lado, integra, simplifica y adapta la normativa nacional sobre higiene de los alimentos que se encuentra en diversos reales decretos, la mayoría de ellos anteriores a los Reglamentos de higiene, que se derogan.

Este Real Decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de septiembre de 2015 por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como a lo dispuesto en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información

En el proceso de elaboración de esta norma se ha consultado a las comunidades autónomas y a las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16.<sup>a</sup> de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de sanidad exterior y de bases y coordinación general de la sanidad, y en virtud de lo dispuesto en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de

abril, General de Sanidad y en la habilitación contenida en la disposición final quinta de la Ley 8/2003, de 24 de abril.

En su virtud, a propuesta de las Ministras de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día.....,

DISPONGO:

## **CAPÍTULO I Disposiciones generales**

### **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación**

Este real decreto tiene por objeto el establecimiento de determinadas medidas que contribuyan a la correcta aplicación en España de los Reglamentos (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Asimismo, tiene por objeto el establecimiento de medidas de flexibilidad que permitan algunas excepciones o adaptaciones, para determinados tipos de establecimientos y productos, de los requisitos recogidos en los anexos de los citados reglamentos.

Además, se establecen normas de aplicación para las actividades excluidas del ámbito de aplicación de los citados reglamentos y que, de acuerdo con los mismos, han de ser reguladas a nivel nacional.

### **Artículo 2. Definiciones.**

A efectos de este real decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en los Reglamentos (CE) nº 852/2004, nº 853/2004 y nº 854/2004, en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375, de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquininas en la carne.

Asimismo, se entenderá por:

1. Autoridad competente: el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para el establecimiento de los requisitos básicos en materia de control e higiene alimentaria, intercambios con países terceros y comunicaciones con los restantes Estados miembros y la Comisión Europea, y los órganos que determinen las

comunidades autónomas y las Ciudades de Ceuta y Melilla para el desarrollo y ejecución de las normas básicas estatales e intercambios nacionales y comunitarios.

2. Pequeños mataderos: Los mataderos que no sacrifiquen más de 20 unidades de ganado mayor (U.G.M.) por semana, con un máximo de 1.040 Unidades de Ganado Mayor (UGM) por año, y en el caso de aves y lagomorfos, aquellos que no sacrifiquen más de 150.000 animales por año.
3. Reses de lidia: los animales pertenecientes a la raza bovina de lidia, inscritos en el Libro Genealógico correspondientes a dicha raza.
4. Carne de reses lidiadas: todas las partes de las reses de lidia que sean aptas para el consumo humano, procedentes de reses lidiadas o corridas y sacrificadas fuera de un matadero durante un festejo o al finalizar este.
5. Veterinario de servicio: el Veterinario nombrado de acuerdo con el vigente Reglamento de Espectáculos Taurinos para intervenir en los mismos o el veterinario asignado para la intervención en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada y otros festejos taurinos.
6. Material especificado de riesgo: los tejidos que se establecen en el anexo V del Reglamento (CE) nº 999/2001, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles.

## **CAPÍTULO II Disposiciones en relación con el suministro directo de alimentos.**

### **Artículo 3. Suministro directo de productos primarios**

1. Cualquier suministro directo por parte del productor o recolector, incluido el de pequeñas cantidades, de productos primarios agrícolas al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente al consumidor final, estará sujeto al cumplimiento de lo establecido en el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.
2. Cualquier suministro directo por parte del productor o recolector, incluido el de pequeñas cantidades, de setas al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente al consumidor final, estará sujeto al cumplimiento de lo establecido en el artículo 6 del Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.
3. Cualquier suministro directo por parte del productor o recolector, incluido el de pequeñas cantidades, de productos primarios de origen animal al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente al consumidor final, estará sujeto al cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004, la parte que le sea de aplicación del Reglamento (CE) nº 853/2004 y a lo establecido en este real decreto.

De manera adicional, el suministro directo de productos de la pesca y de la acuicultura deberá realizarse de acuerdo con las precisiones contenidas en el Real Decreto 418/2015 de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros. En ningún caso se permite el suministro directo de moluscos bivalvos vivos por el productor primario al consumidor final ni a establecimientos de comercio al por menor



#### **Artículo 4. Suministro directo de pequeñas cantidades de carne**

1. El suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de carne fresca procedentes de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación, destinados al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente dicha carne al consumidor final, se realizará en los términos previstos en el anexo I de la presente norma.
2. Toda la carne de caza que se comercialice deberá obtenerse en un establecimiento de manipulación de caza, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 853/2004. No obstante, en casos excepcionales y debidamente justificados, previa autorización de la autoridad competente, se podrá autorizar el suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de carne fresca de caza mayor silvestre al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente esta carne al consumidor final, en los términos previstos en el anexo II de la presente norma.
3. El operador que realice suministro directo de pequeñas cantidades de carne fresca, deberá disponer de un registro que incluya las cantidades y fechas de los suministros y, en su caso, los establecimientos a los que hayan suministrado sus productos, y pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

### **CAPÍTULO III. Requisitos específicos para la obtención y comercialización de determinados tipos de carnes**

#### **Artículo 5. Consumo doméstico privado de ungulados domésticos y carne de caza**

1. El sacrificio para consumo doméstico privado de ungulados domésticos se llevará a cabo en los términos que determinen las Autoridades Competentes, teniendo en cuenta, en particular, las disposiciones sobre materiales especificados de riesgo, los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano y el bienestar animal.
2. En el caso de las especies porcina y equina y de la carne de caza de especies sensibles a triquina, la autoridad competente establecerá un sistema que permita que se sometan a un análisis de detección de triquina utilizando uno de los métodos establecidos en los capítulos I y II del anexo I y, en su caso, en el anexo III del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375.

#### **Artículo 6. Sacrificio de urgencia de ungulados domésticos fuera del matadero.**

1. El sacrificio de ungulados domésticos peligrosos y el sacrificio de las reses de lidia lidiadas o corridas, tendrá la misma consideración que los casos en los que se precisa un sacrificio urgente debido a un accidente.
2. Estos animales podrán sacrificarse fuera de un matadero de la misma manera que los ungulados domésticos que han sufrido un accidente y no pueden transportarse al matadero.
3. Para la comercialización de sus carnes, deberá cumplirse lo establecido en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 y los animales irán acompañados al matadero de la declaración del operador que los haya criado y del veterinario que realiza la inspección ante mortem.
4. Los requisitos adicionales, en el caso de la carne de reses lidiadas, se establecen en el anexo III de este real decreto.





## **Artículo 7. Sacrificio de aves de corral y de caza de cría fuera del matadero.**

Se podrá realizar el sacrificio en explotación para su posterior traslado a un matadero de:

1. Aves de corral, en los términos previstos en capítulo VI, de la sección II, del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.
2. Caza de cría, en los términos previstos en la sección III, del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.

## **Artículo 8. Evisceración de piezas de caza silvestre**

1. La evisceración de piezas de caza menor silvestre, se realizará sin demora indebida a su llegada al establecimiento de manipulación de caza. En el caso de los conejos y liebres podrá realizarse con anterioridad.
2. La evisceración de las piezas de caza mayor silvestre deberá realizarse de manera higiénica lo antes posible tras la muerte del animal y en un tiempo máximo de 30 minutos desde su llegada a las instalaciones específicamente acondicionadas y ubicadas, en la medida de lo posible, dentro de los límites del coto donde se realice la actividad cinegética.

