GOIB
CONSELLERIA
SALUT I CONSUM
DIRECCIÓ GENERAL
SALUT PÚBLICA
I PARTICIPACIÓ

COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Unidad 1

Índice

A. Introducción

B. Preguntas frecuentes

1. ¿Qué se entiende por comercio al por menor de carne?

2. ¿Qué son las dependencias de venta?

3. ¿Qué es un obrador?

4. ¿Que és una sucursal?

5. Ejemplos de productos que puede elaborar según el tipo de autorización

6. ¿Dónde y a quién puedo vender mis productos?

7.¿Cuál es la cantidad máxima de productos que puede elaborar un establecimiento autorizado?

8. ¿Qué normativa les resulta de aplicación?

9. ¿Qué tipo de autorización sanitaria necesito?

A. Introducción

La normativa europea y concretamente el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a las normas generales en materia de higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores de la empresa alimentaria son los principales responsables de la seguridad alimentaria y que deben aplicar procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), junto con las Buenas Prácticas de Higiene.

El Reglamento (CE) 853/2004 establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Actualmente, existen varias guías en el sector de comercio de la carne, que conjuntamente con la formación del personal que manipula los alimentos pueden ayudar a los operadores alimentarios a cumplir con la normativa y garantizar la seguridad de los productos que elaboran.

Dada la gran cantidad de normativa de aplicación, y teniendo en cuenta que los establecimientos minoristas del sector cárnico tienen unos requisitos específicos en cuanto a la seguridad alimentaria y autorización de las instalaciones, consideramos necesario dotar a los operadores de los sectores de otras herramientas para ayudar a adquirir conocimientos sobre seguridad alimentaria.

Por ello, que se han elaborado estas unidades destinadas a los operadores del comercio minorista de la carne y derivados, donde se intenta englobar todos los aspectos sanitarios de manipulación, etiquetado, trazabilidad, etc.

B. Preguntas frecuentes

1. ¿Qué se entiende por comercio al por menor de carne?

Es todo aquel local o conjunto de locales que forman una unidad económica, bajo una titularidad única, en los cuales, se llevan a cabo actividades de venta de carne al consumidor final.

Las actividades de venta al por menor de carne se engloban dentro de las categorías siguientes:

Carnicerías

Carnicerías -salchicherías

Carnicerías- Charcuterías

Carnicerías

Aquellos establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, si fuera necesario, almacenaje de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, elaboración de chicharrones y otras análogas, según se trate).

Incluye la venta al consumidor final, sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o en rodajas) y otros productos de origen animal, en las dependencias propias destinadas en venta.

En la presentación de las carnes se podrán utilizar otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquellas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos.

Carnicerías- Salchicherías

Los 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 cuales se consideran las butifarras y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar, como por ejemplo a las Islas Baleares la longaniza tradicional. Asimismo se incluye la actividad de salar 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.

Carnicerías- Charcuterías

Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el apartado anterior.

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

2. ¿Qué son las dependencias de venta?

Son las zonas de los establecimientos indicados anteriormente destinadas a la manipulación, preparación, presentación, exposición y, si es necesario, almacenamiento de productos, donde puede existir o no un espacio reservado al público y donde normalmente se llevan a cabo las operaciones de venta.

Las dependencias de venta pueden estar juntas o separadas del resto de las dependencias con las que forman una unidad económica, pero, en cualquier caso, localizadas en el mismo municipio donde esté ubicado el establecimiento.

3. ¿Qué es un obrador?

Es la parte de los establecimientos indicados anteriormente, cerrada al público, destinada a las actividades de manipulación, preparación, elaboración propia y, si es necesario, almacenamiento de carne, preparados de carne, productos cárnicos, platos preparados cárnicos y otros determinados productos de origen animal, para los cuales estén debidamente autorizados.
Los obradores pueden 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 esté ubicado el establecimiento, considerado central.

4. ¿Qué es una sucursal?

Las sucursales son 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 disponga de obrador, considerado central, de la misma titularidad que aquellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien a la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente, previa solicitud y autorización expresa de ésta, en las Islas Baleares se aplica a toda la isla.

