



**Subdirección General
de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf14005

Consulta:

**Comercialización de productos derivados de
la carne a comercio minorista desde una
carnicería-salchichería**

19/02/14

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 19/02/2014

Número:	Inf14005
Asunto:	Comercialización de productos derivados de la carne a comercio minorista desde una carnicería-salchichería

TEXTO CONSULTA

“Durante las labores de inspección se ha constatado la comercialización de distintos preparados de carne (burguer meat, salchichas frescas...) en establecimientos dedicados a la actividad de carnicería sin obrador, que reciben el producto de carnicerías-salchicherías de distinta titularidad que los primeros y por lo tanto no pueden ser considerados como establecimiento central.

Este Servicio de Inspección ha prohibido la comercialización de los mismos, teniendo en cuenta las definiciones de Carnicerías-salchicherías, de establecimiento sucursal y obrador que recoge el artículo 2 del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

- Obradores: la parte de los establecimientos contemplados en el apartado 6, cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, en su caso, almacenamiento de carnes, preparados de carne, productos cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal, para los que estén debidamente autorizados.*

Los obradores podrán estar juntos o separados del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizados en el mismo municipio donde figure ubicado el establecimiento, considerado central.

- Sucursales: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, de los señalados en el apartado 6, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente, previa solicitud y autorización expresa de ésta.*

- Carnicerías-salchicherías: los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo a), con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.*

Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales

En las alegaciones presentadas por el interesado argumenta que dicha comercialización de los preparados de carne elaborados en un establecimiento carnicería-salchichería pueden comercializarse en una carnicería sin obrador que no sea sucursal de la anterior, en aplicación del siguiente articulado:

Disposición final primera, uno del Real Decreto 1338/2011 de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios, (que modifica el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.):

«2. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, u otras disposiciones que establezcan requisitos específicos distintos, los establecimientos de comercio al por menor que venden o suministran exclusivamente al consumidor final o a colectividades, podrán suministrar sus productos a otros establecimientos de estas mismas características, siempre que:

- a) El establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la obtención higiénica de su volumen de producción;*
- b) No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos;*
- c) Su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente;*
- d) Se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción.»*

Visto lo expuesto, y teniendo en cuenta que la consulta puede aplicarse a otros establecimientos se solicita informe sobre los siguientes extremos:

¿Es autorizable la venta de preparados cárnicos en una carnicería sin obrador que han sido elaborados en una carnicería-salchichería con la que no forma unidad económica bajo titularidad única y que, por tanto, no puede considerarse una sucursal de esta? “

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, establece las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos del comercio al por menor de estos productos, para suministrarlos directamente al consumidor final, o excepcionalmente, y siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada, a establecimientos de comidas preparadas, con o sin reparto a domicilio" (artículo 1.- ámbito de aplicación).

Por ello, y aunque en las definiciones (art.2) establece que los productos elaborados, tanto la carnicería-charcutería, como la carnicería-salchichería, sólo se podrán comercializar en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales, los destinatarios de la transacción podrán ser, además del consumidor final, establecimientos de comidas preparadas siempre que se cumpliera las condiciones establecidas en el citado artículo 1.

Asimismo, el artículo 4 del citado Real Decreto establece en su apartado d) que los establecimientos del comercio al por menor de carnes y derivados cárnicos podrán suministrar los productos contemplados en este Real Decreto a establecimientos de comidas preparadas, siempre que.

1º. El establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la elaboración higiénica de su volumen de producción.

2º. Se limite a las carnes definidas en el apartado 1 del artículo 2 y a los derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2, excepto los preparados cárnicos frescos definidos en el párrafo a) 1º de dicho apartado.

3º. No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el RGSA.

4º. Su distribución se realice dentro del ámbito del Municipio donde esté ubicado el establecimiento, o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente.

Estas condiciones para el suministro a establecimientos de comidas preparadas, sufrieron una modificación recogida en el apartado 2 del art. 3 del R.D. 640/2006, como desarrollo a lo establecido en el reglamento (CE) nº 853/2004, suprimiendo el requisito recogido en el punto 2º, del apartado d) en el art. 4 citado anteriormente.

Por otra parte, el citado R.D. 1376/2003, fue modificado por el Real Decreto 728/2011, de 20 de mayo que en su artículo único, viene a modificar nuevamente el punto 2º apartado d) del artículo 4 del R.D. 1376/2003, quedando como sigue:

2º.- "Se limite a las carnes definidas en el apartado 1 del art. 2 y a los derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2, excepto los preparados cárnicos frescos definidos en el párrafo a) 1º, de dicho apartado. Y, en el caso de suministros a bares y restaurantes, se limite a las carnes definidas en el

apartado 1 del artículo 2, y a los derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2”.

Por último, el 3 de octubre de 2011, se aprueba el Real Decreto 1338/2011, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios, y que viene a modificar el Real Decreto 640/2006 para adaptar los márgenes de distribución de productos alimenticios, de los establecimientos del comercio al por menor, incluyendo los productos de origen animal, como desarrollo de lo establecido en el artículo 1.5 b) ii) del Reglamento nº 853/2004.

Esta modificación introduce nuevos cambios en las condiciones de comercialización de carnes y productos cárnicos por el comercio minorista, así, el apartado 2 del artículo 3 del Real Decreto 640/2006 queda modificado de la siguiente manera:

“2. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, u otras disposiciones que establezcan requisitos específicos distintos, los establecimientos de comercio al por menor que venden o suministran exclusivamente al consumidor final o a colectividades, podrán suministrar sus productos a otros establecimientos de estas mismas características, siempre que:

- a) *El establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la obtención higiénica de su volumen de producción;*
- b) *No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos;*
- c) *Su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente;*
- d) *Se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción”.*

Con esta modificación, se viene a admitir la distribución desde un minorista (carnicería-salchichería, o carnicería-charcutería) a otros comercios minoristas de la carne además de a colectividades.

Por todo lo expuesto se alcanzan la siguiente:

CONCLUSION

Los establecimientos autorizados como carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías, además de en sus propias dependencias o en las de sus sucursales, podrán comercializar los productos por ellas elaborados a otros comercios minoristas de la carne y a colectividades siempre que cumplan las siguientes condiciones:

- a) El establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la obtención higiénica de su volumen de producción;**
- b) No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos;**
- c) Su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente;**
- d) Se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción.**