



EXPEDICIÓN DE CARNE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA

Aprobado en la Comisión Institucional del 29/09/2021

INTRODUCCIÓN.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 recoge las condiciones que deben cumplirse durante el almacenamiento y el transporte de carnes de ungulados, estableciendo que la carne deberá alcanzar una temperatura no superior a 3 °C en el caso de los despojos y a 7 °C en otros tipos de carne antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte.

Sin embargo, el transporte de la carne también podrá tener lugar antes de que se alcance la temperatura establecida, si así lo autoriza la autoridad competente y siempre que se cumplan ciertos requisitos, en los siguientes casos:

- Para la elaboración de productos específicos (Capítulo I).
- Transporte de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor de ovino y caprino, de bovino y de porcino (Capítulo II).

CAPÍTULO I: EXPEDICIÓN DE CARNE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS

1. BASE LEGAL.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 recoge en su anexo III, sección I, capítulo VII que la carne deberá alcanzar las temperaturas establecidas en el reglamento antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte.

Sin embargo, el punto 3 a) del mencionado capítulo establecen lo siguiente:

a) El transporte de carne para la producción de productos específicos puede tener lugar antes de que se alcance la temperatura establecida en el punto 1 si la autoridad competente lo autoriza, siempre que:

i) el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que las autoridades competentes de origen y de destino estipulen para el transporte desde un establecimiento determinado a otro,

ii) 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, y que

iii) dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas.



En relación con el **transporte de hígados para la producción de foie gras**, el Reglamento (CE) nº 853/2004, anexo III, sección II, capítulo V, punto 4 establece lo siguiente:

4. La carne deberá alcanzar una temperatura igual o inferior a 4 °C antes del transporte, y mantenerse a esa temperatura durante el transporte. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, el hígado para la producción de foie gras podrá ser transportado a una temperatura superior a 4 °C, siempre y cuando:

- a) el transporte se realice de conformidad con los requisitos que la autoridad competente establezca para el transporte desde un establecimiento determinado a otro, y*
- b) la carne salga inmediatamente del matadero o la sala de despiece y la duración del transporte sea igual o inferior a dos horas.*

Haciendo uso de las posibilidades de flexibilidad recogidas en el reglamento, el artículo 16 del **Real Decreto 1086/2020**, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, establece que *el transporte de carne de ungulados domésticos para la producción de productos específicos desde los mataderos podrá tener lugar antes de que se alcance una temperatura no superior a tres grados centígrados en el caso de los despojos y a siete grados centígrados en otros tipos de carne, siempre que la autoridad competente lo autorice caso por caso y se cumplan las siguientes condiciones:*

- a) Que el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que las autoridades competentes de origen y de destino estipulen para el transporte desde un único establecimiento de origen a otro de destino, no permitiéndose el reparto por varios establecimientos. El medio de transporte debe ser frigorífico y permitir que la temperatura del interior de las carnes descienda durante el viaje.*
- b) Que 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 dos horas.*
- c) Que dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas. Los operadores económicos que soliciten acogerse a la excepción listarán los productos específicos que van a elaborar, adjuntando memoria técnica que documente un análisis del riesgo, la justificación tecnológica para solicitar la excepción y las medidas que se van a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte.*

El hígado para la producción de foie gras podrá ser transportado a una temperatura superior a cuatro grados centígrados siempre y cuando la carne salga inmediatamente del matadero o la sala de despiece y la duración del transporte sea igual o inferior a dos horas, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 4 del capítulo V de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

El Real Decreto establece, además, que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en colaboración con las autoridades competentes, elaborará una guía para facilitar la correcta aplicación de este artículo.



Atendiendo a este apartado, y con el fin de facilitar la aplicación homogénea del mencionado artículo en el territorio nacional, procede establecer los requisitos para la autorización del transporte de carne antes de alcanzar la temperatura establecida para la elaboración de productos específicos.

2. REQUISITOS PARA AUTORIZAR LA EXPEDICIÓN DE CARNE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS

2.1. Casos en los que se puede autorizar el transporte de carne con flexibilización de temperatura:

A. Carnes de ungulados

- a. Desde un matadero con destino a:
 - i. Una sala de despiece con industria cárnica.
 - ii. Una sala de despiece intermedia y cuyo destino final es una industria cárnica, una carnicería-charcutería o carnicería-salchichería.
 - iii. Una industria cárnica.
 - iv. Una carnicería charcutería o carnicería-salchichería.
- b. Desde una sala de despiece aneja a matadero con destino a una industria cárnica, a una carnicería-charcutería o carnicería-salchichería.

