

17670

REAL DECRETO 1644/1981, de 3 de agosto, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despique, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos y se fijan las condiciones mínimas de los Mataderos Municipales.

El Real Decreto tres mil doscientos sesenta y tres/mil novecientos setenta y seis, de veintiséis de noviembre, por el que se aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despique, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos, ha permitido en gran medida la actualización y unificación, a efectos internacionales, de este sector, cumpliendo su finalidad de garantizar al consumidor la sanidad y aptitud para el consumo de las carnes y productos cárnicos y evitar riesgos de difusión de enfermedades epizooticas.

El tiempo ha demostrado, no obstante, que la aplicación de ciertos preceptos contenidos en el mencionado Real Decreto ocasiona dificultades que aconsejan su modificación por razones técnicas y económicas.

Asimismo, se hace preciso dictar una reglamentación técnico-sanitaria que sitúe a los Mataderos Municipales exceptuados por la disposición transitoria segunda del citado Real Decreto del cumplimiento de la normativa expresada en el mismo, en condiciones de garantizar la salvaguarda de la salud pública y de colaborar en el control y lucha contra las enfermedades animales; si bien parece oportuno que aquellos mataderos situados en poblaciones de más de cincuenta mil habitantes y en capitales de provincia, dado el volumen de su actividad, se sometan a las condiciones generales señaladas en el Real Decreto tres mil doscientos sesenta y tres/mil novecientos setenta y seis, de veintiséis de noviembre.

Por otra parte, teniendo en cuenta que las industrias afectadas por el Real Decreto ciento cincuenta y ocho/mil novecientos ochenta y uno, de dieciséis de enero, tenían que comprometerse ante el Ministerio de Agricultura y Pesca a ejecutar las obras de adaptación al Real Decreto tres mil doscientos sesenta y tres/mil novecientos setenta y seis, solicitando a tal efecto la correspondiente prórroga, y próximo a finalizar el plazo concedido, es preciso otorgar un nuevo plazo de tiempo para la petición de la adaptación de las instalaciones a las modificaciones señaladas en el presente Real Decreto.

Análogamente, considerando las dificultades económicas que impedirán la ejecución inmediata de las reformas necesarias en los Mataderos Municipales, ubicados en zonas rurales, parece necesario establecer un plazo para su adaptación a las condiciones que establecen en esta disposición, que, por otra parte, tienen por finalidad lograr que las Entidades locales puedan asumir con garantía las competencias que al respecto le están atribuidas.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura y Pesca, de Administración Territorial y de Economía y Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día treinta y uno de julio de mil novecientos ochenta y uno,

DISPONGO:

Artículo primero.—Uno. La Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despique, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos, aprobada por Real Decreto tres mil doscientos sesenta y tres/mil novecientos setenta y seis, de veintiséis de noviembre, se modifica en sus artículos: Noveno.—Segundo, letras c), d) y cincuenta y uno, setenta punto uno, letra c) y setenta y ocho punto uno letra d) y setenta y ocho punto dos, que quedan redactados conforme se expresa en el anexo I.

Dos. Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que figura en el anexo II, para los Mataderos Municipales existentes al día de la fecha de la aprobación del presente Real Decreto que destinen sus carnes y despojos frescos al consumo de la población dentro de sus propios términos municipales, con excepción de los que en dicho anexo se determinan.

Artículo segundo.—Para una mejor coordinación de la actuación de los diferentes Organismos competentes los proyectos de los Mataderos de nueva instalación o modificación de los ya autorizados, a que se refiere el artículo séptimo punto uno del Real Decreto dos mil seiscientos ochenta y cinco/mil novecientos ochenta, de diecisiete de octubre, sobre liberalización y nueva regulación de industrias agrarias, deberán presentarse acompañados de la licencia de la Alcaldía municipal, expedida según lo dispuesto en el capítulo segundo del título I del Reglamento de Industrias Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, aprobado por Decreto dos mil cuatrocientos catorce/mil novecientos sesenta y uno, de treinta de noviembre.

Artículo tercero.—Se faculta a los Ministerios de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura y Pesca, de Administración Territorial y de Economía y Comercio, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

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

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Uno. Se amplía hasta el treinta y uno de octubre de mil novecientos ochenta y uno el plazo establecido en el artículo tercero del Real Decreto ciento cincuenta y ocho/mil novecientos ochenta y uno, de dieciséis de enero, para la presentación de la documentación exigida en el citado Real Decreto.

Dos. Se mantiene el plazo de dos años, contados a partir del cinco de febrero de mil novecientos ochenta y uno, establecido en el artículo uno del Real Decreto ciento cincuenta y ocho/mil novecientos ochenta y uno, de dieciséis de enero.

Segunda.—Uno. Se otorga un plazo de dos años, contado a partir del día siguiente a la publicación del presente Real Decreto en el «Boletín Oficial del Estado», para que los Mataderos Municipales a que se refiere el artículo primero dos del presente Real Decreto adapten sus instalaciones a la Reglamentación Técnico-Sanitaria contenida en el anexo II.

