

Títol: NORMATIVES DE NOVA APLICACIÓ EN
LA PRODUCCIÓ I COMERCIALITZACIÓ DE
CARN PICADA I PREPARATS DE CARN

Alumne: Ferran Olives
Georgina Torregrossa

Assignatura: Deontologia

Curs: 98-99

NORMATIVES DE NOVA APLICACIÓ EN LA
PRODUCCIÓ I COMERCIALITZACIÓ
DE CARN PICADA I PREPARATS DE CARN

Deontologia curs 98-99

Ferran Olives i Gomila
Georgina Torregrosa i Roig

ÍNDIX

1. ABSTRACTE
2. INTRODUCCIÓ
3. DEFINICIONS
4. LEGISLACIONS RELACIONADES
5. R.D.1916/1997. CANVIS I IMPLICACIONS SOBRE LA NORMATIVA ANTERIOR
6. VALORACIÓ DE LA SITUACIÓ PER SECTORS I EN GENERAL
7. CONCLUSIONS DELS SECTORS AFECTATS
8. CONCLUSIONS DEL TREBALL
9. BIBLIOGRAFIA

1. ABSTRACTE.

En aquest treball recollim la normativa vigent i relacionada sobre la carn picada i preparats de carn. Hem fet una visió global de la problemàtica i hem analitzat punt per punt tots els sectors afectats. També tractem el tema del sistema de recent aplicació pel control de la qualitat: Autocontrol i Anàlisi de Riscs i Identificació i Control de Punts Crítics.

Al final del treball hem conclòs en què la normativa que analitzem és en excés exigent pel que fa sobretot a les analítiques requerides. Aquest R.D. 1916/1997 no gaudeix de l'acceptabilitat esperada en tots els sectors.

2. INTRODUCCIÓ.

La gestió de la qualitat està patint actualment canvis significatius en el seu funcionament. L'empresa alimentària ha de crear el seu propi sistema d'*autocontrol* complint sempre amb les exigències que li marca la legislació. Es pot dir que l'autocontrol és una part dels diversos sistemes de qualitat (per exemple del tipus ISO-9000) encara que més enfocat a la seguretat alimentària. Hipotèticament, a partir de l'1 de gener de 1999 tota empresa alimentària hauria de tenir aquest sistema implantat i funcionant òptimament. El sistema *ARICPC* (Anàlisi de Riscs i Identificació i Control de Punts Crítics) és una garantia de seguretat per tota la cadena de producció, des de què s'adquireixen les matèries primeres fins a la comercialització del producte final. Simplificant, podem dir que es passa de solucionar problemes que puguin aparèixer a evitar-los i controlar-los.

Al I Congreso Europeo de Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria (Badajoz, del 26 al 28 de novembre de 1998), al que un dels signants d'aquest treball va assistir, es va destacar que l'*ARICPC* havia de ser entès i acceptat a tots els nivells, des del més alt directiu de l'empresa fins a qualsevol operari de la zona de producció. En tot això també juguen un paper molt important tant el *veterinari inspector* com els *cursos de formació continuada* que la direcció de l'empresa ha de procurar als seus treballadors. L'autocontrol el fa qui està en el lloc de treball, d'aquí la importància de la formació.

El *sector carni* ha estat dels primers en patir tot aquest canvi de mentalitat. L'empresa càrnia sempre té un paper relevant en quant a la Salut Pública, ja que té entre les seves mans un producte fàcilment alterable, d'alt risc sanitari. Per aquesta raó, aquest sector (i altres com pot ser la pastisseria industrial) és dels primers que han començat a aplicar tot el sistema de l'autocontrol. També és veritat que ha estat qui ha patit totes les incerteses de l'aplicació d'un nou sistema, de manera que l'empresari no sap exactament si està fent el que la legislació li demana.

Aquest treball vol analitzar part d'aquest problema, centrant-nos en uns determinats productes: la *carn picada* i els *preparats carnis*. Existeixen una sèrie de recents normatives (principalment de l'any 1997) que són d'obligada aplicació a partir de gener de 1999. Ens basem sobretot en el *R.D. 1916/1997*, que parla de les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de *carn picada* i *preparats de carn*. En concret, aquest Real Decret està ja en vigor des del 14 de gener de 1997 i deroga al seu homòleg anterior, l'*R.D. 1436/1992*. En un apartat posterior analitzarem i posarem de manifest els punts més importants dels seus Articles.

L'*R.D. 1916/1997* deixa clars els controls que han de realitzar els elaboradors de *carn picada* i *preparats carnis*. Aquests controls han de ser reflexats al *programa d'autocontrol* mitjançant dades que són arxivades i amb les quals s'han de fer resums periòdics per seguir l'evolució i detectar possibles errors en la cadena de producció. Per suposat, aquestes dades han d'estar sempre a disposició del *veterinari inspector*, que les avaluarà i determinarà si s'han d'aplicar mesures correctores determinades. Tot això va encaminat a què la pròpia empresa s'ocupi de controlar la seva producció, que el veterinari no sigui exclusivament qui imposi i corregeixi. L'empresa, en la majoria de casos, ha de recórrer a *assessores/laboratoris* externs que l'ajuden a portar aquests controls. Aquests laboratoris fan principalment les anàlisis microbiològiques, tant de producte com ambiental. És evident que això comporta una despesa important, sobretot per determinats casos en què estan obligats fins i tot a fer controls diaris del seu producte. Tot i això, la legislació dona l'opció de tenir un laboratori propi a l'empresa per fer aquests controls (sempre homologat per l'autoritat competent), però podem suposar que això no està a l'abast de tothom. Després tenim el cas d'empreses que, a més de l'anterior, contracten el servei d'una assessora per implantar el sistema d'autocontrol, és per tant una altra despesa afegida. Hi ha qui pensa que aquestes assessores "estan fent l'agost", creuen que és la pròpia empresa qui ha d'implantar-se el sistema i no un assessor extern. És un punt de discòrdia que també considerarem al treball.