Las piezas de caza deberán llegar al lugar de evisceración con todas las vísceras, salvo en el caso de que exista una persona que haya recibido una formación, de acuerdo a lo establecido en el punto 4, del capítulo I, de la sección IV, del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, que podrá retirar con anterioridad el estómago y los intestinos. No obstante, en determinados momentos y lugares con riesgo sanitario especial por la presencia de alguna enfermedad que afecte a las personas o los animales, la autoridad competente podrá exigir que, en todos los casos, las piezas de caza lleguen al lugar de evisceración con todas las vísceras.

Si, una vez en las instalaciones, la evisceración se realiza sin la presencia del veterinario encargado de los exámenes de los animales abatidos, las vísceras deberán poder identificarse como pertenecientes a un animal determinado.

En la gestión de los subproductos generados se tendrá en cuenta lo establecido en la legislación sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano y aquellos otros requisitos que por razones de sanidad animal determinen las autoridades competentes,

## **Artículo 9. Entrega directa de piezas de caza por los cazadores a los establecimientos de manipulación de caza.**

1. La entrega directa de piezas de caza menor silvestre por parte de un cazador a un establecimiento de manipulación de caza se podrá realizar cuando se cumplan las siguientes condiciones:
  - a) Las piezas de caza menor silvestre irán acompañadas de una declaración firmada por una persona que haya recibido una formación, de acuerdo a lo establecido en el punto 4, del capítulo I, de la sección IV, del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, en la que se señale que, tras el examen de las piezas no se observan características que indiquen que la carne presenta un riesgo sanitario, que no se ha detectado comportamiento anómalo durante la cacería y que no hay sospecha de contaminación ambiental. En caso de detectarse anomalías, se deberá informar de las mismas en la declaración. Además, en la declaración se indicará el número de piezas que ampara y el origen, la fecha de la caza y el establecimiento de destino.

- b) La formación se acreditará mediante la posesión de un título de formación profesional, o de un certificado de profesionalidad, o bien de una certificación reconocida por la autoridad competente que permita acreditar que se reúnen los requisitos de formación exigidos por la normativa. Esta acreditación tendrá validez en todo el territorio nacional.
2. La entrega directa de piezas de caza mayor silvestre por parte de un cazador a un establecimiento de manipulación de caza se podrá realizar cuando se cumplan las siguientes condiciones:
- a) Las piezas habrán sido abatidas en las modalidades de rececho y aguardo o de similares características.
  - b) Las piezas de caza mayor silvestre se identificarán individualmente e irán acompañadas de una declaración firmada por una persona que haya recibido una formación de acuerdo a lo establecido en el punto 4, del capítulo I, de la sección IV, del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, y acreditada de la forma prevista en la letra b) del punto anterior, en la que se señale que, tras el examen de las piezas no se observan características que indiquen que la carne presenta un riesgo sanitario, que no se ha detectado comportamiento anómalo durante la cacería y que no hay sospecha de contaminación ambiental. En caso de detectarse anomalías, se deberá informar de las mismas en la declaración. Además, se indicará el número de piezas que ampara y el origen, la hora y la fecha de la caza y el establecimiento de destino.
  - c) La entrega al establecimiento de manipulación de caza se realizará lo antes posible y en adecuadas condiciones de manipulación y temperatura. Si no han sido evisceradas previamente, se eviscerarán inmediatamente tras su llegada.
  - d) El máximo de piezas por cazador y día no superará el número de dos.
3. Las piezas de caza mayor, en el resto de los casos, deberán entregarse a los establecimientos de manipulación de caza acompañados de una declaración, que recoja lo indicado en el punto 2 b) anterior, firmada por un veterinario.

#### **Artículo 10. Evisceración parcial de canales en los mataderos**

1. Las canales de ciertos ungulados domésticos, aves de corral, lagomorfos y animales de caza menor silvestre podrán contener las vísceras, distintas al estómago y al intestino, que se mantengan en conexión anatómica con el cuerpo. En el caso de las aves, las canales podrán contener también la molleja. La relación de animales para los que se autoriza esta práctica está recogida en el anexo V de la presente norma.
2. En el caso de los ungulados domésticos, dichas vísceras serán siempre objeto de una inspección post mortem.
3. En el caso de las aves de corral y lagomorfos, el operador económico garantizará la homogeneidad sanitaria de los lotes sacrificados. En la inspección post mortem el veterinario oficial se ocupará personalmente de efectuar, al menos, los siguientes controles:
  - a) Examinar las vísceras y cavidades del cuerpo de un porcentaje de animales determinado en base a la información de la cadena alimentaria, a la inspección ante mortem y a cualquier otra consideración pertinente.
  - b) La inspección completa de todas las canales del lote, si en las inspecciones por muestreo se constatará la presencia de alteraciones en las vísceras de varias canales.



### **Artículo 11. Requisitos de los estómagos de rumiantes jóvenes y pequeños rumiantes lactantes**

Cuando se destinen a una transformación ulterior, los estómagos deberán ser escaldados o lavados en los mataderos; no obstante, si se trata de estómagos de rumiantes jóvenes destinados a la producción de cuajo, solo será preciso vaciarlos y en el caso de los estómagos de los pequeños rumiantes lactantes podrán extraerse sin vaciar cuando se destinen a la producción de cuajo en pasta.

### **Artículo 12. Requisitos de las patas de ungulados domésticos en los mataderos**

Se podrán transportar patas de ungulados sin desollar o escaldar ni depilar, siempre que estén visiblemente limpias, desde el matadero a un establecimiento autorizado, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 853/2004, para su transformación ulterior en alimentos, donde se someterán al desollado o escaldado y depilado.

### **Artículo 13. Marca sanitaria de corderos cabritos y lechones**

Las dimensiones y caracteres de la marca sanitaria de corderos, cabritos y lechones, establecida en el capítulo III de la sección I del anexo I del Reglamento (CE) nº 854/2004, podrá reducirse utilizándose un sello de 4,5 cm de anchura y 3 cm de altura. Las letras y cifras tendrán como mínimo una altura de 0,6 y 0,8 cm respectivamente.

### **Artículo 14. Requisitos de etiquetado y denominación para determinados tipos de carne**

1. Los envases destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que hay carne separada mecánicamente deberán llevar, sin perjuicio de lo establecido en la normativa general de etiquetado de los productos alimenticios, un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.
2. Durante toda su comercialización la carne de reses lidiadas se identificará como «carne de reses lidiadas»

## **CAPITULO IV. Exenciones y adaptaciones para determinados establecimientos.**

### **Artículo 15. Mataderos**

La autoridad competente permitirá que los pequeños mataderos y aquellos que sólo faenan animales sacrificados de urgencia fuera de los mataderos, se acojan a las medidas de flexibilidad y a las adaptaciones previstas en el anexo IV de la presente norma.