Dos. Los Mataderos Municipales, ubicados en municipios de más de cincuenta mil habitantes y en capitales de provincia, que destinen sus carnes al abastecimiento exclusivo de la población de sus términos municipales, tendrán el mismo plazo que se especifica en el párrafo uno de esta disposición, para adaptar sus instalaciones a lo dispuesto en el Real Decreto tres mil doscientos sesenta y tres/mil novecientos setenta y seis, de veintiséis de noviembre, con las modificaciones establecidas en el presente Real Decreto.

Tres. Transcurrido este plazo, los Mataderos Municipales que no hayan cumplido lo dispuesto en el presente Real Decreto, cesarán en su actividad.

DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogado, exclusivamente para los Mataderos Municipales a que se refiere el artículo primero dos del presente Real Decreto, el párrafo segundo de la disposición transitoria primera del Real Decreto tres mil doscientos sesenta y tres/mil novecientos setenta y seis, de veintiséis de noviembre.

Dado en Palma de Mallorca a tres de agosto de mil novecientos ochenta y uno.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
PIO CABANILLAS GALLAS

ANEXO I

Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despique, Centros de Contratación, Almacenamiento y distribución de carnes y despojos

TITULO IV

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS MATADEROS

«Art. 9.º, segundo, c). Los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, antideslizantes, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección; dispondrán de suficiente inclinación para evitar retenciones de agua u otros líquidos. Estarán provistos de desagüe con los dispositivos adecuados de cierre que eviten el retroceso de materias orgánicas y olores, y el acceso de roedores, desembocando directamente en la red de evacuación de aguas residuales.

La red de evacuación de aguas residuales se ajustará a lo establecido en el artículo 17 del Decreto 2414/1981, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas y demás disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas.»

«f) La iluminación natural y/o artificial será apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de las carnes, vísceras, etc. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las carnes y demás productos de una posible contaminación en caso de rotura.»

«h) Instalación higiénica de aprovechamiento industrial de decomisos y desechos, capaz de trabajar a temperaturas y presión suficiente para asegurar la esterilización biológica de los productos tratados o, en su defecto, horno crematorio que permita la incineración total de cualquier producto decomisible.

Cuando los sistemas de tratamiento no puedan realizar el aprovechamiento industrial integral de los decomisos y desechos, podrán autorizarse la expedición de los mismos con destino a instalaciones de aprovechamiento industrial, con las debidas garantías sanitarias y zoonitarias.»

Art. 51. Los productos decomisados podrán ser expedidos también desde el matadero, sin tratamiento previo alguno, mediante autorización de los Organismos competentes del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social (Dirección General de la Salud Pública) y Agricultura y Pesca (Dirección General de la Producción Agraria) con destino a:

- a) Su estudio en Centros de enseñanza e investigación oficial.
- b) La alimentación de núcleos zoológicos y otra fauna salvaje, siempre que tales productos no estén calificados como capaces de producir alteraciones en los animales o difundir enfermedades.
- c) Centros de aprovechamiento y destrucción de cadáveres animales, decomisos y subproductos.

TITULO VI

SALAS DE DESPIECE DE CARNES

Primero.—Condiciones específicas.

Art. 70. 1. c). Instalación frigorífica que responderá a las siguientes exigencias:

- Capacidad frigorífica mínima total de doscientos (200) metros cúbicos; distribuida, al menos, en cuatro cámaras, alcanzando la de conservación de canales y productos refrigerados temperaturas comprendidas entre menos un grado centígrado y más un grado centígrado y las destinadas a canales y productos congelados entre menos 18 grados centígrados y menos 22 grados centígrados.
- Si la sala de despiece es aneja a alguna de las actividades señaladas en el artículo 69 de este título, podrán utilizarse las cámaras de conservación de canales refrigeradas y congeladas de aquél, y la capacidad frigorífica propia de la sala de despiece para productos refrigerados y congelados alcanzará un mínimo de cien (100) metros cúbicos, distribuidos, al menos, en dos cámaras.
- En los casos en que la sala de despiece no manipule carnes congeladas, las capacidades frigoríficas serán doscientos (200) metros cúbicos en las autónomas, distribuida, al menos, en dos cámaras y cien (100) metros cúbicos en las anejas a algunos de los establecimientos señalados en el artículo 69, con una sola cámara de conservación de productos refrigerados.

Si la industria elabora productos congelados, partiendo de canales frescos, contará con sistemas que permitan congelar las carnes a una temperatura igual o inferior a menos 18 grados centígrados en el centro de la pieza en un tiempo máximo de veinticuatro horas.

Si prepara piezas cárnicas, procedentes de canales congeladas según los requisitos de esta Reglamentación, dispondrá de uno o varios locales de descongelación de canales.

ANEXO II

Reglamentación técnico-sanitaria de los Mataderos Municipales, comprendidos en la disposición transitoria segunda del Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre

Artículo 1.º A los efectos de la presente normativa, se consideran Mataderos Municipales únicamente aquellas instalaciones ya existentes, propiedad del municipio, o mancomunidades municipales, que abastezcan de carne exclusivamente a la población de sus términos municipales.