En aquest treball també s'analitzaran les diferències en quant a exigències entre el *comerç intracomunitari* i el *nacional de carn picada i preparats carnis*. Aquesta és una font important de polèmica ja que els establiments que fan comerç intracomunitari estan subjectes a uns *controls* molt exhaustius, només cal destacar per exemple que han de fer anàlisis diaris del seu producte per poder exportar als altres estats membres de la UE. L'*R.D. 1916/1997* és la transposició de la *Directiva comunitària 94/65/CE*, les diferències entre *comerç intracomunitari i nacional* sorgeixen de la duresa inicial d'aquesta Directiva: l'única fórmula que es va trobar per rebaixar algunes de les obligacions establertes va ser fer aquesta diferenciació entre *comerç intracomunitari i nacional*.

Una altra causa de polèmica que també tindrem en compte és l'agravi comparatiu, font de descompetència, entre *establiments distribuïdors* i *establiments que elaboren productes en locals contigus al punt de venda*. Només els establiments distribuïdors estan subjectes a l'*R.D. 1916/1997*. A més, els establiments no distribuïdors també estan exclosos d'altres R.D. que regeixen el control de productes carnis com poden ser l'*R.D. 147/1993 (carns fresques)* o l'*R.D. 1904/1993 (productes carnis en general)*. Hem de pensar que quan parlem d'establiments que elaboren en locals contigus (*no distribuïdors*) no estem parlant només de petites carniceries o obradors sinó que en el seu concepte entren també els grans *hipermercats*, que poden elaborar molta més carn picada o preparats carnis que la majoria de les indústries càrnies de capacitat de producció mitja. Aquest punt i els anteriors els veurem amb més detall als apartats següents del treball.

En resum, el tema que hem elegit està de completa actualitat i té importància econòmica, ja que tots els controls que han de portar les empreses els hi suposen una despesa que repercuteix en major o menor mesura en els seus beneficis. Procurarem posar de manifest tots els punts de vista i opinions dels implicats, des del distribuïdor de producte carni al consumidor final passant pel veterinari inspector o el laboratori adscrit que realitza els controls de producte establerts.

3. DEFINICIONS

- *Carns*: totes les parts adequades pel consum humà d'animals domèstics de les espècies bovina (fins i tot búfals), porcina, ovina i caprina, així com de solípedes domèstics.
- *Carns fresques*: les carns, inclús les envasades al buit o en atmosferes controlades, que no hagin sofert cap tractament més que el del fred, amb la fi d'assegurar la seva conservació.
- *Carns separades mecànicament*: carns separades mecànicament d'ossos carnosos, a excepció dels ossos del cap, de les extremitats dels membres per sota les articulacions carpianes i tarsianes, així com de les vèrtebres coxidians de porcí i destinades a establiments autoritzats segons l'article 6 de la directiva 77/99/CEE.
- *Canal*: el cos sencer d'un animal d'abast després del sagnat, evisceració, ablació de les extremitats dels membres a nivell del carp i del tras, del cap, de la cua i de les mames i, a més, pels bòvids, avins, caprins i solípedes, després del "desuello".
- *Despulses*: les carns fresques que no siguin aquelles de la canal definides en la definició de canal, fins i tot si estan anatòmicament unides a la canal.
- *Vísceres*: les despulses que es trobin en les cavitats toràcica, abdominal i pèlvica, incloent la tràquea i l'esòfag.
- *Veterinari oficial*: el veterinari designat per l'autoritat central competent de l'Estat membre.
- *País exportador*: l'Estat membre des d'on s'expedeixen les carns fresques a un altre Estat membre.
- *País destinatari*: l'Estat membre a qui s'expedeixen carns fresques procedents d'un altre Estat membre.
- *Mitjà de transport*: les parts reservades pel carregament en vehicles automòbils, vehicles que circulen sobre rails, aeronaus, així com les bodegues dels baixells o els contenidors pel transport per terra, mar o aire.
- *Establiment*: un escorxador autoritzat, una sala d'especejament autoritzada, un magatzem frigorífic.
- *Embalatge*: l'operació que consisteix en col·locar aquestes carns fresques en un segon envasament, així com el propi envasat.

- *Control veterinari*: qualsevol control físic i/o formalitat administrativa referit als productes contemplats en la definició de productes, destinat directa o indirectament a garantir la protecció de la salut pública o animal.

- *Control documental*: l'examen dels certificats o documents veterinaris que acompanyen al producte.

- *Control d'identitat*: la comprovació, mitjançant inspecció ocular, de la concordança dels productes amb els documents o certificats, així com de la presència de les estampilles i marques que, de conformitat amb la normativa comunitària, han de figurar en aquests productes; i anàloga comprovació, d'acord amb la legislació nacional aplicable als diferents casos previstos per la present disposició, en relació amb aquells altres productes, els intercanvis dels quals no hagin estat objecte d'harmonització comunitària.

- *Control físic*: el control del propi producte, que podrà constar, en particular, de presa de mostres i d'anàlisi de laboratori.

- *Intercanvis*: els intercanvis de mercaderies entre els Estats membres, amb respecte l'apartat 2 de l'article 9 del Tractat constitutiu de la Comunitat Econòmica Europea.

- *Productes*: els productes animals o d'origen animal relacionats amb l'anexe I de la present disposició (R.D. 19 Novembre 1993, num 2022/1993), així com els que puguin incloure's en el futur en aquest annex, com a conseqüència de Decisions de les Comunitats Europees.

