

# IX

## ADECUACIÓN DE LA INDUSTRIA DE LOS CAMBIOS PRODUCIDOS POR LA NORMATIVA VIGENTE

D. ANTONIO A. OROPESA DE CÁCERES  
*Veterinario*  
*Junta de Andalucía.*



# ADECUACION DE LA INDUSTRIA A LOS CAMBIOS PRODUCIDOS POR LA NORMATIVA VIGENTE

ANTONIO A. OROPESA DE CÁCERES

*Sevilla, 11 de diciembre de 2003*

## INTRODUCCIÓN

La cría y producción del cerdo ibérico ha estado siempre ligada al aprovechamiento de los excedentes de carne y grasa que se producía tras el sacrificio de los animales una vez engordados con pastos, rastrojeras, granos o montaneras.

El consumo inicial por parte de las unidades familiares como parte fundamental, cuando no única de la economía de subsistencia del mundo rural dió lugar a una incipiente industrialización que en algunas zonas de nuestra geografía andaluza sitúan en el último cuarto del siglo XIX.

Hay que decir que la industrialización del cerdo ibérico, hasta hace bien poco estuvo centrada en los tratamientos de conservación; fundamentalmente, la salazón con jamones y paletas, pero también con la fabricación de embutidos (tanto aquellos de “larga curación” como es el caso del lomo embuchado o del morcón, como otros de curación mas corta e incluso frescos).

La industrialización del despiece ibérico y fundamentalmente, su comercialización es un fenómeno relativamente reciente, motivado y acrecentado por el perfeccionamiento y mejora de los canales de distribución de los productos (teniendo principal incidencia la mejora de las vías de comunicación), así como la aplicación de las tecnologías de conservación (de manera primordial, frío y envasado al vacío) que al aumentar considerablemente la vía útil del despiece han conseguido la generalización del consumo del despiece ibérico fresco.

Denominaciones de piezas cárnicas que hoy son de uso tan habitual en la restauración y en el comercio “al detalle” de las carnes ibéricas como “presa paletilla”, “presa de entraña”, “secreto”, “carrillera”, “pluma”, “sorpresa”, “violín”; o incluso de vísceras y órganos como “hígado”, riñones”, pajarilla”, “castañetas” o “castañuelas” hasta hace muy poco eran usadas en exclusiva en aquellas zonas de producción y sacrificio de cerdos ibéricos puesto que allí era donde se circunscribía el consumo de las mismas.

En Andalucía, existe un gran centro de producción de productos derivados del cerdo ibérico que es la Sierra de Aracena en la provincia de Huelva. Geográficamente se denomina como Sierra de Aracena y Picos de Aroche y está situada en la porción más occidental de Sierra Morena. Teniendo como es sabido su parte análoga en Extremadura en lo que administrativamente se han denominado allí como comarcas ganaderas de “Fregenal – Monasterio” y “Jerez – Oliva”. En esta zona extremeña, en los últimos quince años también se ha desarrollado una incipiente industria cárnea en la mayoría de los pueblos. Existiendo anteriormente sólo algunas industrias aunque de considerable tamaño en Higuera la Real, Jerez de los Caballeros o Fuentes de León, por citar algunas poblaciones.

Otras zonas andaluzas de producción de porcino ibérico se sitúan en la provincia de Córdoba (Valle de los Pedroches) y en la provincia de Málaga (Serranía de Ronda), la cual abarcaría también a la parte correspondiente de dicha Sierra de la provincia de Cádiz.

A mediados del siglo XX, en la década de los años 40 y 50 es cuando en la Sierra de Huelva se produce el despegue industrial en los pueblos que la conforman.

Industrias que han pervivido hasta nuestros días en la mayoría de los casos, como después veremos; con el natural desarrollo y crecimiento.

Desarrollo y crecimiento que ha venido motivado, en su inmensa mayoría, por motivos “empresariales” (expansión del negocio, aumento o división de la propiedad de la empresa, cambios en el tipo de organización de la estructura/propiedad de la empresa: sociedad limitada, sociedad anónima, sociedad cooperativa andaluza, comunidad de bienes, etc.).

El ejercicio de mi profesión comienza en el año 1989 y, salvo un par de meses en “Campañas de Saneamiento Ganadero” en la provincia de Sevilla, se ha desarrollado en la Sierra de Huelva.

Por tanto, hasta este día se ha visto influenciado por la cambiante normativa sanitaria que por nuestra integración en la Comunidad Económica Europea en un primer momento y por la creación del Mercado Único como

parte inicial de la creación de la Unión Europea se ha ido publicando y entrando en vigor.

