

INSTRUCCIÓN 100/2010 AUTORIZACIÓN DEL TRANSPORTE DE CARNES SIN REFRIGERAR.

1. Antecedentes y Justificación.

En base a la aplicación del **Real Decreto 147/1993**, de 29 de enero, por el que se establecían las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, transposición de la Directiva 64/433/CEE, se iniciaron la resolución de expedientes de solicitud de autorización para el transporte de carnes sin refrigerar.

A partir del 1 de enero de 2006, y con la entrada en vigor del **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, las excepciones relativas a la temperatura para el transporte de carne se han mantenido, aunque con algunas diferencias, por lo que se ha continuado con la tramitación de las autorizaciones expuestas.

El citado reglamento establece en su artículo 11 que: *“Sin perjuicio de las disposiciones generales del artículo 9 y del apartado 1 del artículo 10, podrán establecerse normas de desarrollo o adoptarse modificaciones de los anexos II o III, con el fin de establecer normas para el transporte de carne sin refrigerar.”*

Hasta este momento dichas autorizaciones se otorgaban por resolución de la Secretaría General, si bien y dada la naturaleza de las mismas, y en aras a una mejor agilidad y simplificación administrativa, se ha descentralizado dicha autorización en virtud de la Resolución de 14 de abril de 2010, de la Secretaría General de Salud Pública y Participación, por la que se delegan determinadas competencias en las personas titulares de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud (BOJA nº100, de 25 de mayo de 2010).

Con el fin de **facilitar la respuesta** de aquellas solicitudes que se hayan de resolver en las Delegaciones Provinciales, en base a la citada delegación de competencias, así como para establecer unos **criterios homogéneos** para la autorización de esta excepción en Andalucía, es por lo que se dictan la siguiente instrucción.

1. Base legislativa de aplicación.

La higiene para el despiece y el deshuesado se contempla en el **Capítulo V, de la Sección I, del Anexo III del Reglamento (CE) nº 835/2004**, donde se establece:

“Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que el despiece y el deshuesado de ungulados domésticos se lleven a cabo de conformidad con los siguientes requisitos:

1. Se podrá dividir las canales de ungulados domésticos en medias canales o en cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes, en los mataderos. Cualquier otra operación de corte y deshuesado deberá efectuarse en una planta de despiece.

2. Las operaciones a las que se someta la carne se organizarán de tal modo que se impida o se reduzca al mínimo la contaminación. A tal efecto, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar, en particular, lo siguiente:

a) la carne que deba despiezarse se irá introduciendo en las instalaciones previstas para tal fin a medida que vaya necesitándose;

b) durante las operaciones de despiece, deshuesado, recorte, corte en rebanadas, corte en dados, envasado y embalado, la carne se mantendrá a una temperatura no superior a 3 °C para los despojos y a 7 °C para el resto de la carne mediante una temperatura ambiente no superior a 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes,y

c) cuando el establecimiento tenga autorizado el despiece de carne de distintas especies animales, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose, en su caso, en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.

3. No obstante, la carne podrá y despiezarse antes de que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en la letra b) del punto 2 de conformidad con el punto 3 del capítulo VII.

El almacenamiento y transporte viene recogido en el **Capítulo VII, de la Sección I, del Anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004**, estableciendo:

“Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que el almacenamiento y el transporte de la carne de ungulados domésticos se lleve a cabo de conformidad con los siguientes requisitos.

1. a) Salvo disposiciones contrarias expresas, la inspección post mortem deberá ir inmediatamente seguida de una refrigeración en el matadero para garantizar una temperatura de toda la carne no superior a 3 °C en el caso de los despojos y a 7 °C en otros tipos de carne, siguiendo a tal efecto una curva de enfriamiento que garantice un descenso ininterrumpido de la temperatura. No obstante, la carne podrá ser despiezada y deshuesada durante la refrigeración de conformidad con el punto 4 del capítulo V.

b) Durante las operaciones de refrigeración, deberá haber la ventilación necesaria para impedir que se produzca condensación en la superficie de la carne.

2. La carne deberá alcanzar la temperatura establecida en el punto 1 y permanecer a dicha temperatura durante el almacenamiento.

3. La carne deberá alcanzar la temperatura establecida en el punto 1 antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte. No obstante, el transporte también podrá efectuarse cuando así lo autorice la autoridad competente para posibilitar la elaboración de productos específicos, siempre que:

a) el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que la autoridad competente estipule para el transporte desde un establecimiento determinado a otro, y

b) la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas.”

En el “Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal”, realizado en Bruselas el 21 de diciembre de 2005 por la Comisión Europea (última revisión de 16 de febrero de 2009), se cita en su punto 5.5. sobre transporte de carne a temperaturas que posibiliten la elaboración de productos específicos:

“El anexo I, capítulo XIV, punto 66, de la **Directiva 64/433/CEE** establece lo siguiente:

«Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección post mortem y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 °C para las canales y sus trozos y a + 3 °C para los despojos.

Las autoridades competentes podrán establecer, caso por caso, excepciones a este requisito con vistas al transporte de las carnes hacia las salas o las carnicerías situadas en las inmediaciones del matadero, siempre y cuando dicho transporte no dure más de dos horas y por razones de técnica de maduración de las carnes.»

En varias ocasiones, operadores de empresas alimentarias se han dirigido a la Comisión para manifestarle su malestar porque, según ellos, en el Reglamento (CE) nº 853/2004 no se recoge esta posibilidad. **Sin embargo, lo cierto es que la posibilidad de establecer excepciones relativas a la temperatura para el transporte de carne se mantiene, e incluso se amplía, en el anexo III, sección I, capítulo VII, punto 3, del Reglamento... para posibilitar la elaboración de productos específicos.**

Por «**productos específicos**» debe entenderse cualquier producto para el cual la autoridad competente conceda una autorización y estipule los requisitos que deban cumplirse.”

Por último, todos estos temas se han debatido en el seno de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, culminando con el acuerdo de la **Comisión Institucional de 30 de septiembre de 2009.**

La presente instrucción recopila y ordena instrucciones anteriores parciales y actualiza la materia en base a los documentos anteriormente citados.

2. Supuestos aplicables a la excepción a la refrigeración

La excepción se aplica a la carne de ungulados domésticos que salga inmediatamente del **matadero**, o de una **sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero** sin haber alcanzado la temperatura de refrigeración, con destino a una **industria cárnica** que cuente con **autorización para la elaboración de productos específicos**, pudiendo pasar por sala de despiece intermedia, según el acuerdo de la Comisión Institucional de 30 de septiembre de 2009, .

Así pues, el **establecimiento de origen** siempre será un matadero de ungulados domésticos, con o sin sala de despiece en el mismo lugar del matadero, y el **establecimiento de destino** una industria cárnica de productos específicos.

3. Productos específicos acogidos a la excepción

Según el acuerdo de la Comisión Institucional de 30 de septiembre de 2009, los productos específicos que se pueden acoger a esta excepción serán los **productos cárnicos curados o cocidos**, y aquellos otros que el establecimiento acredite como productos específicos. Para estos últimos, y en base a lo que se establece en el Documento de orientación sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento (CE) nº 853/2004, se considera producto específico “cualquier producto para el cual la autoridad competente conceda una autorización y estipule los requisitos que deban cumplirse”.

La **carne fresca no se considera producto específico** y por lo tanto no puede acogerse a la excepción.

4. Obligaciones de los operadores económicos en la aplicación de la excepción a la refrigeración

En relación a la aplicación de la excepción, los operadores deberán cumplir unas obligaciones, que en su caso serán:

1. Presentar **solicitud** debidamente cumplimentada y acompañada de una memoria técnica que incluya la documentación que se refleja en el punto 5.4.