## **CAPÍTULO V. Disposiciones en relación con los materiales especificados de riesgo**

### **Artículo 16. Manipulación del material especificado de riesgo**

El material especificado de riesgo se deberá extraer en los establecimientos mencionados en el apartado 4.1 del anexo V del Reglamento (CE) nº 999/2001. No obstante se permitirá:



- a) La extracción de la médula espinal de ovinos y caprinos en salas de despiece expresamente autorizadas a tal efecto por la autoridad competente, siempre que cuenten con un protocolo de actuación concreta que garantice la seguridad de dichas operaciones y la completa retirada de la misma para su correcta destrucción.
- b) La extracción de la columna vertebral de las canales o partes de las canales de bovino en puntos de venta al consumidor expresamente autorizados, supervisados y registrados a tal efecto por la autoridad competente.
- c) La recogida de carne de la cabeza de bovinos en salas de despiece expresamente autorizadas a tal efecto por la autoridad competente, de conformidad con las disposiciones establecidas en el anexo V del Reglamento (CE) nº 999/2001.

## **CAPÍTULO VI. Requisitos específicos en relación con la leche y los productos lácteos**

### **Artículo 17. Comercialización de leche cruda**

1. Los titulares de las explotaciones productoras de leche, podrán vender leche cruda de su propia explotación directamente al consumidor final si cumplen el Reglamento (CE) nº 852/2004 y en particular lo establecido en su anexo I, la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, la normativa nacional en relación con los controles que deben cumplir los operadores del sector lácteo y lo establecido en el anexo VI de la presente norma.
2. Cualquier otro tipo de comercialización de leche cruda destinada al consumo humano directo, distinta de la indicada en el apartado anterior, podrá realizarse si se cumple el Reglamento (CE) nº 852/2004 y en particular lo establecido en su anexo II, el Reglamento (CE) nº 853/2004 y en particular la sección IX de su anexo III, la normativa nacional en relación con los controles que deben cumplir los operadores del sector lácteo y lo establecido en la parte B del anexo VI de la presente norma.
3. La leche cruda deberá presentarse para su venta al consumidor final siempre envasada. El cierre de los envases se realizará inmediatamente después de su llenado mediante un dispositivo de cierre que impida su contaminación y estará concebido de tal forma que, una vez que ha sido abierto sea fácil comprobar esta circunstancia.

No obstante, y en el supuesto previsto en el apartado 1, la autoridad competente podrá autorizar otras modalidades de presentación para la venta al consumidor final, estableciendo los requisitos para ello.

4. Sin perjuicio de lo establecido en la normativa general de etiquetado de los productos alimenticios, en los envases que contengan leche cruda deberá aparecer claramente en la etiqueta la fecha de envasado y las siguientes indicaciones: "Leche cruda sin tratamiento térmico: hervir antes de consumir" y "Conservar en refrigeración entre 1 y 4 °C".

### **Artículo 18. Uso de leche cruda procedente de rebaños que no cumplen los requisitos del Reglamento (CE) nº 853/2004 en relación con la brucelosis y la tuberculosis**

La leche cruda procedente de animales que no cumplan los requisitos del punto 2 del apartado I del capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, podrá utilizarse en los siguientes casos:

- a) en el caso de las vacas y búfalas que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la brucelosis o la tuberculosis ni presenten síntomas de estas enfermedades, y siempre que sea

sometida a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

- b) en el caso de animales de las especies ovina o caprina que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la brucelosis, o que hayan sido vacunados contra la brucelosis en el marco de un programa autorizado de erradicación, y que no presenten síntomas de esta enfermedad.

En este supuesto, la leche deberá destinarse a la elaboración de queso con un período de maduración de al menos 60 días o ser sometida a un tratamiento térmico hasta mostrar una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

- c) en el caso de hembras de otras especies que no muestren una reacción positiva a las pruebas de la tuberculosis ni de la brucelosis ni presenten síntomas de estas enfermedades, pero pertenezcan a un rebaño en el que se hayan detectado estas enfermedades a raíz de las inspecciones periódicas realizadas al respecto a los rebaños según los planes de inspección aprobados por la autoridad competente, y siempre que sea sometida a un tratamiento que garantice su inocuidad.

#### **Artículo 19. Uso de leche cruda que supera los parámetros de colonias de gérmenes y contenido de células somáticas**

Cuando los controles previstos en el capítulo II, del anexo IV del Reglamento (CE) n.º 854/2004, en la granja de origen demuestren que la leche cruda supera los parámetros establecidos en la sección IX, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en lo que se refiere a las colonias de gérmenes y al contenido de células somáticas, la autoridad competente enviará una notificación al productor comunicándole que dispone de un plazo de tres meses para corregir la situación.

Pasados los tres meses, aquellos productores que sigan superando dichos parámetros deberán suspender la entrega de leche cruda, o, de acuerdo con una autorización de la autoridad competente, entregar esta leche, informando de esta situación, a establecimientos que garanticen los requisitos de tratamiento y utilización que se indican a continuación:

- a) La elaboración de quesos con un ciclo de maduración de 60 días como mínimo y productos lácteos obtenidos en la fabricación de dichos quesos, con la condición de que los responsables de los establecimientos que elaboren estos quesos realicen un control de almacén de forma que se conozca y registre el tiempo de permanencia de cada lote de productos para garantizar una estancia mínima de 60 días; o
- b) la elaboración de productos lácteos o productos a base de calostro a partir de esa leche o calostro, una vez hayan sido sometidos a los requisitos de tratamiento térmico establecidos en el capítulo II de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Se mantendrán estas restricciones hasta que el productor de la granja de origen demuestre que la leche cruda vuelve a ser conforme con dichos criterios.

#### **Artículo 20. Criterios relativos al calostro**

Los criterios aplicables al calostro en lo referente al número de gérmenes, células somáticas y los residuos de antibióticos, serán los recogidos para la leche cruda en los apartados 3, 4 y 5 del apartado III, del capítulo I, de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

### **CAPÍTULO VII. Requisitos específicos en relación con los moluscos gasterópodos terrestres**



## **Artículo 21. Comercialización de moluscos gasterópodos terrestres**

1. Se pueden comercializar para el consumo humano los moluscos gasterópodos terrestres y los huevos de las especies que figuran en el anexo VII, sin perjuicio de la normativa comunitaria, nacional e internacional de protección de la fauna silvestre.
2. Los moluscos gasterópodos terrestres sólo podrán comercializarse en fresco si están vivos y sin signos evidentes de enfermedad. Además, los destinados a ser suministrados vivos al consumidor final, deberán expendirse limpios, especialmente de tierra o arena.
3. Los moluscos gasterópodos terrestres, tras su sacrificio, podrán ser comercializados, preparados o transformados de acuerdo con lo establecido en la sección XI del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, en establecimientos autorizados.

## **CAPÍTULO VIII. Controles y régimen sancionador**

### **Artículo 22. Controles.**

La autoridad competente llevará a cabo controles oficiales, en la forma y con la frecuencia que esta disponga, sobre el cumplimiento de lo previsto en este real decreto.