Durante los estudios de la licenciatura de Veterinaria en la Facultad de Córdoba, se estudiaron los antiguos Reales Decretos 3263/76 de “mataderos” y 379/84 de “embutidos”:

El **Real Decreto 3263/1976**, de 26 de noviembre, publicado en el BOE nº 30, de 04.02.77 por el que se aprobaba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Contratación, Almacenamiento y Distribución de Carnes y Despojos; era la normativa que a principios de los años 80 estaba vigente.

Esta norma había derogado, en el momento de su entrada en vigor, el Reglamento General de Mataderos, aprobado por Real Orden de 5 de diciembre de 1918.

En su **disposición transitoria 1<sup>a</sup>** se establecía un periodo de cuatro años para que las personas físicas o jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con estas normas, que no reunieran las condiciones que en ellas se preceptuaban, adaptasen sus instalaciones y funcionamiento a las exigencias de las mismas.

Además, no se permitirían obras de modificaciones, ampliaciones y traslados, si no se adaptaba todo el complejo, con las nuevas obras a las condiciones establecidas en la Reglamentación que se aprobaba.

En su **disposición transitoria 2<sup>a</sup>** habilitaba a que los Mataderos Municipales existentes pudieran destinar sus carnes y despojos al consumo en poblaciones fuera del término municipal de origen cuando cumplieran todas las condiciones exigidas en la citada Reglamentación. Con lo que se creaba la figura de los “Mataderos Comarcales”.

En su **disposición transitoria 3<sup>a</sup>** se establecía que la adecuación del resto de las exigencias y de los medios de transporte a las condiciones de esta Reglamentación, debería realizarse en el plazo máximo de nueve meses.

En el BOE nº 186, de 05.08.81 se publicó el **Real Decreto 1644/81**, de 3 de agosto. Esta norma modificaba al **Real Decreto 3263/1976**, de 26 de noviembre, en varios de sus artículos, concretamente, en el “*Título IV.- Condiciones Técnico-Sanitarias de los Mataderos*” y en el “*Título V.- Salas de Despiece de Carnes*”.

En el “*Título IV.- Condiciones Técnico-Sanitarias de los Mataderos*” se modificaban aspectos relativos a:

- Pavimentos
- Red de evacuación de aguas residuales
- Iluminación
- Aprovechamiento de decomisos y desechos.

Y en el “*Título V.- Salas de Despiece de Carnes*” se establecían exigencias mínimas en cuanto a la Instalación frigorífica de las mismas. Fundamentalmente se basaba en criterios de cubicaje de los locales destinados a la actividad y potencia de los equipos refrigeradores instalados en los mismos

Pero las modificaciones mas importantes eran las que conllevaba la publicación del **Anexo II** del citado Real Decreto 1644/81, por el que se establecía la **Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos Municipales**, comprendidos en la Disposición Transitoria 2<sup>a</sup> del Real Decreto 3263/76.,

Se consideraban **Mataderos Municipales únicamente** a aquellas instalaciones ya existentes, propiedad del municipio, o mancomunidades municipales, que abastecieran de carne exclusivamente a la población de sus términos municipales.

Se exceptuaban de la citada Reglamentación Técnico-Sanitaria los Mataderos Municipales o mancomunidades municipales ubicados en municipios de mas de 50.000 habitantes y en las capitales de provincia y los de **nueva creación**, a todos los cuales les sería de aplicación el Real Decreto 3263/76, de 26 de noviembre.

En la zona de la Sierra de Huelva, la publicación de este Real Decreto conllevó el cierre de muchas instalaciones.

Fundamentalmente se trataba de pequeños mataderos anexos a las Fábricas de jamones y embutidos y que ante la disyuntiva de adecuar las pequeñas y obsoletas instalaciones optaron en su mayoría por aprovechar los locales en la remodelación de las Industrias Cárnica y eliminar la actividad de sacrificio.

Mi toma de contacto con esta realidad es en Septiembre del año 1989 cuando tomo posesión como Veterinario Titular Interino en la plaza de Aracena. El partido veterinario de Aracena contaba en aquel momento, con varios establecimientos relacionados con el cerdo ibérico: 1 matadero con sala de despiece y fábrica de jamones y embutidos anexas, 1 fábrica de jamones y embutidos. Además del matadero municipal en el que se sacrificaban cerdos con destino a la venta de carne fresca en el Mercado de abastos de la localidad.

Anteriormente, había existido en Aracena otro matadero “industrial” de porcinos además de numerosas “Chacinerías menores”. Los cuales habían desaparecido, principalmente por motivos empresariales.

