

PROCEDIMIENTO PARA LA AUTORIZACIÓN DE PEQUEÑOS MATADEROS Y MATADEROS MÓVILES

Aprobado en la Comisión Institucional del 12/12/2023

1. INTRODUCCIÓN:

En este documento se recogen los requisitos que deben cumplir los pequeños mataderos y los mataderos móviles que quieran acogerse a las excepciones y adaptaciones establecidas en 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.

Al mismo tiempo, se establece el procedimiento para la autorización e inscripción de estos establecimientos en el RGSEAA.

2. BASE LEGAL

Las medidas de flexibilidad para los pequeños mataderos y mataderos móviles están contempladas en el Real Decreto 1086/2020.

Así, en su artículo 2 se encuentran definidos los pequeños mataderos:

Artículo 2. Definiciones.

Pequeños mataderos: *Los mataderos autorizados para el sacrificio de animales de cualquier especie de animal de abasto que no sacrifiquen más de cuarenta unidades de ganado mayor, en adelante UGM, por semana, con un máximo de dos mil UGM por año. En regiones insulares, incluida Canarias como región ultraperiférica, tendrán tal condición los mataderos que sacrifiquen un máximo de dos mil quinientas UGM por año, pudiendo ampliarse dicho límite por la Autoridad sanitaria competente tras la evaluación del riesgo. A efectos de este real decreto, serán de aplicación las correspondencias entre tipo de animal y UGM establecidas en el anexo I.*

Este Real Decreto también establece en su artículo 5 los requisitos que no tienen que cumplir estos establecimientos con motivo de las excepciones y adaptaciones previstas:

Artículo 5. Excepciones y adaptaciones en pequeños mataderos

En los pequeños mataderos que define el artículo 2, incluidos los mataderos móviles, y los que sólo preparan la canal de animales sacrificados de urgencia fuera de los mataderos, de conformidad con la habilitación contenida en el artículo 10.3 y 4.b) del Reglamento núm. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y sin perjuicio del cumplimiento obligado del resto de requisitos que recogen los reglamentos del paquete de higiene, no es necesario:

- a) Disponer de establos o corrales de espera, siempre que el traslado de los animales desde la explotación de origen sea directo y el sacrificio se efectúe de manera inmediata después de su llegada al matadero.
- b) Tener instalaciones independientes con cerradura para animales enfermos o que se sospeche que lo estén, si hay otra forma efectiva de aislarlos del resto de los animales.
- c) En los mataderos de ungulados, disponer de una sala independiente para vaciar y limpiar estómagos e intestinos, siempre que estas operaciones se lleven a cabo en momentos diferentes del sacrificio y la preparación de la canal y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación. Tampoco es necesario si destinan estómagos e intestinos subproductos sin vaciar.
- d) En los mataderos de ungulados, disponer de una sala independiente para la manipulación de tripas una vez limpias y la preparación y limpieza de otros despojos siempre que estas operaciones se lleven a cabo en momentos diferentes del sacrificio y la preparación de la canal y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación.
- e) En los mataderos de ungulados, aves de corral y lagomorfos, disponer de salas independientes para la evisceración y la preparación de la canal siempre que estas operaciones se realicen en momentos diferentes y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación.
- f) Tener una sala de despiece independiente, siempre que, previa limpieza y desinfección, el sacrificio de animales se lleve a cabo en momentos diferentes, haya cámaras frigoríficas de una capacidad suficiente, dispositivos necesarios para mantener la dependencia a doce grados centígrados durante el despiece y se adopten medidas para evitar el riesgo de contaminación.
- g) Disponer de instalaciones con cerradura para el almacenamiento frigorífico de carne retenida, si existe la posibilidad de mantenerla separada del resto de la carne.
- h) Disponer de un local para el almacenamiento estanco de pieles, cuernos, pezuñas y pelos siempre que se garantice su retirada de forma inmediata tras la finalización de las operaciones de sacrificio y faenado.
- i) Disponer de un local para el almacenamiento de los subproductos si hay un emplazamiento o contenedor dentro del matadero que garantice que no habrá contaminación cruzada y que el almacenamiento se hace en condiciones de temperatura adecuada.
- j) Disponer de una zona o lugar para el almacenamiento de estiércol y del contenido del tubo digestivo si se puede garantizar que la recogida y la eliminación se efectúan inmediatamente después de que finalicen las operaciones de sacrificio o faenado o bien el matadero no dispone de corrales y / o no realiza el vaciado y lavado de tripas.
- k) En los mataderos de ungulados, disponer de cámaras para una refrigeración inmediata de las canales después de la inspección post mortem, siempre que después de la preparación de las canales sean retiradas de manera inmediata en vehículo frigorífico con destino a una sala de despiece o a una carnicería que tenga instalaciones de refrigeración suficientes en las que se ha de alcanzar la temperatura establecidos en el capítulo VII de la sección I del anexo III del

