

Promoción

REGLAMENTACION TECNICO – SANITARIA DE MATADEROS DE CONEJOS, SALAS DE DESPIECE, INDUSTRIALIZACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE SUS CARNES

TITULO PRIMERO

Ambito y objeto de esta Reglamentación

Artículo 1º. *Ambito.*— Esta Reglamentación se aplicará:

1.1. A todos los conejos del género *Oryctolagus* en cuanto son objeto inmediato de sacrificio con destino al consumo humano.

1.2 A la carne y despojos de los conejos, frescas, que hayan sufrido tratamiento de conservación por el frío industrial, tanto de producción nacional como de importación.

1.3 A los productos derivados de los conejos, principalmente a las partes comestibles, a los aditivos autorizados, así como a los materiales de acondicionamiento, si éstos se hacen necesarios.

1.4 A los establecimientos destinados al sacrificio y faenado de los conejos, al despiece de canales, manipulación, industrialización, almacenamiento, distribución y venta de canales, carne, productos, despojos y pieles.

1.5 A las personas físicas o jurídicas que se ocupan de los conejos con destino inmediato al abasto y aquellas que manipulen, industrialicen, almacenen, transporten y/o comercialicen la carne de conejo, productos, despojos y pieles, cuando ello se realice en el ámbito de los establecimientos referidos en el apartado anterior.

1.6 A las actuaciones de las entidades y personal de inspección y control tanto oficial como privado, colaborador de la Administración y a los Agentes de Aduanas, Servicios de Ferrocarriles, Compañías de Transporte y Navegación, que vendrán obligadas a secundar las funciones de inspección y control sanitario o zoonosanitario de los Servicios Oficiales.

Art. 2º.— *Objeto.*— Esta Reglamentación tiene por objeto:

2.1 Definir técnicamente los diversos términos relacionados con la carne de conejo.

2.2 Unificar el régimen, a tenor del cual han de funcionar los establecimientos destinados al sacrificio de conejos con destino al consumo humano, salas de despiece, industrialización, almacenamiento, conservación, distribución y venta de sus carnes y productos.

2.3 Fijar las normas por las que se han de regir los Servicios Veterinarios Oficiales en la inspección de los conejos, su canales y productos de ellos derivados, tanto nacionales como importados, y control de los mismos en los aspectos sanitarios.

2.4 Establecer las condiciones a que se deben someter la obtención, manipulación, industrialización, almacenamiento, conservación, transporte y comercialización de las canales, productos, despojos y pieles de conejo.

2.5 Fijar las sanciones por incumplimiento de las normas que en la misma se disponen, cuando ello afecte a la salud pública o a la sanidad cunícola.

Art. 3º. *Exclusiones.*— Esta Reglamentación no regula ni el sacrificio, ni la industrialización, ni la comercialización de las carnes y despojos de la caza, que quedan fuera del ámbito señalado en el artículo 1º.

TITULO II Definiciones

Art. 4º. A los fines de la aplicación del presente Reglamento, los términos que se relacionan a continuación significan:

Conejos de abasto.— Se entiende por conejos de abasto los procedentes de explotaciones familiares y/o granjas, siempre que reúnan las condiciones específicas en esta Reglamentación.

Faenado.— Conjunto de operaciones a que se someten los conejos después del sacrificio para la formación de la canal.

Canal.— El cuerpo del conejo doméstico, después de sacrificado, sangrado y desollado, con evisceración gastrointestinal, cabeza totalmente desprovista de piel, orejas, y extremidades seccionadas a nivel del metatarso y metacarpo. La incisión del desgüello estará limpia y sin coágulos sanguíneos. Podrá ir acompañada o no del hígado sin vesícula biliar, corazón, pulmón y riñones.

Partes de la canal.— (Cuartos). Partes anteriores (craneal) y posteriores (caudal) resultantes de la subdivisión de la canal en cuatro partes.

Despojos.— Son aquellas partes comestibles que se obtienen de los conejos de abasto y que no están comprendidas en el término canal.

Subproductos.— Son aquellas materias que se obtienen de los conejos y que no están comprendidas en los conceptos de canal o despojo.

Piel.— Tegumento exterior recubierto de pelo que cubre toda la superficie del animal y no es comestible.

Carne.— Parte comestible de los conejos sacrificados, sangrados y faenados en condiciones higiénicas. Se incluyen en este concepto las porciones de grasa, hueso, cartílago, tendones, aponeurosis, nervios y vasos linfáticos y sanguíneos, que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en los procesos de manipulación, preparación y transformación de la carne.

Carnización.— Conjunto de operaciones a que se someten los conejos para su conversión en carne, despojo y subproductos.

Despiece.— Es la acción de separar determinadas partes anatómicas de la canal en base a divisiones establecidas por razones comerciales.

Canal fresca-refrigerada.— Las canales que sometidas a la acción del frío alcanzan en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de cero grados centígrados (0°C). Se admiten oscilaciones de más de cuatro grados centígrados (+ 4°C), sin poder sobrepasar la temperatura de más siete grados centígrados (+ 7°C).

Canal congelada.— Las canales que por el mismo tratamiento obtuvieron también en su masa muscular profunda la temperatura de menos dieciocho grados centígrados (- 18°C) en un tiempo inferior a veinticuatro horas.

Mataderos.— Establecimientos industriales legalmente autorizados para el sacrificio y faenado de las distintas especies de conejos.

Anejo.— Se aplica este término a los establecimientos no autónomos, dependientes técnica y funcionalmente de otras industrias.

Salas de despiece.— Establecimientos industriales legalmente autorizados dedicados al despiece, deshuesado y fileteado.

Industrias de la carne.— Establecimientos industriales legalmente autorizados dedicados a la transformación industrial de las canales y carnes de conejos.

Almacén frigorífico.— Establecimiento legalmente autorizado dedicado al tratamiento frigorífico, almacenamiento y distribución de canales de conejos, despojos y productos de despiece contemplados en esta Reglamentación.

TITULO III

Condiciones técnico-sanitarias de los mataderos

Art. 5º.— Con carácter general los mataderos reunirán las condiciones mínimas siguientes:

Primera.— Relativas a su ubicación.

Con independencia del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de sanidad ambiental, seguridad, policía de aguas, urbanismo, turismo o de cualquier otro orden, los mataderos de nueva instalación se ubicarán alejados de núcleos urbanos, de acuerdo con el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, y en un radio no menor de un kilómetro sobre plano de proyección horizontal, como mínimo, de otras instalaciones cunícolas, adoptando las medidas necesarias de protección sanitaria.

En cuanto al recinto del matadero, estará netamente delimitado y aislado de su entorno. Quedando terminantemente prohibida la entrada de perros y gatos.

Segunda.— Relativas a dependencias técnicas y a sus anejos.

Todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Con este fin los establecimientos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

a) Las dependencias integrantes del matadero serán las adecuadas para el uso a que se destinen, y, en todo caso, su distribución permitirá asegurar siempre una neta separación entre zonas y circuitos sucios y limpios.