En el mes de abril del año 1990, se produce la reestructuración de los Servicios Veterinarios Oficiales en Andalucía y se conforma la actual aunque, en parte reformada, estructura de los Servicios de Control Oficial de Alimentos, adscritos orgánicamente a la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y adscritos funcionalmente al Servicio Andaluz de Salud, dentro de su estructura de “Distritos Sanitarios de Atención Primaria” y “Zonas Básicas de Salud”.

El trabajo del Servicio Veterinario Oficial perteneciente a la Consejería de Salud en la Sierra de Huelva se desarrolla, en el conjunto de poblaciones (25) que constituyen dicho Distrito y que son, distribuidas en sus correspondientes Zonas Básicas, las siguientes:

#### ARACENA:

- Alájar
- Aracena
- Castaño del Robledo
- Corteconcepción
- Cortelazor
- Fuenteheridos
- Galaroza
- Higuera de la Sierra
- Linares de la Sierra
- Los Marines
- Puerto Moral
- Santa Ana la Real
- Valdelarco

#### CORTEGANA:

- Almonaster la Real
- Aroche
- Cortegana
- Jabugo
- Rosal de la Frontera

#### CUMBRES MAYORES:

- Cañaveral de León
- Cumbres de Enmedio
- Cumbres de San Bartolomé
- Cumbres Mayores
- Encinasola
- Hinojales
- La Nava

En ese momento en la Sierra de Huelva existían en la Zona Básica de Salud de Aracena 2 mataderos de porcinos: 1 en Aracena (ya citado anteriormente) y otro en Corteconcepción, ambos con Salas de Despiece anexas a los mismos.

El establecimiento de Aracena era de nueva construcción, finales del año 1985, y por tanto adecuado a la legislación vigente desde su diseño y construcción y el otro antiguo, de los años 50 y modificado para su adecuación.

Aparte existían 2 mataderos municipales (Alájar y Aracena), aunque por distintos motivos se habían dedicado al sacrificio *primordialmente* de animales de las especies ovina y caprina y algunas reses vacunas.

En la Zona Básica de Cumbres Mayores existían 2 mataderos de porcinos, los dos en la localidad de Cumbres Mayores.

En este caso también se daba la misma circunstancia de uno reformado sobre un establecimiento anterior y otro de nueva planta, propiedad de una Sociedad Anónima, constituida por varios industriales que habían cerrado sus mataderos anticuados y se habían agrupado para construir un “matadero de servicio” que les suministrara la actividad de sacrificio necesaria para su elaboración de productos cárnicos.

También en esta Zona Básica existían 2 mataderos municipales (Cumbres Mayores y Encinasola), que se dedicaban, en este caso *únicamente*, al sacrificio de animales de las especies ovina y caprina y algunas reses vacunas.

En la Zona Básica de Cortegana era donde existía una mayor concentración de establecimientos industriales cárnicos del sector del porcino ibérico.

En la localidad de Cortegana existían 2 mataderos de porcinos con sus correspondientes Salas de Despiece anexas a los mismos.

En la localidad de Jabugo existían 7 mataderos de porcinos, también con Salas de Despiece anexas:

- Uno en el mismo casco urbano de Jabugo.
- Uno en la aldea de Los Romeros, perteneciente al municipio de Jabugo
- Y cinco en la barriada de El Repilado.

También en esta Zona Básica existían 3 mataderos municipales (Almonaster la Real, Aroche y Rosal de la Frontera), que dedicándose fundamentalmente al sacrificio de animales de las especies ovina y caprina y algunas reses vacunas; también sacrificaban porcinos para su venta en los respectivos mercados de abastos.

En ninguna de las 3 zonas básicas que conformaban el entonces denominado Distrito Sierra de Huelva existían Salas de Despiece autónomas (independientes a cualquier otra instalación industrial cárnica) ni anexas a Fábricas de jamones y embutidos.

En el BOE nº 61 de 12-3-1993 se publicó el **Real Decreto 147/1993**, de 29 de enero, por el que se establecía las **Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas**.

En su Disposición Transitoria Única establecía que hasta el 1 de enero de 1996, las carnes frescas procedentes de aquellos establecimientos que se acogieran a las *excepciones temporales* y limitadas, según lo dispuesto por la Orden Ministerial de 26 de marzo de 1992 (BOE del 28) por la que se establecían las condiciones de concesión de excepciones respecto a las normas sanitarias específicas de producción y comercialización de carnes frescas, irían marcadas de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 21 de septiembre de 1982, por la que se dictaban normas sobre el mercado de carnes.