- *Autoritat competent*: els òrgans competents de les Comunitats Autònomes en matèria d'intercanvis intracomunitaris i de mercat interior i els Ministeris de Sanitat i Consum, d'acord amb el d'Agricultura, Pesca i Alimentació, respecte dels intercanvis amb països tercers i les comunicacions amb la resta d'Estats membres i la Comissió Europea.

- *Importador*: qualsevol física o jurídica que presenti els productes per a la seva importació en la Comunitat.

- *Partida*: una quantitat de productes de la mateixa naturalesa, coberta per un mateix document o certificat veterinari, transportada en el mateix medi de transport i procedent del mateix país tercer o part del país tercer.

- *Lloc d'inspecció fronterera*: qualsevol lloc d'inspecció situat en la proximitat de la frontera exterior del territori nacional, que compleixi les condicions de l'annex II, designat i autoritzat conforme a les normes comunitàries de directa aplicació.

- *Territori nacional*: territori del Regne d'Espanya, excepte Ceuta i Melilla.
- *Carn picada*: la carn que ha estat sotmesa a una operació de picat en fragments o al pas per una màquina picadora contínua.
- *Preparats de carn*: els productes elaborats amb carns aptes pel consum humà, provinents de les espècies bovina (incloses les espècies *Bubalus bubalis* i *Bison bison*), porcina, ovina, caprina, solípedes domèstics, gallines, galls dindi, pintades, oques, conills, caça de granja, i caça silvestre, a les que s'hagin afegit productes alimenticis, condiments o additius i/o que s'hagin sotmès a un tractament insuficient per modificar l'estructura cel·lular de la carn en la part central de la superfície de tall i fer desaparèixer així les característiques de la carn fresca.
- *Condiments*: la sal destinada al consum humà, la mostassa, les espècies i els seus extractes aromàtics, herbes aromàtiques i els seus extractes aromàtics.
- *Local de fabricació*: qualsevol sala en la que s'elabori carn picada o preparats càrnics que reuneixi les següents característiques:
 - en el cas de fabricació de carn picada en locals annex a una sala d'especejament autoritzada, compleixin els requisits del capítol I de l'annex I del R.D.1916/1997.
 - en el cas de fabricació de preparats càrnics en locals situats en un establiment previament autoritzat, que aquests compleixin els requisits del capítol III de l'annex I del R.D. 1916/1997.
 - en el cas d'unitats de producció autònoma que els locals compleixin els requisits de l'apartat 2 del capítol I o de l' apartat 2 del capítol III de l'annex I del R.D.1916/1997.
- *Intercanvis intracomunitaris*: els intercanvis realitzats entre els Estats membres, amb respecte a l'apartat 2 de l'article 9 del Tractat constitutiu de la Comunitat Europea.



4. LEGISLACIONES RELACIONADAS AMB L'R.D. 1916/1997.

- Directiva 88/657/CEE, DOCE N° L 382/3 del 31/12/1988, por la que se establecen los requisitos relativos a la producción y a los intercambios de carnes picadas, de carnes en trozos de menos de 100 gramos y de preparados de carne.
- Recomendación 89/214/CEE, DOCE N° L87 del 31/3/1989, relativa a las normas que habrán de cumplirse en las inspecciones efectuadas en establecimientos donde se manipulen carnes frescas aptas para los intercambios intracomunitarios.
- R.D.1904/1993, BOE N° 36 del 11/2/1994, se establecen las condiciones sanitarias de comercialización de productos cárnicos y de otros productos de origen animal.
- Directiva 94/65/CE, DOCE N° 368/10 del 31/12/1994, se establecen los requisitos aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne.
- R.D. 2022/1993, BOE N° 4 del 5/1/1994, establece los controles veterinarios a los productos que se introduzcan en el territorio nacional procedentes de países no pertenecientes a la Comunidad Europea.
- R.D. 2087/1994, BOE N° 301 del 17/12/1994, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de aves de corral.
- Decisión 97/29/CE, DOCE N° L 12/33 del 15/1/1997, se establecen las condiciones sanitarias y el certificado de Salud Pública para la importación de carne picada y preparados de carne procedentes de terceros países.

5. R.D. 1916/1997: PUNTS MÉS IMPORTANTS i RELACIÓ AMB NORMATIVES ANTERIORS.

5.1. Descripció del Real Decret.

R.D. 1916/1997, BOE N° 11 de 13/1/98: se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne.

5.2.1. Punts més importants.

En aquest R.D. s'ha fet una distinció entre l'elaboració de carn picada i de preparats carnis que tenen com a destí el comerç intracomunitari i aquells altres que es dirigeixen exclusivament al mercat nacional. Els primers portaran el segell oval, mentre que els segons hauran d'anar identificats amb un segell rodó amb la paraula "NACIONAL", com també es comentarà més endavant.

El motiu d'aquesta divisió entre mercat intracomunitari (altres estats membres) i mercat nacional és que es contempla diferent grau d'exigència per cadascun d'ells, tenint major flexibilitat la producció nacional.

Si analitzem l'R.D. per articles, podem destacar:

- Article 1. Estableix l'àmbit d'aplicació que, com hem indicat en la introducció del treball, exclou la producció realitzada en establiments o locals (obradors) adjacents als punts de venda (carnisseries, súpers, hípers, etc).

També s'exclou de l'àmbit d'aplicació d'aquest R.D. la carn separada mecànicament i la carn picada que serveix de matèria prima per l'elaboració de productes carnis.

- Article 2. Veure apartat 3 de definicions, destaquen els conceptes de *carn picada* i *preparat carni*.