Dispondrá de vías interiores de acceso a las dependencias debidamente pavimentadas con una capa impermeable.

b) En su construcción, acondicionamiento o reparación se utilizarán materiales incapaces de producir contaminaciones.

c) Los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, antideslizantes, resistentes e incombustibles, de fácil limpieza y desinfección. Asimismo, contarán con suficiente inclinación para evitar retenciones de agua u otros líquidos. Estarán provistos de desagües con los dispositivos de cierre hidráulico que eviten el retroceso de materias orgánicas y olores, y el acceso de roedores, desembocando directamente en la red de evacuación de aguas residuales que se ajustará a lo establecido en el artículo 17 del Decreto 2412/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, disposiciones vigentes sobre Policía de aguas y demás disposiciones concordantes.

La evacuación de aguas residuales se acomodará a las normas y requisitos señalados por las disposiciones en vigor mediante los procedimientos higiénicos pertinentes.

d) Las paredes estarán recubiertas de material impermeable no absorbente, resistente al

choque, de fácil limpieza y desinfección de superficie lisa y de color claro, hasta una altura mínima de tres metros de la zona de sangrado, desuello y eviscerado y de dos metros en el resto de las dependencias de faenado.

Las uniones que forman las paredes entre sí y con el suelo y techo serán cóncavas, no presentando ángulos ni aristas vivas.

Los techos se proyectarán y construirán de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación de vapores y puedan limpiarse fácilmente.

Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas y huecos) estarán protegidas con dispositivos para evitar el acceso de insectos, roedores, aves y otros animales.

e) La ventilación natural y/o forzada será capaz de evitar el calor, el vapor y la condensación excesivos y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado por olores, polvos, vapor ni humo, según la función de los distintos departamentos o dependencias.

f) La iluminación natural y/o artificial estará en relación con la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de las carnes y vísceras de los conejos. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las canales de conejo y a sus productos de una posible contaminación en caso de rotura.

g) Dispondrán de las instalaciones y elementos de trabajo siguientes:

Agua potable, de acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por Real Decreto 1423/1982 de 18 de junio, a una presión mínima de tres atmósferas, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir las necesidades en relación con su capacidad teórica. La red de distribución de agua tendrá el número necesario de tomas que permitan asegurar la limpieza y lavado en toda sus actividades, incluido el aseo personal. En cuanto al tratamiento higiénico del agua utilizada, se aplicarán los métodos autorizados al efecto en las disposiciones vigentes.

Podrá utilizarse agua no potable en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendios y servicios auxiliares siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable. Todas las bocas y tomas de esta segunda red deberán llevar la indicación de "Agua no potable".

La identificación de tuberías, conducciones de vapor, agua fría, agua caliente, electricidad, accesorios, etc., se ajustará a las normas internacionales de colores.

Vestuarios, con separación de sexos que estarán situados en lugar apropiado y debidamente aislados de las dependencias de trabajo, con armarios o taquillas fabricados con materiales de fácil limpieza, desinfección o desodorización.

Servicios de aseo y sanitarios de personal, dotados de instalaciones de lavabos y duchas, con separación de sexo, puertas con dispositivos de cierre mecánicos y con ventilación directa del exterior. Su separación con la zona de trabajo será completa, debiendo existir, por lo menos, un vestíbulo o local intermedio entre los mismos.

A la entrada y salida de los aseos y servicios sanitarios existirán lavamanos y un sistema adecuado para la desinfección de calzado.

Próximos a los puestos de trabajo se colocarán lavamanos, dotados de agua fría y caliente, accionados a pedal u otro sistema de cierre no manual y en número no inferior a uno por cada diez operarios, provistos a su vez de toallas de un solo uso o secaderos de aire u otros sistemas, jabón o detergente y cepillo de uñas.

Dispositivos dotados de vapor de agua, o de agua caliente a temperatura no inferior a 82°C, para la limpieza y desinfección de cuchillos y otros útiles, junto a los puestos de trabajo.

h) Contará, como mínimo, con los siguientes servicios:

1. Zona de espera de los camiones, portadores de conejos vivos, que estará situada junto al muelle de recepción y en lugar tranquilo.

2. Muelle de recepción, totalmente independizado del correspondiente al de carga de canales.

3. Nave de reposo, donde se situarán los conejos para que descansen, durante seis horas como mínimo, antes del sacrificio.

4. Existirá un local lazareto para aislamiento, reconocimiento y observación de aquellos conejos sospechosos de enfermedad.

5. Alejado del resto de las dependencias, existirá un depósito hermético, para el estiércol de los conejos, cuya evacuación de la zona de espera y del muelle de recepción se efectuará, por lo menos una vez al día y en recipientes estancos.

6. Instalaciones para el lavado y desinfección de vehículos, con la separación suficiente entre los destinados al transporte de conejos vivos y el de canales.

7. Instalación higiénica de aprovechamiento industrial de descomisos y desechos, capaz de trabajar a temperatura y presión suficientes para asegurar la esterilización biológica de los productos tratados o, en su defecto, horno crematorio que permita la incineración total de cualquier producto decomisible. Caso de no poder realizar el aprovechamiento en el matadero, se autorizará el traslado de decomisos y residuos a instalaciones de aprovechamiento industrial legalmente autorizadas. El transporte se realizará obligatoriamente en contenedores o recipientes herméticamente cerrados.

Los productos decomisados podrán ser expedidos también desde el matadero sin tratamiento previo alguno, mediante autorización de los Departamentos competentes, con destino a:

— Su estudio en Centros de enseñanza e investigación oficial.

— La alimentación de núcleos zoológicos u otra fauna salvaje, siempre que tales productos no estén calificados como capaces de producir alteraciones en los animales o difundir enfermedades.

— Centros de aprovechamiento y destrucción de cadáveres animales, decomisos y subproductos.

D Dependencias de sacrificio y faenado, que reunirán las siguientes características:

Capacidad suficiente para que las diferentes operaciones e inspección sanitaria puedan efectuarse con holgura y comodidad.

Las operaciones de sacrificio, sangrado y degollado se realizará en locales independientes de la evisceración, que a su vez estarán separados de los correspondientes a clasificación y envasado.

j) Departamento de recogida de pieles y su correspondiente secadero, en su caso. Secadero que estará aislado del resto de las instalaciones y dispondrá de un volumen de capacidad suficiente para atender las necesidades del matadero.

k) Departamento de recogida de tripas y reservorios gástricos.

l) Instalaciones frigoríficas, comprendiendo obligatoriamente:

1. Sistema de refrigeración que permita enfriar las canales cunículas a las temperaturas siguientes:

— Para canales frescas-refrigeradas, cero grados centígrados (0°C) de temperatura interna a más de tres grados centígrados (+ 3°C) en un tiempo inferior a veinticuatro horas.

— Para canales congeladas, menos dieciocho grados centígrados (– 18°C) de temperatura interna en un tiempo inferior a veinticuatro horas.

2. Una o más cámaras de conservación de canales frescas-refrigeradas, capaces de mantener temperaturas comprendidas entre cero grados centígrados (0°C) y más tres grados centígrados (+ 3 °C), siendo obligatorio que todas las canales, una vez procesadas, se mantengan en el recinto frigorífico. La capacidad de las cámaras será equivalente al doble de la capacidad del sacrificio medio diario.

