



## PROCEDIMIENTO PARA LA AUTORIZACIÓN DEL CORTE DE CANALES DE CERDO EN SALAS DE DESPIECE A LA ESPERA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS DE TRIQUINA

*Aprobado en la Comisión Institucional del 29/06/2021*

### 1. INTRODUCCIÓN

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 triquinas en la carne establece la posibilidad de que la autoridad competente autorice la salida de canales a salas de despiece y su troceado, en espera de la obtención de los resultados de los análisis de triquina.

Teniendo esto en cuenta, el 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, recoge en su artículo 14 esta posibilidad:

Por una parte, se autoriza directamente el corte de las canales de cerdos domésticos y de caballos en un **máximo de seis trozos**, en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones, a la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad.

Por otra, dispone que la autoridad competente podrá autorizar excepcionalmente y, caso por caso, la posibilidad de cortar las canales en **más de seis trozos** en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero. Para ello la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en colaboración con las autoridades competentes, establecerá los requisitos en los que se permitirá conceder dicha autorización. En este marco, se elabora este procedimiento.

### 2. BASE LEGAL

**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 triquinas en la carne.**

#### Artículo 2.3:

*“A la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, y a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad, las canales de cerdos domésticos y de solípedos podrán cortarse en seis trozos como máximo en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones.”*



### Artículo 3.5:

*“No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 3, y previa autorización de la autoridad competente:*

*a) las canales podrán cortarse en una sala de despiece contigua al matadero o separada de él siempre que:*

- i) la autoridad competente haya autorizado el procedimiento,*
- ii) cada canal y sus trozos se destinen a una única sala de despiece,*
- iii) la sala de despiece esté situada dentro del territorio del Estado miembro, y*
- iv) en caso de darse un resultado positivo, todos los trozos se declaren no aptos para el consumo humano;*

*b) las canales procedentes de cerdos domésticos podrán cortarse en más trozos en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero siempre que:*

- i) la autoridad competente haya autorizado el procedimiento,*
- ii) se aplique el corte en caliente para la elaboración de productos específicos,*
- iii) en caso de darse un resultado positivo, todos los trozos se declaren no aptos para el consumo humano.”*

**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.**

Artículo 14. Carne pendiente del resultado de los análisis de triquina:

*“1. Las canales de cerdos domésticos y de caballos podrán cortarse en seis trozos, como máximo, en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones, a la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad.”*

*2. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el apartado b) del punto 5 del artículo 3 del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, en la redacción dada por el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1478 de la Comisión de 14 de octubre de 2020, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 en lo relativo al muestreo, el método de referencia para la detección y las condiciones de importación respecto al control de las triquinas, la autoridad competente podrá autorizar excepcionalmente y, caso por caso, la posibilidad de cortar las canales en más de seis trozos en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en la referida norma.*

*3. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en colaboración con las autoridades competentes, establecerá los requisitos en los que se permitirá conceder dicha autorización.”*



### 3. SITUACIONES

Se distinguen dos situaciones en función del nº de cortes por canal y de la situación de la sala de despiece en relación con el matadero:

**1) Seis trozos como máximo, en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones (cerdos domésticos y solípedos)**

En este caso no se requiere autorización previa de la autoridad competente, con la condición de que el operador de la empresa alimentaria (matadero) garantice la plena trazabilidad, tal y como se establece en el artículo 14.1 del RD 1086/2020.

La relación del matadero con la sala de despiece es directa y ambas instalaciones pueden ser de un mismo establecimiento, amparadas por procedimientos de autocontrol pertenecientes a un mismo sistema y a un mismo registro, o de establecimientos diferentes. Esto incluye al matadero y salas de despiece situadas en el mismo recinto, aunque estuvieran en naves distintas.

**2) Más de seis trozos, en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas de despiece contiguas al matadero (únicamente cerdos domésticos).**

En este segundo caso **se requiere autorización previa, caso por caso, de la autoridad competente.**

No se contempla la posibilidad de corte en salas de despiece separadas del matadero pues, a pesar de la redacción del reglamento, el Real Decreto 1086/2020 no contempla dicha posibilidad.

La relación de contigüidad del caso 2 implica que la sala de despiece esté al lado del matadero, de tal manera que el traslado de las canales no implique la salida de los medios de transporte a la vía pública, aunque se trate de dos establecimientos distintos, cuyas actividades estén gestionadas por sistemas de autocontrol de diferentes razones sociales o registros.

### 4. OBJETIVOS

Establecer los requisitos y el procedimiento de autorización de mataderos para que las canales puedan ser cortadas en salas de despiece a la espera de los resultados de detección de triquina, en los casos en que esta actividad requiere una autorización previa de la autoridad competente. Se incluyen además las actuaciones de control oficial relacionadas.

### 5. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Mataderos con línea de sacrificio de porcino y salas de despiece en las que se realiza la división de las canales pendientes del resultado del análisis de triquina.