• Article 3. Elaboració de *carn picada per intercanvis comunitaris*. Aquest article precisa les condicions que han de complir aquestes carns picades, que:

- Només poden procedir d'animals d'abast (no aus).
 - S'han d'elaborar en establiments expressament autoritzats.
 - La seva elaboració es controlarà segons el disposat en els Articles 7 i 8 (veure comentari més endavant).
 - Es marcaran amb el segell oval comunitari i en el seu etiquetat ha de tenir-se present l'indicat en el punt 5 del Capítol VI, és a dir: indicar espècie/s de procedència; data de fabricació quan el producte no es destini a consumidor final; "percentatge de greix inferior a..." i "relació colagen/proteïna de carn inferior a...".
 - En quant a l'envasat i emmagatzematge (Capítols VII i VIII de l'Annex I), hem de destacar que: la carn picada pot presentar-se (envasada) refrigerada ($T^a \leq 2^{\circ}\text{C}$) o ultracongelada ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$); l'embalatge indicarà la temperatura de emmagatzematge i/o transport i la data de caducitat/consum preferent.
 - Es transportaran segons l'indicat en el Capítol IX de l'Annex I, els vehicles de transport han d'estar dotats de termòmetre registrador per garantir el manteniment de les temperatures indicades en el punt anterior.
 - Aniran acompanyades en el seu transport d'un document comercial (albarà o factura on figuri el segell oval. Només s'utilitzarà el certificat previst a l'Annex III en el cas de què s'elaborin en zones sotmeses a alguna restricció per motius de sanitat animal o quan s'atravessi un país tercer en trànsit cap a un altre Estat membre.
-
- Per últim, en les lletres a), b) i c) de punt 2 d'aquest Article 3 s'inclouen els requisits sanitaris per l'elaboració de carn picada i per les carns refrigerades o congelades utilitzades com a matèries primes.

• Article 4. Elaboració de *carn picada per al mercat nacional*: Aquestes carns picades no poden ser objecte d'intercanvis intracomunitaris. Per la seva producció és d'aplicació l'indicat a l'Article 3, excepte en el següent:

- Es poden obtenir, a més de la carn d'animals d'abast, de carn d'aus, conill i carns de caça.
- No s'exigeixen els requisits sanitaris recollits en les lletres a), b) i c) del punt 2 de l'article 3 (requisits sanitaris).
- Es marcaran aquestes carns amb un segell rodó amb la paraula "NACIONAL" a la part superior i el número de Registre Sanitari de l'establiment a la part inferior.
- De les denominacions indicades a l'apartat 1 de l'Annex II (criteris de composició controlats diàriament) només són exigibles els requisits establerts per a la "carn picada magre" i "carn picada d'altres espècies".
- La temperatura màxima de transport de les carns picades refrigerades serà de 4°C enlloc de 2°C i no és obligatori el termòmetre registrador en els vehicles de transport.
- Aniran acompanyades en el seu transport d'un document comercial (albarà o factura) on figuri el segell rodó (NACIONAL).

• Article 5. Elaboració de *preparats de carn per intercanvis intracomunitaris*:

- Es poden elaborar a partir de carns (picades o no) d'animals d'abast, aus, conills i carns de caça. Si s'elaboren a partir de carn ultracongelada, aquesta ha de complir l'indicat a la lletra c) del punt 1 de l'Article 5: estableix els terminis màxims d'utilització de la carn segons espècie de procedència.
- S'han d'elaborar en establiments autoritzats (veure explicació de l'Article 8).
- Es controlaran segons el disposat en els Articles 7 i 8 (veure més endavant).

- Es marcaran amb el segell oval comunitari i en el seu etiquetat ha de tenir-se present l'indicat en el punt 5 del Capítol VI de l'Annex I (igual que per les carns picades).
- S'envasaran segons l'establert en els Articles VII i VIII de l'Annex I, tenint present que aquesta temperatura dependrà de l'origen de la matèria prima utilitzada per fer el preparat carni.
- Es transportaran a una temperatura màxima de 4°C (Capítol IX de l'Annex I), havent d'estar els vehicles de transport dotats de termòmetre registrador.
- Aniran acompanyades en el seu transport del *Certificat d'Inspecció Veterinària* contingut a l'Annex V.

• Article 6. Elaboració de *preparats de carn per al mercat nacional*: Aquests preparats no poden ser objecte d'intercanvis intracomunitaris. Per la seva producció és d'aplicació l'indicat a l'Article 5 explicat a l'apartat anterior, excepte en el següent:

- No s'exigeixen les condicions per la carn ultracongelada utilitzada com a matèria prima (establertes a la lletra c) del punt 1 de l'Article 5).
- No és obligatòria la venda envasada dels preparats de carn refrigerats.
- No s'exigeix termòmetre registrador en els vehicles de transport.
- No s'exigeix en l'etiquetat cap de les mencions contemplades en el punt 5 del Capítol VI de l'Annex I (marcat i etiquetat).
- Es marcaran amb un segell rodó amb la paraula "NACIONAL" en la part superior i el número de Registre Sanitari de l'establiment en la part inferior.
- Pel seu transport no es requereix certificat, sinó únicament un document comercial (albarà o factura).

• Article 7. *Autocontrol*: Les empreses que elaborin carn picada o preparats de carn han de posar en marxa un sistema d'autocontrol de la seva producció basat

en l'Anàlisi de Riscs i Identificació i Control de Punts Crítics (ARICPC). Es destaca que aquest sistema d'autocontrol ha de tenir en compte especialment:

- El control de les matèries primes càrnies, per garantir que el producte final compleixi els criteris microbiològics indicats a l'Annex II (per carns picades) i a l'Annex IV (pels preparats).
- Control dels mètodes de neteja i desinfecció.
- Presa de mostres per l'anàlisi al laboratori.
- Registre escrit dels resultats dels controls efectuats i dels seus resultats.

A més, l'empresa haurà de proporcionar informació ràpida a l'autoritat competent quan els resultats dels controls indiquin algun risc sanitari, estant igualment obligada a la retirada del mercat, en cas de risc imminent per la Salut Pública, dels lots afectats.