3. La humedad relativa (80-90 por 100), la circulación y renovación del aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico. Todos los locales frigoríficos dispondrán, en sitio visible, de aparatos de control de temperatura y humedad.

m) Muelle de carga de canales, que, estando perfectamente aislados de las zonas de matadero, dispondrán de la protección de una marquesina y/o alero que sobresalga, al menos dos metros.

n) Laboratorio con material destinado al análisis microbiológico de las carnes que motiven la inspección post mortem de canales y piezas, tales como estufa, medios de cultivo y microscopio y, asimismo, para los análisis químicos del agua del matadero y comprobación de los estados de desinfección del mismo. En el caso de precisarse técnicas complejas, las determinaciones analíticas se efectuarán en los laboratorios oficiales dependientes de los Ministerios de Sanidad y Consumo o de Agricultura, Pesca y Alimentación, según la naturaleza del proceso a investigar.

Todas las dependencias citadas en los apartados anteriores tendrán una capacidad proporcionada a las necesidades del matadero.

ñ) Las características exigibles a las dependencias de instalación facultativa que a continuación se citan serán las siguientes:

Cámaras frigoríficas de despojos, con una potencia frigorífica que permita enfriar a una temperatura igual o inferior a menos ocho grados centígrados (– 8°C) en el interior de la pieza y en un plazo de veinticuatro horas como máximo.

Túnel u otro dispositivo o sistema de congelación rápida autorizado que permita descender la temperatura en la parte interior de la pieza a menos dieciocho grados centígrados (– 18°C) como mínimo y en un tiempo de veinticuatro horas como máximo.

Cámaras de conservación de congelados capaces de mantener una temperatura ambiente entre menos dieciocho grados centígrados (– 18°C) y menos veintidós grados centígrados (– 22°C). En cualquier caso, todos los mataderos de conejos con túnel y otro dispositivo de congelación rápida tendrán obligatoriamente, al menos, una cámara de conservación de canales congeladas.

Cámara de conservación de pieles frescas que permita enfriar a una temperatura máxima de más ocho grados centígrados (+ 8°C).

Tercera.— Relativas a los equipos y otros elementos de trabajo.

Toda la maquinaria y utilaje estará construida e instalada de tal forma que se facilite su limpieza y desinfección. Las superficies que tengan que estar en contacto con los conejos, canales y sus productos serán, además, de material inocuo y resistente a la corrosión.

Cuarta.— Relativas a la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales y utilajes.

Todos los locales deben mantenerse limpios por los medios más idóneos, y, asimismo, las dependencias deberán someterse a desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

Después de cada jornada de trabajo se procederá sistemáticamente a la limpieza y

desinfección de todos los útiles y equipo empleados en el proceso industrial (mesas, recipientes, elementos desmontables de las máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con las canales y sus productos.

Los agentes químicos y cualquier clase de productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación, y desratización que se utilicen en las distintas dependencias de los mataderos deberán disponer de la autorización correspondiente otorgada por los Organismos competentes. La utilización se hará de tal forma que no suponga riesgo alguno de contaminación para las canales, despojos y subproductos.

Quinta.— Relativas al personal.

El personal técnico y operario de todas las dependencias del matadero estará en posesión del carné de manipuladores de alimentos y observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal e irá provisto de ropa exterior apropiada, lavable y de uso exclusivo para el trabajo, botas impermeables, guantes, cubrecabezas y redecillas, en su caso, exigiéndose similares requisitos a cuantas personas penetren en dichas naves.

Los Servicios Veterinarios Oficiales podrán disponer el cambio de indumentaria cuando por razones sanitarias lo crean oportuno.

Queda prohibido fumar, comer, masticar goma, beber fuera de las fuentes habilitadas, para tal fin o cualquier otra actividad no higiénica en todas y cada una de las dependencias de trabajo.

Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, pasará obligatoriamente por los lavabos para proceder a la limpieza de manos, uñas, brazos y antebrazos.

Igualmente procederán a la limpieza de manos cada vez que usen los servicios higiénicos.

En las manipulaciones de las canales no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades contagiosas o sean portadores.

El estado de limpieza de los cuchillos y otros útiles de trabajo manual serán de la responsabilidad de la Empresa y serán de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

Sin perjuicio de lo establecido en los distintos apartados del presente artículo estas condiciones quedan reguladas con carácter general según lo dispuesto en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos.

TITULO IV Registros administrativos

Art. 6º. Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por Esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/

1981, de 27 de noviembre ("Boletín Oficial del Estado" de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO V Inspección ante y post mortem, circulación y almacenamiento de canales

Primero.— Recepción y acondicionamiento de los conejos vivos.

Art. 7º. Todos los conejos cuyas carnes y despojos vayan destinados al comercio para consumo público, ya sea directamente o previa transformación industrial, se sacrificarán en mataderos debidamente autorizados.

Se exceptúan los conejos que hayan sido abatidos en caza, lo que no les exime del adecuado control sanitario.

Art. 8º. La circulación y transporte de conejos hasta el matadero ha de ampararse con la pertinente documentación oficial que garantice su procedencia y estado sanitario, a cuyo efecto el responsable de la granja deberá procurársela previamente. A la llegada de los conejos en las jaulas de transporte se alojarán en la nave de reposo.

Art. 9º. Los conejos que lleguen al matadero para su sacrificio no podrán salir vivos del mismo, sea cual fuere su estado físico y no permitiéndose, por tanto, su reexpedición salvo causas de fuerza mayor que se constatarán por los Servicios Veterinarios Oficiales, dando cuenta de ello a la superioridad.

Los conejos que lleguen al matadero deben ser sacrificados antes de las veinticuatro horas después de su recepción. Si en el conjunto de la expedición o en algún lote se observasen signos externos de fatiga, excitación, enfermedad, excesivo número de conejos muertos en las jaulas o cualquier otro que a juicio de los Servicios Veterinarios Oficiales despertase sospechas de enfermedad podrá someterse la expedición a una observación superior a las veinticuatro horas, siempre que los conejos queden suficientemente acondicionados en el lazareto.

Segundo.— Inspección ante mortem.

Art. 10. Con antelación al sacrificio los Servicios Veterinarios Oficiales efectuarán la inspección en vivo y comprobarán la documentación que ampara a los conejos, dictaminando lo que proceda en consecuencia, de acuerdo con los preceptos contenidos en esta Reglamentación, en la vigente Ley de Epizootias y Reglamento que la desarrolla, y demás normas sanitarias y zoonosanitarias que le sean de aplicación.

Art. 11. Esta inspección se efectuará durante la estancia de los conejos en la zona de espera o muelle de recepción, preferentemente con luz natural y/o artificial que no modifique los colores. Los Servicios Veterinarios Oficiales podrán exigir del matadero el concurso del personal subalterno que precisen.

Art. 12. El manejo de los conejos se hará de forma tal que se evite a los mismos molestias y sufrimientos innecesarios.

Art. 13. La inspección ante mortem tiene por objeto.

a) Detectar si los conejos están afectados de una enfermedad transmisible al hombre o a los animales, o si se encuentran en un estado general que hagan sospechar la existencia de tal proceso.

b) Descubrir si los conejos presentan los síntomas de una enfermedad o de una perturbación de su estado general susceptible de producir carnes impropias al consumo humano.

c) Seleccionar los lotes de conejos que no estén fatigados y que sus carnes sean aptas para el consumo humano.

d) Detectar por el examen clínico los lotes de conejos enfermos, sospechosos o susceptibles de presentar anomalías.

e) Impedir la contaminación de los locales, equipo y personal por parte de los lotes afectados de enfermedades transmisibles al hombre o animales o por un estado de manifiesta suciedad.

f) Obtener la información que pueda ser necesaria para la inspección post mortem, en orden al diagnóstico y evaluación de la salubridad de las canales de conejos y despojos. Para esto se recurrirá a revisar la documentación sanitaria por el personal de recogida.