## 6. PERSONAL IMPLICADO Y RESPONSABILIDADES EN EL PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN

Este apartado deberá adaptarse a la estructura de cada CCAA.

- **Servicios de Control Oficial de Matadero y de la sala de despiece.**
  - Se realizará un informe inicial, con el fin de comprobar si el sistema de autocontrol garantiza el cumplimiento de los requisitos de autorización, con especial referencia a la trazabilidad de las canales pendientes de análisis y el sistema de comunicación de resultados entre el matadero y sala de despiece.
- **Servicios Provinciales o lo que corresponda en cada comunidad autónoma.**
  - Gestión de los expedientes y coordinación de las actuaciones necesarias en los mataderos y salas de despiece de la provincia.
  - Cuando se realicen auditorías se revisará específicamente el adecuado cumplimiento de las exigencias establecidas en este procedimiento.
- **Servicios Centrales.**
  - Estudiar y resolver el expediente.
  - Trasladar la resolución a los operadores y a los servicios oficiales

## 7. ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL RELACIONADAS

Ante resultados positivos en el análisis de triquina y en el caso de que la canal se troceara en una sala de despiece, los servicios veterinarios oficiales del matadero informarán al servicio provincial o lo que corresponda, para que a su vez informe al Servicio de Control Oficial adscrito a esa sala para que supervise la retirada, categorización y eliminación de todos los trozos de la canal declarada no apta para consumo humano.

Si la sala de despiece donde se ha troceado la canal no apta está en las mismas instalaciones del matadero, el servicio veterinario oficial del mismo realizará estas labores de supervisión, o bien, si la inspección de la sala está asignada a otro Servicio de Control Oficial diferente del matadero, se coordinarán estas labores de supervisión entre ambos servicios oficiales.

## 8. PROCEDIMIENTO

### 8.1. Solicitud

El operador/operadores realizarán la solicitud conjunta de acuerdo al modelo del Anexo I.

Las solicitudes se dirigirán a la Dirección General con competencias en materia de seguridad alimentaria.



## 8.2. Tramitación

El proceso de tramitación que se describe a continuación podrá modificarse en función de la organización y distribución de competencias y funciones de cada comunidad autónoma.

La Dirección General con competencias en materia de seguridad alimentaria estudiará la solicitud y remitirá, en su caso, al nivel provincial una petición de informes sobre cumplimiento de los requisitos de autorización:

1. Informe/s del Servicio de Control Oficial del matadero y de la sala de despiece sobre:

- El sistema de trazabilidad y autocontrol de los establecimientos, basado en la supervisión del procedimiento que aplica el operador para garantizar la completa trazabilidad de las canales y sus trozos. En el caso de establecimientos que sacrifiquen indistintamente cerdo blanco y cerdo ibérico, se debe incluir este aspecto en la evaluación del riesgo.
- Sistema de comunicación de resultados entre el matadero y la sala de despiece contigua.
- Productos específicos para cuya elaboración se requiere el corte en más de seis trozos antes de conocer los resultados analíticos de triquina
- Sistema de separación, categorización y eliminación de trozos procedentes de canales en las que el resultado analítico de triquinas haya sido positivo y se hayan declarado no aptos para el consumo humano.

## 8.3. Resolución

La Resolución será comunicada al establecimiento y al control oficial.



## 9. ANEXOS

### ANEXO I.- Modelo de SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA QUE LAS CANALES PUEDAN SER CORTADAS EN MÁS DE SEIS TROZOS EN SALA DE DESPIECE A LA ESPERA DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE TRIQUINA

D./Dña. \_\_\_\_\_, en calidad de  
\_\_\_\_\_ del matadero con nº de RGSEAA \_\_\_\_\_  
, ubicado en \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_  
)

Y

D./Dña. \_\_\_\_\_, en calidad de  
\_\_\_\_\_ de la sala de despiece con nº de RGSEAA  
\_\_\_\_\_, ubicado en \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ),

#### SOLICITAN AUTORIZACIÓN PARA:

Que las canales de cerdo doméstico puedan cortarse en más de seis trozos en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o contigua al matadero a la espera de los resultados analíticos de triquina. Y declara que existe un procedimiento autorizado (que se adjunta) para garantizar la completa trazabilidad de las canales y se realiza el corte para la elaboración de productos específicos.

Asimismo, DECLARAN que aplica el corte antes de conocer los resultados del análisis de triquina para los siguientes productos específicos:

Fdo.: El titular/representante del matadero

Fdo.: El titular/representante de la sala de despiece



*La presente solicitud no conlleva la autorización de la autoridad competente a la realización de despiece en salas contiguas. Esta se concederá en función del informe favorable del sistema de trazabilidad, del sistema de autocontrol del establecimiento expedidor y destinatario por la autoridad competente y de la aprobación por la autoridad competente del Procedimiento por el que se garantice la completa trazabilidad de las canales. Se trasladará comunicación relativa a la autorización.*

**DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD\*.**

\* O cargo equivalente en cada comunidad autónoma

**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.**