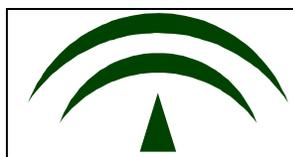


# **INSTRUCCIONES SOBRE EL MERCADO SANITARIO DE CARNES FRESCAS EN MATADERO Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA**



**CONSEJERÍA DE SALUD**  
Secretaría General de Salud Pública  
y Participación

**Instrucción nº 1/08**

***BASE NORMATIVA:***

- A. **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.
  
- B. **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.
  
- C. **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.
  
- D. **Reglamento (CE) nº 2076/2005** de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004.
  
- E. **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.

## **APLICACIÓN:**

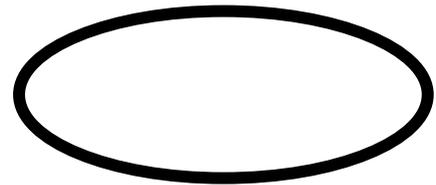
Una vez finalizada la inspección post mortem y habiendo realizado el dictamen de las carnes, es necesario el marcado de las mismas de modo sistemático para indicar el resultado de la inspección.

En un matadero, las carnes frescas pueden ser marcadas mediante el marcado sanitario, la marca de identificación y otras marcas especiales que a continuación se pasan a describir:

### **A. MERCADO SANITARIO Y MARCA DE IDENTIFICACIÓN.**

Contendrán en un sello oval:

1. ESPAÑA o ES
2. nº de autorización del establecimiento (NºRGSA)
3. CE



#### **A.1. Mercado sanitario:**

Será colocado por el veterinario oficial o bajo su responsabilidad tras realizar los controles y declarar la carne apta, en mataderos y establecimientos de caza únicamente en: ungulados domésticos (bovinos, caprinos, ovinos, porcinos y solípedos), mamíferos de caza de cría distintos de los lagomorfos y piezas de caza mayor silvestre. El resto de especies llevarán marca de identificación.

Será colocado en la superficie externa de las canales a tinta en cuyo caso los colores utilizados deberán estar autorizados (E-155 Marrón HT, E-133 Azul brillante FCF, E-129 Rojo Allura AC, o una mezcla adecuada de E-133 Azul brillante FCF y de E-129 Rojo Allura AC) o a fuego, y de manera que si se cortan en medias canales o

cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.

Las dimensiones serán de 6.5 cm. de ancho y 4.5 cm. de alto. Las letras y las cifras altura mínima de 0,8 cm. y 1 cm. respectivamente. Se podrá reducir para corderos, cabritos y lechones (RD 640/2006) a 4.5 cm. de ancho y 3 cm. de alto. Las letras y las cifras 0,6 cm. y 0,8 cm. de altura mínima respectivamente)

En cuanto al marcado sanitario previo a los resultados de triquina se tendrá presente el criterio del escrito de esta SGSP de 15/06/07.

Los operadores no podrán retirar la marca sanitaria salvo se despiece, procese o manipule la carne.

#### **A.2. Marca de identificación:**

Es obligación de los operadores que todos los productos de origen animal (vísceras, despojos y canales no sometidas a marcado sanitario) dispongan de marca de identificación.

Se aplicará en el producto, en el envase o embalaje, o estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá ser una etiqueta inamovible de material resistente, y siempre antes de que el producto abandone el establecimiento.

#### **B. OTRAS MARCAS**

- Marca sanitaria especial para los casos de **Sacrificio de urgencia fuera del matadero**, establecida en Real Decreto 640/2006.



Se aplicará este sello en los casos de animales sanos que han sufrido un accidente y que por motivos de bienestar no se pueden transportar al matadero, por lo que tras una inspección ante mortem realizada en origen por un veterinario, se realiza el sacrificio de urgencia fuera de matadero, cumpliendo con las condiciones que establece el Reglamento (CE) nº 853/2004, por lo que deberán llevar declaración del ganadero de la identidad del animal y de los tratamientos administrados, con fechas y tiempo de espera, así como certificado del veterinario actuante con resultado de la inspección ante mortem, fecha y hora del sacrificio, motivo del sacrificio y naturaleza del tratamiento administrado. El ámbito de comercialización de estas carnes tras la declaración de aptitud tras la inspección post mortem por un veterinario oficial será la Zona Básica de Salud donde radique el matadero.

- Hasta el 31 de diciembre de 2009 las carnes de porcino doméstico y de jabalí analizadas por el método triquinoscópico descrito en el capítulo III del anexo I del Reglamento (CE) nº 2075/2005 irán provistas de un marcado de inspección veterinaria a tinta o a fuego que tendrá forma cuadrada, de 3 centímetros de lado, conteniendo en su interior: una T mayúscula en su parte superior, con barras de 1 centímetros de longitud y 0,2 centímetros de anchura y, en su parte inferior, el número de autorización del establecimiento, se reservarán a la venta directa al consumidor final o a establecimientos de venta al por menor situados en la zona básica de salud donde se ubique el establecimiento y no deben usarse para la obtención de productos cuyo proceso de elaboración no mate la triquinella.

Una de las condiciones que establece el Reglamento (CE) nº 2075/2005 para usar el método triquinoscópico es que no estén disponibles los métodos de detección establecidos en los capítulos I y II del anexo I del citado reglamento, hecho que no se da

en Andalucía, donde según información recabada al respecto en todos los mataderos y salas de tratamiento de caza se dispone de los mismos, por lo que no se debe usar la marca descrita en el punto anterior.