Art. 14. Los conejos que aparezcan muertos no serán colgados de la cadena de sacrificio, siendo decomisados por los Servicios Veterinarios Oficiales y destinándolos al aprovechamiento industrial o a su destrucción según los casos.

Art. 15. Los conejos que por enfermedad o por condición física extremadamente precaria muestren ya en vivo un proceso indicativo de decomiso post mortem, deben colocarse aparte. Si el número de estos conejos al momento de colgarlos en la cadena aumentase considerablemente, el Veterinario oficial podrá apartar este lote para revisarlo cuidadosamente.

Art. 16. Serán considerados como sospechosos los conejos que presenten los signos y síntomas siguientes:

- Pelos erizados y sucios.
- Inflamaciones en cabeza y ojos, y descargas de líquidos en ojos y fosas nasales.
- Ojos mostrando falta de atención y brillo, con colores o aspecto extraño y opacidad en pupila o córnea.
- Extertores, estornudos y ruidos respiratorios anormales.
- Claudicaciones, caídas e incapacidad para mantenerse en pie.
- Cabeza caída.
- Lesiones de piel en la cabeza y cuello.
- Heridas o llagas supurativas e inflamaciones visibles en la superficie del cuerpo.
- Caquexia extrema.
- Falta apreciable de vigor y vitalidad.

— Diarreas o gran suciedad alrededor del ano.

— Ascitis.

— Patas torcidas o huesos agrandados.

— Fiebre.

— Conejos fatigados o en estado de asfixia.

Estos conejos se sacrificarán si procede en último lugar, para evitar el riesgo de contaminación posterior del agua, utensilios, etc.

Tercero.— Sacrificio, faenado y tratamiento frigorífico de canales y despojos.

Art. 17. Sin perjuicio que la Dirección General de Salud Pública pueda autorizar expresamente sacrificios rituales en relación con las diversas religiones, el sacrificio de los conejos, así como el tratamiento frigorífico de sus canales y despojos, se ajustará a las siguientes normas:

— El sacrificio y faenado no podrá efectuarse sin el control y vigilancia de los Servicios Veterinarios Oficiales.

— Todas las instalaciones y utillajes responderán a las condiciones técnico-sanitarias fijadas en el título tercero de esta Reglamentación.

Art. 18. Las operaciones a realizar en las diversas zonas de trabajo responderán a las siguientes exigencias sanitarias:

a) **Zona de colgado.**— Se evitará la existencia de polvo y suciedad acumulada, capaces de provocar un ambiente no higiénico para el personal y para los conejos vivos. Existirá una mínima comunicación con el resto de la planta y de forma tal que no se puedan contaminar las canales.

Los conejos se colgarán en la cadena de sacrificio con suavidad para no ser dañados y evitar lesiones que desmerezcan la canal.

Previo al sacrificio se aplicará a los conejos el aturdimiento por electro-choque o cualquier otro procedimiento que sea autorizado por la Dirección General de Salud Pública.

b) **Sacrificio y sangrado.**— El degüello se realizará seccionando las yugulares.

Se autorizará también al sacrificio por otros medios previamente autorizados, si cumplen con los requisitos de un sangrado completo.

El sangrado debe ser completo, iniciándose con un flujo continuo de sangre y finalizando antes de la entrada al desuello.

La sangre debe evacuarse por medio de conducciones y sistemas de fácil limpieza.

c) **Desorejado.**— Será total y previo al desollado.

d) **Desuello.**— Debe realizarse inmediatamente después de efectuarse la sangría.

e) **Evisceración.**— La apertura de los conejos debe ser realizada de forma que se evite la rotura del intestino y la salidad de su contenido a la cavidad abdominal.

Cualquier sistema mecánico o manual, será aceptable si realiza, como mínimo, la extracción completa del paquete gastrointestinal y no contamina con materias fecales o bilis el interior de la canal de los conejos.

Realizada la evisceración, la evacuación del intestino y/o vísceras se efectuará inmediatamente, por medio de instalaciones de material adecuado sanitariamente. Todos los sistemas, como agua corriente, vacío, presión, etc. serán autorizados siempre que la evacuación se realice de forma continua o inmediata.

La canal podrá ir acompañada o no del hígado sin vesícula biliar, corazón, pulmón y riñones.

Caso extraerse el hígado y el corazón seguirán un circuito de recogida especial y separado de los intestinos utilizando agua potable para su arrastre.

La inspección veterinaria será realizada de forma tal que las vísceras se identifiquen con la canal de la cual procede para poder dictaminar sobre la sanidad de la misma.

La evisceración se realizará en proceso continuo e inmediatamente después del desollado adaptando el ritmo de ambas operaciones de forma que los conejos no deben acumularse ni esperar entre uno y otro proceso.

En la zona de evisceración existirán dispositivos adecuados para el fácil lavado de las manos de tipo automático y no accionados manualmente.

Los despojos, subproductos, decomisos y residuos serán retirados lo antes posible de la sala de sacrificio por sistemas adecuados e higiénicos, con destino a las dependencias especiales para su recogida, almacenamiento o tratamiento no permitiéndose que dichos productos contacten o se depositen en el suelo y se acumulen en los locales de faenado.

f) Refrigeración.— Finalizada su preparación las canales de los conejos deberán someterse al sistema de refrigeración adecuado que garantice las condiciones fijadas en el título tercero, apartado l) 1, y debiendo las citadas instalaciones tener la capacidad frigorífica y el volumen de cámara necesarias para el ritmo de matanza de la planta.

El enfriamiento de los conejos debe comenzar inmediatamente después de la evisceración. Las operaciones de clasificación, embalaje, pesaje, etcétera se harán después del enfriamiento y oreo.

La temperatura de la cámara de almacenamiento de canales de conejos frescos refrigerados debe mantenerse entre cero grados centígrados (0° C) y más tres grados centígrados (+ 3° C) y con una humedad relativa entre 80-85 por 100. Los productos se evacuarán por estricta rotación, evitando el deterioro de los mismos y la producción de mohos. La temperatura de la cámara de almacenamiento de canales de conejos

congelados deberá mantenerse por debajo de menos dieciocho grados centígrados (– 18° C).

Las cámaras de almacenamiento permanecerán cerradas o aisladas evitando pérdida de frío y entrada de suciedad.

g) Congelación.— Los conejos destinados a congelación lo serán obligatoriamente en el matadero donde han sido sacrificados, iniciándose la fase de congelación dieciocho horas como máximo después del refrigerado.

Cuarto.— Circulación de canales frescas-refrigeradas y menudillos.

Art. 19. Las canales frescas refrigeradas podrán circular libremente siempre que cumplan las normas del frío y de transporte que para estas canales señala esta Reglamentación. Asimismo irán identificadas con los marchamos sanitarios, de distinto color al de las aves, o cualquier otra identificación que pudiera establecerse.