Esto era así porque en base a la citada Orden aquellos establecimientos que estuvieran funcionando en el momento de la entrada en vigor de la misma podían, sus representantes legales, solicitar una excepción temporal y limitada con objeto de poder realizar la adecuación a la normativa comunitaria (ya aprobada en la Directiva 91/497/CEE – 64/433/CEE). Dicha solicitud debía ir acompañada por un programa de actuaciones encaminadas a satisfacer los requisitos antes del 1 de enero de 1996. Preveía, asimismo, que aquellos establecimientos que no les fuera aprobada la solicitud y por tanto incluidos en el listado de “Excepciones temporales” deberían cesar en su actividad a partir del 1 de enero de 1993.

Durante el periodo de excepción temporal y limitada, las carnes frescas procedentes de los establecimientos acogidos a las citadas excepciones se destinaría exclusivamente al mercado nacional.

Podían concederse *excepciones* de carácter *permanente*, a los establecimientos que ejercieran su actividad al 31 de diciembre de 1991, y que respondieran a las siguientes características:

- Mataderos que sacrificasen un máximo de 12 UGM (Unidad Ganadera Mayor) (Bovinos y solípedos: 1,0 UGM. Cerdos: 0,33 UGM. Ovinos y caprinos: 0,15 UGM) por semana, con un máximo de 600 UGM por año.
- Salas de Despiece que no estuvieran situadas en un establecimiento autorizado y que no produjeran más de tres toneladas por semana.

- Mataderos que sacrificasen hasta un máximo de 20 UGM por semana, y 1.000 UGM por año o 60 porcinos por semana, si estaban situados en regiones con dificultades geográficas particulares o que tuviesen dificultades de abastecimiento.

En la actualidad, tras la modificación llevada a cabo por el **Real Decreto 315/96**, de 23 de febrero; las condiciones han quedado definitivamente como que no tratarán más de 20 unidades de ganado mayor (UGM) por semana, con un máximo de 1.000 UGM por año.

Y para el cálculo de estas cantidades se aplican los siguientes tipos de conversión:

- Carne de vacuno: bovinos pesados [en el sentido del Reglamento (CEE) número 805/68] y solípedos = 1 UGM y otros bovinos = 0,50 UGM.
- Carne de porcino: cerdos de un peso superior a 100 kg. en vivo = 0,20 UGM, otros cerdos = 0,15 UGM.
- Otras carnes: carnes de ovino y de caprino = 0,10 UGM-, carnes de cordero lechal, cabrito y lechones de menos de 15 kg. de peso vivo = 0,05 UGM.

Las condiciones exigibles a los establecimientos anteriormente citados, para poder ser beneficiarios de excepciones temporales, se indicaba que se establecerían en el Real Decreto que armonizase la Directiva 91/497/CEE, con nuestro derecho interno. Que como es sabido fue el citado Real Decreto 147/1993, en el que en su Anexo II se establecían las Condiciones de autorización de los establecimientos de poca capacidad

Asimismo, el **Real Decreto 147/1993** establecía en su Disposición Derogatoria Única que a partir de su entrada en vigor, quedaban derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opusieran a lo dispuesto en ese Real Decreto y en particular las siguientes:

1. El **Real Decreto 3263/1976**, de 26 de noviembre; ya comentado anteriormente.
2. Las normas técnico-sanitarias que regulaban las prescripciones exigibles para el **comercio intracomunitario e importación** de terceros países de carnes frescas, así como las que debían reunir los mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para dicho comercio, aprobadas por el **Real Decreto 1728/1987**, de 23 de diciembre, excepto las que se refirieran a las importaciones de terceros países.

3. El **Real Decreto 1754/1986**, de 28 de junio, por el que se establecían las normas técnicas para el mercado de canales, despojos y productos cárnicos, así como los certificados de inspección veterinaria para el comercio con los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea en todo lo referente al mercado y los certificados de inspección veterinaria de carnes frescas.

Toda esta evolución normativa era consecuencia clara de la instauración del mercado único comunitario y por tanto hacía innecesaria la diferenciación entre mercado nacional y comercio intracomunitario.

Todo este proceso al que se denominó “HOMOLOGACIÓN” tuvo una incidencia muy grande en el tejido industrial de la Sierra de Huelva.

A lo largo de esos tres años, y tras presentar cada matadero su plan de mejora de las instalaciones, se llevaron a cabo diversas y numerosas visitas de inspección con objeto de comprobar que las obras comprometidas en la solicitud de excepción temporal se iban ejecutando.

