

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

*ORDEN de 6 de septiembre de 1965 por la que se regula el funcionamiento de las salas de despiece de carnes, así como el comercio expendedor de las mismas.*

Excelentísimos señores:

La Orden del Ministerio de la Gobernación de 31 de enero de 1955, por la que quedó aprobado el Reglamento Sanitario Provisional de Mataderos y Almacenes Frigoríficos, preveía en su artículo 23 la instalación de salas de despiece anejas a Mataderos y Almacenes Frigoríficos, el cual daba normas sanitarias sobre el funcionamiento de las mismas.

El gran avance experimentado por las técnicas del frío, aplicado a la conservación de alimentos, y la constante evolución de las exigencias del consumidor a medida que aumentan los niveles de renta, han introducido un cambio notable en el comercio de las carnes, variando sustancialmente los métodos tradicionales de trabajo y la presentación de los productos elaborados.

Todo ello aconseja que, con fines sanitarios de una parte, y de otra la necesidad de establecer nuevos circuitos en el comercio de la carne, sean dictadas normas que regulen el funcionamiento de las salas de despiece, así como el comercio expendedor de las mismas, que además de mejorar los actuales sistemas del mercado vendrán a colaborar en el debido desarrollo de las previsiones de la Red Nacional del Frío.

En su virtud, esta Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación, Agricultura y Comercio, tiene a bien disponer:

1.º Queda autorizado el despiece, troceado, fileteado y picado de carnes frescas, refrigeradas o congeladas nacionales y de importación, en las salas de despiece autónomas o anejas a Mataderos Frigoríficos, Almacenes Frigoríficos, Plantas Frigoríficas destinadas a conservación de carnes y chacinerías mayores que reúnan las condiciones dispuestas en la presente Orden, previa inscripción de las mismas en el Registro de la Dirección General de Economía de la Producción Agraria, de acuerdo con el Decreto 899/1963, y la debida autorización sanitaria para su funcionamiento, que concederá la Dirección General de Sanidad

2.º Habrán de reunir las siguientes condiciones:

### 1. Higiénico-sanitarias.

#### a) De carácter general:

Agua corriente potable, fría y caliente.

Pavimento impermeable, con inclinación suficiente para su limpieza y desinfección.

Desagües capaces, que desembocarán en una red de evacuación de aguas residuales dotada de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado para evitar filtraciones o anidamiento de roedores.

Esta red verterá en grandes corrientes ribereñas o marítimas o en una estación depuradora, en los supuestos y conforme a lo dispuesto en todo caso en el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, aprobado por Decreto de 30 de noviembre de 1961, y demás disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas.

Paredes recubiertas de material impermeable hasta una altura de 1,90 metros, como mínimo. Las uniones de las paredes entre sí y con el suelo y techo redondeadas.

Ventilación e iluminación suficientes, dotando a las ventanas de los dispositivos precisos para impedir la entrada de insectos, parásitos o roedores. Aseo para el personal, con separación de sexos.

#### b) De carácter especial:

Las canales, medias canales o cuartos de canal, frescos y refrigerados llegarán a estas salas, desde las cámaras, por medio de carriles aéreos o bien en vehículos portadores de perchas y ganchos donde puedan ser colgados los cuartos de canales o piezas determinadas.

Cuando se trate de carnes congeladas, podrán ser transportadas desde la cámara de almacenamiento y conservación en cualquier vehículo que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

Se procederá, previamente al despiece, a la descongelación por diferencia de temperatura mediante cualquier proceso técnico que autorice en lo sucesivo el Ministerio de la Gobernación.

Las salas de despiece contarán con las instalaciones técnicas precisas de frío para que las manipulaciones que realicen sean a temperaturas máximas de 12º C.

Se dispondrá de lavabos inmediatos a los puestos de trabajo en cantidad adecuada, en relación con el número de operarios.

La superficie de corte de las mesas de despiece estará recubierta de goma, plásticos o cualquier otro material fácilmente lavable y desinfectable que autorice el Ministerio de la Gobernación.

En orden sanitario, y para permitir que las operaciones de carga y descarga de las cámaras y otras manipulaciones se efectúen con las máximas garantías de higiene, no se permitirá en una misma cámara almacenar canales, medias canales y cuartos de canal en estado de refrigeración y congelación, así como tampoco el de los productos obtenidos del despiece de aquéllas.

La capacidad máxima de almacenamiento de carnes permitida será la siguiente:

#### En estado de congelación:

330 kilogramos por metro cúbico de canales, medias canales o cuartos de canal.

700-900 kilogramos por metro cúbico de productos resultantes del despiece:

#### En estado de refrigeración:

Novillas en medias canales, 180 kilogramos por metro cuadrado de plano de carril.