Art. 20. En el caso de que los menudillos se comercialicen circularán siempre refrigerados o congelados contenidos en envases impermeables y cerrados convenientemente.

Art. 21. Los productos refrigerados y congelados continuarán manteniendo la cadena del frío hasta el consumidor.

Quinto.— Almacenamiento de canales de conejos congelados.

Art. 22. El almacenamiento de canales de conejos congelados se efectuará de forma tal que no se altere su buena conservación por el frío industrial y que además permita en cualquier momento la inspección y control del estado de conservación de la mercancía.

Art. 23. La estiba se efectuará sobre paletas o tarimas, cuya altura sea por lo menos de 10 centímetros.

Art. 24. Las filas estarán correctamente alineadas, requisito que se considerará válido cuando con desviaciones máximas del 10 por 100 se cumplan las siguientes condiciones:

— Distancia mínima a las paredes: 30 centímetros.

— Distancia mínima a las columnas: 10 centímetros.

— Altura máxima: Sera tal que los embalajes no sufran deformaciones o desperfectos. En todo caso, la parte superior quedará por debajo de los evaporadores y a un metro del techo, como mínimo.

— Distancia mínima a los frigorígenos o evaporadores: Un metro.

— Cuando el enfriamiento sea por serpentines la distancia mínima a la tubería será de 0,5 metros.

— Índice máximo de ocupación: 0,8 con pasillos adecuados, que faciliten la inspección.

— En los embalajes figurarán las fechas de congelación.

Sexto.— Inspección post mortem.

Art. 25. Los conejos sacrificados en los mataderos serán sometidos a inspección post mortem, llevada a cabo por los Servicios Veterinarios Oficiales, que examinarán la canal con las vísceras, cuidando en todo momento que los órganos y vísceras que se requieran para la inspección sean identificables con la canal a que pertenecen hasta el dictamen definitivo.

Art. 26. La inspección macroscópica debe comprender, al menos, la observación directa y sistemática de la canal, vísceras y otros órganos, procediéndose a la palpación, olfacción e incisión, cuando sea necesario, y/o cualquier otro método que a juicio del inspector fuera pertinente.

Art. 27. En el examen de la canal se prestará particular atención al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y a la presencia de lesiones alteraciones u otras anomalías.

Art. 28. La zona donde se realice la inspección tendrá las adecuadas condiciones de iluminación, con un mínimo de 540 LUX.

Art. 29. Los criterios sanitarios a seguir para las diversas enfermedades y procesos que se presenten en el matadero en relación a la inspección sanitaria son los siguientes:

a) Decomiso total:

1. Carnes bacterianas (infecciosas):
Pasterelosis (complejo respiratorio).

Tularemia.

Salmonelosis.

Enterotoxemias.

Tuberculosis.

Mamitis o inflamación de las ubres.

Metritis.

Pseudotuberculosis.

Enteritis mucoide (diarrea).

Listeriosis.

Colibacilosis (abortos).

Estafilococias.

Estreptococias.

Actinobacilosis.

2. Carnes víricas.

Mixomatosis.

Coriza contagiosa.

3. Enfermedades producidas por neorickettsias:

Bedsoniasis.

4. Enfermedades producidas por parásitos:

Coccidiosis.

Toxoplasmosis.

Estrongilosis.

Oxiuriasis.

Trichurosis.

Distomatosis.

Teniasis.

Cisticercosis.

Cenurosis.

5. Enfermedades producidas por artrópodos:

Sarnas.

6. Enfermedades producidas por hongos:
Tiñas.

Las enfermedades enumeradas contemplan indistintamente, y de una parte, la posibilidad de transmisión al hospedador humano, bien mediante contacto, por vía aerógena (aerosoles) o por el consumo de carnes, y de otra, el riesgo que supone para su difusión la comercialización del producto, como el propio aspecto de la canal, vísceras u órganos.

7. Carnes tóxicas:

Muerte por cualquier causa que no sea el sacrificio normal del matadero.

Animales envenenados (toxinas, aflitoxinas, etc.).

Conejos contaminados con productos químicos, insecticidas, rodenticidas, etc.

Putrefacción generalizada o parcial evidenciada por la existencia de olores y consistencia pegajosa en la piel.

Canales de conejos sanguinolentos (se incluyen las equimosis y hemorragias).

Conejos con enfermedades esporádicas y traumatismos graves como neumonía, pleuresía, peritonitis, ascitis, heridas infectadas, grandes desgarros musculares con hemorragias, fracturas, etc.

Conejos alimentados con estrógenos, anesicales y otros aditivos no autorizados.

Se considerarán como carnes tóxicas las canales de conejos que en su alimentación se hayan empleado aditivos o medicamentos sin observar las restricciones o limitaciones de uso establecidas para cada producto por la legislación vigente.

Este condicionado deberá ser vigilado por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, según sus competencias.

8. Carnes repugnantes.

Canales de conejos con olores, sabores o coloraciones anormales o desagradables.

b) Decomiso total o parcial según la extensión y gravedad del proceso.

1. Norma general.

Las canales que muestren un estado progresivo de la enfermedad con disturbios sistémicos, deben ser decomisadas totalmente. Cuando las lesiones sean progresivas y no muestren disturbios generales deben practicarse el decomiso de la parte o partes afectadas.

Si es generalizado: Decomiso total.

Si es localizado: Decomiso parcial y/o expurgo en las siguientes enfermedades:

Sarnas.

Distomatosis o fasciilosis hepática.

Teniasis.

Cisticercosis (estado larvario de la *Taenia psiformis*) y cenurosis (*M. serialis*).

Estrongilosis.

Oxyurosis (*Passalurosis*).

Tricocefalosis y capillarisis.

2. Otros aspectos.

Neoplasias.— Cualquier parte de la canal, víscera u órgano afectado por un tumor, debe ser decomisado. Cuando hay evidencia de metástasis o de que el estado general del conejo ha sido afectado se procederá al decomiso total.

Procesos inflamatorios.— Cualquier órgano o parte de la canal afectada por un proceso inflamatorio será motivo de decomiso. Si hay evidencia de trastornos generales decomiso total (caso de las carnes que muestren enteritis, pericarditis, salpingitis, tendovaginitis, neumonía, peritonitis, artritis, abscesos, heridas supurativas, etc.).

Caquexia.— Si es muy acentuada, decomiso total.

Hematomas.— Los tejidos afectados por este proceso deben ser decomisados. Si afectan a una gran extensión de la canal o su coloración oscura indicase la existencia de un hematoma antiguo debe decomisarse toda la canal.

Contaminaciones.— Cuando son muy extendidas y afectan a gran parte de la canal, decomiso total. Si es solamente una parte, decomiso del órgano afectado.

Carnes hemorrágicas.— Si las hemorragias son localizadas se practicará el decomiso parcial de la región afectada. Si son generalizadas o sistémicas, decomiso total.

Art. 30. Las canales que durante el faenado se hubieran contaminado accidentalmente con el contenido gastro-intestinal, se lavarán con agua potable clorada en proporción a tres partes por millón de cloro residual y se expurgarán los tejidos impregnados con la materia fecal, siendo considerada después apta para el consumo.