En el caso de apartado a ii), se considera que la sala de despiece independiente no es un establecimiento que elabore productos específicos, pero puede ser un establecimiento intermedio para industrias cárnicas que sí los elaboren. Esta excepción solo se contempla para supuestos en los que el matadero de origen y las salas de despiece de destino se encuentren ubicadas en la misma Comunidad Autónoma.

B. Hígados de aves de corral para la elaboración de foie gras

- a. Desde un matadero con destino a una industria cárnica, a una carnicería-charcutería o carnicería-salchichería.
- b. Desde sala de despiece que recibe aves sacrificadas en la explotación con destino a una industria cárnica, a una carnicería-charcutería o carnicería-salchichería.

2.2. Productos específicos

De acuerdo con 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*, por «productos específicos» debe entenderse cualquier producto para el cual la autoridad competente conceda una autorización y estipule los requisitos que deban cumplirse.

Dentro de la posibilidad de autorización se contemplarán:

- Carnes de ungulados domésticos destinadas a la elaboración de:
 - Productos cárnicos curados.



- Productos cárnicos cocidos.
- Otros que el establecimiento acredite como productos específicos.

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

Los operadores de empresa alimentaria que reciben las carnes a temperatura superior deberán justificar los productos específicos por los cuales solicitan ser excepcionados.

En este sentido, aportarán al establecimiento expedidor de las carnes una **memoria técnica** en la cual se detallen:

- Los productos específicos y su proceso de elaboración
- Análisis del riesgo
- Justificación tecnológica para solicitar la excepción
- Medidas que se van a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología del APPCC en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte.
- Declaración responsable del establecimiento de destino sobre el empleo de las carnes únicamente para la elaboración de los productos específicos, así como sobre la implantación de las medidas recogidas en la memoria.

La justificación tecnológica debe argumentar y documentar a nivel técnico la necesidad de elaborar un producto determinado a partir de carne que no ha alcanzado la temperatura reglamentaria. Debe incluir una descripción de las propiedades específicas que adquiere el producto final y se debe demostrar que el producto específico obtenido a partir de carne a temperatura superior a la de refrigeración tiene unas características específicas distintas a las que se obtendrían utilizando carne refrigerada.

El operador económico receptor de la carne debe aportar esta documentación al operador económico expedidor, el cual la adjuntará a la solicitud de autorización.

En el caso de los hígados de aves de corral destinadas a la elaboración de foie gras los operadores adjuntarán las medidas que se van a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología del APPCC en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte, así como una declaración responsable de que dichos hígados únicamente se van a destinar a la elaboración de foie gras.

2.3. Obligaciones de los operadores alimentarios autorizados para el transporte de carne antes de alcanzar la temperatura reglamentaria.

1. El medio de transporte debe ser frigorífico y permitir que la temperatura del interior de las carnes descienda durante el viaje.
2. Sólo se permitirá el transporte directo de un establecimiento a otro, por tanto, el reparto por varios establecimientos no se podrá realizar.
3. Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en el capítulo IV del Reglamento 852/2004, del punto 5 del Capítulo VII de la Sección I y del punto 6 del Capítulo V de la Sección II del Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004, no podrán



transportarse conjuntamente en la misma caja del vehículo carnes sin refrigerar previamente con carnes ya refrigeradas.