La autoridad competente puede limitar, por motivos sanitarios, el número máximo de sucursales ligadas a un establecimiento central.

5. Ejemplos de productos que puede elaborar según el tipo de autorización

CARNICERÍA

- Venta de carne y despojos: Manipulación, preparación, presentación, almacenamiento de carne y despojos (en las modalidades de: fileteado, troceado, picadillo, mechado, y análogas)
- Comercialización de preparados de carne y productos cárnicos sin elaboración propia.
- Comercialización de platos cocinados cárnicos sin elaboración propia.
- Carne picada.

CARNICERIA-SALCHICHERIA

- Elaboración de:
- Preparados de carne frescos (brochetas, bistec rebozado, albóndigas, hamburguesas, salchichas, longaniza, carnes rellenas, etc)
- Embutidos de sangre (incluyendo las morcillas, butifarras..)
- Salar tocino

Ejemplos

- brochetas adobadas
- bistec rebozado
- albóndigas
- hamburguesas
- carnes rellenas de carne
- carnes rellenas con otros ingredientes preparados
- san Jacobos
- Cordon bleu
- Fiambres crudos

CARNICERA-CHARCUTERÍA

Elaboración de:

- Productos cárnicos: sobrasada, etc.
- Manteca y cortezas
- Platos cocinados cárnicos
- croquetas de carne
- berenjenas y calabacines rellenos de carne
- platos cocinados cárnicos
- lasañas de carne
- canelones de carne
- pastel de pollo
- Fiambres cocidos
- “callos”

6. ¿Dónde y a quién puedo vender mis productos?

Se puede vender directamente a consumidor final en sus dependencias de venta los productos permitidos en función de la autorización sanitaria.

También puede suministrar y/o servir alimentos a **colectividades o a otros establecimientos** para venta directa a consumidor, incluidos los banquetes a particulares siempre y cuando;

- Dispongan de **instalaciones adecuadas.**
- **No** supere el ámbito geográfico del municipio y de los municipios limítrofes.
-**No suministre** a otros establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- **No supere** en la producción comercializada como marginal el **10%** de la producción total.
-**En ningún caso se podrá suministrar carne picada.**

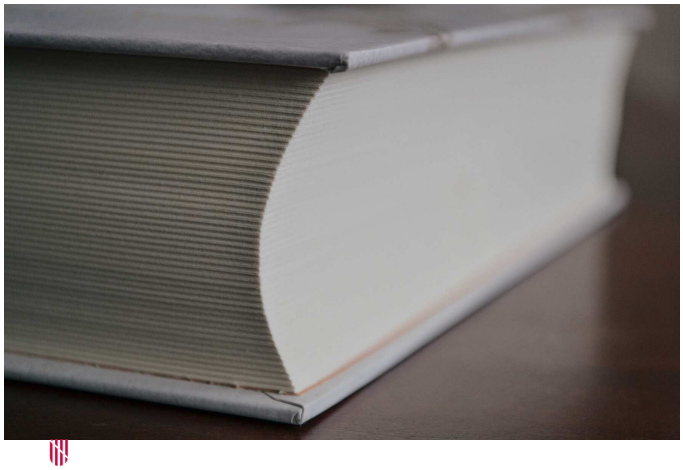
7. ¿Cuál es la cantidad máxima de productos que puede elaborar un establecimiento autorizado?

El establecimiento suministrador tiene que disponer de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales a la elaboración higiénica de su volumen de producción, con un máximo de 5 toneladas semanales de derivados cárnicos y en el caso del foie gras de 0,7 toneladas.

8. ¿Qué normativa les resulta de aplicación?

El **Reglamento (CE) nº 852/2004** relativo a la higiene de los alimentos, establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaría en materia de higiene de los productos alimentarios, regula las condiciones generales que tienen que cumplir los establecimientos y establece la necesidad y la obligatoriedad de las empresas alimenticias a realizar actividades de autocontrol basadas en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntoss de Control Crítico (APPCC).