Art. 31. Para los estados morbosos o anormales omitidos por cualquier causa en la relación precedente, los Servicios Veterinarios oficiales procederán según su criterio sanitario.

Séptimo.— Control y manipulación de decomisos, desechos y subproductos.

Art. 32. Los decomisos y desechos de mataderos y, en su caso, los cadáveres de conejos serán evacuados con la mayor rapidez de las áreas de trabajo a los departamentos de destrucción, tratamiento industrial o desnaturalización para el aprovechamiento de los mismos mediante sistemas que responden a estrictas normas de higiene.

Art. 33. Cuando el matadero no disponga de dispositivos para la evacuación directa hacia el departamento de destrucción o aprovecha-

miento de decomisos y desechos, dichos productos serán depositados en recipientes cerrados o impermeables, de superficies interiores lisas, con ángulos redondeados y construidos con material esterilizable, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección que llevará externamente la leyenda "decomisos" con caracteres de tamaño bien visible.

Art. 34. La manipulación de decomisos y desechos se realizará en todo momento con el máximo rigor higiénico, de forma que se impidan eventuales contaminaciones procediéndose a su transformación, esterilización o destrucción al finalizar la jornada de trabajo.

Art. 35. Lo locales, recipientes e instalaciones de evacuación de tales productos serán cuidadosamente limpiados y desinfectados cuantas veces sea preciso, según las exigencias de la higiene y, al menos, una vez al día inmediatamente después de la finalización del uso a que hayan sido sometidos.

Art. 36. Las condiciones de tratamiento (temperatura, tiempo, presión y adición de productos químicos esterilizantes autorizados) de los decomisos y desechos en las instalaciones de aprovechamiento o destrucción asegurarán la esterilización de dichos productos o su desnaturalización. El proceso industrial garantizará la eliminación de olores.

Art. 37. Los productos decomisados podrán ser expedidos desde el matadero sin tratamiento previo alguno, conforme se establece en el artículo quinto, apartado h), 7.

Art. 38. Los desechos y subproductos procedentes de canales de conejos aptas para el consumo humano, podrán ser expedidos a centros de preparación de alimentos para animales, siempre que vayan debidamente identificados y transportados en recipientes adecuados y de uso exclusivo a tales fines, de forma que no puedan ser motivo de propagación de enfermedades.

Asimismo podrán ser expedidas las harinas procedentes de los subproductos del matadero, siempre que hayan sufrido el debido tratamiento, de acuerdo con las condiciones especificadas en el artículo 36 y las establecidas para esta clase de productos por los Departamentos correspondientes.

Art. 39. Los productos obtenidos de la transformación de decomisos no podrán ser destinados al consumo humano.

TITULO VI

Salas de despiece de conejos

Primero. Condiciones específicas.

Art. 40. Las salas de despiece podrán ser autónomas o anejas a mataderos.

El despiece, deshuesado y fileteado se realizará únicamente en estos establecimientos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo siguiente.

Art. 41. Los establecimientos de venta al público de conejos, únicamente podrán despiezar y trocear los mismos cuando cuando el troceado se destine a la venta directa en el propio establecimiento y que tales piezas se expongan y mantengan en instalaciones frigoríficas a la temperatura adecuada para la conservación, facilitando en todo momento el control sanitario de las autoridades competentes, sin perjuicio de todas las disposiciones sanitarias que para esta práctica se establezcan en el comercio minorista, a las que se ajustarán con todo rigor.

Art. 42. Las salas de despiece reunirán las condiciones técnico-sanitarias señaladas en los puntos b), c), d), e) y g) del apartado segundo, artículo 5°. de esta Reglamentación y además las siguientes:

1. Aislamiento de las restantes dependencias del matadero, en su caso.

2. La iluminación natural y/o artificial será apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que éste se destine, sin que en los lugares de inspección se alteren los colores de la carne, etc.

En todo caso, la intensidad de iluminación no será inferior a 540 LUX, en las zonas de inspección; 220 LUX, en las de trabajo, y 110 LUX, en otras zonas. Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos que protejan a las canales de una posible contaminación en caso de rotura.

3. La sala de despiece estará climatizada a una temperatura máxima entre diez y doce grados centígrados (10°C y 12°C), medida en cualquier lugar del local por un termómetro aprobado y verificado por el Departamento competente.

4. La superficie de corte de las mesas de despiece irá recubierta de goma, plástico o cualquier otro material fácilmente lavable y desinfectable que dispongan las autoridades sanitarias, quedando expresamente prohibida la madera.

5. Instalación frigorífica adecuada mínima, una cámara para canales o productos congelados, otra para canales refrigeradas y otra para productos refrigerados.

Si solo se dedica a una línea de frío serán necesarias las cámaras que le correspondan según el apartado anterior.

En ningún caso se introducirán en una misma cámara canales con productos refrigerados, así como mercancías ajenas a la sala.

La congelación se efectuará en túneles u otros medios tecnológicos con las mismas normas que para las canales.

La humedad relativa, la circulación y la renovación del aire serán las adecuadas en el orden tecnológico e higiénico.

Todas las instalaciones frigoríficas despondrán, en sitio bien visible y de fácil acceso, de aparatos de control para comprobar la temperatura y humedad relativa de las mismas.

6. Los desechos y desperdicios de las salas de despiece se procesarán siguiendo el mis-

mo criterio que se establece en el artículo 5°, apartado h), 7.

7. Las salas de despiece podrán disponer facultativamente de una sala de venta de despiece climatizada y de una sección independiente para el picado, cuando interese hacer esta operación comercial.

Respecto a las condiciones específicas que deben reunir las salas de despiece autónomas, serán todas las anteriores más lo establecido en el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas en relación con su ubicación.

Segundo.— *Manipulación.*

Art. 43. Todas las manipulaciones a que se sometan las canales de las salas de despiece, desde la recepción hasta su expedición se llevarán a cabo de forma que no se perturbe la correcta acción conservadora del frío industrial y en las condiciones de higiene más estrictas.

La totalidad de las manipulaciones debe efectuarse con la mayor rapidez y sucederse ininterrumpidamente. A tal efecto, la programación del trabajo ha de asegurar el adecuado equilibrio entre las cadencias de las diferentes operaciones a fin de que en ningún caso se produzcan elevaciones de temperatura de los productos superiores a más de cuatro grados centígrados (+ 4°C), para canales frescas refrigeradas.

Art. 44. El traslado de las canales de conejos a las salas de despiece ajenas se efectuarán en las debidas condiciones higiénicas, con dispositivos tales que impidan el contacto directo de los recipientes con el suelo y evitando el deterioro o posible alteración de las mismas.

Art. 45. Queda prohibida la recongelación de canales y productos después de haber sido descongelados, asimismo el despiece, deshuesado, troceado y fileteado en otras dependencias, fuera de la sala de despiece propiamente dicha.

Art. 46. Las carnes troceadas, fileteadas y picadas y las partes de conejo que se destinan a consumo directo, se protegerán mediante envolturas que no alteren los caracteres organolépticos ni comuniquen a las carnes propiedades nocivas, de acuerdo con las condiciones técnicas dictadas por la autoridad sanitaria correspondiente.

Posteriormente, se embalarán para su distribución en envases no recuperables, o bien en recipientes recuperables, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección y que mantengan la calidad sanitaria y comercial de los productos.