El resultado de la homologación fue que en la Sierra de Huelva se cerraron 4 mataderos industriales de porcino, 1 en la Zona Básica de Aracena y 3 en la Zona Básica de Cortegana (concretamente, en El Repilado).

Los mataderos municipales que quedaban y contemplados en el Real Decreto como de pequeña capacidad y por tanto susceptibles de beneficiarse de “Excepciones de carácter permanente” tuvieron que afrontar importantes obras (principalmente de mantenimiento de superficies y de dotación de elementos). Como consecuencia de dichas obras en los pocos que se realizaba sacrificio de porcino ibérico se procedió a dar de Baja dicha actividad y concentrar el establecimiento en el sacrificio de bovino, ovino y caprino, por lo que en ese momento dejan de tener lugar en esta exposición.

La verdad es que el censo de ganado porcino sacrificado en dichos mataderos municipales era irrelevante dentro del censo total de la Sierra de Huelva, e incluso en alguno de ellos los cerdos que se sacrificaban (5-10 a la semana) eran de razas precoces ya que su destino era la venta en fresco en el mercado local.

En un primer momento, el cierre de los mataderos industriales o “de gran capacidad” fue absorbido por el resto de establecimientos. El citado cierre fue gradual, ya que se dilató hasta bien entrado el año 1996, por lo que esa temporada de sacrificios no se vió alterada en demasía por esa circunstancia.

Además, casi al unísono de la publicación del Real Decreto 147/93 y el inicio del trámite de estos cierres se produjo la apertura de dos nuevos mataderos, en el otoño de 1993, en la localidad de Jabugo, que al haber sido diseñados y construidos, ya con la perspectiva de la nueva normativa, prácticamente estaban listos para su homologación plena a la normativa comunitaria, que era la nacional vigente.

Posteriormente se ha construido otro nuevo matadero, también en la localidad de Jabugo, puesto en marcha en enero del año 2000.

Y ahora mismo se está construyendo otro Matadero en el término municipal de Galaroza.

Todos ellos con Sala de Despiece anexa.

La novedad aparecida en el Real Decreto 147/1993 de no existir requerimientos mínimos para la construcción y autorización de Salas de Despiece motivó que un gran número de establecimientos readaptaran sus instalaciones y Ampliaran su Actividad como SALAS DE DESPIECE DE CARNE.

En concreto, en la Zona Básica de Aracena, donde habíamos visto que cerraba un matadero, se abrieron las siguientes Salas de Despiece:

- 3 en Corteconcepción.
- 1 en Higuera de la Sierra.
- 1 en Aracena.
- 1 en Los Marines.
- 1 en Cortelazor.
- 1 en Galaroza.

En la Zona Básica de Cortegana, donde se habían cerrado tres mataderos, se abrieron:

- 2 en el núcleo de Jabugo.
- 6 en El Repilado (Jabugo)
- 1 en Aroche
- 1 en Cortegana.
- 1 en Almonaster la Real.
- 1 en Rosal de la Frontera

También hay que reseñar el cierre de una Sala de Despiece en el núcleo de Los Romeros (Jabugo) que no se ajustó al plan de reformas y finalmente

optó por dar de baja la actividad y continuar como fábrica de jamones y embutidos solamente.

En la Zona Básica de Cumbres Mayores, donde la “*reconversión industrial*” se había llevado a cabo, como ya apuntamos anteriormente en la década de los 80 con la construcción del matadero de servicio no se autorizaron nuevas instalaciones de Salas de Despiece ni anexas a fábricas de jamones y embutidos como en todos los casos reseñados anteriormente ni autónomas.

La otra norma legal de referencia en el mundo del cerdo ibérico es el **REAL DECRETO 1904/1993, de 29 de octubre**, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

Afecta a varias normativas relacionadas con el porcino ibérico, concretamente:

- Deroga **Real Decreto 1473/1989** de 1-12-1989, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el **comercio intracomunitario** de productos cárnicos destinados al consumo humano y para las industrias cárnicas autorizadas para dicho comercio.
- Deroga parcialmente **Real Decreto 1754/1986** de 28-6-1986, en lo referente al marcado y certificados de inspección veterinaria de productos cárnicos.
- Deroga parcialmente **Real Decreto 379/1984**, de 25-1-1984 en lo referente a establecimientos y productos incluidos en el ámbito de aplicación de este Real Decreto 1904/93.
- Deroga parcialmente **Real Decreto 1011/1981**, de 10-4-1981, en lo referente a grasas animales fundidas.
- Afecta **Real Decreto 1356/1991**, de 13-9-1991, en lo referente a grasas animales fundidas.