En el cas de la carn picada i els preparats carnis elaborats a partir de carn picada, destinats al comerç intracomunitari (Articles 3 i 5), hauran de realitzar-se anàlisis microbiològiques DIARIAMENT. En la resta de casos, les anàlisis microbiològiques seran SETMANALS, o amb la periodicitat establerta en el programa ARICPC. Aquestes anàlisis poden realitzar-se al laboratori de l'empresa, si l'autoritat competent ho autoritza, o a laboratoris externs.

Els resultats d'aquestes anàlisis s'avaluaran segons els criteris microbiològics contemplats en els Annexes II i IV, tal i com s'ha indicat anteriorment, excepte pels embutits frescs i carn per embutits, on no són d'aplicació. És important destacar que estem parlant de criteris microbiològics i no de normes, és a dir, són una referència per avaluar la producció i no pel decomís d'un producte o una partida concreta que pogués incomplir-les. Arribat aquest cas, ha de seguir-se el procediment previst a l'Article 8, que es descriu a continuació.

- Article 8. Autorització dels establiments i control oficial:

- Autorització dels establiments:

Els establiments que elaborin carn picada i/o preparats carnis han d'haver estat expressament autoritzats per fer-ho. Poden ser establiments dedicats únicament a la preparació d'aquests productes (el que l'R.D. denomina unitats de

producció autònomes), o bé poden ser establiments prèviament autoritzats (sales de desfer o indústries càrniques) que tenen locals adequats i que hagin sol·licitat autorització per elaborar-los (ampliació d'activitat).

En el cas de no contar amb aquesta autorització, les sales de desfer o indústries càrniques que desitgin elabora carn picada o preparats carnis haurien de presentar a les autoritats de Salut Pública de la seva província "sol·licitud d'ampliació d'activitat, en virtut de l'establert a l'Article 8 del R.D. 1916/1997", per elaborar:

- Carn picada per comerç intracomunitari (Article 3).
- Carn picada per comerç nacional (Article 4).
- Preparats de carn per comerç intracomunitari (Article 5).
- Preparats de carn per comerç nacional (Article 6).
- Establiment sense estructura ni capacitat de producció industrial (només per preparats carnis i producció màxima de 7,5 Tm/setmana).

Els requisits que han de complir tant les unitats de producció autònomes com els locals d'establiments ja autoritzats s'indiquen en el Capítol I de l'Annex I per les carns picades i en el Capítol III de l'Annex I pels preparats de carn.

Els preparats de carn podran elaborar-se també en establiments de capacitat de producció industrial (indústries càrniques o unitats autònomes), que són aquells que no elaboren més de 7,5 Tm de preparats de carn a la setmana. Aquests establiments han de complir les condicions de l'Annex VII.

Es tracta, en tots els casos, dels requisits habituals exigits en altres disposicions sanitàries pels locals i instal·lacions. Ha de tenir-se en compte que la elaboració de carn picada ha d'efectuar-se en locals amb una temperatura màxima de 12°C i dotats de termòmetre registrador, mentre que pels preparats de carn es requereix només que l'elaboració tenguin lloc a temperatura controlada (no determina quin és), encara que també amb termòmetre registrador.

En el cas de que la carn picada o els preparats carnis s'elaborin manualment, el personal encarregat de la producció haurà de portar mascareta buconasal i, en cas de que l'autoritat competent ho exigeixi, també guants.

Control oficial:

La segona part de l'Article 8 estableix les característiques del control oficial al que estaran sotmesos els establiments que elaborin carn picada i preparats de carn. L'autoritat competent tindrà lliure accés en tot moment i entre el seu comès estarà comprovar els resultats del sistema d'autocontrol (ARICPC) que tengui implantat l'empresa.

Si en l'anomenat examen es detecta un incompliment de les normes d'higiene recollides en aquest R.D. i, en especial, dels criteris microbiològics, podrà establir exàmenes complementaris, que seran objecte d'un informe per la seva part, quines conclusions i recomanacions seran tingudes en compte per l'empresa.

Si després d'un termini de 15 dies el problema no s'ha corregit, o si es detectés un incompliment reiterat, podrà limitar la producció, suspendre-la temporalment o fins i tot retirar l'autorització.

Aquests són els Articles més rellevants de l'R.D. 1916/1997, en vigor des del 14 de gener de 1997, i que derroga l'anterior R.D. 1436/1992.

5.3. Relació amb normatives anteriors.

Aquest Real Decret completa la legislació sanitària de la indústria càrnica, transposant a la nostra legislació la Directiva 94/65/CE. L'objectiu del Real Decret, que ja hem explicat, és precissar les condicions sanitàries que han de complir aquells productes que es situen entre la carn fresca (regulada per l'R.D. 147/1993) i els productes elaborats (R.D. 1904/1993).

Fins a arribar a aquest punt, al legislació sobre carns picades i preparats carnis ha sofert no pocs canvis, des de la primera Directiva 88/657/CEE, que va ser únicament rebutjada per la indústria càrnica comunitària i que al final mai va arribar a entrar en vigor, fins a la present Directiva 94/65/CE.

6. VALORACIÓ DE LA SITUACIÓ EN GENERAL I PER SECTORS.

Hem intentat considerar tots els sectors implicats, des del distribuïdor de producte carni al consumidor final passant pel veterinari inspector o el laboratori adscrit que realitza els controls de producte establerts. Hem realitzat enquestes comuns per a tots els sectors i entrevistes més enfocades a l'activitat de l'enquestat. És difícil, en tractar-se d'un tema que afecta a tants sectors, generar un sol qüestionari que reflexi exactament la realitat. És per això que les entrevistes ens serveixen per a complementar la informació de les enquestes.

6.1. Enquestes.

A continuació adjuntem el model d'enquesta comú i a continuació les pròpies enquestes.