4. La carne debe ir acompañada, además de la documentación comercial, del documento (ANEXO I) que acredite el tiempo de duración del transporte y la temperatura de llegada de las carnes al establecimiento de destino. El documento lleva una parte para ser completada en destino por el responsable destinatario de las carnes donde consignará la temperatura y cualquier incidencia. Una vez completado, en caso de que los establecimientos de origen y destino estén situados en distintas comunidades autónomas, debe enviarse una copia de este documento al establecimiento de origen, de manera que en ambos establecimientos la autoridad competente pueda hacer las comprobaciones oportunas.
5. Los establecimientos de destino deben tener contempladas todas estas actuaciones en su sistema de autocontrol (control de entradas, identificación y control de posibles peligros debidos al transporte sin refrigeración, etc.).
6. Tanto los operadores expedidores de las carnes como los destinatarios garantizarán la trazabilidad de los lotes de carne antes de alcanzar la temperatura establecida.
7. La duración del transporte no será superior a **dos horas**.
8. La excepción debe ser solicitada a la autoridad competente por el titular del matadero o sala de despiece de origen, y en tanto no sea concedida, no se permite la salida de carne por encima de la temperatura establecida como obligatoria. Se adjunta un modelo de solicitud (ANEXO II).
9. A dicha solicitud adjuntará la documentación aportada por los operadores destinatarios de las carnes detallada en el apartado 2.2.
10. Garantizará que la salida de carnes antes de alcanzar la temperatura establecida es inmediata y se realiza únicamente a establecimientos previamente incluidos en la autorización.
11. El establecimiento elaborador de productos específicos incorporará estas carnes de forma inmediata al proceso de producción, y si no fuera posible, se refrigerarán.
12. La sala de despiece intermedia debe garantizar la refrigeración inmediata de las carnes tras las operaciones de despiece.

3. AUTORIZACIÓN Y CONTROL OFICIAL DEL TRANSPORTE DE CARNE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA

1. Si los establecimientos de origen y destino se encuentran en diferentes comunidades autónomas, la autoridad competente de origen debe contar, en su caso, con un informe favorable de la autoridad competente de destino para la concesión de la misma. La autoridad competente del establecimiento de origen solicitará a la autoridad competente del establecimiento de destino una copia del mencionado informe.



2. En la autorización concedida se detallará que es exclusiva para el transporte de la carne al establecimiento de destino.
3. Los servicios veterinarios oficiales deben comprobar que se cumplen las obligaciones.
4. Si la carne procede de otra comunidad autónoma, los servicios veterinarios oficiales que verifiquen los procedimientos en la sala de despiece o industria cárnica, deberán comunicar cualquier incidencia a la autoridad competente de su Comunidad Autónoma, y ésta lo comunicará a la autoridad competente del establecimiento de origen.
5. Los servicios veterinarios oficiales del matadero de origen supervisarán periódicamente el Anexo I.
6. Las autoridades competentes de las CCAA elaborarán una lista con los establecimientos (mataderos, salas de despieces e industrias cárnicas) autorizados para el transporte de carne antes de alcanzar la temperatura reglamentaria ubicados en su territorio.



CAPÍTULO II: EXCEPCIÓN DE TRANSPORTE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA DE CANALES, MEDIAS CANALES Y CUARTOS, O DE MEDIAS CANALES CORTADAS EN TRES PIEZAS DE VENTA AL POR MAYOR

1. BASE LEGAL.

El Reglamento (CE) nº 853/2004 recoge en su anexo III, sección I, capítulo VII que la carne deberá alcanzar las temperaturas establecidas en el reglamento antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte.

Sin embargo, el punto 3 b) del mencionado capítulo establece lo siguiente:

b) El transporte de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de ovino y caprino, de bovino y de porcino, podrá comenzar antes de que se alcance la temperatura establecida en el punto 1, siempre que se cumplan todas las condiciones siguientes (...)

Atendiendo a este apartado, y con el fin de facilitar la aplicación homogénea de la mencionada inspección en el territorio nacional, procede establecer el procedimiento para la autorización del transporte de canales antes de alcanzar la temperatura reglamentaria.

2. REQUISITOS PARA ACOGERSE A LA EXCEPCIÓN DE TRANSPORTE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA DE CANALES, MEDIAS CANALES Y CUARTOS, O DE MEDIAS CANALES CORTADAS EN TRES PIEZAS DE VENTA AL POR MAYOR

2.1. Supuestos aplicables:

Salida de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de ovino y caprino, de bovino y de porcino antes de alcanzar la temperatura establecida desde un establecimiento autorizado como matadero de porcino, bovino, ovino o caprino, hacia:

- a) una sala de despiece
- b) una industria cárnica.
- c) una carnicería, carnicería-salchichería o carnicería-charcutería.

2.2 Obligaciones de los operadores alimentarios para el transporte de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de ovino y caprino, de bovino y de porcino con flexibilización de temperatura.

Podrán acogerse a esta excepción siempre que se cumplan **todas** las condiciones siguientes:



1. La temperatura debe ser supervisada y registrada en el marco de procedimientos basados en los principios APPCC.
2. Los operadores de empresas alimentarias que las expiden y transportan han recibido autorización documentada de la autoridad competente del lugar de salida para acogerse a esta excepción.
3. El vehículo que las transporta está equipado con un instrumento que supervisa y registra las temperaturas del aire de manera que las autoridades competentes puedan comprobar el cumplimiento de las condiciones relativas al tiempo y a la temperatura establecidas para esta excepción en el Reglamento 853/2004.
4. El vehículo que transporta esta carne sólo recogerá la carne de un único matadero por transporte.
5. Si van a ser transportadas en el mismo compartimento piezas a las que se aplique esta excepción y piezas a las que no se le aplique (7°C), las primeras deberán tener una temperatura en el centro de 15°C al comienzo del transporte.
6. La carga deberá ir acompañada de una declaración del operador de origen en la que se indique toda la información recogida en el ANEXO III. El documento lleva una parte para ser completada en destino por el responsable destinatario de las carnes donde consignará la temperatura y cualquier incidencia. Una vez completado, en caso de que los establecimientos de origen y destino estén situados en distintas comunidades autónomas, debe enviarse una copia de este documento al establecimiento de origen, de manera que en ambos establecimientos la autoridad competente pueda hacer las comprobaciones oportunas.
7. El operador de destino debe informar a las autoridades competentes antes de recibir por primera vez canales, medias canales y cuartos, o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, que no hayan alcanzado la temperatura establecida antes del transporte. En caso de que los establecimientos de origen y de destino se encuentren situados en distintas comunidades autónomas, la autoridad competente del establecimiento de origen contactará con la autoridad competente del establecimiento de destino para comprobar que se ha realizado la citada comunicación.
8. Dicha carne se transportará con arreglo a los siguientes parámetros en función de la duración máxima del transporte de seis, treinta o sesenta horas:

Para una duración máxima del transporte ⁽¹⁾ de 6 horas



Especie	Temperatura en la superficie ⁽²⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽³⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽⁴⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁵⁾
Ovinos y caprinos	7°C	8 horas	6°C	Log ₁₀ 3.5 ufc/cm ²
Bovinos		20 horas		Log ₁₀ 3.5 ufc/cm ²
Porcinos		16 horas		Log ₁₀ 4 ufc/cm ²

Para una duración máxima del transporte ⁽¹⁾ de 30 horas

Especie	Temperatura en la superficie ⁽²⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽³⁾	Temperatura en el centro ⁽⁶⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽⁴⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁵⁾
Porcinos	7°C	16 horas	15°C	6°C	Log ₁₀ 4.0 ufc/cm ²

Para una duración máxima del transporte ⁽¹⁾ de 60 horas

Especie	Temperatura en la superficie ⁽²⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽³⁾	Temperatura en el centro ⁽⁶⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽⁴⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁵⁾
Ovinos y caprinos	4°C	12 horas	15°C	3°C	Log ₁₀ 3 ufc/cm ²
Bovinos		24 horas			

(1) Duración máxima autorizada desde el comienzo de la carga de la carne en el vehículo hasta la finalización de la entrega final. La carga de la carne en el vehículo puede aplazarse más allá de la duración máxima autorizada para la refrigeración de la carne hasta alcanzar la



temperatura en la superficie especificada. En ese caso, la duración máxima autorizada del transporte debe reducirse por el mismo período de tiempo por el que se aplazó la carga. La autoridad competente del Estado miembro de destino podrá limitar el número de puntos de entrega.

(2) Temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga y, posteriormente, medida en la parte más gruesa de la canal, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor.

(3) Duración máxima autorizada desde el momento del sacrificio hasta alcanzar la temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga.

(4) La temperatura máxima del aire a la que se autoriza someter la carne desde el momento en que empieza la carga y durante la totalidad del transporte.

(5) Recuento de colonias aerobias de las canales en el matadero, expresado como media diaria máxima utilizando una ventana móvil de diez semanas, autorizado para las canales de la especie en cuestión y evaluado por el operador a satisfacción de la autoridad competente, con arreglo a los procedimientos de muestreo y de realización de pruebas establecidos en los puntos 2.1.1 y 2.1.2 del capítulo 2, y en el punto 3.2 del capítulo 3, del anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

(6) Temperatura máxima autorizada en el centro de la carne en el momento de la carga, y a partir de ese momento.

3. AUTORIZACIÓN Y CONTROL OFICIAL DEL TRANSPORTE DE CARNE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA

3.1. En la autorización concedida se detallará que es exclusiva para el transporte de las canales al establecimiento de destino.

3.2. Los servicios veterinarios oficiales deben comprobar que se cumplen las obligaciones.

3.3. Si las canales proceden de otra comunidad autónoma, los servicios veterinarios oficiales que verifiquen los procedimientos en la sala de despiece o industria cárnica, deberán comunicar cualquier incidencia a la autoridad competente de su Comunidad Autónoma, y ésta lo comunicará a la autoridad competente del establecimiento de origen.

3.4. Los servicios veterinarios oficiales del matadero de origen supervisarán periódicamente el anexo III remitido por el establecimiento de destino.

3.5. Las autoridades competentes de las CCAA elaborarán una lista con los mataderos autorizados para el transporte de canales sin refrigeración previa, ubicados en su territorio.



ANEXO I

DOCUMENTACIÓN DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE TRASLADO DE CARNES SUJETAS A FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA.

*** ORIGEN**

ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN			Nº R.G.S.E.A.A.	
ESTABLECIMIENTO DE DESTINO			Nº R.G.S.E.A.A.	
FECHA	Nº DE CANALES/ KG CARNE Y TIPO	Nº D.A.C.	Hora de salida	Temperatura de salida

EL/LA RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN

Fdo. _____

*** DESTINO**

D/D^a. _____ Responsable del establecimiento

_____ confirmo que con fecha _____ he recibido la mercancía con las características que a continuación se relacionan y me comprometo a enviar copia de este certificado al establecimiento de origen (en caso de estar ubicado en otra comunidad autónoma) y al uso de esta materia prima para la elaboración de los productos específicos detallados en la memoria presentada con la solicitud de autorización.

*** CARACTERÍSTICAS**

HORA DE LLEGADA	Nº D.A.C.	Nº/KG DE CANALES /CARNE Y TIPO:	Temperatura de la CARNE
-----------------	-----------	------------------------------------	----------------------------



* **INCIDENCIAS**

--

* **MEDIDAS CORRECTORAS APLICADAS**

--

En _____ a _____ de _____ de _____

EL/LA RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO
DE DESTINO

Fdo.:



ANEXO II

MODELO DE SOLICITUD¹ DE EXPEDICIÓN DE CARNE CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS

D/D^a en calidad de Representante / Titular del establecimiento
.....
Ubicado en Provincia.....
Con Nº de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos:
.....

SOLICITO:

EXPEDICIÓN DE CARNES FRESCAS CON FLEXIBILIZACION DE TEMPERATURA, conforme a lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 1086/2020 Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación para la fabricación de:

➤ Los siguientes **Productos Específicos**:

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

➤ **Foie gras**

- La **elaboración** de productos específicos/foie gras se llevará cabo en el establecimiento..... con nº de RGSEAA

- Se **adjuntan** los siguientes **documentos**:

- Memoria técnica en la cual se detallen los productos específicos y su proceso de elaboración, análisis del riesgo, justificación tecnológica para solicitar la excepción, las medidas que se van a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología del APPCC en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte y declaración responsable del operador receptor de las carnes sobre el empleo de las carnes únicamente para la elaboración de los productos específicos, así como sobre la implantación de las medidas recogidas en la memoria.
- En el caso de elaboración de foie gras, las medidas que se van a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología del APPCC en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte, así como una declaración responsable de que dichos hígados únicamente se van a destinar a la elaboración de foie gras

El transporte se realizará en un camión frigorífico desde el establecimiento de origen que represento hasta el establecimiento de destino:
ubicado en: Provincia:



con Nº de RGSEAA: y situado a una distancia desde el matadero deKm., garantizando que la duración del transporte será **inferior a dos horas** y se realizará cumpliendo las debidas condiciones de higiene alimentaria.

En a..... de..... de 20...

