



## Legislación española

**REAL DECRETO 2087/1994, de 20 de Octubre, del Ministerio de la Presidencia, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral.**

(B.O. del Estado N° 301, del 17-12-1994)

El Real Decreto en cuestión, al regular los aspectos relacionados con las condiciones sanitarias de producción y comercialización de las carnes frescas de las aves de corral en el ámbito comunitario, debe considerarse normativa básica en materia de sanidad, conteniendo además las disposiciones necesarias para los intercambios con terceros países, de aplicación plena por incidir en el comercio y sanidad exteriores.

Dada su considerable extensión -22 páginas- y la imposibilidad de reproducirla íntegramente, aunque podemos enviar una fotocopia del mismo a quien nos lo solicite, resumimos seguidamente los títulos de los capítulos que abarca: Ámbito de aplicación, definiciones, condiciones que deben reunir las carnes frescas de las aves de corral, investigación de residuos y agentes productores de zoonosis, autorización de establecimientos, autocontrol y control oficial, establecimientos de pequeña capacidad -menos de 150.000 aves por año-, controles veterinarios oficiales, sacrificio de aves destinadas a la producción de «foie-gras», importaciones de terceros países y procedimientos administrativos. Además, en un conjunto de 10 Anexos, toca los siguientes apartados: condiciones técnico-sanitarias generales, de los ma-

taderos de aves, las salas de despiece, el personal y los materiales, inspección sanitaria antes del sacrificio, higiene de éste y de la manipulación de las carnes frescas, inspección sanitaria «post-mortem», envasado de las carnes frescas y su marcado, cualificación profesional de los auxiliares veterinarios, certificados de inspección, etc. □

Las disposiciones van referidas a la obtención, producción y comercialización de estas carnes de caza, mientras que en los anexos se recogen las condiciones técnico sanitarias de las salas de tratamiento y centros de recogida, las normas de higiene del personal, material y locales, su despiece, la inspección postmortem y el marcado veterinario de las mismas, el envasado y embalaje, almacenamiento, transporte y el modelo de certificado veterinario a cumplimentar.

Debido a la extensión del Real Decreto, suministramos una copia del mismo a todos aquellos lectores que nos lo soliciten. □

**REAL DECRETO 2044/1994, de 14 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes.**

(B.O. del Estado N° 298, del 14-12-1994)

En este Real Decreto se contemplan los requisitos sanitarios que han de cumplir las carnes de caza silvestre, estableciendo las normas higiénicas mínimas con que dicha carne debe obtenerse, tratarse e inspeccionarse, así como las condiciones técnico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos dedicados a la manipulación de la misma, tanto si están destinados a su comercialización en el territorio nacional como si se destinan a intercambios intracomunitarios.

Si bien se contempla para toda aquella especie objeto de caza y de consumo humano, las que nos interesan sólo son las aves de caza.