Reglamento (CE) núm. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y el transporte no dure más de treinta minutos.

l) Disponer de una instalación adecuadamente equipada y que se pueda cerrar con llave o, en caso necesario, de un espacio para uso exclusivo del servicio veterinario oficial, siempre que éste pueda utilizar para su uso alguna instalación o local contiguos.

Finalmente, el artículo 17 del Real Decreto 1086/2020 especifica que los establecimientos que se quieran acoger a esta flexibilidad lo comunicarán previamente a la autoridad competente, y el artículo 31 establece que estas medidas de flexibilidad deben estar documentadas y que los establecimientos acogidos deben estar identificados en un registro.

3. REQUISITOS EXIGIDOS PARA LOS PEQUEÑOS MATADEROS

3.1 Pequeño matadero situado fuera de una explotación ganadera

Los pequeños mataderos que estén ubicados fuera de una explotación ganadera deben cumplir:

- a) Los requisitos relativos a las **condiciones de ubicación en función de la especie** establecidos en la normativa vigente en relación con las explotaciones ganaderas.
- b) Los requisitos relativos a los centros de limpieza y desinfección establecidos en el [Real Decreto 638/2019](#), de 8 de noviembre, por el que se establecen las condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera de animales vivos, productos para la alimentación de animales de producción y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, y se crea el Registro nacional de centros de limpieza y desinfección. Los mataderos de bajo riesgo, regulados en el artículo 8 del mencionado real decreto, podrán no disponer de centro de limpieza y desinfección en las propias instalaciones cuando así lo autorice la autoridad competente, siempre y cuando esta determine que las labores pueden llevarse a cabo en un centro de limpieza y desinfección cercano autorizado y se cumplan los requisitos especificados en la normativa.
- c) Los requisitos **higiénicos y sanitarios básicos** establecidos en la actual normativa, así como los requisitos específicos relativos a las excepciones y adaptaciones del Real Decreto 1086/2020. Hay que recordar que todas las medidas de flexibilidad adoptadas por el operador económico deben estar documentadas y deben estar incorporadas en sus procedimientos de trabajo, instrucciones y análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- d) Los requisitos relativos al **bienestar animal** establecidos en el marco normativo correspondiente, incluido el Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia. Los aspectos relativos al cumplimiento de los requisitos de bienestar animal no están sujetos a flexibilidad.

Los aspectos relativos al cumplimiento de los requisitos de bienestar animal no están sujetos a flexibilidad. Tampoco existe flexibilidad en cuanto a los centros de limpieza y desinfección, salvo las especificadas para mataderos de bajo riesgo.

3.2 Pequeño matadero situado dentro de una explotación ganadera

Los pequeños mataderos que operen dentro de una explotación ganadera están sometidos a los siguientes requisitos:

- No es aplicable el cumplimiento de los requisitos exigidos en cuanto a las **condiciones de ubicación** en función de la especie, ni frente a la propia explotación ganadera donde se va a ubicar el matadero ni frente a otras explotaciones o instalaciones que se encuentren en las proximidades de la primera, más allá de los requisitos de ubicación que establezca la normativa de ordenación entre explotaciones ganaderas, ya que se considera una instalación de la propia explotación, sin mayor riesgo sanitario que la propia granja, al no sacrificar animales de fuera de la instalación, siempre que cumpla con todos los requisitos que establece la legislación.
- No se han de cumplir los requisitos relativos a los **centros de limpieza y desinfección**.
- Sólo se pueden instalar pequeños mataderos dentro de la explotación ganadera en las explotaciones clasificadas en el Registro de explotaciones ganaderas como "**producción y reproducción**" de las especies y clasificaciones zootécnicas que se muestran en la tabla 1.