Ternezas en canales completas, 200-240 kilogramos por metro cuadrado de plano de carril.

Cuartos de canal de ganado vacuno, 160-240 kilogramos por metro cuadrado de plano de carril.

Ganado lanar, 120-180 kilogramos por metro cuadrado de plano de carril.

Cerdos, 160-240 kilogramos por metro cuadrado de plano de carril.

Productos resultantes del despiece, 850-1.000 kilogramos por metro cuadrado de plano de carril.

### 2. Técnicas.

a) Las salas de despiece dispondrán de Secciones de despiece y deshuesado, de troceado, fileteado y picado y de clasificación, pesado, envasado y etiquetado.

En el caso de que las salas de despiece no dispongan de un departamento o sección destinado a la transformación industrial de huesos y sebos procedentes del despiece, necesariamente deberán disponer de locales anejos para el depósito de huesos y sebos, dotados de recipientes de metal o material fácilmente lavable y desinfectable, de cierre hermético, donde se almacenen tales productos sin riesgo de comunicación de olores.

b) La capacidad frigorífica total para almacenar las canales refrigeradas y congeladas a despiezar, así como para conservar los productos obtenidos, será como mínimo de 200 metros cúbicos, a una temperatura comprendida entre 0º C. y -5º C. en las cámaras de conservación de las canales y productos refrigerados, y entre -18º C. y -22º C. en las de conservación de las canales y productos congelados.

3.º El deshuesado se efectuará siguiendo los diferentes planos musculares, procurando no seccionar transversalmente los músculos. Las astillas de hueso y coágulos de sangre serán limpiados cuidadosamente.

4.º Las piezas obtenidas, sin trocear, serán las que normalmente se expandan en el mercado e irán deshuesadas, salvo aquellas que tradicionalmente se expenden con la porción de huesos correspondientes (chuletas, etc.). Cada pieza noble irá recubierta con material envolvente que no comunique olores, ni colores extraños, ni puedan alterar las características normales de las carnes, ni ser nocivas para el consumidor. Una vez abierto el envoltorio de una pieza, se procederá a destruirlo, quedando prohibida totalmente su utilización posterior.

5.º Las referidas carnes, provistas del envoltorio dispuesto en el punto anterior, se embalarán para su distribución en envases no recuperables, o bien en recipientes metálicos, de plástico o de material similar que, siendo recuperables, permitan una fácil limpieza y esterilización.

6.º Las carnes fileteadas, troceadas y picadas, frescas y refrigeradas irán contenidas en envoltorios transparentes que no comuniquen olor ni color extraño a las carnes, ni puedan alterar sus caracteres organolépticos y no sean nocivos para el consumidor.

Todos los envoltorios llevarán sujeto el marchamo correspondiente, que garantice la salubridad de las carnes. La Dirección General de Sanidad queda autorizada para adoptar el marchamo referido o sustituirlo en su día por otro sistema de garantía que le supla ventajosamente.

7.º Todos los envases que contengan piezas sin trocear, trozos, filetes o carnes picadas para su consumo llevarán, cuando menos, en lugar bien visible la siguiente inscripción:

Razón social.

Número de registro de la Dirección General de Sanidad y de la Dirección General de Economía de la Producción Agraria. Localidad.

Clase y categoría del producto contenido, especificando la pieza anatómica de que procede y si se trata de producto congelado o refrigerado.

Peso neto del contenido y precio de venta al público del paquete, así como la equivalencia en precio de un kilogramo.

Fecha de preparación y sellos de la Inspección Veterinaria.

8.º La distribución de las piezas obtenidas en las salas de despiece, en el interior del casco urbano donde estén instaladas, se efectuará en vehículos frigoríficos o isotermos con las debidas condiciones de limpieza y a temperaturas adecuadas, para que al llegar a destino la temperatura de las carnes no sea superior a 3º C. si se trata de refrigeradas, y — 15º C. si se trata de congeladas.

Cuando la distribución haya de realizarse fuera de la localidad se exigirá necesariamente vehículos frigoríficos, salvo que por las circunstancias especiales de distancia o de otro orden se autorice expresamente el transporte en vehículos isotermos.

9.º La compra de los productos obtenidos en la sala de despiece queda prohibida a todos los intermediarios, de cualquier tipo que sea, que no dispongan de instalaciones frigoríficas adecuadas (cámaras o vitrinas de exposición, para que la temperatura de estas carnes no sea en ningún caso superior a las que se indican a continuación en el momento en que son retiradas por los consumidores.