### **Artículo 23. Régimen sancionador.**

En caso de incumplimiento de lo previsto en este real decreto o en la reglamentación en materia de higiene de la Unión Europea, será de aplicación, en función de la materia, el régimen de infracciones y sanciones previsto en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal o en la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, y en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir.

### **Disposición adicional única. Definición de distribución local**

A efectos del cumplimiento del Reglamento (CE) nº 37/2005, de la Comisión, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano, se entenderá por distribución local a la realizada mediante vehículos que retornan sistemáticamente a su base de origen, cuyo radio de distribución desde el punto de carga no sea superior a 100 Km y la capacidad de transporte útil sea igual o inferior a 3.500 Kg, efectuando actos de venta y facturación a clientes, o entregando mercancías a través de albaranes preestablecidos.

### **Disposición transitoria única.**

No obstante lo establecido en el punto 8 de la disposición derogatoria única, durante un plazo de dos años desde la entrada en vigor de esta norma, la carne de reses lidiadas también se podrá seguir obteniendo y comercializando en los términos previstos en el Real Decreto 260/2002, de 8



de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia. Transcurrido dicho plazo, toda la carne de reses lidiadas deberá obtenerse y comercializarse de acuerdo con el presente Real Decreto.

### **Disposición derogatoria única. Derogación normativa.**

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el mismo, y en particular:

1. Las siguientes partes del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre:
  - Los Capítulos: VI y VIII.
  - La Sección 1ª y la Sección 2ª del Capítulo IV; la Sección 2ª del Capítulo X; la Sección 2ª del Capítulo XI; la Sección 3ª del Capítulo XII; la Sección 3ª del Capítulo XIII; la Sección 3ª del Capítulo XIV
  - Los puntos: 1.03.05., 2.05.18., 3.10.01., 3.10.02., 3.10.35., 3.10.36., 3.10.40., 3.10.41., 3.10.42., 3.10.43., 3.11.06., 3.11.07., 3.11.08., 3.11.09., 3.11.10., 3.11.11., 3.11.12., 3.11.13., a 3.11.14., 3.12.10., 3.12.11., 3.12.12., 3.13.04., 3.13.09., 3.13.11 y 3.13.12., 3.15.06.1, 3.15.2., 3.15.06.3., 3.15.07., 3.16.10., 3.16.11., 3.16.32., 3.17.03., 3.20.13., 3.20.14., 3.20.42., 3.20.44., 3.21.13., 3.22.15., 3.23.28., 3.23.48., 3.24.09., 3.24.80., 3.25.12., 3.25.13., 3.25.22., 3.25.23., 3.25.32. y 3.25.33., 3.25.38., 3.25.49., 3.25.50., 3.25.59., 3.25.72., 3.26.06., 3.26.07., 3.26.08., 3.26.27., 3.29.17.
  - Los apartados II a IX del punto 3.13.10.; la letra d) del punto 3.22.20; la letra d) del punto 3.23.23.; las letras a), b) y c) del punto 3.29.18.
  - Los criterios microbiológicos recogidos en los puntos 3.14.09., 3.14.12., 3.15.05.2., 3.15.05.5., 3.15.13., 3.15.35., 3.15.43.
2. El punto 5 del artículo 4, el segundo párrafo del artículo 8 y los artículos 10, 11, 12, 13 y 27 del Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras) margarinas, minarinas y preparados grasos.
3. Orden de 12 de marzo de 1984 por la que se aprueba la norma de calidad para gelatinas comestibles destinadas al mercado interior
4. El apartado 1 del Artículo 6 y el Artículo 11 del Real decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.
5. Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por el que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles.
6. Orden de 21 de junio de 2001 por la que se adoptan medidas complementarias de protección frente a las encefalopatías espongiiformes transmisibles de los rumiantes
7. Orden de 26 de julio de 2001 para la aplicación del anexo XI del Reglamento (CE) número 999/2001, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles.

8. Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.
9. Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
10. Real Decreto 463/2011, de 1 de abril, por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
11. Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**Disposición final primera.** *Modificación del Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de la avicultura de carne.*

**Uno.** El Anexo II queda redactado como sigue:

#### ANEXO II

##### Contenido mínimo del libro de registro de explotación

El libro de registro de explotación contendrá, con carácter general, los siguientes datos:

- a) Código de explotación.
- b) Nombre y dirección de la explotación.
- c) Identificación del titular y dirección completa.
- d) Clasificación de la explotación, desglosada por cada una de las establecidas en el artículo 3.
- e) Inspecciones y controles: fecha de realización, motivo, número de acta, en su caso, e identificación del veterinario actuante.
- f) Capacidad máxima productiva de animales anual. Si procede, deberá indicarse por cada una de las clasificaciones establecidas en el artículo 3.1.
- g) Entrada de lotes de animales: fecha, cantidad de animales y, si procede, categoría a la que pertenecen desglosado por cada una de las clasificaciones establecidas en el artículo 3.1; código de la explotación de procedencia y número de guía o certificado sanitario.
- h) Salida de lotes de animales: fecha, cantidad de animales y, si procede, categoría a la que pertenecen, desglosado por cada una de las clasificaciones establecidas en el artículo 3.1; código de la explotación, matadero o lugar de destino y número de guía o certificado sanitario.
- i) Bajas de los animales de la explotación: fecha, cantidad de animales, y, si procede, categoría a la que pertenecen y posibles causas.
- j) Incidencias de cualquier enfermedad infecto-contagiosa y parasitaria, fecha, número de animales afectados y medidas practicadas para su control y eliminación, en su caso.
- k) Censo total de animales mantenidos por explotación durante el año anterior desglosado, si procede, por cada una de las clasificaciones establecidas en el artículo 3.1, de acuerdo con la declaración prevista en el artículo 8.e).3º.

No obstante, el libro de registro de los mataderos avícolas podrá no incluir los datos contenidos en los párrafos d), e), f) y k) de este anexo.



Lo dispuesto en los párrafos e), g), h), i) y k) de este anexo podrá registrarse a través de los documentos establecidos en el Real Decreto 328/2003, de 14 de marzo, o en otras normas, siempre y cuando todos los datos requeridos en los citados párrafos figuren en dichos documentos.

**Disposición final segunda.** *Modificación del Real Decreto 1547/2004 de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.*

**Uno.** El Anexo IV queda redactado como sigue:

#### ANEXO IV

##### Contenido mínimo del Libro de registro de explotación

El Libro de registro de explotación contendrá, con carácter general, los siguientes datos:

- a) Código de explotación.
- b) Nombre y dirección de la explotación.
- c) Identificación del titular y dirección completa.
- d) Clasificación zootécnica.
- e) Inspecciones y controles: Fecha de realización, motivo, número de acta (para los oficiales) e identificación del veterinario actuante.
- f) Capacidad máxima. Deben indicarse expresamente los animales por categoría: machos reproductores, hembras reproductoras, animales de engorde, animales de reposición (hembras y machos), otros.
- g) Entrada de lotes de animales: fecha, cantidad de animales y categoría a la que pertenecen: machos reproductores, hembras reproductoras, animales de engorde, animales de reposición (hembras y machos), otros; código de la explotación de procedencia y número de guía o certificado sanitario.
- h) Salida de lotes de animales: fecha, cantidad de animales y categoría a la que pertenecen: machos reproductores, hembras reproductoras, animales de engorde, animales de reposición (hembras y machos), otros; código de la explotación, matadero o lugar de destino y número de guía o certificado sanitario.
- i) Bajas de los animales de la explotación: fecha, cantidad de animales y, si procede, categoría a la que pertenecen y posibles causas.
- j) Incidencias de cualquier enfermedad infecto-contagiosa que tenga repercusión en la salud pública: fecha, número de animales afectados, medidas practicadas para su control y eliminación, en su caso.
- k) Censo medio de animales durante el año anterior por categorías: machos reproductores, hembras reproductoras, animales de engorde, animales de reposición (hembras y machos), otros, de acuerdo con la declaración prevista en el artículo 9.e).3º.

No obstante, el libro de registro de los mataderos cunícolas no contendrá el apartado d), así como no será obligatorio que contenga los apartados e), f) y k).

**Disposición final tercera.** *Modificación del Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio*

**Uno.** Los apartados 3 y 4 del artículo 3 quedan redactados del siguiente modo:

«3. El operador de la explotación ganadera, o el responsable autorizado, enviará la información de la cadena alimentaria de manera que el operador del matadero la reciba al menos 24 horas antes de la llegada de los animales cuando se pongan en peligro los objetivos del Reglamento (CE) nº 853/2004, así como cuando los animales procedan de explotaciones en las que se dé alguna de las siguientes circunstancias:

a) Explotaciones que se consideren sospechosas por haber arrojado resultados positivos, en el último año, a análisis de residuos en el ámbito del Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

b) Explotaciones cuyos animales o medios de producción se encuentran inmovilizados por actuaciones judiciales en el ámbito de la salud pública o de la seguridad alimentaria, y se ha autorizado el envío de los animales para su sacrificio en matadero.

c) Animales distintos de los lagomorfos que hayan sufrido algún tratamiento farmacológico dentro de los 30 días precedentes al envío al matadero.

d) Dentro de los Programas Nacionales de control o de erradicación de enfermedades los animales positivos, sospechosos u objeto de sacrificio obligatorio.

e) Explotaciones en las que el nivel de decomisos totales o parciales afecte al 50% de los animales sacrificados en una misma jornada, y este hecho haya sido comunicado conforme al artículo 9. En este supuesto, se enviará la información de la cadena alimentaria con 24 horas de antelación durante 1 mes a contar desde la fecha en la que se realizaron dichos decomisos.

4. En el resto de los supuestos, la información de la cadena alimentaria podrá llegar menos de 24 horas antes de la llegada de los animales al matadero o acompañar a éstos. No obstante, cuando existan elementos de la información sobre la cadena alimentaria que puedan causar una perturbación importante de la actividad del matadero se comunicará, con tiempo suficiente antes de la llegada de los animales, al responsable de este último para que pueda planificar adecuadamente la actividad de sacrificio.»

**Dos.** El apartado 4 del artículo 5 queda redactado como sigue:

«4. Cuando se aplique la excepción prevista en el artículo 3.4, los operadores de los mataderos deberán evaluar la información pertinente y comunicar la información sobre la cadena alimentaria recibida al veterinario oficial. El sacrificio o faenado de los animales no podrán tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.»

**Tres.** Se suprime la disposición adicional única.

**Cuatro.** La letra C del anexo II queda redactado como sigue:

*C. Información sobre los animales enviados.*

1. Si los animales han sido objeto o no de una revisión general por un veterinario en las 48 horas anteriores al traslado de la documentación. En caso de haberse realizado y detectado anomalías de interés en su estado de salud, se indicará la sintomatología.

2. Animales sometidos a tratamientos, indicando nombre, fecha de administración y periodo de supresión de los medicamentos administrados en los últimos 30 días, y de aquellos que tengan un periodo de supresión mayor de 30 días administrados en los últimos 90 días.

3. En el caso de los porcinos, si son lechones no destetados de menos de 5 semanas.



Cinco. La letra D del anexo II queda redactado como sigue:

*D. Información sobre la explotación de procedencia.*

1. Calificación o estatuto sanitario de la explotación y, si es relevante, la calificación o estatuto sanitario de la comarca o provincia.
2. Presencia de alteraciones relevantes del estado sanitario de los demás animales de la explotación en las últimas 48 horas y si las hubiera, se describirá la sintomatología.
3. Diagnósticos por parte de un veterinario, en los 12 meses anteriores al traslado, de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, relacionándolas, en su caso.
4. Resultados de los análisis de las muestras tomadas, en los últimos 6 meses, en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis, haciendo referencia específicamente a los análisis en relación con *Salmonella spp.*, en porcinos, y a *Salmonella spp. Salmonella Enteritidis* y *Typhimurium* en aves de corral.
5. Muestras tomadas en animales, en los últimos 6 meses, para investigar residuos, detallando las sustancias químicas analizadas y los resultados en caso positivo.
6. Informes, adjuntándolos, en el caso de notificación desde un matadero, de hallazgos con relevancia sanitaria en otros animales de esta explotación en los últimos dos años.
7. En su caso, las medidas suplementarias recogidas en el artículo 7.4.
8. Relación de programas de control o vigilancia de enfermedades en los que participan.
9. Nombre y dirección del veterinario privado que atiende normalmente la explotación.
10. Si se encuentra en uno de los supuestos contemplados en el artículo 3.4 en los que la información de la cadena alimentaria puede acompañar a los animales hasta el matadero.
11. Para las explotaciones porcinas, indicar si proceden o no de explotaciones en las que el cumplimiento de las condiciones controladas, de estabulación en relación con *Trichinella spp.*, ha sido reconocido oficialmente.

**Disposición final cuarta. Entrada en vigor**

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

Dado en Madrid,

## ANEXO I

### Sacrificio en explotación y suministro directo de carne de aves de corral y lagomorfos

#### 1. Requisitos de las explotaciones ganaderas.

Podrán solicitar la autorización para el sacrificio de aves de corral o lagomorfos criados en su propia explotación:

1. Las explotaciones de codornices y/o perdices
2. Las explotaciones de aves de corral de la especie *Gallus gallus* que utilicen uno de los siguientes sistemas de cría, reconocidos en la normativa comunitaria y nacional:
  - Sistema de cría ecológica. Conforme a lo que establece el artículo 3.3.a) del Real decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de avicultura de carne.
  - Explotaciones avícolas de carne que estén produciendo bajo alguno de las siguientes formas de cría recogidas en el artículo 3.4 del Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre:
    - Campero tradicional
    - Campero criado en total libertad
3. Las explotaciones de lagomorfos que:
  - posee menos de 50 madres o bien,
  - produce de acuerdo con alguna de las figuras de calidad diferenciada reconocidas en la normativa comunitaria y nacional, conforme al Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios; produce de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91; o produce conforme a otros estándares de calidad adicional, certificados por entidades acreditadas conforme a la norma UNE 17011, o norma que la sustituya por la Entidad Nacional de Acreditación o, en su caso, que estén certificadas por la autoridad competente cuando ésta asuma el papel de entidad de control de la figura de calidad adicional.