Comentari a les enquestes:

- Per part de les empreses que realitzen tant comerç intracomunitari i nacional existeix un bon coneixement de la normativa i un bon grau d'informació per part del veterinari. Es detecta un rebuig general a l'R.D. 1916/1997, principalment a causa de les exigències excessives de la normativa.

- Per part del veterinari inspector trobem una certa dispersió en la manera d'actuar a l'hora d'aplicar l'R.D. Veure comentaris propers.

- Els laboratoris ofereixen el servei d'anàlisi de productes i en molts casos també assessoren pel que fa a l'autocontrol.

- Altres comentaris:

- No hem inclòs les enquestes en què es tenia desconeixement del Real Decret. El % d'aquests varia amb l'activitat que desenvolupa l'enquestat.
- Vam fer consultes a consumidors i al sector de la restauració. El grau de coneixement de la normativa era pràcticament nul. A part també els hi vam preguntar sobre els seus costums a l'hora d'adquirir carn picada/preparats carnis. Trobem que no cal reflectir-ho en aquest treball ja que no són significatives.

Tipus d'activitat:

Càrrec de l'enquestat:

A. Coneixen la normativa referent a carns picades i preparats carnis?

SÍ

NO

B. Què n'opineu?, com ha afectat a la vostra activitat?

C. Segons l'activitat:

Elaboradors distribuï dors intracomunitaris: Què n'opineu de què la normativa s'apliqui només als elaboradors distribuï dors i no als establiments que venen carn picada/preparats carnis?

Elaboradors distribuï dors nacionals: Què n'opineu de què la normativa s'apliqui només als elaboradors distribuï dors i no als establiments que venen carn picada/preparats carnis?

Veterinari inspector: Com enfoca l'aplicació de l' R.D. i quines exigències principals estableix?

Laboratori extern: quin servei dona a l'empresa? Assessora pel que fa a l'autocontrol?

D. Altres observacions/opinions:

6.2. Entrevistes.

• CARNIS SALAS (Mercabarna), David Martínez (responsable del control de qualitat). Empresa càrnica, elaboren entre altres productes carn picada i preparats carnis, comerç nacional.

- Què n'opina del problema derivat de l'R.D.1916/1997? Les exigències d'aquest R.D. les hem contemplat com a part del programa d'autocontrol (ARICPC) que ja tenim implantat a la nostra empresa. Ja complim amb el que demana la normativa, ja que ens va bé pel projecte d'homologació ISO- 9000.
- Què n'opina de què les exigències entre empreses de comerç intracomunitari siguin tan diferents (sobretot respecte a la periodicitat dels controls higiènic-sanitaris)? Nosaltres, en fer només comerç a nivell nacional, estem obligats a fer analítiques un cop per setmana (cinc mostres). Creiem que en el cas del comerç intracomunitari l'exigència d'analítiques diàries és excessiva, comporta una despesa massa gran.
En el nostre cas també ha comportat un increment de les despeses, ja que abans de que es publicués aquesta normativa només havíem de fer analítiques un cop al mes. Però entenem que estem parlant de productes d'alt risc sanitari i que aquestes analítiques són importants per a la traçabilitat.
- Què en pensa de l'agravi comparatiu, font de descompetència entre elaboradors distribuïdors i no distribuïdors (aquests últims no entren a l'àmbit d'aplicació de l'R.D.)? No estic d'acord amb què aquestes empreses no s'incloguin a la normativa, ja que tots sabem que, per exemple, un hipermercat qualsevol pot tenir una producció comparable amb una indústria càrnica de capacitat mitja.
- Com us ho ha enfocat el veterinari inspector? No ens ha hagut de forçar a complir l'R.D., ja que -com he dit abans- ens interessa per obtenir l'homologació.

- COOPERATIVA AGRÀRIA DE GUISSONA (Lleida), Jaume Marcet (cap de control de qualitat i implantació del sistema ARICPC). Entre moltes altres activitats, aquesta cooperativa elabora carn picada/preparat carni pel comerç intracomunitari

- Què n'opina del problema derivat de l'R.D.1916/1997? No ens ha portat cap problema en especial. A més, seguim un programa d'autocontrol que estableix anàlisis microbiològiques prou freqüents com per complir amb la normativa.
- Què n'opina de què les exigències entre empreses de comerç intracomunitari siguin tan diferents (sobretot respecte a la periodicitat dels controls higiènic-sanitaris)? Ho trobo normal, ja que aquest R.D. és la transposició d'una Directiva europea, i sempre les exigències pel comerç entre Estats membres han estat més riguroses.
- Què en pensa de l'agravi comparatiu, font de descompetència entre elaboradors distribuï dors i no distribuï dors (aquests últims no entren a l'àmbit d'aplicació de l'R.D.)? No procedeix.
- Com us ho ha enfocat el veterinari inspector? Aquí seguim un sistema especial. A la cooperativa treballem quaranta veterinaris, per tant estem molt informats dels canvis en la legislació i de com s'ha d'actuar al respecte.

- ANAFRIC (Mercabarna), Sr. Josep Millás. Associació Nacional de Magatzems Frigorífics. Són sala d'especejament i magatzem frigorífic.

- Què n'opina del problema derivat de l'R.D.1916/1997? Crec que la Directiva que es va transposar a la nostra legislació va ser impulsada per grans empreses franceses mogudes per interessos propis. La trobo massa injusta en les seves exigències.
En negociacions que vàrem mantenir diversos industrials amb el Ministeri d'Agricultura per intentar rebaixar les bases de la normativa, vaig comprovar que el Ministeri es troba molt més a prop del consumidor que dels productors. En un principi vàrem

realitzar diverses peticions, que per aquesta causa creiem no ens han tingut en compte.

