

DOCUMENTO APROBADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2009.  
MODIFICADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL DE 16 DE ENERO DE 2013.

## AUTORIZACIÓN DEL TRANSPORTE DE CARNE SIN REFRIGERAR.

### INTRODUCCIÓN

El artículo 11 del R. 853/04 establece 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..."

Atendiendo a este apartado, y con el fin de coordinar dichas normas en el territorio nacional, procede acordar el procedimiento para la autorización del transporte de carne sin refrigerar.

Puntos a tener en cuenta:

1. **Base legislativa de aplicación**
2. **Supuestos aplicables a la excepción a la refrigeración**
3. **Productos específicos acogidos a la excepción**
4. **Obligaciones de los operadores en la aplicación de la excepción a la refrigeración**
5. **Obligaciones de los SOSP (Servicios Veterinarios Oficiales) en el control oficial de las excepciones a la refrigeración**
6. **Excepciones a la refrigeración entre CC.AA**
7. **Propuesta de Anexos**

### 1. Base legislativa de aplicación

Los operadores de empresa alimentaria deben garantizar que el **despiece y deshuesado** se lleve a cabo de conformidad con los requisitos contemplados en el Capítulo V de la Sección I del Anexo III del R. 853/04.

#### **Texto del Reglamento:**

*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 transportarse 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.**

4. La carne también podrá deshuesarse y despiezarse antes de que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en la letra b) del punto 2 cuando la sala de despiece esté emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero.

En este caso, la carne deberá trasladarse a la sala de despiece directamente desde las dependencias del matadero, o bien tras un tiempo de espera en una sala de refrigeración o de enfriamiento. Inmediatamente después de ser despiezada y, en su caso, embalada, la carne deberá refrigerarse a la temperatura indicada en la letra b) del punto 2.

Los operadores de empresa alimentaria deben garantizar que el **almacenamiento y transporte de la carne de ungulados domésticos** se lleve a cabo de conformidad con los requisitos contemplados en el Capítulo VII de la Sección I del Anexo III del R. 853/04.

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.**

4. La carne que vaya a congelarse deberá serlo de inmediato; no obstante, en caso necesario, se dejará transcurrir un tiempo de estabilización antes de procederse a la congelación.

5. La carne sin embalar deberá almacenarse y transportarse por separado de la carne embalada, a menos que su almacenamiento o transporte tengan lugar en momentos diferentes o se efectúen de manera tal que el material de embalado y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación de la carne.

En la Guía de aplicación del Reglamento CE 853/2004 se cita lo siguiente:

**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, en el que se establece que:

«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.**»

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

## 2. Supuestos aplicables a la solicitud de excepción a la refrigeración inmediata.

En el concepto de actividad de industria cárnica, se considerarán incluidos aquellos establecimientos que tienen autorización para la elaboración de los productos específicos establecidos en este documento.

**Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios**

Las excepciones a la refrigeración inmediata se darán en los siguientes supuestos posibles.

2.1.- Matadero: salida de carnes sin refrigerar a operador alimentario con actividad de sala de despiece e industria cárnica o con actividad de industria cárnica.

2.2.- Matadero: salida de carnes a un establecimiento con actividad de Sala de Despiece intermedia y cuyo destino final es una Industria cárnica.

2.3.- Sala de despiece aneja a matadero: salida de despiece sin refrigerar a industria cárnica.

### **3. Productos específicos acogidos a la excepción**

Los operadores de empresa alimentaria deberán justificar los productos específicos por los cuales solicitan ser excepcionados.

En este sentido, 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 APPCC en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte.

Dentro de la posibilidad de autorización se contemplarán carnes de Ungulados Domésticos destinadas a la elaboración de:

- Productos Cárnicos curados, o
- Productos Cárnicos cocidos.
- U 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.

### **4. Obligaciones de los operadores alimentarios en la aplicación de la excepción al transporte de carne sin refrigerar.**

En relación a la aplicación de la excepción, los operadores deberán cumplir unas obligaciones comunes y unas obligaciones específicas para cada supuesto de los contemplados en el punto 2.

#### **a) Obligaciones comunes:**

1. El operador expedidor de las carnes excepcionadas confirmará la aptitud para el consumo de las mismas previamente a su expedición.
2. El medio de transporte debe ser frigorífico y permitir que la temperatura del interior de las carnes descienda durante el viaje.
3. Sólo se permitirá el transporte de un establecimiento a otro, por tanto, el reparto por varios establecimientos no se podrá realizar.

**Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios**

4. Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en el capítulo IV del Reglamento 852/2004 y del punto 5 del Capítulo VII del Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004, no podrán transportarse conjuntamente en la misma caja del vehículo carnes sin refrigerar previamente con carnes refrigeradas previamente.
5. La carga 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 canales a la sala. El documento lleva una parte para ser completada en destino por el responsable destinatario de las carnes donde consignará la temperatura y cualquier incidencia.
6. 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 a la excepción de refrigeración en transporte, etc.).
7. Tanto los operadores expedidores de las carnes como los destinatarios especificarán la trazabilidad de los lotes de carne sin refrigerar.
8. La duración del transporte no será superior a dos horas.
9. La excepción debe ser solicitada a la autoridad competente por el titular del matadero productor de las carnes, y en tanto no sea concedida, no debe permitirse la salida de carne por encima de la temperatura establecida como obligatoria. Se adjunta un modelo de solicitud (ANEXO II).
10. A la solicitud se adjuntará la memoria técnica donde se detalle él o los Productos específicos y su Proceso de Elaboración, así como las disposiciones específicas del autocontrol de la empresa para garantizar que ese producto específico sea seguro para el consumidor. Para ello se deberá proporcionar la documentación pertinente aportada por los operadores destinatarios de las carnes.
11. En la autorización concedida por la Autoridad Competente (ANEXO III) se detallará que es exclusiva para el transporte de la carne al establecimiento de destino.
12. Que la salida de carnes sin refrigerar se realiza únicamente a establecimientos previamente autorizados.

**b) Obligaciones específicas para cada supuesto:**

Los operadores, en función de los supuestos detallados en el punto 2, deberán cumplir los siguientes requisitos:

**Matadero: salida de carnes sin refrigerar a operador alimentario con actividad de sala de despiece e industria cárnica o con actividad de industria cárnica:**

El matadero expedidor deberá garantizar:

**Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios**

- ✓ En el caso de las canales, su expedición enteras, en medias canales, en cuartos o en medias canales en un máximo de 3 trozos.

La Sala de despiece-industria cárnica deberá garantizar:

- ✓ La incorporación de forma inmediata al proceso de producción porque así lo requiera el producto específico, o si no fuera posible, su refrigeración inmediata.

**Matadero: Salida de carnes a un establecimiento con actividad de Sala de Despiece intermedia y cuyo destino final es una Industria cárnica:**

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 elaboren productos específicos.

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.

El matadero deberá garantizar:

- ✓ En el caso de las canales, su expedición enteras, en medias canales, en cuartos o en medias canales en un máximo de 3 trozos.

La sala de despiece debe garantizar:

- ✓ La refrigeración inmediata de las carnes tras las operaciones de despiece.
- ✓ La trazabilidad de los lotes exceptuados de la refrigeración.

**Sala de despiece aneja a matadero: Salida de carnes con destino a industria cárnica:**

La sala de despiece aneja a matadero deberá garantizar:

- ✓ El envío de las carnes despiezadas a la industria cárnica en el menor tiempo posible.

La industria cárnica deberá garantizar:

- ✓ La introducción inmediata en el proceso de producción porque así lo requiera el producto específico, o si no es posible, su refrigeración inmediata.

**5. Obligaciones de la autoridad competente en la aplicación de la excepción al transporte de carne sin refrigerar**

Las autoridades competentes de las CC.AA tendrán como obligación en la aplicación de la excepción al transporte de carne sin refrigerar las siguientes:

1. La autoridad competente de la Comunidad Autónoma donde se encuentra el establecimiento que solicita la excepción, para la concesión de la misma debe contar con un informe favorable de la autoridad competente de destino, siempre que se trate de otra Comunidad Autónoma.



**Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios**

2. Los servicios veterinarios oficiales deben comprobar que se cumplen las obligaciones comunes y específicas. Efectuarán verificaciones de observación directa y de registros para determinar que se cumplen los requerimientos establecidos.
3. 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 correspondiente, si el origen de la carne está en otra C.A.
4. El operador económico reexpedirá al establecimiento de origen de la carne el Anexo I, para poder ser supervisado por los servicios veterinarios oficiales del matadero de origen.
5. Las autoridades competentes de las CC.AA elaborarán una lista con los establecimientos (mataderos, salas de despieces e industrias cárnicas) implicados en las autorizaciones para el transporte de carne sin refrigeración previa, ubicados en su territorio.

**6. Excepciones a la refrigeración entre CC.AA**

No se procederá a la concesión de ninguna autorización a la excepción a la refrigeración si no se dispone de información favorable de la o las CC.AA de origen y destino.