Fdo:

AL ILMO/A. SR/SRA. DELEGADO/A PROVINCIAL DE SANIDAD/SR/SRA DIRECTOR/A DE SALUD DE ÁREA / CARGO QUE CORRESPONDA DE.....

NOTA: 1. Será necesario presentar una solicitud por cada uno de los establecimientos a los cuales se pretende transportar carne sin refrigerar.



ANEXO III

DOCUMENTO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE CANALES, MEDIAS CANALES Y CUARTOS, O DE MEDIAS CANALES CORTADAS EN TRES PIEZAS DE VENTA AL POR MAYOR SUJETAS A FLEXIBILIZACION DE TEMPERATURA.

ORIGEN

MATADERO DE ORIGEN:		Nº RGSEAA:		
ESTABLECIMIENTO DE DESTINO:		Nº RGSEAA:		
FECHA DE SALIDA:	HORA DE SALIDA:	Nº CANALES:	ESPECIE:	Nº D.A.C.:

El operador, en el momento de la salida de las canales, medias canales y cuartos, o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, declara que:

DURACIÓN DE LA REFRIGERACIÓN ANTES DE LA CARGA:
HORA DE INICIO DE LA CARGA:
TEMPERATURA EN LA SUPERFICIE EN EL INICIO DE LA CARGA:
TEMPERATURA MÁXIMA DEL AIRE DURANTE EL TRANSPORTE:
DURACIÓN MÁXIMA AUTORIZADA DEL TRANSPORTE:
FECHA DE AUTORIZACIÓN:
AUTORIDAD COMPETENTE QUE AUTORIZA LA EXCEPCIÓN:

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN

Fdo.

DESTINO

D/Dªresponsable del establecimientoconfirmando que con fecha he recibido la mercancía con las características que a continuación se relacionan y me comprometo a enviar copia de este certificado al establecimiento de origen, en caso de estar ubicado en otra comunidad autónoma:



FECHA LLEGADA:	DE	HORA LLEGADA:	DE	Nº CANALES/ESPECIE:	Nº D.A.C.:	TEMPERATURA A LA LLEGADA:
OBSERVACIONES:						

En a de 20

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE DESTINO

Fdo.



ANEXO IV

MODELO DE SOLICITUD DE EXPEDICIÓN DE CANALES, MEDIAS CANALES Y CUARTOS, O DE MEDIAS CANALES CORTADAS EN TRES PIEZAS DE VENTA AL POR MAYOR CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA

D/D^a en calidad de representante/titular del establecimiento productor de carnes frescas ubicado en provincia de con nº de RGSEAA.....

SOLICITO:

EXPEDICIÓN CON FLEXIBILIZACIÓN DE TEMPERATURA de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, tras haber sido sometidas a inspección veterinaria ante y post mortem y declaradas aptas para el consumo humano, tal y como se cita en el capítulo VII 3b)- Almacenamiento y Transporte- anexo III sección I del *Reglamento 2017/1981, por el que se modifica el anexo III del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las condiciones relativas a la temperatura durante el transporte de carne.*

Las canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, serán transportadas con arreglo a los parámetros establecidos en el punto viii) del capítulo VII 3b)- Almacenamiento y Transporte- de la sección I del anexo III del Reglamento 853/2004, para una duración máxima del transporte de horas.

El transporte se realizará en un camión frigorífico desde el matadero hasta el establecimiento de destino ubicado en provincia de con nº RGSEAA, garantizando que se cumplen los requisitos establecidos según la duración máxima del transporte especificado en el apartado anterior y las debidas condiciones de higiene alimentaria.

Ena....de.....20....

Fdo:

AL ILMO/A. SR/SRA DELEGADO/A PROVINCIAL DE SANIDAD/ DIRECTOR/A DE SALUD DE ÁREA /CARGO QUE CORRESPONDA DE.....

Nota 1: Será necesario presentar una solicitud por cada uno de los establecimientos a los cuales se pretende transportar carne con la excepción a la refrigeración.

Nota 2: En caso de que los establecimientos de origen y de destino se encuentren ubicados en distintas comunidades autónomas, se deberá adjuntar un comprobante que demuestre que el operador de destino ha informado a la autoridad competente antes de recibir por primera vez canales con flexibilización de temperatura.



Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.

La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Consumo, de Sanidad, de Agricultura, Pesca y Alimentación, para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, de Ciencia e Innovación y de Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.