- Los operadores y las autoridades competentes podrán seguir usando el equipo de marcado hasta su sustitución o hasta el 31 diciembre 2009 (si no cambia el nº de autorización del establecimiento), según el periodo transitorio que establece el Reglamento (CE) nº 2076/2005.

## ***ASPECTOS DE CONTROL DEL MERCADO SANITARIO***

### **A. Control del material de marcado sanitario:**

Los Servicios Veterinarios Oficiales serán responsables de la **custodia** del material de marcado sanitario de las canales. Dicho material estará siempre bajo su control y no deberá ser entregado al personal del matadero hasta el momento de proceder al marcado. Toda destrucción o recepción de nuevo material se anotará en el apartado de “observaciones” del Libro de Registro de Sacrificios y de Inspección Veterinaria.

Se supervisará que el material para el sellado se encuentre en **buenas condiciones** de mantenimiento, limpieza y sea el autorizado.

Se comprobará **diariamente** y previamente a su utilización que los útiles están en buen estado.

Cuando se detecten no conformidades en los materiales y útiles de marcado se **parará la producción** hasta que se subsanen las mismas.

### **B. Control del marcado de las carnes aptas:**

Se supervisará que el mercado sanitario se realice en **todas las canales** una vez dictaminada la aptitud para consumo de las carnes frescas, por lo que se requiere la presencia del veterinario oficial.

Se comprobará que los caracteres sean **perfectamente legibles**. En este sentido habrá de tenerse en cuenta el momento oportuno para realizar el marcado, en relación con el grado de humedad y temperatura de la carne, así como la experiencia y destreza del personal del matadero que lo aplica.

Se comprobará que se aplican en la superficie externa de la canal de manera que si se cortan en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, **cada pieza lleve una marca sanitaria**.

Se comprobará que las carnes de las especies no sujetas a la marca sanitaria, así como las vísceras, despojos, etc. se le aplica la **marca de identificación**.

Se podrá realizar el **mercado sanitario previo** a obtener los resultados de detección de triquina en las canales de porcino, siempre que se cumplan los criterios establecidos por la Secretaría General de Salud Pública y Participación de fecha 15/06/07.

La **verificación** del correcto marcado sanitario y de la marca de identificación en canales se realizará diariamente al **10%** del volumen de sacrificio, teniendo lugar a la entrada de las cámaras, en ellas o en el momento de expedición, comprobando que son legibles, que están en los lugares adecuados y que se adaptan a la norma.

Cuando se compruebe la existencia en el matadero de canales que deben tener el marcado sanitario sin el mismo, se procederá a su **inmovilización** y estudio de identificación, hasta que se aclaren las circunstancias que motivaron el hecho. En el caso que tras el estudio no se pueda establecer la causa por la que las carnes carecen de marcado sanitario se procederá al decomiso de la canal y de todas sus partes.

Cuando se compruebe problemas de legibilidad en el mercado sanitario se procederá a su **expurgo** y a su nuevo sellado.

Cuando se compruebe no conformidades en la marca de identificación se notificará al operador económico las medidas a adoptar y los plazos para su subsanación, haciendo un seguimiento efectivo para su corrección.

### **C. Control del mercado de las carnes no aptas:**

Se supervisará que las carnes declaradas no aptas para consumo humano **no sean selladas** con el mercado sanitario, sino que sean inhabilitadas para su comercialización mediante cortes profundos en las piezas cárnicas e identificándose con una **etiqueta** con la indicación “**NO APTO PARA CONSUMO HUMANO**” o cualquier otro método que garantice que no puedan confundirse con canales aptas.

Se comprobará **diariamente**, cada vez que se proceda a declarar carnes no aptas, que no están selladas y claramente inhabilitadas e identificadas.

Cuando se compruebe que no se cumple lo anterior se comunicará al operador económico para que de forma inmediata lo subsane.

### **D. Control del mercado de las carnes a la espera de dictamen definitivo:**

Se supervisará que las carnes que el Veterinario Oficial ha comunicado al operador económico estar a la espera del dictamen definitivo sobre la aptitud para su consumo, no se encuentran selladas hasta que no se haya producido la declaración de aptitud.

Se comprobará **diariamente**, y cada vez que el Veterinario Oficial lo estime oportuno, que todas las carnes que están a la espera del dictamen están sin mercado sanitario.

Cuando se compruebe la presencia de marcado sanitario en este tipo de canales se procederá a su inmovilización cautelar mediante acta, al espurgo del sellado y se levantará acta de los hechos con propuesta de expediente sancionador.

## **REGISTRO**

Hasta que se instauren registros más específicos sobre control de mercado, se utilizará la hoja de control de industrias para reflejar los controles realizados, de manera que ante cualquier incidencia se reflejará en documento de apoyo a la inspección, esto es, hoja de control oficial o acta, según los criterios anteriormente expuestos, detallando las medidas adoptadas, y en los casos en los que se requiera al operador económico un plazo de subsanación, se realizará un seguimiento oportuno de manera que si no se solventa en plazo se levante acta para su sanción.

**Sevilla a 24 de octubre de 2008**