Se puede decir que su entrada en vigor no tuvo consecuencias de cierres de establecimientos, por motivos sanitarios/legales.

Sólo hubo un caso de cierre de la fábrica de embutidos, a la que se le aplicó todo el protocolo establecido por la Autoridad Competente para la retirada de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (con prohibición de entrada de materias primas, control de existencias por parte del Servicio Veterinario Oficial y auditoría de expediciones). Pero este caso, debemos también decir que fue motivado más por desavenencias entre los

miembros de la familia propietaria a la hora de afrontar las inversiones que por las exigencias sanitarias para su homologación (que habría sido fácilmente clasificado, tras algunas obras de remodelación, como establecimiento de “estructura no industrial”).

El resultado de la Convalidación/Homologación de las industrias cárnicas en la Sierra de Huelva fue la autorización y clasificación siguiente:

**A8 = 63 (Estructura Industrial)**

**A9 = 20 (Estructura NO Industrial)**

La incidencia de la publicación y entrada en vigor del **REAL DECRETO 1916/1997** de 19.12.97; por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne. (BOE 13-1-1998, núm. 11) no ha sido de especial consideración en la Sierra de Huelva ya que los productos que regula la citada norma no han sido propios de la Industria allí radicada. De hecho no hay ninguna industria autorizada e inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con dicha actividad.

Desde hace relativamente poco tiempo se está empezando a ver en el mercado preparados de carne (fundamentalmente adobos de diferentes piezas) pero que son más “productos intermedios” de la producción normal del establecimiento que productos finales del mismo.

Hasta hace pocos días, ha estado vigente, en parte, el **REAL DECRETO 379/1984** de 25-1-1984; por el que se aprueba la reglamentación técnico - sanitaria de industrias, almacenes al por mayor y envasadores de productos y derivados cárnicos elaborados y de los establecimientos de comercio al por menor de la carne y productos elaborados. Dicha normativa continuaba en vigor para la carne picada y los preparados de carne destinados al consumo humano producidos en establecimientos de venta al por menor o en locales adyacentes a los puntos de venta para suministrarlos directamente al consumidor, (como era el caso de las Carnicerías – Salchicherías).

El viernes 14 de noviembre de 2003, en el BOE nº 273, se ha publicado el **REAL DECRETO 1376/2003**, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las **carnes frescas y sus derivados** en los establecimientos de **comercio al por menor**.

Es de destacar que en su **Disposición derogatoria única, Derogación normativa**, además de derogar el ya citado Real Decreto 379/1984, de 25 de enero, también se deroga la Orden de 22 de julio de 1946, por la que se

dictan normas para el sacrificio de ganado équido en los mataderos municipales.

La incidencia de la aprobación de esta norma es todavía incierta. En la Sierra de Huelva existen en la actualidad 3 establecimientos con la actividad de Carnicería – Salchichería, por lo que no se espera que la incidencia del Real Decreto sea grande.

Esta norma tiene un plazo de adaptación de un año para que los establecimientos actualmente autorizados conforme a la normativa anterior cumplan los requisitos previstos en este real decreto.

A tal efecto, deberán dirigir una solicitud a la autoridad competente en el plazo de seis meses a contar desde su entrada en vigor.

Otra norma de aplicación en el mundo industrial del porcino ibérico, y más concretamente en la Sierra de Huelva, es la **ORDEN de 12-7-1995** del MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN por la que se Aprueba el Reglamento de la **Denominación de Origen «Jamón de Huelva»** y de su Consejo Regulador; publicada en el BOE nº 170, de 18-7-1995.

En su **Artículo 18**, relativo al Registro de Mataderos y Salas de Despiece establece que en dicho Registro se podrán inscribir todos aquellos adaptados a la reglamentación técnico-sanitaria vigente que lo soliciten.

En su **Artículo 19**, relativo al **Registro de Secaderos** establece que el Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas que deben satisfacer los secaderos para poder inscribirse en el correspondiente Registro de la denominación de origen.

En los mismos términos se expresa en el **Artículo 20** relativo al **Registro de Bodegas**.

En la actualidad hay 26 Industrias inscritas en el Registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen. La incidencia de su aplicación por parte de las mismas en cuanto a obras de adecuación ha sido mínima.

Otra norma aplicable en la industria cárnica del porcino ibérico, y que en la Sierra de Huelva se pensó por los datos y solicitudes iniciales iba a tener gran importancia, es la **ORDEN de 4-4-1995** del MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA por la que se regula las condiciones técnico-sanitarias y de autorización aplicables a los establecimientos de carnes y productos cárnicos para su exportación a los Estados Unidos de América, publicada en el BOE nº 87, de 12.04.95.