TITULO VII

Industrialización de carnes de conejos.

Art. 47. Se podrán elaborar productos frescos, cuyo ingrediente principal sea la carne de conejo (hamburguesas, albóndigas, etc.).

Art. 48. Cuando se desee la elaboración de nuevos productos, con distinta composición, será preceptiva la autorización por las autoridades sanitarias, previa solicitud y envío de la composición y método de elaboración de los nuevos productos.

Art. 49. Las salas dedicadas a esta actividad estarán instaladas en locales independientes del matadero y de la sala de despiece.

Art. 50. Las condiciones higiénicas de las dependencias de estas industrias serán las mismas exigidas en las salas de despiece, no permitiéndose la existencia de despojos o desperdicios, sino únicamente las materias primas y productos elaborados correspondientes.

La maquinaria y utillaje serán de acero inoxidable o calidad similar, prohibiéndose el uso de madera y el contacto de las materias primas y productos acabados con materiales que no permitan su fácil limpieza y desinfección.

Art. 51. La sala de elaboración deberá ser de amplitud adecuada a la capacidad de producción y contará con las instalaciones precisas de frío para que las manipulaciones que se realicen sean a temperaturas, máximas entre diez y doce grados centígrados (10°C y 12°C), excepto para aquellos productos que requieran otras temperaturas y humedades, según su proceso de elaboración.

Art. 52. Si en el proceso de elaboración se realizarán funciones de ahumado o cocinado, se llevarán a cabo en un departamento independiente a la sala de elaboración.

Art. 53. Los productos elaborados, tanto refrigerados como congelados, se trasladarán a sus correspondientes cámaras, debidamente envasados y protegidos de forma que en su transporte y manipulación se eviten deterioros y contaminaciones.

Art. 54. En cuanto a las condiciones de los envases utilizados en la industrialización se remitirán a lo preceptuado para el despiece en el artículo 46.

TITULO VIII

Transportes de canales, despiece y productos elaborados

Art. 55. Para el transporte de canales de conejos y su despiece, deberá utilizarse vehículos remolques o contenedores isoterms, refrigerados o frigoríficos. En todo caso los sistemas de tracción serán mecánicos, independientemente del medio de transporte utilizado y durante el mismo no se sobrepasará en el centro de las piezas las temperaturas más siete grados centígrados (+ 7°C) y menos quince grados centígrados (- 15°C), respectivamente, para canales refrigeradas y congeladas.

Art. 56. Los vehículos contenedores deberán responder a las siguientes exigencias.

Las superficies interiores han de ser impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección y con uniones redondeadas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.

No se permitirán la entrada de insectos, polvo o suciedad ni la salida de líquidos al exterior.

Art. 57. Los productos de despiece deberán transportarse contenidos en envases estancos o depositados en bandejas u otros recipientes higiénicos.

Art. 58. Todo vehículo, remolque o contenedor empleado en el transporte de carne o despojos será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección así como de desodorización en caso necesario.

Art. 59. No se permitirá transportar en el mismo vehículo o contenedor productos o sustancias capaces de contaminar las canales o productos de conejo.

Tampoco se permitirá transportar carnes de otra especie a no ser que vayan contenidas en recipientes cerrados que eviten el contacto directo con las de conejos.

TITULO IX

Comercialización de canales despiezadas y productos cárnicos

Art. 60. Los establecimientos que se dediquen a la comercialización de carne de conejo despiezada, dispondrán de las instalaciones frigoríficas precisas para que no sea interrumpida la cadena del frío.

Art. 61. Todos los productos elaborados se comercializarán refrigerados, congelados, cocidos, ahumados, cerrados al vacío o enlatados, o en cualquier otra forma que autoricen los organismos competentes. Se evitarán las denominaciones que pueda dar lugar a error o confusión con productos genuinos ya definidos, cuya elaboración ha sido tradicionalmente a base de carnes de porcino y vacuno, teniéndose que añadir al producto la palabra "de conejos", como, por ejemplo, hamburguesa de conejo, salchichas de conejo, embutidos de conejo, etc.

Art. 62. La distribución, comercialización y venta de los productos elaborados de carne de conejo se regirán por las normas vigentes para los productos cárnicos elaborados con carne de otras especies.

Queda prohibida la venta de canales de conejos descongelados.

TITULO X

Envasado, etiquetado y rotulación.

Art. 63. El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir la

norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobadas por Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto.

Art. 64. La información del etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes se expresarán necesariamente en la lengua española oficial del Estado, en caracteres bien visibles, indelebles y fácilmente legibles por el consumidor y constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

1. **Denominación del producto.**— Serán las que se definan en las normas de calidad de los productos cunícolas, elaborados y, en su defecto, la denominación en la que figurará la expresión de la especie de que se trate, será lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de aquellos otros con los que pueda confundirse. Se indicará el estado físico o tratamiento a que ha sido sometido (congelado, ahumado, etc.), en el caso en que la omisión de esta indicación pueda crear confusión al consumidor.

No podrá ser sustituida por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.

2. **Lista de ingredientes.**— Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus masas a continuación de la leyenda "ingredientes".

En dicha lista será obligatoria la indicación, si los hubiere, de los líquidos de cobertura o de gobierno así como la gelatina, salsas o preparaciones culinarias correspondientes.

Cuando un ingrediente de un producto alimenticio esté compuesto por varios ingredientes, éstos se mencionarán entre paréntesis, en orden decreciente de sus masas, a continuación de la denominación del ingrediente del que forman parte.

Para los aditivos será necesario la designación del grupo genérico al que pertenecen y su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente de la Dirección General de Salud Pública.

3. **Contenido neto.**— Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

En los productos cunícolas elaborados protegidos por gelatina figurarán el contenido neto y el peso sin gelatina.

Ambas indicaciones irán precedidas por las leyendas "contenido neto" y "peso sin gelatina".

En los productos cunícolas elaborados envasados con líquidos de cobertura o de gobierno, deberán indicarse, además del contenido neto, el peso escurrido.

4. **Marcado de fechas.**

a) **Fecha de caducidad.**— Los productos cunícolas elaborados fresco/refrigerados, perecederos en corto periodo de tiempo, precisarán la fecha de fabricación y de caducidad con la mención "fecha de fabricación" indicando el día,

mes y año y "fecha de caducidad" indicando el día y el mes, respectivamente.

b) **Fecha de duración mínima o fecha óptima de consumo.**

Los productos cunícolas elaborados congelados o conservados por otro procedimiento, cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho, deberán llevar en su etiquetado la leyenda "consumir preferentemente antes de ..." seguida del mes y el año en dicho orden.

Las conservas de productos cunícolas elaborados, cuya duración sea superior a dieciocho meses, deberán llevar en su etiquetado la leyenda "consumir preferentemente antes del fin de ..." seguida del año correspondiente.

c) Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El día se indicará con la cifra o cifras correspondientes.

El mes con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

El año con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales.

Salvo cuando el mes se exprese con letras, las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacio en blanco, punto, guión, etc.

5. **Instrucciones para la conservación.**— En el etiquetado de los productos cunícolas elaborados se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

Los productos cunícolas elaborados que precisen refrigeración para su conservación deberán indicar en su etiquetado la leyenda "manténgase en frigorífico".