#### 2. Autorización del sacrificio en explotación de aves y lagomorfos

*Obligaciones de los titulares de las explotaciones ganaderas.*

1. Con carácter previo al inicio de su actividad, los titulares de las explotaciones ganaderas que deseen acogerse a esta excepción, deberán disponer de la autorización correspondiente emitida por la autoridad competente de la comunidad autónoma o de las ciudades de Ceuta y Melilla en que radiquen los mismos, de acuerdo con el artículo 6.3 del Reglamento (CE) nº 852/2004.
2. Los titulares de las explotaciones ganaderas acompañarán la solicitud de autorización de las actividades que deseen realizar con, al menos, los siguientes datos: su nombre o razón social, el NIF, NIE o CIF, la sede del establecimiento y justificación del



cumplimiento de los requisitos de las explotaciones ganaderas previstos en el apartado 1.

3. Los titulares de las explotaciones ganaderas comunicarán a la autoridad competente la modificación de cualquiera de los datos de los establecimientos autorizados, así como el cese definitivo de su actividad económica. Dicha comunicación se hará en el plazo máximo de un mes desde que se produzca la modificación o cese de la actividad.

#### *Autorización de la actividad*

1. La autoridad competente de las comunidades autónomas o de las ciudades de Ceuta y Melilla concederá la autorización para el sacrificio en la explotación y, en su caso, el despiece, tras una inspección in situ. Estos establecimientos deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentaria y Alimentos (RGSEAA) y en el Registro General de Producciones Ganaderas (REGA).
2. Las autorizaciones podrán retirarse cuando el establecimiento o el operador dejen de cumplir con los requisitos que justificaron la misma.

### **3. Límites de sacrificio.**

Las explotaciones que se acojan a esta excepción podrán sacrificar en su explotación solo animales criados en la propia granja. Además, la estancia mínima de los animales en la explotación antes del sacrificio será de, al menos, la mitad del periodo mínimo de cría en los sistemas de cría que puedan acceder a esta excepción, en el caso de aves de corral de la especie *Gallus gallus*, 20 días en el caso de codornices, 50 días en el caso de perdices y 35 días, en el caso de lagomorfos. Además, se establecen los siguientes límites para el número de animales sacrificados:

1. Para las explotaciones de aves de corral de la especie *Gallus gallus*, el límite de sacrificio será de 500 aves por semana o 25.000 aves al año.
2. Para las explotaciones de perdices y codornices, el límite de sacrificio semanal y anual será el doble que los límites establecidos en el punto 1.
3. Para las explotaciones de lagomorfos el límite de sacrificio será de 300 lagomorfos por semana o 15.600 lagomorfos al año.
4. En el caso de producción muy estacional, el operador podrá solicitar permiso escrito a la autoridad competente para superar las cifras semanales anteriores, aunque no el límite anual.

### **4. Requisitos adicionales al anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004**

Las explotaciones autorizadas para el sacrificio de aves de corral o lagomorfos criados en su propia explotación, deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004, teniendo en cuenta que se trata de operadores de empresa alimentaria que intervienen en fases posteriores a la producción primaria y sus actividades conexas. Además, deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Dispondrán de zonas separadas para el aturdimiento y sangrado, y para el escaldado y desplumado en aves o el desollado en conejos.

Dispondrán de una sala independiente para la evisceración y faenado.



Dispondrán de una sala independiente para, en su caso, el despiece de las canales. No obstante, el despiece se podrá realizar en la sala de evisceración en momentos diferente y previa limpieza.

2. 2. Las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello, desplumado, evisceración y otros trabajos se llevarán a cabo sin demoras innecesarias, evitándose la contaminación de la carne. En especial, deberán tomarse las medidas oportunas para impedir que durante la evisceración se derrame el contenido del tubo digestivo.
3. 3. Dispondrán de equipos que permitan la desinfección de utensilios empleados para el sacrificio y faenado.
4. Dispondrán de cámaras frigoríficas que aseguren el mantenimiento de la carne a una temperatura igual o inferior a 4 °C.
5. Comercializarán las canales y, en su caso, los despieces como carne fresca refrigerada, no estando permitida su congelación.
6. Las canales y sus cortes se comercializaran siempre a una temperatura entre -2 y 4 °C.
7. Las canales y, en su caso, los despieces llevarán una Marca de Identificación que será rectangular, incluirá la leyenda "VENTA LOCAL" y el número de autorización del establecimiento y se fijará directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien podrá estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres.

## **5. Comercialización.**

1. El suministro directo se podrá realizar:
  - a) directamente por el productor al consumidor final en la propia explotación o en mercados ocasionales o periódicos, estando permitido el reparto a domicilio pero no el envío de estos productos por correspondencia.
  - b) directamente por el productor, y sin intermediarios, a establecimientos de comercio al por menor permanentes que suministran directamente al consumidor final.
2. La distancia entre la explotación y los mercados o establecimientos no podrá superar los 100 kilómetros. No obstante, en regiones con limitaciones geográficas especiales o en el caso de regiones ultra periféricas, la autoridad competente podrá autorizar la comercialización en un radio superior dentro del territorio de la Comunidad Autónoma.
3. El productor deberá facilitar al establecimiento de comercio al por menor, un documento en el que figure:
  - el número de autorización para el sacrificio en la explotación,
  - la descripción de la mercancía, y
  - el peso neto del producto y la fecha de sacrificio.
4. De manera excepcional, se podrá autorizar la venta directa por parte del productor al consumidor final en ferias o eventos de características similares fuera del ámbito descrito en el artículo 5.

El productor deberá portar dicha autorización para mostrarla a requerimiento de los servicios de Control Oficial en el lugar de venta.

## **6. Cumplimiento de otras normas.**



En el caso de las aves, la explotación ganadera deberá contar con un programa de autocontroles establecido por la autoridad competente para garantizar el control y vigilancia de salmonelosis de importancia para la salud pública.

En todos los casos, además, deberán cumplir con todas las obligaciones establecidas en la normativa comunitaria y nacional que les sea de aplicación, en particular, la de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

En relación con el bienestar animal, deberán cumplir lo establecido en los artículos 3.1, 4.1 y 7.1 del Reglamento (CE) nº 1099/2009, del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

BORRADOR



## ANEXO II

### Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de caza mayor silvestre

1. Se consideran pequeñas cantidades de carne de caza:  
Una canal de caza mayor a la semana, por cazador.
2. La obtención de la carne de caza y las instalaciones donde se realice, deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004 y en particular su anexo II.
3. La autoridad competente establecerá un sistema que permita asegurar el control oficial y la inspección sanitaria de las carnes antes de su comercialización que, en el caso de especies sensibles a triquina, incluya un análisis de detección de triquina utilizando uno de los métodos establecidos en los capítulos I y II y, en su caso, en el anexo III del anexo I Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375.
4. El suministro directo se podrá realizar:
  - a) directamente por el productor al consumidor final en el establecimiento donde se obtenga la carne.
  - b) directamente por el productor, y sin intermediarios, a establecimientos de comercio al por menor permanentes que suministran directamente al consumidor final.
5. La comercialización de este tipo de carne sólo se podrá realizar dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.