Establece en su ANEXO IV los citados **requisitos técnico-sanitarios**

Como **Condiciones generales** establece por un lado el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente, en concreto entra a reseñar las distintas

normativas de aplicación que quedan reseñadas en el siguiente cuadro en el que hemos introducido las normas que no fueron citadas en la Orden de exportación por no haber sido aprobadas aun en dicho momento. Resaltadas en “negrita” figuran las vigentes en este momento

Asunto	Norma CEE	Norma nacional	
Carnes Frescas	Directiva 64/433/CEE	Real Decreto 147/1993	
Productos Cárnicos	Directiva 77/99/CEE	Real Decreto 1904/1993	
Carnes Picadas	Directiva 88/657/CEE	Real Decreto 1436/1992	Real Decreto 1916/1997
Residuos	Directiva 86/469/CEE	Real Decreto 1262/1989	Real Decreto 1749/1998
Aturdimiento en Sacrificio	Directiva 74/577/CEE	Real Decreto 1614/1987	<b>Real Decreto 54/1995</b>

La Directiva 64/433/CEE, relativa a las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, así como el **Real Decreto 147/1993**, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.

La Directiva 77/99/CEE, relativa a problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal; así como el **Real Decreto 1904/1993**, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

La Directiva 88/657/CEE, por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de preparados de carne, así como el **Real Decreto 1436/1992**, de 27 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios intracomunitarios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de preparados de carnes destinados al consumo humano directo o a la industria. En la actualidad está vigente el **Real Decreto 1916/1997** de 19.12.1997

La Directiva 86/469/CEE , relativa a la investigación de residuos en los animales y carnes frescas, así como el **Real Decreto 1262/1989**, de 20 de octubre, por el que se aprueba el Plan Nacional de Investigación de Residuos en los Animales y Carnes Frescas. En la actualidad está vigente el **Real Decreto 1749/1998** de 31-7-1998

La Directiva 74/577/CEE, relativa al aturdimiento de animales antes del sacrificio, así como el **Real Decreto 1614/1987**, de 18 de diciembre, por el que se establecen las normas relativas al aturdimiento de animales previo al sacrificio. En la actualidad está vigente el **Real Decreto 54/1995** de 20-1-1995

Asimismo especifica que las industrias cárnica autorizadas para exportar productos cárnico a los Estados Unidos de América deberán abastecerse de carnes procedentes de establecimientos, bien nacionales o extranjeros autorizados para exportar a los Estados Unidos de América. Debiendo en los establecimientos nacionales estar las canales o sus despiece marcados con la leyenda de inspección veterinaria.

En el desarrollo de esta Orden, el MISACO editó un protocolo de inspección con introducción de los requerimientos exigidos por los Inspectores del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.).

Tras varias visitas de inspección informativa a las industrias que habían solicitado la autorización para la exportación a los EE.UU. los responsables de las mismas desistieron de las mismas ante las inversiones en instalaciones y equipos que debían afrontar y ante la inseguridad surgida ante la calificación sanitaria de nuestro país en aquellas fechas (Enfermedad Vesicular Porcina y Peste Porcina Clásica, fundamentalmente).

En estos momentos, la exportación de carnes frescas y productos cárnico ibéricos está sujeta a lo dispuesto en el **REAL DECRETO 218/1999** de 5-2-1999, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países tercero de carnes frescas, productos cárnico y otros determinados productos de origen animal.

Establece en su CAPITULO III, dedicado a la Exportación, en su Artículo 11 que:

1. Los establecimientos españoles de producción y comercialización de carnes frescas, productos cárnico y otros productos de origen animal que deseen destinar sus productos a la exportación, deberán cumplir:
  - a) Las normas estipuladas en los Reales Decretos 147/1993, de 29 de enero, y 1904/1993, de 29 de octubre, respectivamente, o

b) Cuando se haya suscrito un acuerdo con un país tercero, que establezca el cumplimiento de requisitos y condiciones diferentes a las estipuladas en los Reales Decretos mencionados en el párrafo a), se estará a lo dispuesto en dicho acuerdo. Si éstas fueran más favorables que las contempladas en dichos Reales Decretos y se elaboraran así, se elaborarán en momentos distintos del resto de la producción y deberán llevar impresa, en el envase y en el embalaje, la palabra «**Export**» en caracteres bien visibles e indelebles y no podrán comercializarse ni consumirse en territorio nacional o en el resto de Estados miembros de la Unión Europea.