Los productos cunícolas elaborados, congelados deberán indicar en su etiquetado la leyenda "manténgase en congelador".

6. **Modo de empleo.**— En los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del producto, se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto cunícola elaborado.

7. **Identificación de la empresa.**— Se hará constar el nombre o razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y en todo caso su domicilio.

Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la empresa. Cuando la elaboración de un producto cunícola se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos, se indicarán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión "fabricado por ..." y con la autorización de éste.

8. **Identificación del lote de fabricación.**— Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, que-

dando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los Servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

9. **Rotulación.**— En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre, razón social o denominación de la empresa.

Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

No será obligatorio la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

10. **País de origen.**— Los productos cunículas elaborados, importados, además de cumplir lo establecido en el presente título, excepto el apartado 8, deberán hacer constar en el etiquetado de los envases y en la rotulación de los embalajes, el país de origen.

Art. 65. Para la identificación de los recipientes que contienen canales de conejos figurarán las siguientes especificaciones.

Conejo.

Número y peso de las canales que contiene.

Nombre o razón social o denominación del matadero y su domicilio.

Número de registro sanitario.

Categoría comercial en su caso.

Fecha de sacrificio o de congelación en su caso.

Instrucciones para la conservación.

Art. 66. La envoltura de protección de cada canal congelada llevará los siguientes datos:

Especie y marca.

Nombre o razón social, o denominación del matadero y su domicilio.

Número de registro sanitario.

Instrucciones para la conservación.

Clasificación comercial en su caso.

Art. 67. En la identificación de recipientes o bandejas que contengan productos de despiece figurarán las siguientes especificaciones:

Parte anatómica de la canal y su especie.

Contenido neto.

Nombre o razón social o denominación de la empresa y su domicilio.

Número de registro sanitario.

Fecha de envasado.

Fecha de congelación, en caso de productos congelados.

Instrucciones para la conservación.

Art. 68. Para la identificación sanitaria de las canales de conejos frescos-refrigerados, se estará a lo establecido en el artículo 19.

TITULO XI

Importación, exportación de carne de conejos.

Art. 69. *Importación.*

Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen. Las empresas importadoras deberán proceder a su registro según lo marcado en el Real Decreto 2825/1981, sobre Registro General de Alimentos y los productos importados, deberán ser anotados en el expediente correspondiente de cada empresa en particular.

Por razones sanitarias, los Departamentos competentes podrán exigir la previa autorización y/o homologación de los establecimientos industriales que preparen productos para su exportación a nuestro país, en cuyo caso y a efectos de coordinación, notificarán oficialmente esta circunstancia a la Dirección General de Política Arancelaria e Importación (Ministerio de Economía y Hacienda).

Art. 70. *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación, se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra "EXPORT" y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios responsables, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

TITULO XII

Servicios Veterinarios Oficiales.

Art. 71. Los Servicios Veterinarios Oficiales, que estarán formados por Veterinarios pertenecientes a la Administración Pública, desempeñarán las funciones, dentro del ámbito sanitario, para efectuar actividades de vigilancia, de control y de inspección en los establecimientos regulados por la presente Reglamentación.

Art. 72. La Administración del Estado, las Comunidades Autónomas y las Corporaciones Locales, en el ámbito de sus competencias, desarrollarán el presente título mediante los Códigos de Prácticas y disposiciones conjuntas que procedan.

TITULO XIII

Infracciones

Art. 73. Para la aplicación de lo previsto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de de-

fensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, y demás disposiciones vigentes, se considera son infracciones sanitarias o zoonosológicas a la presente Reglamentación las siguientes:

1. Faltas leves:

El incumplimiento de lo establecido en la presente Reglamentación o disposiciones que lo desarrollen en cuanto no sea calificado posteriormente como falta grave o muy grave.

La ausencia parcial de identificación superior al 10 por 100 e inferior a un 20 por 100 de las canales y sus productos afectados por esta Reglamentación.

2. Faltas graves:

El funcionamiento, sin la correspondiente autorización sanitaria, de mataderos y establecimientos regulados por esta disposición.

La ausencia parcial de identificación superior a un 20 por 100 en las canales y sus productos afectados por esta Reglamentación y/o falta de documentación sanitaria de partidas procedentes de establecimientos autorizados.

La reincidencia en falta leve.

3. Faltas muy graves:

El tráfico clandestino, el suministro o distribución de conejos, canales, despojos o carnes procedentes de establecimientos que no estén autorizados y registrados legalmente en la Dirección General de Salud Pública.

La producción, tráfico, distribución o venta clandestina de canales de conejos, carnes o despojos que produzcan riesgos o daños efectivos a la salud de los consumidores.

Las manipulaciones dirigidas a enmascarar fraudes en canales o productos que entrañen riesgos a la salud pública o supongan una disminución sustancial de la calidad alimentaria de los mismos.

El tráfico, la distribución o venta clandestina de canales, carnes o despojos en deficientes condiciones sanitarias o que entrañen peligro sanitario o zoonosológico.

La reincidencia en falta grave.

4. En cada categoría de faltas la responsabilidad del infractor se establecerá teniendo en cuenta el grado de dolo o culpa, reincidencia y su trascendencia económica.

Art. 74. Con independencia de las infracciones antes señaladas, los Organismos correspondientes, según competencia, procederán, con carácter inmediato, a la intervención, decomiso y, en su caso, destrucción de los productos, si suponen riesgo para la salud pública o de difusión de epizootias.

Asimismo, los Organismos correspondientes, según competencia, podrán anular el

permiso sanitario de funcionamiento o suspender las actividades en los casos de incumplimiento de las normas sanitarias o zoonosológicas en vigor, si se comprueba que existe un riesgo potencial para la salud pública o una contaminación importante en las instalaciones de la industria o grave peligro de difusión epizootias.

El levantamiento de la suspensión de actividades podrá obtenerse cuando cesen los motivos que la originaron.

Art. 75. Las infracciones, que por su naturaleza, riesgos creados, perjuicios ocasionados a la salud pública e intencionalidad o negligencia grave del infractor, serán sancionadas con arreglo al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, y demás disposiciones vigentes.

Art. 76. Las anteriores sanciones serán independientes de las que en su caso pudieran imponerse por otro Departamento de concurrir con la infracción sanitaria fraudes en la composición, calidad, presentación, masa, medida o precio de la mercancía o producto de que se trate. A tal efecto, los distintos Departamentos intercambiarán los antecedentes e informaciones que obren en su poder.

TITULO XIV

Competencias y responsabilidades.

Art. 77. **Competencias.**— Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Art. 78. **Responsabilidades.**— La responsabilidad sobre el incumplimiento de lo establecido en la presente Reglamentación o disposiciones que la desarrollen corresponde a la firma o razón social de la empresa.

De las infracciones en canales, piezas, productos congelados y envasados cerrados será responsable la firma o razón social cuyo nombre figure en la envoltura o etiqueta, salvo que se demuestre la falsificación de ésta, o la deficiente conservación del producto por el tenedor, y siempre que se especifique en la envoltura o envasado original las condiciones de conservación.

De las infracciones cometidas en piezas y canales frescas-refrigeradas será responsable el tenedor de las mismas, excepto cuando se pueda identificar de manera cierta a un tenedor anterior.