### ANEXO III

#### Requisitos para la obtención y comercialización de carne de reses de lidia lidiadas.

1. La carne de reses lidiadas se obtendrá de acuerdo con los siguientes requisitos:
  - a) Procederá de reses de lidia que:
    - 1º Hayan sido lidiadas en espectáculos taurinos en los que se procede a su sacrificio en el ruedo o en los corrales de la plaza si hubiera sido devuelto durante la lidia, o
    - 2º Hayan sido lidiadas o corridas en espectáculos o festejos taurinos populares y posteriormente sacrificadas sin la presencia de público, en las dependencias de la plaza, o bien,
    - 3º Hayan sido lidiadas y sacrificadas en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada, siempre que cuenten con un veterinario de servicio asignado.
  - b) Las reses de lidia, tras el arrastre o su aturdimiento serán sangradas lo antes posible y de forma higiénica.
  - c) Las reses sangradas se trasladarán obligatoriamente a un matadero, previamente notificado, ubicado en la propia Comunidad Autónoma. No obstante, podrán ser trasladadas a un matadero, previamente notificado, situado en otra Comunidad Autónoma si cada uno de los traslados se autoriza con la suficiente antelación por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma de destino.
  - d) Los animales irán acompañados al matadero del documento de traslado de reses de lidia sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura al final de este anexo. Dicho documento incluirá cuantas observaciones haya realizado y las anomalías detectadas, así como la toma de muestras biológicas que haya efectuado, en su caso, con indicación del motivo de las mismas.
  - e) Antes de proceder a la introducción de los animales muertos en el medio de transporte, deberán ser identificados individualmente y claramente, bajo la supervisión del veterinario de servicio, de manera indeleble y con medios aptos para su uso con alimentos. En dicha identificación constará, como mínimo, además del número de identificación y la mención «Reses de lidia lidiadas», la localidad, fecha y hora del sacrificio. El número de identificación individual constará en el documento de traslado, cuyo modelo figura al final de este anexo.
  - f) Los traslados al matadero se realizarán en un plazo máximo de sesenta minutos, desde la finalización del espectáculo taurino, en un medio de transporte que garantice una temperatura en el interior del mismo de 0 °C a 4 °C y
  - g) Se procederá a su desuello, evisceración y faenado lo antes posible y, como máximo, en un plazo de cinco horas desde la muerte del animal.
2. Durante su comercialización esta carne se identificará como «carne de reses lidiadas»



### Información a recoger en el documento de traslado de reses de lidia sangradas

El veterinario de servicio. Don.....,  
que ha asistido a ( 1) .....  
en.....  
sita en la localidad de.....  
durante el festejo taurino se han observado las siguientes circunstancias:

.....  
.....  
.....

Se ha procedido al sacrificio y al sangrado de las reses de lidia a las (2)  
las reses de lidia sangradas han sido marcadas con ( 3) .....  
con los números-DIB (4).....

.....  
.....  
se transportan al establecimiento.....

sito en.....previamente concertado según la  
aceptación que se acompaña y, en su caso, de la autorización de la Comunidad Autónoma (5),  
mediante (6) .....

.....y habiéndose controlado su carga.

En.....a..... de.....de...

El veterinario de servicio.

Firmado.....

(Nombre y apellidos en mayúscula)

- 
- (1) Indicar el espectáculo o festejo taurino popular.
  - (2) Indicar la hora del sacrificio para cada res, en su caso.
  - (3) Indicar si es precinto, etiqueta, marca a fuego u otro medio inamovible.
  - (4) indicar el número de identificación asignado, seguido de un guion y del número de identificación del DIB de cada animal.
  - (5) Si el matadero está ubicado en una Comunidad Autónoma diferente de la de celebración del espectáculo o festejo taurino.
  - (6) indicar el medio de transporte y matrícula.

## ANEXO IV

### **Exenciones y adaptaciones de los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y nº 853/2004 para pequeños mataderos,**

En los pequeños mataderos no será necesario:

1. Disponer de inodoros de cisterna conectados a la red de evacuación eficaz siempre que el personal pueda utilizar los de una vivienda o local contiguos y el Servicio veterinario pueda tener acceso a ellos para su inspección
2. Disponer de vestuarios adecuados siempre que el personal pueda cambiarse de ropa en dependencias de una vivienda o local contiguos y el Servicio Veterinario pueda tener acceso a ellas para su inspección
3. Disponer de establos o, si el clima lo permite, de corrales de espera, siempre y cuando el traslado de los animales desde la explotación de origen sea directo y el sacrificio se efectúe de forma inmediata tras su llegada al matadero y tras la inspección antemortem.
4. Tener instalaciones independientes con cerradura para animales enfermos o que se sospeche que lo estén, si existe otra forma efectiva de aislarlos del resto de los animales.
5. En los mataderos de ungulados, contar con una sala independiente para vaciar y limpiar estómagos e intestinos siempre y cuando dichas operaciones se realicen en momentos diferentes al sacrificio y faenado y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación. Tampoco será necesario si destinan estómagos e intestinos a subproductos sin vaciar)
6. En los mataderos de ungulados, contar con una sala independiente para la manipulación de tripas una vez limpias y la preparación y limpieza de otros despojos siempre y cuando dichas operaciones se realicen en momentos diferentes al sacrificio y faenado y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación.
7. En los mataderos de ungulados y en los de aves y lagomorfos, contar con salas independientes para la evisceración y el faenado siempre y cuando dichas operaciones se realicen en momentos diferentes y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación.
8. Una zona de limpieza, lavado y desinfección de los medios de transporte de ganado, cuando en un radio de 10 kilómetros existan lugares o instalaciones disponibles y oficialmente autorizados.
9. Instalaciones con cerradura para el almacenamiento frigorífico de carne retenida, si hay posibilidad de mantenerla separada del resto de la carne.
10. Disponer de local para el almacenamiento estanco de pieles, cuernos pezuñas y cerdas siempre y cuando se garantice la retirada de manera inmediata tras la finalización de las operaciones de sacrificio y faenado.
11. Disponer de local para el almacenamiento de los subproductos si existe un emplazamiento o contenedor dentro del matadero que garantice que no habrá contaminación cruzada y que el almacenamiento se hace en condiciones de temperatura adecuadas
12. Disponer de una zona o lugar para el almacenamiento de estiércol y del contenido del tubo digestivo si se puede garantizar que la recogida y eliminación se realiza inmediatamente

después de la finalización de las operaciones de sacrificio o faenado o bien el matadero no cuenta con corrales y/o no realiza el vaciado y lavado de tripas.

13. En los mataderos de ungulados, disponer de cámaras para una refrigeración inmediata de las canales tras la inspección post mortem, siempre y cuando tras el faenado sean retiradas de forma inmediata en vehículo frigorífico con destino a una sala de despique o a una carnicería que cuenten con instalaciones de refrigeración suficientes en las que deberá alcanzarse la temperatura establecida en capítulo VII de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.

A efectos de la consideración de pequeños mataderos se aplicarán siguientes correspondencias entre tipo de animal y UGM:

- a) animales bovinos adultos, y équidos: 1 UGM
- b) otros animales bovinos: 0,50 UGM
- c) cerdos con peso en vivo superior a 100 kg: 0,20 UGM
- d) otros cerdos: 0,15 UGM
- e) ovejas y cabras: 0,10 UGM
- f) corderos, cabritos y cochinitillos < de 15 kg de peso vivo: 0,05 UGM.