2. Los establecimientos mencionados en el apartado 1 deberán estar expresamente autorizados para la exportación, mediante autorización sanitaria emitida por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, sin perjuicio de que previamente se solicite informe del órgano competente de la Comunidad Autónoma en que esté ubicado el establecimiento.

3. Los representantes de los establecimientos que deseen ser autorizados lo solicitarán a la Dirección General antes citada, de acuerdo con el procedimiento establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y en el Real Decreto 1778/1994, de 5 de agosto, por el que se adecuan a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, las normas reguladoras de los procedimientos de otorgamiento, modificación y extinción de autorizaciones.

Una vez recibida la solicitud y, en su caso, el informe de la autoridad competente de la Comunidad Autónoma sobre el cumplimiento de los requisitos técnico-sanitarios aplicables, se procederá a la visita de comprobación de los mismos por parte del correspondiente Servicio de la Dirección General antes citada que, en base a los informes y visitas realizadas, concederá la autorización a los establecimientos, cuando proceda.

4. Se reconocerán, a efectos de lo previsto en este Real Decreto, las actas y registros de inspección, certificados o formularios equivalentes firmados por los Servicios Veterinarios Oficiales de las Comunidades Autónomas responsables del control de los establecimientos autorizados.

5. Las carnes frescas, los productos cárnicos y los otros productos de origen animal, destinados a la exportación, irán acompañados del documento comercial de acompañamiento y, en caso necesario y cuando el país de

destino así lo tenga estipulado en su normativa interna, del certificado sanitario para la exportación de productos alimenticios, contemplado en la Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo de 12 de mayo de 1993 y, en su caso, de las posibles certificaciones específicas que estén reguladas por el país tercero de destino, que se enviarán por la Dirección General de Salud Pública a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en que esté ubicado el establecimiento autorizado, para su cumplimentación por los Servicios Veterinarios Oficiales responsables del control de los mismos.

6. La Dirección General de Salud Pública mantendrá un registro actualizado en el que constarán los establecimientos autorizados para exportar los productos contemplados en el presente Real Decreto, a los distintos países terceros, a los que se comunicarán las modificaciones que se produzcan en las reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación y que puedan afectar a la autorización concedida.

## ANEXO DE LEGISLACIÓN VIGENTE

- **Real Decreto 2207/1995**, de 28 de diciembre, por el que se establece las **normas de higiene** relativas a los productos alimenticios.
- **Real Decreto 147/1993**, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de **carnes frescas**.
- **Real Decreto 1904/1993**, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de **productos cárnicos** y de otros determinados productos de origen animal.
- **Real Decreto 1916/1997** de 19.12.97; por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de **carne picada y preparados de carne**.
- **Real Decreto 1376/2003**, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las **carnes frescas y sus derivados** en los establecimientos de **comercio al por menor**.
- **Real Decreto 54/1995** de 20-1-1995; por el que se regula la **protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza**.
- **Real Decreto 1749/1998** de 31-7-1998; por el que se establece las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus **residuos** en los animales vivos y sus productos.
- **Real Decreto 218/1999** de 5-2-1999, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización con **países terceros** de carnes frescas, productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal.
- **Orden de 12-7-1995** del MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN por la que se Aprueba el Reglamento de la **Denominación de Origen «Jamón de Huelva»** y de su Consejo Regulador
- **Orden de 4-4-1995** del MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA por la que se regula las condiciones técnico-sanitarias y de autorización aplicables a los establecimientos de carnes y productos cárnicos para su exportación a los Estados Unidos de América
- **Real Decreto 202/2000**, de 11 de febrero, por el que se establece las normas relativas a los **manipuladores de alimentos**.
- **Decreto 189/2001**, de 4 de septiembre, por el que se regula los Planes de formación de los manipuladores de alimentos y el régimen de autorización y registro de empresas y entidades, que imparten formación en materia de manipulación de alimentos.

- **Real Decreto 644/2002**, de 5 de julio, sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de **limpieza y desinfección** de los **vehículos** dedicados al **transporte de ganado** por carretera.
- **Real Decreto 1083/2001**, de 5 octubre; por el que se aprueba la **norma de calidad** para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.
- **Real Decreto 144/2003**, de 7 de febrero, por el que se **modifica** el Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la **norma de calidad** para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.
- **Orden APA/213/2003**, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de **desarrollo** del Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la **Norma de calidad** para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.
- **REGLAMENTO (CE) N° 1774/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**, de 3 de octubre de 2002; por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los **subproductos animales no destinados al consumo humano**