2. Garantizar las **condiciones del transporte** que como mínimo serán:

- Se podrán utilizar **vehículos refrigerantes o frigoríficos**, que deberán permitir que la temperatura del interior de las carnes **descienda durante el viaje**.
- Sólo se permitirá el **transporte de un establecimiento a otro**, por tanto, el reparto a varios establecimientos no se podrá realizar.
- **No se podrá transportar conjuntamente** este tipo de carne sin refrigerar previamente con otra que ya haya alcanzado las temperaturas de refrigeración.
- La caja de los vehículos de transporte debe estar **libre** de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento.
- Las partes interiores de la caja, incluyendo techo y suelo, deben estar fabricadas a base de **materiales** resistentes a la corrosión, impermeables, imputrescibles y fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- Las **paredes y techos** interiores deben ser lisas y continuas no presentando grietas ni ángulos que dificulten la limpieza, lavado y desinfección, y estar desprovistas de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivo de fijación de la carga. Estos dispositivos deben ser asimismo fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- Los vehículos deben estar equipados con un **dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura** interior de la caja. El elemento de lectura del dispositivo debe ir montado en un lugar fácilmente visible.
- Las cajas de los vehículos deben estar en todo momento en perfecto **estado de conservación, higiene y limpieza**, por lo que si es preciso deben lavarse y desinfectarse antes de proceder a su carga.
- El **agua** empleada para la limpieza de las cajas de los vehículos debe ser potable y los detergentes y desinfectantes deberán estar autorizados.
- La carne cargada en receptáculos de vehículos o en contenedores deberá colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el **riesgo de contaminación**.

3. Garantizar que el **tiempo del transporte** hasta el establecimiento de destino no supera las dos horas. La distancia entre los dos establecimientos y el recorrido programado se deberá exponer en la solicitud.

4. Garantizar que se diseñan y se adoptan las medidas a contemplar en los **procedimientos permanentes basados en la metodología APPCC** para esta nueva actividad, tanto por parte del operador de origen y de destino. Todas las industrias cárnicas de destino, en el marco del párrafo anterior, deberán establecer un procedimiento para la incorporación rápidamente de la carne sin refrigerar al proceso de producción porque así lo requiera el producto específico, o si no fuera posible, su refrigeración inmediata.

5. Criterios para la tramitación del expediente de autorización.

Se deberá seguir para la tramitación de estas solicitudes, lo establecido en el punto 5.1 “Desarrollo general” del “**Proceso de autorizaciones sanitarias**”, teniendo presente los siguientes criterios:

1. La solicitud de autorización para el transporte de carnes sin refrigerar debe ser presentada por el titular/representante del matadero, contando con la conformidad expresa del titular del establecimiento de destino.
2. La solicitud deberá contener los siguientes datos mínimos:
 - Datos del matadero: Razón social, dirección, localidad y número de registro general sanitario de alimentos.
 - Datos del establecimiento de destino: Razón social, dirección, localidad, número de registro general sanitario de alimentos o autorización sanitaria de funcionamiento.
 - Listado de Productos específicos.
 - Distancia entre establecimientos, recorrido y duración del transporte.
3. Se adjunta como Anexo I modelo de solicitud
4. Se deberá presentar una Memoria incluyendo la siguiente documentación:
 - Listado de productos específicos con una breve descripción de su elaboración.
 - Evaluación del riesgo de la nueva actividad.

- Justificación técnico-científica para requerir la excepción de refrigeración de la carne en la elaboración de los productos específicos.
 - Medidas a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología APPCC por parte de los operadores de origen y destino.
5. Será la Delegación Provincial donde radique el establecimiento de origen (matadero) quien tramite y resuelva.
 6. Se deberá contar con el informe del control oficial del establecimiento de origen y de destino.
 7. El control oficial del establecimiento deberá llevar a cabo las actuaciones oportunas para verificar que se reúnen, para la nueva actividad, las condiciones higiénico-sanitarias y verificar que las medidas contempladas en los procedimientos basados en el APPCC cumplen los objetivos para los que están diseñados. Estos controles se reflejarán en un informe con la propuesta de resolución oportuna.
 8. La Delegación Provincial evaluará el listado de productos específicos, la evaluación de riesgo y la justificación técnico-científica de la memoria y junto con los informes del control oficial, procederá a la resolución.
 9. En el caso que el establecimiento de destino se sitúe fuera de la provincia el trámite será:
 - a) Establecimiento de destino en otra provincia de la CCAA: la DP de origen solicitará informe a la DP de destino, la cual solicitará informe al ACSO del establecimiento.
 - b) Establecimiento de destino en otra CCAA: la DP de origen solicitará a través de la SGSP informe y/o autorización de la autoridad competente.
 - c) Establecimiento de destino en Portugal: este caso, al no tener permitido Portugal el transporte en caliente, se resolverá esta solicitud desfavorablemente.