**ANEXO I**

**DOCUMENTACIÓN DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE TRASLADO DE CARNES EXCEPCIONADAS A LA REFRIGERACIÓN DESPUÉS DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEN**

**\* ORIGEN**

MATADERO DE ORIGEN			Nº R.G.S.A.	
ESTABLECIMIENTO DE DESTINO INDUSTRIA CÁRNICA			Nº R.G.S.A.	
FECHA	Nº DE CANALES Y TIPO	Nº D.A.C. ACOMPAÑAMIENTO	Hora Salida	Tª Salida

EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN

Fdo. \_\_\_\_\_

**\* DESTINO**

D. \_\_\_\_\_ Responsable del establecimiento  
 \_\_\_\_\_ certifica que con fecha \_\_\_\_\_ he recibido la mercancía con las características que a continuación se relacionan y me comprometo a enviar vía Fax copia de este certificado al establecimiento de origen y al uso de esta materia prima para la elaboración de los productos específicos detallados en la memoria que se acompaña a la solicitud.

**\* CARACTERÍSTICAS**

HORA DE LLEGADA	FECHA DE LLEGADA	Nº DE D.A.C.	Nº DE CANALES Y TIPO:	Tª CANALES
-----------------	------------------	--------------	-----------------------	------------

**\* INCIDENCIAS**

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO DE DESTINO

Fdo.: \_\_\_\_\_



Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

## ANEXO II

### MODELO DE SOLICITUD<sup>1</sup> DE EXCEPCIÓN A LA REFRIGERACIÓN DE CARNES FRESCAS

D ..... en calidad de Representante / Titular del establecimiento                    productor                    de                    carnes                    frescas

Ubicado en ..... Provincia.....  
Con N° de Registro General Sanitario de Alimentos: .....

SOLICITO:

**Excepción a la refrigeración de carnes frescas** 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.3: ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, del Anexo III. Sección I del REGLAMENTO CE N° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Esta carne va destinada a la fabricación de los siguientes **Productos Específicos<sup>2</sup>** que por su naturaleza requieren este transporte excepcionado de la refrigeración obligatoria:

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

La elaboración de productos específicos se llevará cabo en ..... con n° de RGSA ..... . Se adjunta memoria específica detallando las medidas preventivas dentro de los procedimientos APPCC.

El transporte se realizará en un camión frigorífico desde el matadero que represento hasta el establecimiento de destino - industria cárnica:..... ubicado en:.....Provincia:..... con N° de RGSA:..... y situado a una distancia desde el matadero de .....Km., 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 200...

Fdo:

**AL ILMO. SR. DELEGADO PROVINCIAL DE SANIDAD. PROVINCIA DE .....**

NOTAS: 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..  
2. Se deberá acompañar la documentación que acredite las características tecnológicas de los productos específicos reseñados que requieren la excepción al frío de la carne fresca.

### **ANEXO III**

## AUTORIZACIÓN PARA EXCEPCIONAR EL TRANSPORTE DE CARNE SIN REFRIGERAR

### 1. PROCEDENCIA

<b>1</b>	<b>NOMBRE Y RAZÓN SOCIAL</b>
<b>2</b>	<b>DOMICILIO SOCIAL</b>
	<b>DOMICILIO INDUSTRIAL</b>
<b>3</b>	<b>R.G.S.A.</b>
<b>4</b>	<b>ACTIVIDAD</b>

### 2. DESTINO

<b>1</b>	<b>NOMBRE Y RAZÓN SOCIAL</b>
<b>2</b>	<b>DOMICILIO SOCIAL</b>
	<b>DOMICILIO INDUSTRIAL</b>
<b>3</b>	<b>R.G.S.A.</b>
<b>4</b>	<b>ACTIVIDAD</b>

**Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios**

De conformidad con lo establecido en el punto 3 del Capítulo VII de la Sección I del Anexo III del R. 853/04 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y visto el expediente de solicitud de excepción (**SE AUTORIZA/ NO SE CONCEDE LA AUTORIZACIÓN**) al establecimiento reseñado, para excepcionar el transporte de carne sin refrigerar al destinatario incluido en la presente resolución.

Los operadores deberán cumplir con los requisitos establecidos:

- ✓ Transporte frigorífico con descenso de la temperatura
- ✓ Prevención de la contaminación cruzada en transporte
- ✓ Nunca más de 2 horas de trayecto
- ✓ En el caso de las canales desde los mataderos, enteras, en medias canales, en cuartos o en medias canales en un máximo de 3 trozos.
- ✓ Trazabilidad de los lotes exceptuados del requisito de temperaturas
- ✓ Sólo para elaboración de productos específicos
- ✓ Complimentación del correspondiente documento de acompañamiento en todas las partidas.
- ✓ .....
- ✓ .....

El incumplimiento de estos requisitos motivará la retirada de la autorización en el supuesto que se hubiese concedido.

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

Fdo. LA DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA