



madrid
salud

Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Informe

Número:

Cons. 08026

Informe:

**Suministro de carne y derivados cárnicos de
carnicerías-salchicherías a establecimientos de
comidas preparadas**

19/09/2008

INFORME**FECHA:** 19/09/08

Número	
Cons 08026	
Asunto:	
Suministro de carne y derivados cárnicos de carnicerías-salchicherías a establecimientos de comidas preparadas	

TEXTO CONSULTA

“En carnicerías-salchicherías de este distrito se ha detectado la comercialización a establecimientos de preparación y consumo de comidas preparadas, de carne y derivados cárnicos, incluidos los definidos en el art. 2º.3 a) 1º y 2º del RD. 1376/03.

En el art. 4º d). 2º de dicho texto legal se disponía una limitación cualitativa a tal práctica, impidiendo el suministro, tanto de carne picada, como de preparados cárnicos frescos, (antes denominados productos cárnicos frescos) en los que estarían incluidas la longaniza fresca, salchichas frescas, burger meat.

Por su parte, del tenor literal del RD. 640/06, en su art. 3.2 el que afecta a esta cuestión, puede inferirse dos planteamientos opuestos:

- 1.- Un carácter menos restrictivo en cuanto al tipo de productos que el suministrador puede proporcionar.*
- 2.- confirmar la limitación recogida en el RD 1376/03, y abundar en la misma al establecer los requisitos a), b), c).*

Por lo que antecede, procede solicitar una aclaración sobre las posibles interpretaciones de dichos textos legales”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, define en su artículo 2.6.b) las carnicerías-salchicherías como:

“Establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, 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”.

Por otro lado, en el artículo 4.2 del citado Real Decreto 1376/2003, se establece que:

“Los establecimientos autorizados, podrán suministrar los productos contemplados en este Real Decreto a establecimientos de comidas preparadas autorizadas siempre que:

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

2.- 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.

3.- No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

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

El artículo 4.d), por tanto, establece las condiciones que deben cumplir los establecimientos de venta al menor de carne para poder suministrar sus productos a establecimientos de comidas preparadas, y limita los productos que puedan proporcionar, excluyendo de este suministro a las carnes picadas y a los preparados cárnicos frescos (salchichas, chorizo fresco, hamburguesas, albóndigas, etc.).

Por otro lado el Real Decreto 640/2006, de 27 de mayo de 2006, que regula determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, en su artículo 3.2 reitera las condiciones que deben cumplir los establecimientos de venta al menor de carne para poder suministrar sus productos a establecimientos de comidas preparadas autorizadas, y reproduce nuevamente las condiciones exigidas en el artículo 4.2 del Real Decreto 1376/2003, a excepción del punto 2, pero no por ello debe inferirse que el citado punto 2 no esté vigente y que exista una menor restricción en cuanto al tipo de productos que los establecimientos del comercio al por menor de carne pueden suministrar a los establecimientos de comidas preparadas autorizadas.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los productos que los establecimientos del comercio menor de carne, entre los que se encuentran las carnicerías-salchicherías, pueden suministrar a los establecimientos de comidas preparadas autorizados, quedan recogidos en el artículo 4.d) 2º 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 menor.

2.- Los establecimientos del comercio al menor de carne, entre los que se incluyen las carnicerías-salchicherías, podrán suministrar los productos que elaboran, a establecimientos de comidas preparadas que no estén sujetos a inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y que se encuentren dentro del ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

3.-La carnicerías-salchicherías podrán suministrar a estos establecimientos todo tipo de carnes frescas, productos cárnicos (chorizo, salchichón, etc.), preparados cárnicos crudos adobados (cintas de lomo, pinchos morunos, etc.), otros productos de origen animal (grasas fundidas y chicharrones) y platos cocinados cárnicos, estando prohibido la distribución de carnes picadas y preparados cárnicos frescos (hamburguesas, salchichas frescas, albóndigas, etc.).