

## **23. INDUSTRIAS CÁRNICAS (II). LA ADAPTACIÓN A LA NORMATIVA COMUNITARIA**

*Mariano Mora Seco de Herrera*

### **1. INTRODUCCIÓN**

El sector de industrias cárnicas está en ebullición. Las razones son varias. Una de ellas es, sin duda, la inversión tan importante que en este sector se está efectuando, como se ha expuesto en la primera parte en este capítulo, y otra, la entrada en vigor de la legislación comunitaria a partir de principios de 1993.

La inversión está siendo dirigida hasta ahora a la creación de nuevas industrias, pero se espera que la que se realice a partir de 1993 estará orientada a modificaciones tendientes a adaptar instalaciones existentes a la legislación comunitaria.

Sobre este punto último nos vamos a centrar.

Tradicionalmente, el sector se ha venido dividiendo en dos subsectores. Uno, el de carnes frescas, que atendía a mataderos, salas de despique y almacenes frigoríficos; y otro, el de productos cárnicos, que comprendía a todas las plantas elaboradoras de procesados.

Los mataderos se han venido clasificando en:

- **Mataderos homologados**, que son los que cumplían la Directiva 64/433/CEE, y por tanto estaban autorizados al comercio intracomunitario.

- **Mataderos industriales**, que se rigen por la Reglamentación Técnico-Sanitaria vigente, expresada por los R.D. 3.263/76 y R.D. 1.644/81 en su Anexo I.

- **Mataderos municipales**, que se rigen por el R.D. 1.644/81 en su Anexo II, y son de titularidad municipal, cuyo fin es el prestar servicio de abastecimiento local.

- **Salas habilitadas**, que son instalaciones autorizadas de forma provisional, no legalizadas por el R.D. 1.644/81 Anexo II.

Desde el 1 de enero de 1993 este panorama debe cambiar sustancialmente, ya que está prevista la entrada en vigor de la normativa comunitaria.

Tres son las Directivas CEE recientes que conciernen a este sector.

- La Directiva 91/497/CEE, de 29 de julio de 1991, que amplía el ámbito de aplicación de la Directiva 64/433/CEE a la producción y comercialización de carnes frescas destinadas al territorio nacional, y establece una serie de excepciones de carácter permanente para los establecimientos de capacidad limitada o para aquellos situados en regiones con dificultades geográficas particulares o de abastecimiento.

- La Directiva 91/498/CEE, de 29 de julio de 1991, rectificada con fecha de 19 de marzo de 1992, relativa a las condiciones de concesión de «excepciones temporales y limitadas» respecto a las normas comunitarias específicas aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas.

- La Directiva 92/5/CEE, que actualiza la Directiva 77/99/CEE, relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios comunitarios de productos a base de carne, y que modifica la Directiva 64/433/CEE.

## 2. DIRECTIVAS CONCERNIENTES AL SUBSECTOR DE CARNES FRESCAS

Las Directivas 91/497/CEE y 91/498/CEE, ambas concernientes al subsector de carnes frescas, han sido incorporadas a la legislación del Estado español por la Orden del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría de Gobierno, de 26 de marzo de 1992 (1), por la que se establecen las condiciones de concesión de «excepciones» respecto de las normas sanitarias específicas de producción y comercialización de carnes frescas.

La aplicación de esta Orden simplificará la clasificación de mataderos. A partir del 1 de enero de 1993 sólo existirá una clase de mataderos, como industria, y que se corresponde con lo que hoy entendemos como «matadero homologado». Y decimos «como industria», ya que, como veremos más adelante, también se permitirá la existencia de otros establecimientos de sacrificio con vocación de «servicio local».

Para aquellas instalaciones que al 31 de diciembre de 1991 estuviesen autorizadas por la legislación nacional vigente, pero que no reuniesen las condiciones suficientes para homologarse al 1 de enero de 1993, se les concederá un plazo para adecuarse, si lo hubieran solicitado antes del 1 de abril de 1992. Este plazo de adecuación finalizará el 31 de diciembre de 1995.

A las instalaciones acogidas a este plazo de adecuación se las refiere como de «**excepción temporal**»; y durante el tiempo que duren las reformas para su adecuación estarán autorizadas a comercializar sus productos sólo a nivel nacional, tal como lo venían haciendo hasta el presente.

(1) BOE nº 76 de 28-3-92

En Extremadura la lista de establecimientos que han solicitado la «excepción temporal» comprende 19 mataderos, 31 salas de despiece y 16 almacenes frigoríficos.

La Orden de 26 de marzo de 1992, sin embargo, también reconoce la posibilidad de autorizar otro tipo de instalación, que se denominarán desde ahora como «**excepciones permanentes**». Éstas han de reunir una serie de condiciones específicas que intentaremos describir de la siguiente forma:

1.- Han de ser mataderos de pequeña capacidad, de no más de 12 UGM por semana y 600 UGM al año, o sus equivalentes. Una UGM es una cabeza de ganado mayor, que equivale a 3 cerdos o a 6 ovinos o caprinos.

2.- Podrían ser salas de despiece que no estén situadas en un establecimiento autorizado y que no produzcan más de 3 toneladas por semana.

3.- Podrían ser mataderos que sacrifiquen hasta un máximo de 20 UGM por semana y 1.000 por año, o 60 porcinos por semana, si están situados en regiones con dificultades geográficas particulares o que tienen dificultades de abastecimiento.

4.- Estos establecimientos debían de estar en funcionamiento al 31 de diciembre de 1991.

Los establecimientos que, reuniendo estas condiciones, desearan ser beneficiarios de «excepciones de carácter permanente», habrán de solicitarlo antes del 1 de octubre de 1992.

Estas características describen prácticamente a los mataderos conocidos como de Anexo II del R.D. 1.644/81, y hasta la fecha sólo 3 establecimientos de la comunidad de Extremadura han solicitado la «excepción permanente».

Los establecimientos que accedan a la «excepción permanente» sólo podrán vender sus productos en el mercado local en venta directa, bien en estado fresco o bien previa transformación, en establecimientos al por menor sin preembalaje o envasado previo.

Se ha de entender por «mercado local» el ámbito de la «zona de salud», que en la mayoría de los casos abarca a más de un municipio.

Las condiciones exigibles a los establecimientos que soliciten acogerse a la «excepción permanente» aún no han sido publicadas por la Administración del Estado.

## 3. DIRECTIVA CONCERNIENTE AL SUBSECTOR DE PRODUCTOS CÁRNICOS

La Directiva 92/5/CEE es la que atiende a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de productos a base de carne. Es muy extensa y compleja, y también muy difícil de interpretar. Tiene 25 artículos y 4 anexos, reuniendo entre todos ellos 14 capítulos.

En ella se define lo que se ha de entender por «productos cárnicos», incluyendo los platos cocinados a base de carne, y los tratamientos de elaboración, como calentamiento, ahumado, salado, salazón, curado, adobo y secado; así como qué órganos y/o partes del cuerpo animal no deben entrar en la preparación de productos cárnicos; qué se debe entender por partida, envasado y envase, embalaje, recipiente herméticamente cerrado, establecimiento, centro de reenvasado, comercialización y autoridad competente.

De todo ello intentaremos extraer y resumir aquellos aspectos que consideramos puedan ser de interés inmediato para el sector extremeño de productos cárnicos.

a) La Directiva 92/5/CEE entrará en vigor el 1 de enero de 1993.

b) La Directiva establece exclusivamente dos clases de establecimientos:

- Los que denominaremos A8, que serán los que cumplan los requisitos especificados en el artículo 8 de la misma. Estos requisitos se han de entender como las características de estructura, capacidad y métodos de elaboración que diferencian una industria propiamente dicha de una artesanía.

- Los establecimientos que denominaremos A9, que serán los que puedan ser eximidos del cumplimiento de algunos requisitos por no tener capacidad y estructura industrial, esto es, puedan considerarse más como artesanales, según se contempla en el artículo 9º.

c) Los criterios para poder clasificar un establecimiento como A9 serán fijados por la Comisión, según la información aportada por los Estados miembros.

Hasta ahora los criterios sugeridos por la Comisión, a título de ejemplo, son:

- Establecimiento que elabore un solo tipo de producto.
- Que elabore o trate menos de 3 toneladas a la semana.
- Que tenga menos de 5 operarios.

Como decimos, estos criterios están dados sólo a título de ejemplo y como sugerencia, y corresponde al Estado miembro informar a la Comisión sobre los criterios que se consideren más apropiados según las circunstancias del país. La información debe comunicarse a la Comisión antes del 1 de octubre de 1992.

d) Los establecimientos que elaboran productos cárnicos han de solicitar su clasificación antes del 1 de octubre de 1992.

e) Todos los establecimientos deberán estar clasificados antes del 1 de enero de 1996.

f) Mientras no lo estén, limitarán su comercio al mercado nacional.

g) Consideramos muy importante resaltar que un establecimiento clasificado y autorizado podrá comercializar sus productos en mercado intracomunitario, independientemente de que sea A8 o A9.

h) Todo establecimiento para poder desarrollar su actividad tiene que estar autorizado, y para ello ha de ser previamente clasificado. De no ser así, habrá de cesar en su actividad.

#### 4. OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

Aquellos establecimientos que elaboran otros productos de origen animal, como:

- Extractos de carne.
- Grasas fundidas.

- Chicharrones.
- Gelatinas.
- Harinas, cortezas, sangre y plasma.
- Estómagos, vejigas y tripas,

no necesitan estar **clasificados**, pero sí **registrados y autorizados**, para poder ejercer su actividad, y para ello han de cumplir las condiciones generales establecidas en el artículo 6º; esto es, que respeten las «Condiciones generales» descritas en el Anexo A; que fabriquen de acuerdo con las condiciones específicas previstas en el Anexo C; y se sometan a los controles previstos en el Capítulo IV del Anexo B.

Todo ello es demasiado prolijo y complejo, que lo sitúan fuera del alcance de una publicación de esta naturaleza.

Se acompaña un diagrama con los flujos de actuaciones para la autorización de los establecimientos que elaboran productos cárnicos.

ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS CÁRNICOS: FLUJO DE ACTUACIONES