- Què n'opina de què les exigències entre empreses de comerç intracomunitari siguin tan diferents (sobretot respecte a la periodicitat dels controls higiènic-sanitaris)? No procedeix.
- Què en pensa de l'agravi comparatiu, font de descompetència entre elaboradors distribuï dors i no distribuï dors (aquests últims no entren a l'àmbit d'aplicació de l'R.D.)? Ho trobo injust, respecte a què és una normativa feta per a grans distribuï dores, no aplicable a les no distribuï dores.
- Com us ho ha enfocat el veterinari inspector? En realitat s'han mantingut al marge. Vam fer el canvi d'activitat (ampliació) sense que cap inspecció ens ho exigís, ho hem fet pel nostre compte. Actualment, el veterinari ens comença a exigir respecte a la periodicitat de les analítiques.

- AICE (Asociación de Industrias de la Carne de España). Sr Miguel Huerta.

Adjuntem carta a l'annex.

- Aquest R.D., és d'obligat compliment en la seva totalitat? Quin grau de laxitud és pot aplicar? Evidentment és un R.D. d'obligat compliment en quant al seu contingut, encara que, pel que respecte als controls microbiològics, els Articles 7 i 8 estableixen un cert grau de tolerància en el compliment dels mateixos.
- Per què són tan diferents les exigències entre empreses de comerç intracomunitari i nacional? (sobretot respecte a la periodicitat dels controls higiènic-sanitaris). Les diferències sorgeixen de l'excessiva duresa inicial de la Directiva que va donar lloc al R.D.1916/1997. L'única fórmula que es va trobar per "rebaixar" algunes de les obligacions establertes va ser fer la diferenciació entre comerç intracomunitari i nacional.
- Què passa amb l'agravi comparatiu, font de descompetència, entre els diferents tipus d'empresa? (els minoristes no estan inclosos en el

R.D. i els majoristes sí). Aquesta apreciació és molt encertada. Tant en aquest R.D. com en el productes càrnics (R.D. 1904/1993) i en el carns fresques (R.D.147/1993) s'exclouen de l'àmbit d'aplicació els establiments no distribuï dors o aquells que elaboren productes a locals contigus als punts de venda. Encar que la indústria s'ha oposat sempre a aquestes exclusions no s'ha pogut vèncer la resistència de Brussel·les. Hem de pensar que no estem parlat de petites carniceries o obradors, sinó que en el seu concepte entren també els grans hipermercats que poden elaborar molta més carn picada/preparats carnis que la majoria de les indústries de mida mitja.

• LABORATORI TELE-TEST ANALYTIKA (Barcelona), Sr Xavier Izana (Cap de Departament de Salut Alimentària i Ambiental).

- Aquest R.D., és d'obligat compliment en la seva totalitat? Quin grau de laxitud és pot aplicar? Tot ell és d'obligat compliment excepte en un aspecte: els controls microbiològics, és important destacar que es parla de criteris microbiològics, i no de normes, és a dir, són una referència per a avaluar la producció i no per determinar el decomís d'un producte o una partida en concret.
- Per què són tan diferents les exigències entre empreses de comerç intracomunitari i nacional? (sobretot respecte a la periodicitat dels controls higiènic-sanitaris). Opino que aquesta normativa està desfavorint als petits comerciants del sector carni. Penso que està feta pels i per als grans empresaris i no té en compte els interessos dels distribuï dors a petita escala.
- Què pensa de la polèmica sorgida arrel dels qui pensen que els laboratoris/assessors estan guanyant diners il·licitament gràcies a la nova situació? No hi estic gens d'acord. L'empresa és lliure de contractar els serveis dels que vulgui disposar, ningú obliga a acudir als laboratoris privats per a implantar, per exemple, el sistema de l'autocontrol.

- Altres observacions: crec que aquest R.D. no segueix una lògica, té incoherències. La legislació diu que les empreses que elaborin carn picada/preparats de carn han de posar en marxa un sistema d'autocontrol de la seva producció. El concepte d'autocontrol porta inherent l'autoregulació de la freqüència de les anàlisis microbiològiques i ambientals, però la normativa estableix la periodicitat de forma taxativa, cosa que és totalment contradictòria.

Una altra observació de caire més metodològic, és el referent als criteris microbiològics dels preparats de carn (Annex IV). He detectat que pel que fa a *Staphylococcus aureus* es donen valors d' "M" i "m", mentre que no es permet obtenir cap mostra per sobre d' "m" (c=0). Per tant només caldria donar un valor límit de UFC/g per a les mostres (com en el cas de *Salmonella*) i no els dos que apareixen en aquest cas.

- VETERINARI INSPECTOR (Ajuntament de Barcelona)

- Creu que és justa la nova normativa respecte a la carn picada i preparats de carn? S'ajusta a les condicions reals de producció? No opino que sigui adient, crec que és massa dura en les seves condicions. És cert que productes com la carn picada són d'alt risc sanitari, però penso que portant un control mínimament coherent (autocontrol-ARICPC) és possible obtenir bons resultats en aquest aspecte.
- La seva funció és d'informar i controlar la correcta aplicació de les normatives. Com ho enfoca als implicats? En teoria un R.D. és d'obligat compliment des de la mateixa data de la seva publicació o en un termini que s'estableix al mateix. Però a la pràctica això no és factible perquè els canvis que cal fer són llargs i costosos per a l'empresa. No podem anar de "policia estricta" sinó que hem d'assessorar i oferir solucions. Un cop donat aquest marge de confiança "extralegislatiu" als empresaris, s'ha de començar a exigir el funcionament del sistema.

7. CONCLUSIONS DELS SECTORS AFECTATS.

El sector de la **indústria càrnica de comerç intracomunitari** és el que ha patit més canvis amb la nova normativa. En el punt de l'autocontrol és on s'ha vist més afectat, ha passat de fer anàlisis de producte mensuals a fer-los diàriament. Això ha comportat que aquestes indústries s'hagin hagut d'adaptar a la nova situació amb un increment dels costos però no dels beneficis nets. És a dir, no han augmentat els preus (en general) dels seus productes i per tant les pèrdues econòmiques no poden ser compensades a través del consumidor.