Tabla 1. Explotaciones de producción y reproducción donde se pueden instalar pequeños mataderos

Explotación o subexplotación	Clasificaciones zootécnicas
Bovina-ovina-caprina	Cebaderos / Explotación para la producción de carne / Explotación para la producción de leche / Explotación para la producción mixta
Porcina	Cebo / Producción de ciclo cerrado / Producción mixta
Avícola	Producción para carne / Producción para puesta/ Cebo de palmípedas
Cunícola	Producción de carne
Equina	Cebo / Reproducción para producción de carne/ Reproducción mixta

- De manera general no se pueden sacrificar en estos mataderos animales procedentes de otras explotaciones**, salvo que se garantice una estancia mínima de los animales en la granja previo al sacrificio, de acuerdo con las siguientes cifras para las distintas especies ganaderas:

ESPECIE	ESTANCIA MÍNIMA
PORCINO, VACUNO, OVINO, CAPRINO y EQUINO	La mitad del periodo de cría

AVES	La mitad del periodo de cría, excepto en codornices y perdices, que será de 20 y 50 días, respectivamente
CONEJOS	35 días

- e) **La localización del pequeño matadero dentro de la explotación** ganadera puede ser en cualquier área de la explotación donde se adecuen y condicionen las infraestructuras y equipamientos necesarios. Esta zona habilitada debe tener las siguientes características:
- Ubicarse en alguna zona donde no exista riesgo de contaminación respecto de las zonas sucias
 - Situarse en una zona delimitada y aislada para garantizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad y la entrada de animales, personas, vehículos o de cualquier otro elemento ajeno a la actividad de sacrificio y operaciones conexas.
 - El resto de requisitos básicos (abastecimiento de agua corriente, corriente eléctrica, recogida de efluentes, sistemas de gestión de residuos sólidos, etc.) deben estar garantizados.
- f) Deben cumplirse los **requisitos higiénicos y sanitarios básicos** establecidos en la actual normativa, así como los requisitos **específicos** relativos a las excepciones y adaptaciones del Real Decreto 1086/2020. Hay que recordar que todas las medidas de flexibilidad adoptadas por el operador económico deben estar documentadas y deben figurar incorporadas en sus procedimientos de trabajo, instrucciones y APPCC.
- g) Deben cumplirse los requisitos relativos al **bienestar animal** establecidos en el marco normativo correspondiente, incluido el Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de **sistemas de videovigilancia**. Los aspectos relativos al cumplimiento de los requisitos de bienestar animal no están sujetos a flexibilidad.
- h) El personal que realiza las tareas de sacrificio de los debe disponer de **formación** para llevar a cabo sus funciones con destreza y sin causar a los animales dolor, angustia o sufrimiento evitable. Esta formación debe ser acreditada con un **certificado de competencia** conforme al Reglamento 1099/2009.

4. REQUISITOS EXIGIDOS PARA LOS MATADEROS MÓVILES

Aunque no existe una definición legal de **matadero móvil**, para la aplicación de este documento se entenderá que un matadero móvil es aquel establecimiento que no tiene una ubicación fija en el que se sacrifican y faenan animales cuya carne está destinada al consumo humano. Podrá tratarse de establecimientos situados en el interior de un remolque o vehículo o de establecimientos desmontables que pueden cambiar de localización. Los mataderos móviles deberán cumplir los límites de sacrificio aplicables a los pequeños mataderos.

Los mataderos móviles deberán cumplir los requisitos establecidos en el apartado 3.1 y/o 3.2, en función de las ubicaciones donde vayan a operar.

Además, cuando el matadero móvil opere dentro de las explotaciones ganaderas, se deberá asegurar la existencia de un sistema eficaz de limpieza y desinfección de ruedas, bajos del

vehículo y la zona habilitada con biocida de uso ganadero que garantice la inactivación de agentes patógenos. Los mataderos móviles sólo podrán abandonar la explotación tras una **correcta limpieza y desinfección**.

5. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACION DE LOS PEQUEÑOS MATADEROS Y LOS MATADEROS MÓVILES E INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO SANITARIO

Los pequeños mataderos y los mataderos móviles que vayan a iniciar su actividad y que deseen acogerse a los requisitos de flexibilidad establecidos en el artículo 5 del Real Decreto 1086/2020, dado que están regulados por el Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, **deben solicitar su autorización y correspondiente inscripción en el RGSEAA** en alguna de las siguientes actividades:

"0683 Pequeño matadero _ Matadero con medidas de flexibilidad art 5 RD 1086/20"

"0684 Mataderos móviles _ Matadero con medidas de flexibilidad art 5 RD 1086/20"

Estos establecimientos deben **solicitar la autorización antes del inicio de la actividad**. En estos casos, la solicitud de autorización es simultánea con la solicitud de inscripción en el RGSEAA.

Se debe solicitar la inscripción a la clave 10, para la categoría y actividades que corresponda en función de las especies que se sacrifiquen y, adicionalmente, la categoría y actividad 0683 Pequeño matadero o 0684 Matadero móvil.