Se exceptúan de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria los Mataderos Municipales o mancomunidades municipales ubicados en municipios de más de 50.000 habitantes y en las capitales de provincia y los de nueva creación, a todos los cuales les será de aplicación el Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre, con las modificaciones que se detallan en el anexo I del presente Real Decreto.

Art. 2.º Los citados Mataderos reunirán las condiciones mínimas siguientes, y siempre con la capacidad suficiente para su producción diaria:

- a) Recinto cercado.
- b) Superficies interiores de suelos y paredes construidas con materiales impermeables, lisos y fácilmente lavables.
- c) Sistema de recogida de aguas residuales, perfectamente canalizada. La red de evacuación de aguas residuales se ajustará a lo establecido en el artículo 17 del Decreto 2414/1901, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas y demás disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas.
- d) Agua potable en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del Matadero.
- e) Las aberturas al exterior, ventanas y puertas, estarán protegidas con dispositivos tales que eviten el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales.
- f) Corrales para alojamiento y reconocimiento del ganado en vivo.
- g) El local de sacrificio y faenado reunirá las características siguientes:

— Capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspecciones sanitarias puedan efectuarse con holgura y comodidad.

— Deberán disponer de instalaciones de matanza para las diversas especies que pueden ser comunes y usadas alternativamente, excepto para la especie equina que se atenderá a lo dispuesto en el Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre.

— La red de suspensión aérea podrá disponer de puntos fijos en la que se colocarán los animales por medios mecánicos de tal forma que la totalidad de las operaciones de matanza y faenado se efectúen con los animales suspendidos.

Quedan exceptuados de esta última exigencia el aturdido en todas las especies, el depilado y operaciones complementarias en cerdos y las operaciones previas al desuello en vacuno, pero dispondrán de los elementos adecuados para que las reses no contacten con el suelo ni con las paredes.

h) De no contar con instalaciones frigoríficas, el transporte de la carne se efectuará en condiciones sanitarias adecuadas y siempre que en la canal hayan aparecido signos de la rigidez. El destinatario de las mismas dispondrá de instalaciones de frío suficiente para refrigerar las canales a él destinadas.

i) Las operaciones de transporte interior deberán hacerse por cualquier medio que impida la contaminación de los productos obtenidos.

j) Cuando no disponga de instalaciones para el aprovechamiento industrial de decomisos y desechos emplearán un sistema adecuado que garantice la eliminación higiénica y sanitaria de los mismos.

k) Dispondrán de elementos suficientes para la limpieza y preparación de despojos comestibles con pilas y desagües adecuados, así como mesas de material impermeable y con suficiente ventilación.

l) Locales para el depósito de grasas y sebos y de cueros y pieles, en caso de que no sean retirados después de cada jornada de trabajo.

m) Contarán con medios para el lavado y desinfección de vehículos en los propios locales del Matadero o en dependencias que tenga recogida higiénica de las aguas.

n) Local para los servicios de inspección veterinaria, dotado con el material suficiente para realizar su función y para el archivo sanitario y zoonosológico.

Art. 3.º Las normas referentes a inspección veterinaria contenidas en el título quinto del Real Decreto 3263/1976, de 26 de noviembre, serán aplicables a todos los Mataderos Municipales.

— Las cámaras de conservación de canales refrigeradas dispondrán de la red aérea de suspensión, dispuesta de tal forma que se evite el contacto de las mismas entre sí, y de éstas con paredes, suelos y generadores de frío.

— La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire serán adecuadas en el orden tecnológico e higiénico.

— Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán en sitio visible y accesible de aparatos de control para comprobar la temperatura y humedad relativa de las mismas.

Art. 78. 1. Lonjas de contratación de carnes.

d) La capacidad frigorífica total será, como mínimo, de mil quinientos (1.500) metros cúbicos, alcanzando las cámaras de conservación de carnes frescas las temperaturas suficientes para mantener de 1º a 2º C., en el interior de las masas musculares.

Para productos congelados las cámaras mantendrán una temperatura suficiente para conseguir en el interior de las masas musculares de menos de 15º a menos de 18º centígrados.

2. Almacenes frigoríficos de carnes.

Los requisitos exigibles serán los fijados para las lonjas de contratación de carnes, a excepción de los reseñados en las letras b) y c) del apartado anterior y alcanzarán una capacidad mínima de cien (100) metros cúbicos.

Todas las dependencias señaladas en los apartados anteriores y cuyas características dimensionales no se han fijado específicamente tendrán una capacidad adecuada a la necesidad del establecimiento.

MINISTERIO DE HACIENDA

17671

REAL DECRETO 1645/1981, de 8 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos del Consejo General y Colegios Oficiales de Agentes y Comisionistas de Aduanas.

El artículo sexto punto dos de la Ley dos/mil novecientos setenta y cuatro, sobre Colegios Profesionales, establece que