En los apartados a) y b) la DP de origen deberá remitir copia completa de la documentación del expediente.

10. Las Delegaciones Provinciales, según el acuerdo de la Comisión Institucional de 30 de septiembre de 2009, crearán un registro con el fin de proporcionar una

lista con los establecimientos autorizados a través de la Secretaría General de Salud Pública y Participación a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, conteniendo los siguientes datos mínimos:

- Datos del matadero: Razón social, dirección, localidad y número de registro general sanitario de alimentos.
- Datos del establecimiento de destino: Razón social, dirección, localidad, número de registro general sanitario de alimentos o autorización sanitaria de funcionamiento.
- Fecha de la autorización.

6. Criterios excepcionales.

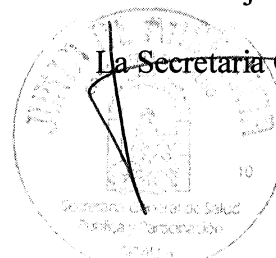
En el caso excepcional que se solicite el paso por una sala de despiece intermedia antes del destino definitivo, este hecho se deberá reflejar por el solicitante en el apartado **observaciones** de la solicitud, y los datos del transporte se referirán a distancia, recorrido y duración hasta la sala de despiece intermedia.

La Delegación Provincial de origen deberá evaluar **exhaustivamente** la necesidad, en base a la justificación técnico-científica aportada, de este transporte de carne sin refrigerar a una sala de despiece intermedia, debido a que la carne fresca no entra en el ámbito de productos específicos, pudiendo solicitar, a estos efectos y si se estima oportuno, informe a la DP de destino.

Se deberá contar, además del resto de documentación, con el informe del control oficial de la sala de despiece intermedia descrito en el punto 5.7. para su autorización.

La excepción de la refrigeración se refiere, en este caso, desde el matadero hasta la sala de despiece intermedia. En ningún caso se puede permitir la salida de carne sin refrigerar desde la sala de despiece intermedia hasta la industria cárnica de destino.

Sevilla a 11 de junio de 2010



✓ Josefa Ruiz Fernández

ANEXO I

SOLICITUD DE EXCEPCIÓN A LA REFRIGERACIÓN DE CARNES FRESCAS
 PREVISTA EN EL PUNTO 3, CAPÍTULO VII, SECCIÓN I, ANEXO III DEL 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.

D. con D.N.I.
 como representante/titular del Matadero
 con Nº RGSA Dirección
 Localidad Provincia
 Teléfono FAX

SOLICITA

autorización para la excepción a la refrigeración de carnes frescas tras haber sido declaradas aptas para el consumo humano, tal y como se cita en el punto 3, Capítulo VII, Sección I, Anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, con destino a la siguiente Industria Cárnica:

Nombre
 con Nº RGSA Dirección
 Localidad Provincia
 Teléfono FAX

Las citadas carnes de la especie van destinadas a la fabricación de los siguientes Productos Específicos:

.....

Observaciones:
--

El transporte que se realizará en las debidas condiciones de higiene mediante el siguiente tipo de vehículo (*), recorrerá una distancia entre establecimientos de km., con el siguiente recorrido con una duración de

(*) Isotermo-Refrigerante-Frigorífico, Normal-Reforzado, Categoría

Se adjunta Memoria con los siguientes documentos obligatorios para la autorización (marcar con una X):

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | 1. Listado de productos específicos con breve descripción de la elaboración.
2. Evaluación del riesgo de la nueva actividad.
3. Justificación técnico-científica para requerir la excepción al frío de la carne.
4. Medidas a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología APPCC por parte de los dos operadores implicados: de origen y de destino. |
|--|---|

En a de de
 Representante del matadero Representante establecimiento de destino

Fdo.:

Fdo.:

ILMO/A. SR/A DELEGADO/A PROVINCIAL DE LA CONSEJERÍA DE SALUD EN