Por ejemplo, para un pequeño matadero de ovino y caprino que quiera acogerse a la flexibilidad del artículo 5 del Real Decreto 1086/2020 se debe solicitar autorización para:

0662_Matadero de ovino

0663_Matadero de caprino

0683_Pequeño matadero

La autoridad competente en Salud Pública de cada comunidad autónoma establecerá un procedimiento relativo a los documentos, plazos e inspecciones para la autorización y registro de estos establecimientos, en coordinación con la autoridad competente en Agricultura, cuando sea necesario. La documentación a presentar incluirá una **declaración** de que:

- La actividad de sacrificio prevista no supera las 40 UGM por semana, con un máximo de 2.000 UGM anuales.
- Se acoge a los requisitos establecidos en el artículo 5 del RD 1086/2020 por los que solicita la excepción o adaptación (identificación y justificación).
- En el caso de mataderos móviles sólo se realiza el sacrificio en las ubicaciones/explotaciones especificadas en la solicitud.

En caso de que se trate de un pequeño matadero o matadero móvil situado **dentro de una explotación**, hay que especificar en la solicitud que ésta dispone de:

- Programa de gestión de la identificación y trazabilidad de los animales objeto de sacrificio.
- Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y de la zona o ubicación del matadero.
- Programa de gestión de residuos y subproductos, incluidos los MER.

En caso de que se trate de un pequeño matadero o matadero móvil situado fuera de una explotación, se especificará en la solicitud que el propio matadero dispone de los programas mencionados anteriormente.

Se realizará una inspección *in situ*, a fin de verificar que se cumplen los requisitos básicos relativos al bienestar animal y los requisitos obligatorios del paquete de higiene, así como el cumplimiento de las excepciones y adaptaciones establecidas.

En una **primera visita**, se llevarán a cabo las siguientes comprobaciones:

- El equipo inspector verificará el cumplimiento de los requisitos de infraestructuras y equipamientos de acuerdo con las excepciones y adaptaciones solicitadas, y el diseño de los prerequisites y sistema APPCC.
- Se verificará que el establecimiento cumple los requisitos generales establecidos en el Reglamento 1099/2009, así como los requisitos específicos establecidos en el anexo II del Reglamento en cuanto a instalaciones de estabulación, en su caso, equipamiento e instalaciones de sujeción y de aturdimiento.
- Se verificará que se cumplen los requisitos establecidos en el Real Decreto 695/2022, de 23 de agosto, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia, en los mataderos que vayan a operar a partir del 24 de agosto de 2024.
- Se comprobará la formación del personal que participa en la descarga, recepción, conducción y sacrificio de los animales y también de la persona encargada de bienestar animal (en su caso), teniendo en cuenta que antes del inicio de la actividad todos deben disponer del correspondiente certificado de competencia, sea definitivo o sea provisional.

Una vez se obtiene la autorización, en un plazo máximo de tres meses, se valorará si el manejo durante la descarga, estabulación, conducción, sujeción, aturdimiento y sangrado de los animales, así como el sacrificio ritual (en su caso) cumplen lo establecido en el Reglamento 1099/2009. Se valorará también que la implantación de los prerequisites y sistema APPCC es correcta.

5. REQUISITOS PARA LA FLEXIBILIZACIÓN DE LOS PEQUEÑOS MATADEROS YA AUTORIZADOS

De acuerdo con el artículo 17 del Real Decreto 1086/2020, los pequeños mataderos ya autorizados que están llevando a cabo la actividad de sacrificio de acuerdo con los requisitos establecidos en el actual marco normativo, pueden solicitar acogerse a los aspectos de flexibilidad previstos en el artículo 5. Estos establecimientos deberán **solicitar** la correspondiente **autorización** de la **actividad para poder acogerse a esta flexibilidad**:

"0683 Pequeño matadero _ Matadero con medidas de flexibilidad art. 5 RD 1086/20".

6. INSCRIPCIÓN EN REGA DE LOS PEQUEÑOS MATADEROS Y LOS MATADEROS MÓVILES

Tanto los mataderos móviles como los pequeños mataderos deberán inscribirse en el Registro General de Explotaciones Ganaderas y se les asignará su propio código REGA, de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 479/2004.

Así mismo deben cumplir con los requisitos que para las explotaciones ganaderas establece el Real Decreto 728/2007, del 13 de junio.

Este documento, que debe ser entendido 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 del organismo autónomo 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, Agricultura, Pesca y Alimentación, Sanidad y Ciencia e Innovación, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.

