

REQUISITS ESTABLIMENTS CÀRNIC

PRESENTACIÓ

INDEX

INTRODUCCIÓ

1.	CONDICIONS GENERALS QUE HAN DE REUNIR ELS LOCALS	4
2.	MANTENIMENT DE LES CONDICIONS HIGIÈNICOSANITÀRIES	6
3.	CONDICIONS GENERALS DELS EQUIPS I ELEMENTS D'EXPOSICIÓ	9
4.	CONDICIONS GENERALS DEL PERSONAL	11
5.	CONDICIONS DELS ALIMENTS ORIGEN DEL PRODUCTE QUALITAT DEL PRODUCTE CRITERIS EN QUÈ ES BASA LA QUALITAT DE LA CARN	13
6.	TRANSPORT DE PRODUCTES DES DE L'OBRADOR FINS A LES DEPENDÈNCIES DE LA VENDA	16
7.	DEFINICIÓ DE PRODUCTES CÀRNIS	17
8.	ASPECTES DE CONSUM I VENDA: CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS CÀRNIS PUBLICITAT I PREUS INFORMACIÓ D'HORARI COMERCIAL MANIPULACIÓ DELS PRODUCTES FULLS DE RECLAMACIÓ	18
9.	ESTABLIMENTS ELABORADORS	20
10.	ALTRES TIPUS D'ESTABLIMENTS	21
11.	CONSERVACIÓ DELS PRODUCTES CARNIS	22
	ANNEX 1. EPÍGRAF FISCAL I LES SEVES CLASSES	23
	ANNEX 2. LEGISLACIÓ I BIBLIOGRAFIA	26

INTRODUCCIÓ

L'objectiu de la confecció d'aquest document és recollir la normativa que regeix l'aspecte higienicosanitari de les indústries càrnies i dotar d'una font d'informació útil les persones que es dediquen o volen dedicar-se a aquest ram de l'alimentació. A l'annex II es recull un resum de la legislació actual sobre els diferents aspectes que regulen el transport, comercialització i conservació de les carnis i les indústries del ram.

El Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, estableix les normes d'higiene relatives als productes alimentaris i les modalitats per a la verificació de l'observància d'aquestes normes. Són les empreses del sector alimentari les responsables de la higiene dels establiments. Per això, són elles les encarregades de dur a terme les activitats d'autocontrol. Entre aquestes activitats, *l'anàlisi de riscos, el control de punts crítics* i altres tècniques que facilitin un control dels riscos en les diferents fases de la cadena alimentària, són sistemes imprescindibles per garantir la higiene dels productes que elaborin i/o comercialitzin.

Aquest document tracta sobre les condicions higienicosanitàries que han de reunir els establiments minoristes de productes carnis. Però, a més a més, es dedica un apartat a explicar els diferents aspectes relacionats amb la carn tant en la seva obtenció com en els diferents aspectes que coincideixen en la distinció de la qualitat del producte i de tot allò relacionat amb el consum i la venda.

Al final hi ha un apartat que explica què són els obradors i aquells establiments dedicats "a l'engròs". L'annex I recull allò que es relaciona amb els epígrafs fiscals i l'annex II recull la legislació que regula l'activitat de la carn i finalment la bibliografia que ha estat consultada.

CONDICIONS GENERALS QUE HAN DE REUNIR ELS LOCALS

1. UBICACIÓ

- Disposaran d'**entrades i sortides** a las vies públiques o espais oberts per a la circulació rodada o vianants. En el cas que aquests establiments formin part de comerços agrupats o seccionals aquest requisit el complirà el conjunt comercial de què es tracti.
- Estaran apartats de qualsevol lloc que els pugui contaminar de brutícia.
- Estaran separats dels habitatges, cuines o menjadors d'ús familiar o laboral. No s'entenen com a tals els serveis de cafeteries o restaurants que estiguin integrats en àrees, en el mateix recinte comercial. Si existís pas a l'habitatge del titular o encarregat, hi hauria una porta que habitualment romandria tancada durant les hores de comerç.

2. CONSTRUCCIÓ

- En la seva construcció, condicionament o reparació no s'utilitzaran materials tòxics ni capaços de produir contaminació.
- Tots els locals tindran *lavabos i serveis* dotats d'aigua calenta i freda, rentamans d'accionament no manual amb dispensador de sabó, rotlle de paper i eixugamans d'un sol ús.
- Hi haurà, vestuari per al personal amb un armariet per persona.

El sòl serà impermeable, resistent, incombustible, de neteja i desinfecció fàcil. Podran ser continus o en peces, sempre que estiguin perfectament adossades; no s'admeten com a paviment definitiu les plaques de ciment amb juntes de dilatació descobertes. Quan sigui necessari el terra tindrà un desguàs que sigui suficient per al volum d'aigua que s'hagi que desguassar.

Las parets i els pilars estaran revestits fins al sostre de material impermeable, de superfície llisa, de neteja i desinfecció fàcils. Hauran de ser de colors clars. Les unions de les parets entre elles amb el terra i sostres seran còncaves, i no hauran de presentar angles ni arestes.

Els sostres es projectaran i construiran de manera que s'hi impedeixi l'acumulació de brutícia i la condensació de l'aire i es puguin netejar amb facilitat. D'aquesta manera s'aconseguirà que minvin la formació de fongs i el despreniment de partícules.

Les finestres i altres forats que es puguin practicar seran construïts de manera que s'hi impedeixi l'acumulació de brutícia. Totes les obertures que comuniquin amb l'exterior (finestres, portes i forats) estaran protegides amb dispositius que evitin eficaçment l'accés d'animals: rosegadors, aus i insectes. Les pantalles contra insectes seran desmuntables per poder procedir a la seva neteja amb facilitat. Quan es venguin aliments sense envasar serà obligatòria la instal·lació d'aparells, que eliminin els insectes sense necessitat d'utilitzar productes químics.

Les portes estaran constituïdes per materials llisos i no absorbents. Es recomana, en les zones de treball, portes d'accionament no manual.

La ventilació podrà ser natural o forçada, però ha de ser capaç de cobrir eficaçment la seva funció. Haurà de tenir pas directe al carrer o pati central o espais lliures d'habitatges; si no fos possible, haurà de tenir circulació d'aire prèviament filtrat. S'evitarà tot corrent d'aire mecànic des d'una zona contaminada a una altra de neta. Els sistemes de ventilació estaran construïts de manera que es pugui accedir amb facilitat als filtres i a la resta de materials que s'hagin de netejar o substituir-se.