Cuando se trate de carnes refrigeradas, la temperatura no podrá ser superior a 0º C., y cuando se trate de carnes congeladas, la temperatura no podrá ser superior a — 18º C.

El plazo máximo admitido para que lleguen a los consumidores las carnes refrigeradas procedentes de las salas de despiece será de quince días naturales, contados a partir de la fecha que figure en la etiqueta que se menciona en el apartado séptimo de esta Orden.

10. Los establecimientos que se dediquen a la venta de carne congelada o refrigerada procedente de salas de despiece, además de las vitrinas o mostradores a que se alude en el apartado anterior, dispondrán lo necesario para que el público tenga conocimiento de que se expenden tales carnes, bien mediante la fijación de un cartel que las anuncie con detalle de calidades y precio o colocando sobre la mercancía o vitrina que las contenga otro de tamaño más reducido que haga alusión a la misma circunstancia.

Los establecimientos que se dediquen a la venta de esta clase de carnes sólo podrán adquirirlas a las industrias que estén legalmente autorizadas, y en ningún caso después de adquirirlas podrán revenderlas o cederlas a otros establecimientos de venta al detall.

El margen comercial de venta que ha de percibir el deta-

llista será a convenir entre la industria preparadora de carnes despieceadas y el vendedor.

Cuando se trate de piezas nobles enteras y el comprador desee adquirir una parte de las mismas, el detallista vendrá obligado a ceder a tal exigencia, conservando el resto de la pieza donde está implantado el marchamo para continuar posteriormente su venta.

11. Las salas de despiece legalmente autorizadas podrán establecer para los productos por ellas obtenidos depósitos de distribución en los centros de consumo, siempre que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias, mínimas exigidas en la presente Orden para las propias salas de despiece. Estos depósitos serán sometidos a la intervención sanitaria establecida por la Dirección General de Sanidad.

12. Todas las salas de despiece quedarán sometidas a la inspección sanitaria llevada a cabo por el personal veterinario designado por la Dirección General de Sanidad, sin perjuicio del control y vigilancia de los otros Departamentos competentes.

La inspección sanitaria de las carnes de importación o procedentes de mataderos frigoríficos legalmente autorizados se llevará a cabo en las salas de despiece y depósitos de distribución en centros de consumo, no precisándose otra inspección, con independencia de las inspecciones procedentes en frontera o puerto.

13. Las carnes no aprovechadas para el consumo directo, así como las de calidades inferiores, siempre que reúnan condiciones de salubridad aceptables, serán destinadas a la industrialización. Irán envasadas, si han de transportarse, en embalajes adecuados, en los que se leerá la inscripción bien visible «Carne para industrialización», además de la leyenda descrita en el punto séptimo.

14. No se permitirá a las salas de despiece la adquisición de piezas selectas ni carnes deshuesadas para llevar a cabo el fileteado, troceado o picado. Trabajarán a partir de canales, medias canales o cuartos de canal de los animales de abasto sacrificados en Mataderos Frigoríficos legalmente autorizados o llegados a España en régimen de importación.

15. Queda excluido de la presente Orden todo cuanto afecta a las carnes procedentes de reses de lidia y de ganado equino, cuyo sacrificio, comercio y distribución están regulados por preceptos legales específicos.

16. Los Ministerios de la Gobernación, Agricultura y Comercio y la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes dictarán las disposiciones complementarias de su competencia para el desarrollo de la presente Orden.

17. Esta Orden entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», concediéndose un plazo de adaptación de seis meses únicamente para lo que exige el párrafo cuarto del apartado b) del artículo segundo.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 6 de septiembre de 1965.

CARRERO

Excmos. Sres. Ministros de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio.

## MINISTERIO DE TRABAJO

*ORDEN de 19 de julio de 1965 por la que se modifican los artículos 33, 48 y 45 del Reglamento de Servicios Sanitarios, aprobado por Orden ministerial de 20 de enero de 1948 y la rectificación del artículo 33 aprobada por Orden ministerial de 17 de agosto de 1964, cuya redacción será la que se determina.*

Ilustrísimo señor:

Por Orden ministerial de 5 de diciembre de 1964 se elevó al 75 por 100 de la base diaria de cotización la prestación económica a percibir en el Seguro Obligatorio de Enfermedad por los asegurados en baja laboral; esta disposición ha establecido una evidente desigualdad con la indemnización que por el mismo concepto perciben los facultativos y auxiliares sanitarios de dicho Seguro, a partir del segundo mes de su enfermedad, que actualmente es equivalente al 50 por 100 de sus honorarios base. Razones de equidad aconsejan suprimir esa desigualdad y unificar la cuantía del porcentaje de ambas prestaciones.