**Adaptaciones del Reglamento (CE) nº 853/2004 para mataderos cuya única actividad sea el faenado de animales sacrificados de urgencia fuera del matadero.**

Estos mataderos deberán cumplir lo establecido en el Reglamento (CE) nº 853/2004 para este tipo de establecimientos, adaptándose los requisitos de las instalaciones al tipo de actividad que realizan, teniendo en cuenta que no reciben animales vivos.

## ANEXO V

### Lista de unguados domésticos, aves de corral y lagomorfos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12 del presente real decreto.

1. Ungulados domésticos:

- Corderos lechales.
- Cabritos lechales.
- Lechones.

2. Conejos de engorde.

3. Aves de corral domésticas que se ajusten a alguna de estas cuatro condiciones:

-Resolución individual de uso del etiquetado facultativo emitida por la autoridad competente (CCAA) a cada uno de los mataderos autorizados, conforme a los artículos 11 y 12 del Reglamento (CE) nº 543/2008, de 16 de junio, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.

-Inscripción en el registro de operadores de producción ecológica de cada matadero autorizado para el uso del precinto o etiqueta con la leyenda "Agricultura ecológica" o Código del organismo de control, conforme al Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

-Resolución individual de uso de la marca emitida por la autoridad competente (CCAA) a cada uno de los mataderos autorizados para el uso del logotipo de la marca de calidad nacional, conforme al Reglamento (CE) nº 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, o autonómica.

-Gallina corno pesada o reproductora y pollo pesado

4. Pavo, pato, pintada, oca, faisán, perdiz, codorniz y paloma.

5. Aves y lagomorfos de caza silvestre.

## Anexo VI

### Requisitos en relación con la comercialización de leche cruda destinada al consumidor final

#### Parte A. Requisitos de higiene para las explotaciones ganaderas que venden leche cruda de su propia explotación directamente al consumidor final.

- a) Deberán solicitar una autorización a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma donde se ubique la explotación, que se concederá cuando, tras realizar una inspección in situ, se constate el cumplimiento de las disposiciones recogidas en el presente real decreto. Todas estas explotaciones constarán en un registro como explotaciones que venden leche cruda directamente al consumidor final.
- b) Deberán disponer de un programa de prevención de mastitis aprobado por la autoridad competente.
- c) La leche cruda sólo podrá proceder de la explotación del titular.
- d) El titular de la explotación realizará análisis para asegurar que se cumplen los siguientes parámetros:

Para la leche cruda de vaca:

- Número de células somáticas  $\leq 300.000$  (por ml) como media geométrica móvil observada durante un periodo de tres meses con un mínimo de una muestra al mes
- Número de gérmenes a  $30^{\circ}\text{C} \leq 50.000$  (por ml) como media geométrica móvil observada durante un periodo de dos meses con un mínimo de dos muestras al mes.

Para la leche cruda de otras especies:

- Número de gérmenes a  $30^{\circ}\text{C} \leq 500.000$  (por ml) como media geométrica móvil observada durante un periodo de dos meses con un mínimo de dos muestras al mes.
- e) En el caso de que la leche cruda supere cualquiera de los criterios establecidos en la letra c) o en la parte B del presente anexo, el titular de la explotación interrumpirá inmediatamente su comercialización, e informará a la autoridad competente. No podrá volver a vender leche cruda directamente al consumidor final hasta que se informe a las autoridades de control oficial del cumplimiento de todos los criterios y éstas lleven a cabo su verificación.
  - f) Inmediatamente tras el ordeño, la leche se enfriará a una temperatura comprendida entre 1 y  $4^{\circ}\text{C}$  y se conservará así hasta su venta.
  - g) La limpieza de los equipos y utensilios que entren o puedan entrar en contacto con la leche se realizará con agua potable.
  - h) Deberán conservar los registros de los resultados de los análisis que realicen para demostrar el cumplimiento de lo indicado en la letra d) anterior y de los criterios microbiológicos de la Parte B de este anexo, durante un mínimo de tres años.



## Parte B Criterios microbiológicos aplicables a la leche cruda.

**Tabla 1 - Criterios de seguridad**

Micro-organismo	Plan de muestreo (*)		Límite (**)	Método de análisis de referencia	Estadio de aplicación del criterio
	n	c	M		
<i>Campylobacter spp.</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 10272-2	Producto comercializado durante su vida útil
<i>E. coli STEC O157</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 16654	Producto comercializado durante su vida útil
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 11290-2	Producto comercializado durante su vida útil
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 ml	EN/ISO 6579	Producto comercializado durante su vida útil

(\*) n = número de unidades que constituyen la muestra; c = número de unidades de muestreo que dan valores superiores a M.

(\*\*) Los límites indicados se aplican a cada unidad de muestra analizada.

### Interpretación de los resultados de los análisis:

Resultado satisfactorio: cuando todos los valores observados indican la ausencia de la bacteria.

Resultado insatisfactorio: cuando la bacteria se detecta, al menos, en una unidad de muestra.

### Frecuencias de muestreo

Los análisis de los criterios de seguridad deberán efectuarse una vez al mes. En el caso de obtener 6 resultados favorables consecutivos y salvo que la autoridad competente disponga lo contrario, se podrá reducir la frecuencia de muestreo, pasando a ser una vez cada tres meses.

En el caso de las explotaciones ganaderas que venden leche cruda de su propia explotación directamente al consumidor final que cuenten con resultados históricos favorables durante al menos un año, las autoridades competentes podrán autorizar otras frecuencias distintas a las aquí descritas.



## ANEXO VII

### Especies de moluscos gasterópodos terrestres comercializables

#### Familia ACHATINIDAE

Todas las especies.

#### Familia HELICIDAE

Cepaea nemoralis (Linnaeus 1758)  
Cepaea hortensis (Müller 1774)  
Cornu aspersum aspersum (Müller 1774)  
Cornu aspersum maxima (Müller 1774)  
Eobania vermiculata (Müller 1774)  
Helix lucorum (Linnaeus, 1758)  
Helix melanostoma (Draparnaud 1801)  
Helix pomatia (Linnaeus 1758)  
Iberus gualtieranus (Linnaeus 1758)  
Iberus gualtieranus alonensis (Ferussac 1821)  
Otala lactea (Müller 1774)  
Otala punctata (Müller 1774)  
Pseudotachea litturata (Pfeiffer 1851)  
Pseudotachea splendida (Draparnaud 1801)  
Theba pisana (Müller 1774)

#### Familia HYGROMIIDAE

Cernuella virgata (Da Costa 1778)  
Xerosecta cespitum (Draparnaud 1801)  
Xerosecta promissa (Westerlund 1893)  
Xerosecta reboudiana (Bourguignat 1863)

#### Familia SPHINCTEROCHILIDAE

Sphincterochila baetica (Rossmässler 1854)  
Sphincterochila candidissima (Draparnaud 1801)  
Sphincterochila cariosula (Michaud, 1838)