La il·luminació serà natural o artificial però sempre ha de ser apropiada a la capacitat i al volum del local i mai alterarà els colors naturals de les matèries alimentàries. Els elements d'il·luminació estaran recoberts d'un dispositiu que protegeixi les carns i els altres productes d'una possible contaminació en cas de ruptura.

El magatzem d'aliments

Tindran la capacitat i les condicions suficients per a la conservació correcta dels mateixos. El magatzem destinat a les caixes, embalatges o envasos no recuperables haurà de ser diferent del dels aliments; i estarà aïllat de la sala de vendes i de la vista del públic.

Els productes de neteja

Estaran convenientment aïllats de qualsevol producte alimentari. Es guardaran en una zona exclusiva i en els seus **envasos originals**.

El subministrament d'aigua: calenta i freda, i sempre potable.

- *La xarxa de distribució* tindrà **el nombre necessari de preses d'aigua** per assegurar la neteja i el rentat de totes les zones de l'establiment, inclosa la higiene personal.
- *L'aigua no potable* utilitzada per a a la producció de vapor, refrigeració, prevenció d'incendis i altres usos que no estiguin relacionats amb la producció d'aliments, es canalitzarà mitjançant canonades independents, que han de ser fàcilment identificables i **no tenir cap tipus de trobada amb la xarxa de distribució d'aigua potable. No existirà cap possibilitat de reflux.**

Els recipients de residus seran estancs, de material anticorrosiu, de neteja i desinfecció fàcil. Tindran tancament hermètic i seran d'accionament no manual, de tal manera que eviti la sortida d'olors del seu interior, romandran tancats i situats en llocs aïllats dels aliments. **Els residus** s'evacuaran diàriament. **Les deixalles** procedents dels aliments i dels productes del desossat no podran acumular-se en els locals sinó que s'eliminaran diàriament i, en cas contrari, es disposarà de cambres refrigerades per a dipositar-les.

MANTENIMENT DE LES CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES

Les condicions higièniques d'aquests establiments es mantindran en dos nivells:

1. APLICACIÓ DEL SISTEMA D'AUTOCONTROL:

Les empreses del sector alimentari identificaran qualsevol aspecte de la seva activitat que pugui ser determinant per garantir la higiene dels aliments i vetllaran perquè es defineixin, es posin en pràctica, es compleixin i s'actualitzin sistemes eficaços i adequats de control, d'acord amb els següents principis, en què es basa el sistema d'anàlisi de riscos i control de punts crítics.

- ✓ Anàlisi dels riscos potencials de totes les operacions efectuades en el marc de les activitats desenvolupades per l'empresa.
- ✓ Localització en l'espai i el temps dels punts al llarg del procés en què es poden produir els riscos alimentaris identificats.
- ✓ Determinació, entre aquests punts de riscos, d'aquells que resultin decisius per a garantir la seguretat i la salubritat dels productes alimentaris (*punts crítics*).
- ✓ Verificació periòdica, especialment quan existeix una modificació en les operacions de l'empresa, de les anàlisi dels riscos alimentaris, dels punts crítics a controlar i del procediment de control a seguir.

Per aconseguir aquesta tasca tots els establiments hauran de disposar, almenys, dels següents prerequisits:

1. **Pla de control de l'aigua:** Haurà de constar:

- a. En establiments amb aigua de xarxa pública, un registre del control diari de la desinfecció de l'aigua (clor residual i total), un registre d'incidències que poden afectar a la qualitat de l'aigua i, en el supòsit de que hi hagi depòsits intermedis una descripció del pla de neteja d'aquests (com a mínim una neteja anual)
- b. En establiments amb aigua de captació pròpia (pou, mina...), una descripció del pla analític segons el RD 140/2003, un arxiu de les anàlisis descrites al pla analític, una descripció del pla de neteja i manteniment dels depòsits, un registre del control diari de la desinfecció de l'aigua, i un registre d'incidències que poden afectar a la qualitat de l'aigua

2. **Pla de neteja i desinfecció:** on hi haurà de constar:

- a. Descripció de les superfícies, instal·lacions, equips i estris que es renten i desinfecten
- b. Descripció del procediment que es segueix per a la neteja i desinfecció indicant les fases del procés, els productes emprats (on es senyalarà la dosi, quantitat, informació tècnica i dades de seguretat), el mètode utilitzat i el personal responsable de la seva execució
- c. Descripció de les mesures correctores en cas d'incidències i el responsable de la comprovació i de les accions correctores

3. **Pla de control de plagues i de animals indesitjables:** haurà de contenir la descripció de les barreres físiques, dels sistemes de control mecànic, de les activitats de comprovació i de les mesures correctores en cas d'incidència, així com registres amb la data, resultat de la comprovació i responsable d'aquesta. En cas de contractació d'una empresa serà necessari un arxiu amb:
 - a. Dades de la empresa i del personal autoritzat
 - b. Fotocòpia del carnet de manipulador que efectua l'aplicació dels productes químics
 - c. Productes químics emprats
 - d. Contracte amb l'empresa
 - e. Registres de les actuacions, resultats, incidències

4. **Pla de traçabilitat:** Els establiments que elaboren menjars hauran de tenir un pla de traçabilitat en el que consti com a mínim el següent:
 - a. Descripció del sistema de identificació dels productes subministrats (matèries primeres, ingredients, additius, i si s'escau, material d'envasar)
 - b. Descripció de la identificació de productes intermedis o acabats, amb la data d'elaboració i de congelació quan aquesta es produeixi
 - c. Relació dels proveïdors on hi ha de constar la persona de contacte i les seves dades
 - d. Llistat dels menús diaris
 - e. Registre de les comprovacions, de les incidències i de les mesures correctores
 - f. Menús testimoni: correspon a una ració de cada plat servit, que deu estar clarament identificat (nom del plat i data). Es necessari desar un mínim de 2 dies quan es conservi en refrigeració i un mínim d'una setmana quan es faci en congelació.

5. **Pla de control de proveïdors.** S'haurà d'indicar la descripció d'aquests (indicant nom, adreça, telèfon, registre o autorització sanitària i relació de productes que subministra) i arxiu ordenat d'albarans o factures que acompanyen als aliments

6. **Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments:** Haurà de constar un arxiu de les acreditacions (s'admeten fotocòpies) de la formació en seguretat alimentària impartida per la pròpia empresa externa i documentació sobre el contingut, la metodologia i la durada en hores de la formació impartida

7. **Pla de control de les temperatures** en el que s'haurà de d'enregistrar el control diari de les temperatures de la instal·lació (amb una descripció d'aquestes) i de les incidències que es produeixen

2. DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ i DESRATITZACIÓ DE:

A.) Els locals

Tots els locals i instal·lacions han de mantenir-se nets.

La neteja es durà a terme de manera que sigui fàcil i eficaç. S'evitarà l'acumulació de pols i el contacte amb matèries tòxiques per impedir que es

dipositin en els aliments partícules procedents d'aquestes substàncies. És important que s'eviti la formació de condensació o fongs indesitjables en les superfícies.

- Després de cada jornada de treball, es procedirà a la neteja i desinfecció sistemàtica de tots els estris utilitzats, (taules, recipients, elements de les màquines desmuntables, ganivets). Així mateix, tots els estris i maquinària que no s'utilitzin cada dia es netejaran i desinfectaran abans de ser utilitzats.
- Els establiments es sotmetran a totes les desinfeccions, desinsectacions i desratitzacions que siguin necessàries, sempre a càrrec de personal idoni, amb procediments i productes aprovats pels organismes sanitaris i sense que en cap cas es pugin dur a terme sobre els productes o sobre les superfícies amb els quals entrin en contacte segons la prescripció del fabricant sense que es puguin transmetre als aliments propietats nocives o característiques anormals.
- El magatzem del material per la DDD i la neteja dels establiments serà independent d'aquell on es troben els productes alimentaris. Totes les substàncies perilloses duran la seva etiqueta descriptiva i s'emmagatzemaran en recipients separats i ben tancats.
- Els productes utilitzats en la neteja, desinfecció, desinsectació i desratització que s'utilitzin en les diferents dependències de l'establiment disposaran de les autoritzacions reglamentàries del departament de Salut Pública. La seva utilització es farà de manera que no suposi cap risc de contaminació per als productes emmagatzemats.

B) Els equips de treball

La instal·lació es farà de tal manera que permeti la neteja de la zona circumdant. En el cas que no es trobin adossats al terra disposaran d'un espai lliure suficient des del nivell del sòl, de manera que permeti la seva neteja.

Tota la maquinària i utilitatge estarà instal·lada de manera que se'n faciliti neteja i desinfecció. Totes les parts de la maquinària que hagin d'estar en contacte amb carns, ingredients, productes carnis envasats o derivats, estaran fetes amb material inocu, resistent a la corrosió i fàcilment accessible.

La superfície de les taules, safates o qualsevol altra mena de recipients destinats a la manipulació de les carns estarà construïda de material llis, anticorrosiu, de neteja i desinfecció fàcils. No es permet la utilització de fusta en cap part del sistema que es destini a qualsevol manipulació de carns o de productes no envasats.

CONDICIONS GENERALS DELS EQUIPS I ELEMENTS DE EXPOSICIÓ

1. RELATIVES ALS EQUIPS

Totes les parts de la maquinària seran de material inocu, resistents a la corrosió i fàcilment accessibles, i instal·lades de manera que la neteja i la desinfecció es puguin efectuar en totes les seves parts. Constaran de:

- *Pila per a neteja* i desinfecció dels estris, amb aixetes d'accionament no manual d'aigua calenta i freda, sabó dosificador i paper eixugamans (no estan permeses les tovalloles)
- *Taula* o element de treball de característiques similars, destinada a la manipulació necessària de les carns i altres productes abans de la seva exposició i venda al públic (no serà necessària si la dependència té obrador annex). Les operacions de desossat i especejament de la carn caldrà fer-les ràpidament per evitar l'acumulació de subproductes en la zona de treball.
- *Piló* de material autoritzat.
- *Picadora* en el cas que es prepari carn picada. Aquesta es farà amb carns, procedents de bestia boví, porquí, oví o caprí. No es poden conservar d'un dia per l'altre i cal despatxar-les amb un instrument exclusiu per a aquest ús i situar-les en safates o recipients absolutament nets.

2. RELATIVES A L'EXPOSICIÓ:

A) Elements d'exposició

- Els elements d'exposició són els **elements frigorífics** (taulells, vitrines, etc.) per a la presentació i exposició al públic de tot tipus de carns i altres productes frescos o congelats en venda. Els aparells frigorífics d'exposició de productes, indicaran els seus límits de càrrega mitjançant una línia de color destacada i indeleble que recorrerà tot el perímetre interior. Els aparells verticals tindran un termòmetre de lectura de la temperatura.
- Les instal·lacions frigorífiques hauran de tenir una capacitat que com a mínim cobreixi les necessitats corresponents al promig de vendes equivalent a tres dies. Es computaran tots els elements de fred: armaris, taulells, vitrines, arcons, etc, que hi hagi a l'establiment.
- A la sala de vendes no hi haurà envasos buits no recuperables. Haurà d'haver-hi obligatòriament aigua calenta i freda.
- Els aliments sense envasar hauran de tenir obligatòriament instal·lacions d'aparells antiinsectes que els eliminin sense haver d'utilitzar productes químics.
- Prop del taulell de venda hi haurà un rentamans dotat amb aigua calenta i freda, d'accionament no manual, dispensador de sabó i rotille de paper eixugamans.

B) Exposició per a la venda

Els productes alimentaris es col·locaran i protegiran de manera que quedin reduïts al mínim els riscos de contaminació:

- Tots els productes es dipositaran en prestatgeries, aparadors o qualsevol altre mitjà d'exposició que **impedeixi el seu contacte amb el terra.**
- Els productes sense envàs es col·locaran de manera que quedin **fora de l'abast del públic.** Quan els productes no necessitin tractament de fred els elements d'exposició evitaran igualment tot contacte o **manipulació dels productes per part del públic** (llevat dels de conserva o envasats hermèticament). S'evitarà la incidència directa dels raigs solars sobre els productes elaborats.
- En establiments polivalents, els aliments envasats s'exposaran ordenadament amb una separació adequada entre ells, de manera que es permeti a cada classe d'aliments conservar les seves peculiaritats i s'eviti que les olors o sabors es barrejin i assimilïn.
- Queda prohibida la col·locació de cartells indicadors de preus, qualitat, etc. que tinguin punxons o punes que deteriorin els envasos a la venda com a unitat comercial.
- Els aliments que s'hagin de consumir sense ser rentats, o cuinats hauran de servir-se al consumidor **sense ser tocats amb les mans.**
- Tots els aliments venuts hauran d'anar embolcallats amb material higiènic, nou i autoritzat. Queda expressament prohibit utilitzar paper de diari o paper imprès, llevat d'aquell que a la cara contrària on hi hagi el producte hi vagi ressenyada l'adreça del venedor o altres indicacions que especifiquin la qualitat o bé detallin la descripció del producte.
- Queda prohibit utilitzar les vies públiques en substitució de la sala de vendes o de la rebotiga. Fins i tot en els vehicles, encara que siguin propietat del titular.
- Queda totalment prohibida l'entrada del públic a qualsevol part que no sigui la sala de vendes o aquells serveis expressament autoritzats al públic.

CONDICIONS GENERALS DEL PERSONAL⁹

1. Condicions que han de complir els manipuladors

- Els responsables dels establiments exigiran i ensenyaran als seus empleats la manipulació higiènica de la carn i dels seus derivats, així com els hàbits de neteja i qualsevol altra mesura encaminada a evitar la contaminació de les matèries càrnies.
- El personal de les dependències on es manipulen els productes observaran en tot moment la màxima pulcritud en el seu endreç personal i aniran provistos de roba exterior de color clar, rentable i d'ús exclusiu per a la feina, calçat també exclusiu, cobrecaps i xarxes al cabell. S'exigiran requisits similars a totes aquelles persones que entrin en aquestes dependències. Els inspectors podran exigir el canvi d'indumentària o qualsevol altra exigència de tipus higienicosanitari quan, per raons sanitàries, ho creguin oportú.
- No es pot fumar, menjar, mastegar xiclets o tabac o qualsevol altra activitat no higiènica en totes les dependències de treball.
- Tot el personal, abans d'iniciar la feina, passarà obligatòriament pels lavabos per procedir a la neteja de mans, ungles, braços i avantbraços. Igualment es procedirà a la neteja de mans cada vegada que s'utilitzin els serveis higiènics.
- L'ús de guants no eximirà el personal de la neteja anteriorment assenyalada i, llevat dels casos en què la indumentària sigui incompatible o inapropiada amb la tasca que s'hagi de realitzar, serà de material impermeable.
- El personal no podrà portar embenats, llevat que estiguin perfectament protegits per un embolcall impermeable i no puguin desprendre's accidentalment.
- Serà responsabilitat dels operaris l'estat de netedat dels ganivets i altres estris emprats en el treball manual i, en el cas de portar-los a la cartutxera, seran de material resistent a la corrosió i de neteja i desinfecció fàcils.
- Qualsevol treballador afectat per qualsevol malaltia està obligat a posar-ho en coneixement del titular de l'establiment o els seus representants amb la finalitat que es prenguin les mesures oportunes. Les persones afectades no estaran autoritzades a treballar en les zones de manipulació per evitar la contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens.

2. Condicions que ha de complir la manipulació

Les matèries càrnies emprades estaran igualment subjectes als controls necessaris de tal manera que quedin garantides les disposicions sanitàries en vigor.

1. Els condiments, espècies i additius hauran d'estar en condicions higièniques òptimes de tal manera que no puguin contaminar el

producte on són destinats, i s'emmagatzemaran de manera que se n'eviti l'alteració i contaminació.

2. Són les empreses les que han de verificar els seus propis controls, duent a terme a través de tota la cadena les anàlisis de riscos i controls de punts crítics necessàries. Per això es disposarà de l'assessorament necessari per part dels tècnics de l'Administració, segons en el R.D. 1376/2003 de 7 de novembre pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de carns fresques i els seus derivats en els establiments de comerç al detall i el reglament (CE) 852/2004 de 29 d'abril relatiu a la higiene dels productes alimentaris
3. Els envasos que s'utilitzin seran els compliran les següents condicions:
 - No alterar els caràcters organolèptics de les carns.
 - No transmetre a les carns substàncies nocives per la salut humana.
 - Tenir la suficient solidesa de manera que garanteixin una protecció eficaç de les carns durant el transport i les diverses manipulacions.
4. Es prohibeix conservar conjuntament en una mateixa cambra canals i carns amb altres matèries primeres d'origen vegetal o animal o productes elaborats. No es permet conservar conjuntament carns o productes alimentaris en estat de refrigeració amb els que estan en congelació.

CONDICIONS DELS ALIMENTS

ORIGEN DEL PRODUCTE³²

Cap producte que hagi de ser manipulat en un establiment de carn serà acceptat si prèviament no s'ha acreditat de manera clara i taxativa la seva procedència mitjançant la documentació pertinent: albarans, factures etc. Les carns i productes carnis **procediran d'establiments autoritzats**.

Les carns i els seus productes derivats es presentaran etiquetats. És guardará qualsevol indicació que en garanteixi l'origen, com per exemple:

- ✓ La documentació de procedència (*documents d'acompanyament comercial, albarans, factures etc.*) es conservarà per part del destinatari per un període mínim d'un **any**. Els albarans portaran la marca sanitària representada pel segell oval comunitari amb el núm. R.S.I de l'establiment de procedència.
- ✓ Els productes destinats a ser venuts a trossos, siguin porcions o rodanxes, hauran de conservar l'etiquetat, el qual portarà el segell acreditatiu de l'establiment de procedència fins que finalitzi la venda.
- ✓ El sistema identificatiu amb què s'hagi marcat el fetge sencer es mantindrà a la peça fins que acabi la seva comercialització.

QUALITAT DEL PRODUCTE

Existeixen uns indicadors de *qualitat*, que indiquen el grau d'excel·lència que té el producte: són *el gra, la flor i el color*:

En el múscul hi ha unes granulacions que corresponen als feixos musculars secundaris i terciaris, i que es denominen "**gra de la carn**". El teixit adipós s'incrementa a mida que l'animal s'engreixa, la qual cosa es posa de manifest, amb un tall transversal, com unes aigües més o menys intenses. És el que s'anomena "**la flor de la carn**".

Una carn excel·lent serà la que tingui un *gra* fi i força *flor*. Al contrari la carn, que tingui gruixut el *gra* i poca *flor* s'anomena grollera. En els ossos passa el mateix: "ossos *blancs*" són aquells que tenen medulla, "ossos *negres*" són els que no en tenen i en el seu lloc hi ha trabecules. Els blancs són de millor qualitat que els negres.

El color de la carn³⁰ està determinat per la quantitat de pigment mioglobina que tingui. La mioglobina és una proteïna que té ferro i que en el múscul té la mateixa funció que l'hemoglobina de la sang, és a dir, transportar i emmagatzemar l'oxigen necessari per a la funció del múscul. Quan es posen en contacte dues superfícies de carn, aquesta adquireix un color marronós, atès que es produeix una transformació química de la mioglobina per falta d'oxigen en l'àrea de contacte d'ambdues superfícies.

A vegades poden observar-se també unes **irisacions verdoses** en les carns curades i mal cuinades. Són provocades per la difracció de la llum quan es posa en contacte amb la fina pel·licula de greix que s'ha produït al fer el tall.

Aquests indicadors són presents com a diferenciadors entre les diferents espècies de procedència de la carn. Així, per exemple :

Diferències segons el color de la carn (en relació a la vedella)³²

- Carns blanques: Són aquelles d'animals que només han estat alimentats amb llet. Es sacrifiquen amb una edat entre 100 i 120 dies i el seu pes és de 100 a 120 quilograms.
- Carns rosades. Són les procedents d'animals sacrificats entre els 8 i 12 mesos. A la canal pesen entre 120 i 300 quilograms.
- Carns vermelles: Són animals sacrificats entre els 16 i 20 mesos, pesen a la canal entre 350 i 500 quilograms. Són animals alimentats amb racions de pastura.

DIFERÈNCIA DE LES CARNS SEGONS LES DIFERENTS ESPÈCIES

Espècie animal	Color	Gra	Greix	Consistència
Cavall	Jove: vermell clar Vell: vermell fosc amarronat	Fi, en grumes gruixuts	Els músculs tenen greix al seu voltant	Ferma
Bòvids	Jove: vermell i clar	Fi	Escàs teixit conjuntiu. Greix entre els músculs.	Ferma
	Toro:vermell fosc	De gruixut a fort	Escàs	Ferma i seca
	Bou: vermell marronós	Gruixut	Consistent. Greix. Interfascicular	Ferma
	Vedella: Vermell clar o marró	Gruixut	Poc. Consistent. Greix. Interfascicular	Ferma
Oví	Vermell clar	Dens i fi	Greix intrafascicular	Ferma
Caprí	Carn més clara que la de l'oví	Dens i fi	Escàs a l'interior del múscul. Absent en el subcutani	Ferma
Porc	De blanc grisós a vermell fosc	Fi i gruixut		

CRITERIS EN QUÈ ES BASA LA QUALITAT DE LA CARN³¹

1. Qualitat higiènica

Que la carn no tingui elements nocius:

- Sacrifici d'animals sans
- Que el personal respecti les normes higièniques
- Mantenir la higiene dels locals
- Mantenir la higiene de l'utillatge
- La no existència d'altres materials o elements diferents
- Mantenir permanentment la cadena del fred i la seva correcta utilització

2. Qualitat organolèptica

Color. Depèn de:

- La qualitat del pigment, que varia amb l'edat, classe d'animal, raça, etc.
- La forma química del pigment. Els canvis depenen també dels del PH.
- L'estructura del múscul: que canvia també quan ho fa el PH.

Aroma. És la barreja del gust i l'olor. Augmenta amb l'edat de l'animal.

Tendresa. Depèn de:

- **Diàmetre** de la fibra muscular; a major diàmetre major duresa.
- **Longitud** del sarcòmer del múscul: marca l'amplitud de la contracció.
- **Contingut** de greix, més tendra com més greix hi hagi.
- **Contingut** de proteïnes: com més proteïnes, més duresa.
- **Sucositat.** És la capacitat de retenir suc durant la cocció. Depèn de la quantitat d'aigua i greix del múscul i també del PH.

Aspecte. Depèn de la *proporció magre/greix* i, *del contingut* en aigua. Això va lligat a la inversa al contingut de lípids i al PH i *de la consistència* que depèn del tipus d'àcid greixós: l'esteàric augmenta la consistència, el linolèic la disminueix.

Qualitat del greix. El greix s'ha de valorar en termes de consistència, gust i color. Cal distingir entre greix de la canal i el greix intramuscular. Quan el creixement és ràpid existeix més greix total, amb més quantitat d'àcids greixosos i lípids en detriment de la proporció d'aigua.

3. Qualitat tecnològica

Es tracta d'aconseguir que el producte conservi totes les característiques donant el millor rendiment. Els criteris són:

- *Capacitat de retenir l' aigua:* La pèrdua d'aigua en toda la cadena de distribució pot arribar a ser del 4-5% del pes inicial. En l'actualitat es donen com a acceptables les pèrdues de l'1,5%.

Té molta importància sobretot a l'hora d'elaborar els productes crus, perquè determina la retenció de sal. Les carns exudatives resulten ser molt salades i més dures i de color més pàl·lid.

Aquesta capacitat de retenir l'aigua té molta relació amb el PH. El seu valor òptim està entre el 5,5-6. Menys de 5,5 dona productes salats i per sobre del 5,8 el producte és de mala conservació. Quan hi ha poca retenció d' aigua es dificulta també molt la manipulació del producte i la dificultat en el tall augmenta.

- *L'index de iode.* Caracteritza la composició dels lípids. S'ha fixat, com a ideal l'index de 65 - és una prova que es fa per conèixer la qualitat del greix- .Per sobre d'aquest valor la greix és de poca consistència i dificulta la seva manipulació i conservació.

6

TRANSPORT DE PRODUCTES DES DE L'OBRADOR FINS A LAS DEPENDÈNCIES DE VENDA. (dins el mateix municipi)

Per al transport de productes carnis **elaborats, s'hauran d'utilitzar vehicles, remolcs o contenidors tancats** i, segons el producte que transporti, **frigorífics** isotèrmics o com a mínim condicionats adequadament de manera que es conservin sense alteració les característiques pròpies dels productes. En tots els casos, el sistema de tracció serà mecànic, independentement del mitjà de transport a utilitzar.

Els contenidors tindran la superfície interior impermeable, llisa, de neteja i desinfecció fàcils, amb tanca hermètica i unions arrodonides en tots els seus angles de forma que se'n faciliti la neteja i desinfecció i no quedin racons on s'acumuli la brutícia. Tots els elements –safates, embolcalls, etc.- que puguin entrar en contacte amb els productes transportats seran de material resistent a la corrosió de manera que no s'alterin els caràcters organolèptics dels aliments ni se'ls comuniqui cap matèria nociva que hi faciliti el creixement bacterià.

Tot vehicle, remolc o contenidor usat en el transport serà sotmès després del seu ús a un procés de neteja i desinfecció, així com a desodorització en cas que transporti matèries que puguin encomanar olors a d'altres aliments.

En els vehicles que transportin aliments hi haurà de figurar sempre el nom de l'empresa productora o transportadora.

DEFINICIÓ DE PRODUCTES CARNIS⁹

Productes carnis frescos: Són els elaborats amb carn procedent d'una o diverses espècies animals d'abituallament, aviram i cacera, amb procedents d'animals d'abituallament o d'altres espècies. Aquestes carnis poden dur afegits condiments comestibles i no han d'haver estat sotmeses a tractaments d'assecat, cocció hi saladura, siguin embotits o no.

Productes carnis amb adobats: Són aquells elaborats amb peces càrnies senceres o trossos identificables, segons la classificació comercial tradicional de carnisseria, o per trossos de carn que no reunieixin aquests requisits d'identificació, pertanyents a les espècies d'abituallament, aviram i cacera autoritzades. Aquests productes són sotmesos a l'acció de la sal, espècies i condiments que els atorguen un aspecte i un gust característics, recoberts o no de pebre vermell.

Aquests productes no podran haver estat tractats amb calor de manera que no s'hagi produït la coagulació de les proteïnes.

Embotits crus assaonat: Són els elaborats mitjançant selecció, trossejat i picat de carnis, o greixos amb o sense despulles, que portin incorporats condiments, espècies i additius autoritzats. Sotmesos a maduració i assecat (assaonament) i, opcionalments, fumats.

Productes carnis tractats per la calor: És tot producte preparat essencialment amb carn i/o despulles comestibles d'una o diverses espècies animals d'abituallament, aviram i cacera autoritzades que portin incorporats condiments, espècies i additius i que hagi estat sotmès a l'acció de la calor, assolint en el seu punt crític una temperatura suficient per tal d'aconseguir la coagulació total o parcial de les seves proteïnes càrnies i, opcionalment, amb fumats i/o madurats. S'entén per salaó del producte carni el fet de sotmetre'l a l'acció de la sal comuna, ja sigui de manera sòlida o en salmorra.

Plats preparats carnis: Són els elaborats amb productes obtinguts per barreja o condimentació d'aliments d'origen animal o d'origen vegetal on el component majoritari sigui la carn i els seus derivats amb o sense addició d'altres substàncies autoritzades, contingudes en envasos apropiats tancats hermèticament o no, segons el procediment de conservació utilitzat i disposats a ser utilitzats ja sigui directament o després d'un simple escalfat o bé després d'un tractament domèstic tradicional.

Altres derivats carnis: Es consideren com a tals els greixos, freixures, gelatines, extractes o hidrolitzats i quells productes en què la carn sigui l'ingredient principal i que s'ajusti a la composició específica. Han de ser autoritzats prèviament pel Registre General Sanitari d'aliments. En tots els casos haurà de figurar a l'etiquetat la llegenda "derivat carni".

8

ASPECTES DE CONSUM I VENDA

CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS:

- a) Segons l'activitat que duguin a terme
- b) Segons la modalitat de venda
- c) Segons els productes objecte de venda
- d) Segons la seva natura comercial

a) Segons l'activitat que duguin a terme es classifiquen en:

Cansaladeria: Es dedicarà a la venda de productes carnis i carn fresca de porc.

Carnisseria: Són els establiments dedicats a les activitats següents:

- *Manipulació i preparació de carns fresques*, portin o no ossos, en les seves diferents modalitats: filejat, trossejat, picat, etc.
- *Venda*. Els productes es vendran en el propi establiment, igual que les despulles fresques i/o congelades.
- *Sanitàriament* tenen prohibida l'*elaboració* de qualsevol producte, però poden preparar hamburgueses i carn picada, quan ho demani el client, en el moment de la venda.

Carnisseria-salsitxeria: Tècnicament denominada "cansaladeria". Són els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria i a més a l'elaboració de productes carnis tradicionals.

Tots els productes elaborats en aquests establiments només podran ésser comercialitzats en les seves pròpies dependències, ubicades en el municipi on figurin registrades, i necessiten l'autorització del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya. No estaran obligats a la inscripció en el Registre Sanitari ni en el d'Indústria i Productes Alimentaris.

<p>PRODUCTES TRADICIONALS A ELABORAR: Productes frescos Crus – adobats Butifarra blanca o Bull Butifarra negra o botifarró Butifarra dolça Butifarra de fetge Butifarra d'ou Sobrassada Cansalada Llardons</p>
--

Carnisseria – xarcuteria (o xarcuteria): Són els establiments que es dediquen a l'elaboració dels productes carnis mencionats en el quadre adjunt i que estan obligats a inscriure's en el Registre General Sanitari i en el Registre Sanitari d'Indústria i Productes Alimentaris de Catalunya.

<p>PRODUCTES QUE ELABOREN: Carnis frescos Carnis crus-assaonats Carnis tractats per el calor Salaons càrnies Plats preparats carnis Derivats carnis: gelatines, freixures, greixos...</p>

Tots els productes que elaborin hauran de vendre's al mateix establiment i per tant en el municipi on figuri registrada la dependència d'elaboració.

b) Segons la modalitat de venda:

- Amb venedor: que atén directament el client i li serveix el producte triat.
- En règim d'autoservei: el comprador té al seu abast els productes amb la informació necessària, fins i tot el preu, perquè els pugui agafar ell mateix sense necessitat d'intervenció del venedor i fent-ne el pagament a la caixa. És prohibida la venda de carn fresca si no és envasada.
- En règim mixt: quan cocorren ambdues formes de venda ja mencionades.

c) Segons els productes objecte de venda:

- Especialitzats o monovalents: s'hi ven exclusivament una determinada classe de productes alimentaris.
- Polivalents: s'hi venen diverses classes de productes alimentaris.

d) Segons la seva natura comercial:

- Independents: són una unitat comercial en ells mateixos i disposen d'un local exclusiu amb accés directe i independent.
- Agrupats: es troben en un recinte comercial col·lectiu en comunitat amb d'altres establiments del mateix o diferent sector comercial, provistos de serveis i elements com partits.
- Seccionals: els integrats en altres establiments amb una secció especial destinada a la venda de productes alimentaris.
- Restringits: són aquells que no es troben oberts indiscriminadament a tot el públic, i que limiten la seva clientela a determinades persones o grups per raó de condicionants estipulats en la legislació vigent.

PUBLICITAT I PREUS

Els preus hauran de ser a la vista del públic, i queda prohibida la col·locació d'indicadors de preus o de qualitat del producte que tinguin punxons o punxes que deteriorin els envasos.

INFORMACIÓ D'HORARI COMERCIAL

L'horari serà a la vista del públic fins i tot quan el local romangui tancat.

MANIPULACIÓ DELS PRODUCTES

Els aliments hauran de servir-se en condicions higièniques. Hauran d'anar embolicats en material nou i autoritzat i aquells aliments que s'hagin de consumir sense rentar o sense coure se serviran sense ser tocats amb les mans.

FULLS DE RECLAMACIÓ

Tots els establiments alimentaris estan obligats a tenir a l'abast del públic esls fulls de reclamació, tal com s'especifica a la pàgina quatre d'aquest document.

ESTABLIMENTS ELABORADORS

Poden elaborar:

- a) Productes crus: Elaboren productes crus-adobats, botifarres de les diferents menes, sobrassades, carns picades, productes arrebossats i farcits, etc. Són propis dels establiments anomenats *carnisseries-salxitxeries*
- b) productes cuits: A més dels citats en l'apartat de productes crus elaboren canelons, croquetes i plats precuinats en què la carn és l'ingredient principal. Els establiments que es dediquen a aquests productes s'anomenen *carnisseries-xarcuteries*.

A més de les condicions generals que han de reunir tots els establiments minoristes de productes carnis reuniran unes característiques específiques, el grau d'acompliment de les quals serà directament proporcional a la seva utilització, és a dir, al tipus d'establiment que es vulgui desenvolupar.

Les *carnisseries-salsitxeries*: com a condicions específiques hauran de tenir:

- **Rentamans** amb aigua freda i calenta accionada a pedal en nombre no inferior a un per cada 8 operaris. Hauran de tenir també paper eixugamans d'un sol ús o dispositius d'eixugat automàtic, sabó o detergent i raspallets d'ungles. Tot haurà de ser aprop del lloc on es treballa.
- **Dispositius dotats de vapor d'aigua calenta** no inferior a 82 °C per a la neteja i desinfecció de ganivets i altres estris situats aprop dels llocs on es treballa.
- **Taula** o un altre element de treball de les mateixes característiques funcionals, destinada a la manipulació necessària de les carns i altres productes, que no estigui feta de material poròs

Totes les operacions s'hauran de dur a terme tan ràpidament com sigui possible, evitant-se l'acumulació de subproductes. Un cop acabada la preparació es refredarà tan aviat com es pugui a una temperatura que no ocasioni riscos per a la salut.

Es disposarà de la següent maquinària:

- **Picadora**
- **Pastera**
- **Embotidora**
- **Caldera per a l'elaboració de productes carnis típics** (en aquest cas s'instal·larà una sala de cocció adequada a l'ús que se li pretén donar)

Les carnisseries-xarcuteries. Dispondran, a més de les ja mencionades, de les següents seccions i/o instal·lacions:

- Secció de recepció de matèries primeres amb separació física de la resta de seccions.
- Secció de desfiletatge, selecció i classificació de carns, climatitzada a una temperatura entre 10°-12°C.
- Secció d'elaboració de productes, climatitzada, excepte les dependències dedicades a l'elaboració de productes tractats per la calor.
- Secció de salaó.
- Secció d'assecat natural i/o artificial.
- Instal·lació o equips per al fumat de productes.
- Sala de cocció dotada dels elements i equips necessaris, segons els casos, per a l'escaldat, cocció, pasteurització o esterilització i preparació culinària.
- Instal·lacions condicionades adequadament per al dipòsit de greix i ossos. Aquest requisit serà únicament exigible en aquells casos en què l'establiment no disposi de secció per al tractament industrial.
- Magatzem de matèries primeres auxiliars utilitzades com a ingredients.
- Secció de fosa de grexos, que s'instal·larà en locals destinats exclusivament a aquesta finalitat i totalment aïllats de la resta de les dependències. Disposarà de cambres frigorífiques de recepció de matèries primeres, equip mecànic de fosa, dispositius de desodorització i mitjans suficients per a l'emmagatzematge dels productes finals.

10

ALTRES TIPUS D'ESTABLIMENTS. Són els denominats “a l'engròs”.

Formen part d'un grup d'establiments, autònoms o annexos a altres establiments carnis, dedicats a la producció i preparació de productes carnis, la venda dels quals es fa fora del propi establiment. Per la seva complexitat i especificitat – aquest llibret és dedicat als establiments *minoristes* - cauen fora d'aquest àmbit. No obstant exposarem de manera resumida quines empreses són i quina és la legislació aplicable.

- a) Indústries d'elaboració de carn picada.
- b) Indústries d'elaboració de preparats carnis.
- c) Magatzems minoristes de preparats carnis.
- d) Magatzems frigorífics d'especejament de carns fresques.

CONSERVACIÓ DELS PRODUCTES CARNIS

Locals de magatzem

Els productes emmagatzemats (siguin o no matèries primeres) en un establiment es conservaran de manera que no es puguin deteriorar i que estiguin sempre protegits de qualsevol contaminació. Tots aquells productes susceptibles que s'hi produeixi creixement bacterià o l'actuació de toxines es conservaran a temperatures que no comportin cap risc per a la salut ni possibilitat de contaminació creuada.