Pel que fa a la **indústria de comerç nacional**, no està sotmesa a unes exigències tan severes com l'intracomunitari, però hem de tenir en compte que els seus recursos no són tan amplis. També existeixen diferències amb l'intracomunitari en respecte a altres temes com poden ser espècie animal de la carn utilitzada, marques i etiquetes, transport, emmagatzematge i altres. Podem afirmar que existeix un grau superior de permisivitat, en tots aquests aspectes, en el comerç nacional.

En el cas dels **laboratoris/assessories**, ofereixen el servei de control de producte, que en molts casos no es pot procurar la pròpia empresa per falta de mitjans (no disposa de laboratori propi). A més, hi ha empreses que sol·liciten assessorament en el tema de la implantació del sistema d'autocontrol. D'aquest punt sorgeix, sovint, polèmica des de diferents sectors implicats.

Existeix molta disparitat a l'hora d'establir uns criteris d'actuació per part del **veterinari inspector**. Es veu que no hi ha una uniformitat en el plantejament de la pauta a seguir, cada veterinari té una visió del problema diferent, uns són més estrictes i altres més laxes. És important la feina d'assessorar, no només es limita a fer complir les normes establertes.

Per últim, fem un breu comentari d'altres sectors no tan relacionats amb la situació. Tenim en primer lloc les **grans superfícies i carnisseries**, és a dir, elaboradors no distribuïdors que venen carn picada/preparats de carn a un local adjacent al

d'elaboració. Aquests establiments no entren a l'àmbit d'aplicació de l'R.D. 1916/1997 i és per això que són font de discòrdia important. Com ja hem dit, aquests locals poden tenir unes produccions perfectament equiparables a una indústria càrnica que pugui distribuir.

En segon lloc, i per acabar, trobem el **sector de la restauració** i el **consumidor final**, que són completament aliens a la situació.

8. CONCLUSIONS FINALS DEL TREBALL.

Els productes que observa aquest R.D. són les carns picades de tots els animals comestibles, incloses les aus i la caça i els anomenats preparats de carn. Dins de la producció de l'Estat Espanyol poden incloure's en aquest grup les hamburgueses, les salsitxes fresques, botifarres, lloms i adobats, xoriço, etc. És a dir, un àmpli ventall d'elaborats que en molts casos són produccions úniques d'indústries especialitzades.

En les condicions higiènic-sanitàries veiem clarament una diferència entre el comerç intracomunitari i el nacional. Com a conseqüència les marques de salubritat tenen dues formes: ovalada per comerç intracomunitari i rodona pel nacional.

Els establiments elaboradors d'aquesta classe de productes hauran d'instaurar i mantenir un sistema d'autocontrol continuat de la producció basat en la metodologia de l'Anàlisi de Riscs i Identificació i Control de Punts Crítics (ARICPC). En el cas d'indústries de comerç intracomunitari els controls seran diaris.

El nou Real Decret, excessivament reglamentista amb exigències en el referent al control qualitatiu i bacteriològic de la carn picada i els elaborats de carn, suposa la imposició d'un cost important per a les indústries dedicades que pot fer-les perillar en la seva viabilitat econòmica.

És possible que amb el compliment d'aquesta legislació es pensi que s'ha guanyat en seguretat alimentària però això ha implicat un increment del cost productiu i un empobriment industrial.

Per una altra banda es produeix un agravi comparatiu, font de descompetència, per a les indústries que es vegin obligades a complir la normativa. Aquesta norma no s'aplicarà als productes elaborats en establiments de venda minorista o en locals adjacents al punt de venda. És a dir que no només queden exemptes les carnisseries tradicionals, sinó també als obradors adjacents de les gams superfícies que quedaran

com a grans competidors que no donaran tota la seguretat al consumidor, en no realitzar els controls diaris de qualitat o bacteriològics.

En resum, creiem que, havent considerat tots els punts de vista, hem de concloure en què hi ha una gran disconformitat respecte al Real Decret. A més, hem notat que falta coordinació per a la posada en pràctica dels controls i obligacions que comporta el reglament. Segons tota la informació de què hem disposat, notem que hi ha punts en els que caldria fer un revisió o estudi més acurats.

BIBLIOGRAFIA

- “ Los alimentos”. ARICPC, Alteraciones, fraudes y toxiinfecciones. Rodríguez Lara C. 1998. *Consejería Bienestar Social. Junta de Extremadura*.
- “L’alimentació Mediterrània”. Medina F.X. 1996. *Institut Català de la Mediterrània d’Estudis i Cooperació*.
- “ Jornadas de alimentación y salud”. 1997. *Junta de Extremadura*.
- “ Autocontroles en la Industria Alimentaria”. 1998. I Congreso Europeo. Badajoz. Colegio de Veterinarios de Extremadura.
- Diaris: - “Cinco Dias”. 27/1/97
 - “La Vanguardia”. 30/10/96
 - “Correo Español”. 1/2/97
 - “Expansión”. 15/2/97
 - “La voz de Galicia”. 7/12/96
- Revistes:
 - “Cárnica 2000”: Març 1997.
 Abril 1997.
 - “Eurocarne”. Gener-Febrer 1998. Nº 63
- Internet/correu electrònic:
 - www.lib.uchicago.edu/cgi-bin/law-lists
 - www.lib.uchicago.edu/lou/lawesists/info.html
 - resp@msc.es (Revista de Salud Pública).
 - info@brioweb.com (Hnos. Molinas Fernández)
 - aice@aice (AICE).
 - coope@treballadors.com (Cooperativa dels treballadors de la carn)