Tots els productes es protegiran i col·locaran de manera que es redueixi qualsevol risc de contaminació.

- 1.- Magatzem de productes peribles: quan sigui necessari tenir materials de reposició hauran de tenir unes condicions que permetin que els aliments es conservin sense possibilitat de deteriorar-se. Es conservaran a temperatura de refrigeració, és a dir, entre 1° i 4°C.
- 2.- instal·lacions frigorífiques: hi seran necessàries les mateixes condicions higiènicosanitàries especificades en l'apartat referent a les condicions generals de les dependències de venda al públic. A més disposaran de:
 - *Les cambres de conservació* de canals refrigerades disposaran de sistemes de suspensió disposats de tal manera que s'eviti el contacte de les matèries entre elles i d'aquestes amb les parets, terres i generadors de fred. La temperatura de refrigeració serà entre 2° i 7°C, segons l'espècie animal. La temperatura de congelació serà de -18°C.
 - *La humitat relativa*, la circulació i la renovació de l'aire hauran de ser controlades de manera que s'eviti el creixement bacterià i tota contaminació exògena. Les instal·lacions disposaran, en un lloc visible i accessible, d'aparells de lectura i comprovació de la temperatura i d'aparells de control d'humitat, perquè es puguin comprovar en qualsevol moment.

ANEXO 1

EPÍGRAFE FISCAL. El epígrafe fiscal de los productos cárnicos pertenece **al grupo 642** y es el pago fiscal al que se sujeta la persona que abre un establecimiento. Cada epígrafe faculta a la comercialización de unos productos determinados que no obstante estarán sujetos a la autorización sanitaria correspondiente. La comercialización y la manipulación de los productos, así como las condiciones higiénico-sanitarias que deben tener los establecimientos estarán sujetos a lo que estipula la legislación sanitaria vigente.

Se ha de tener en cuenta que solamente pueden **elaborar – La elaboración está condicionada al permiso que concede la Delegación Territorial de Cataluña y sujeta al Registro Sanitario que corresponda al producto que se quiera elaborar** - los establecimientos que posean **obrador anexo**.

Los establecimientos dedicados a la venta de productos cárnicos sin obrador solamente podrán vender productos elaborados procedentes de establecimientos autorizados que estén envasados y convenientemente etiquetados.

4

* Epígrafe 642.1 Carnicería o Tocinería

Comercio al por menor de:

- carnes y despojos
- productos y derivados cárnicos elaborados
- de huevos, aves, conejos de granja, caza y de productos

derivados de los mismos

faculta para:

- *realizar todas las actividades descritas. vender al por menor quesos, mantecas y salsas,*
- *sacrificar reses en mataderos autorizados*
- *elaborar, en el propio establecimiento, productos y derivados cárnicos, que solo podrán comercializarse en las propias dependencias de venta.*

Se ha de hacer constar que algunas de las actividades que faculta el epígrafe fiscal puede no estar permitida por Sanidad. En este caso el criterio sanitario es de mayor rango y la actividad no estará permitida aunque el epígrafe en el que esté inscrito conste como permitido. En este caso – el 642.1- si el establecimiento no tiene obrador anejo, Sanidad prohíbe la elaboración de productos.

* **Epígrafe 642.2**

Comercio al por menor en dependencias de venta de carnicerías- charcuterías de:

- carnes frescas y congeladas
- despojos y toda clase de productos y derivados cárnicos
- huevos, aves, conejos de granja, caza y de productos

derivados de los mismos.

faculta para:

- vender al por menos quesos, mantecas y salsas
- sacrificar reses en mataderos autorizados

- elaborar en el propio establecimiento, productos y derivados cárnicos, que solo podrán comercializarse en las propias dependencias de venta.

Sólo podrá elaborar solicitando nº de R.S.I (Registro Sanitario de Industria) en la D.T.G

*** Epígrafe 642.3**

Comercio al por menor en dependencias de venta de carnicerías- salchicherías de:

- carnes frescas y congeladas,
- despojos
- productos procedentes de industrias cárnicas y productos cárnicos:
 - . frescos
 - . crudos
 - . adobados
 - . tocino salado
 - . embutidos de sangre (morcillas)
- los tradicionales de estas características que estén autorizados y ...
 - . huevos
 - . aves
 - . conejos de granja
 - . caza
- productos derivados de los mencionados.

faculta para:

- vender al por menos quesos y mantecas y salsas
- sacrificar reses en mataderos autorizados
- elaborar, en el propio establecimiento, productos y derivados cárnicos frescos, que solo podrán comercializarse en las propias dependencias de venta

Si es dependencia minorista sin obrador anejo, Sanidad le permite elaborar siempre que se solicite el permiso correspondiente en DTG (Delegación Territorial Generalitat)

*** Epígrafe 642.4**

Comercio al por menor, en carnicerías, de:

- carnes frescas y congeladas
- despojos y productos y derivados cárnicos elaborados
- huevos
- aves
- conejos de granja
- caza
- productos derivados de los arriba mencionados.

faculta para

- vender al por menos quesos y mantecas y salsas
- sacrificar reses en mataderos autorizados

*** Epígrafe 642.5**

Comercio al por menor de huevos, aves, conejos de granja y caza y productos derivados de los mismos.

*** Epígrafe 642.6**

Comercio al por menor en casquerías, de:
vísceras y despojos procedentes de animales de abasto, frescos y congelados.

LEGISLACIÓN

1. Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
1. Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, annex II.
2. Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al detall.
3. Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
4. Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
5. Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.
6. Real Decreto 1288/1983, de 30 de julio, por el que se modifican los anexos de los Reales Decretos 495/1990, de 20 de abril, 110/1990, de 26 de enero, i 646/1992, de 12 de junio, y se establece la lista de países terceros de los que se autorizan las importaciones de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y equina, carnes frescas y productos cárnicos.
7. Ordre de 26 de març de 1992 pel qual s'estableixen les condicions de concessió d'excepcions respecte les normes sanitàries específiques de producció i comercialització de carns fresques.
8. Reial Decret 110/1990, de 26 de gener, pel qual s'estableixen les condicions de sanitat animal que han de reunir les carns fresques destinades al comerç intracomunitari i importades de països tercers.
9. Reial Decret 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnic-Sanitària del comerç minorista d'alimentació.

Cornellà de Llobregat, a 24 de febrer de 2011.