El Reglamento (CE) 853/2004, relativo a las normas específicas de los alimentos de origen animal.



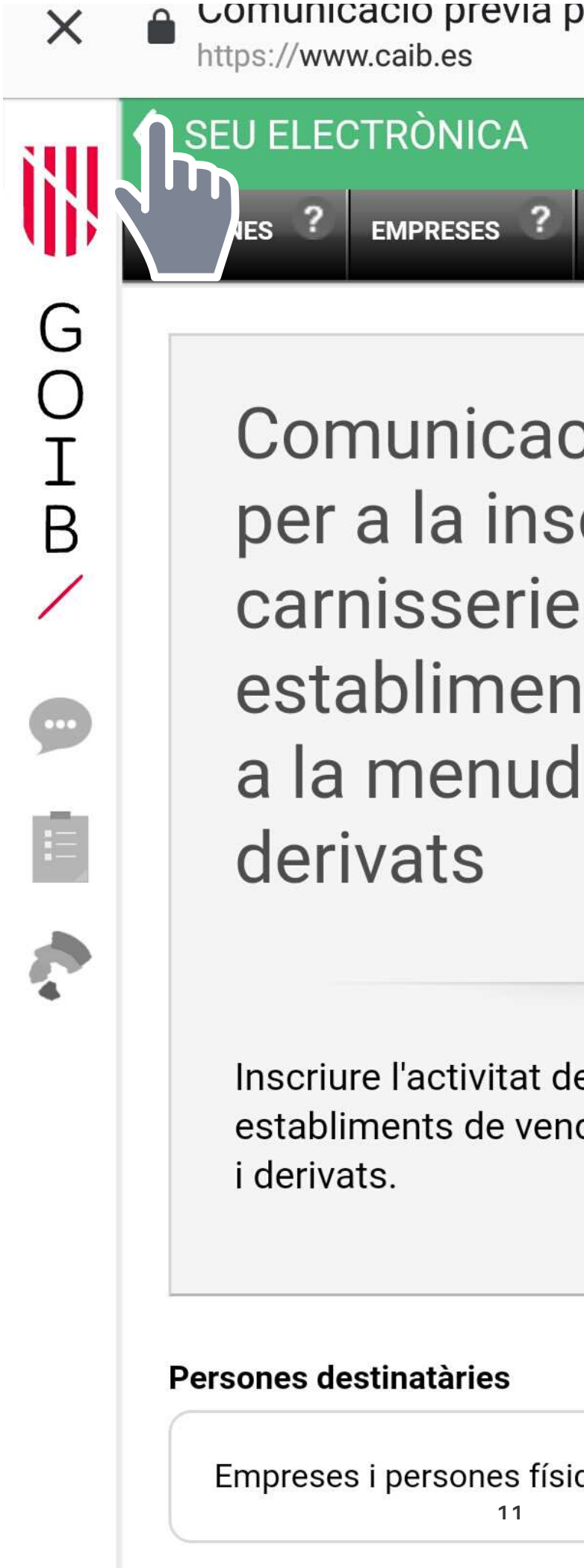
El **Real Decreto 1376/2003**, el cual establece las condiciones sanitarias aplicables a la preparación, elaboración, almacenaje y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor de estos productos, para suministrarlos directamente al consumidor final, o excepcionalmente, y siempre que se trate de una actividad restringida, marginal y localizada, en establecimientos de comidas preparados, con reparto o no a domicilio, incluyendo las secciones y dependencias de los establecimientos polivalentes no especializados en los que se realicen las actividades definidas en este real decreto.

Decreto 99/2012, de 7 de diciembre, por el cual se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Islas Baleares sujeto al control oficial.

9. ¿Qué tipo de autorización sanitaria necesito?

Los establecimientos de comercio minorista de la carne se tienen que inscribir en el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Islas Baleares sujeto a control oficial, mediante la presentación de una comunicación previa, con carácter previo o simultáneo al inicio de la actividad.

Se tiene que utilizar el l modelo del anexo I y III del Decreto 99/2012

Se puede acceder al trámite de comunicación previa para la inscripción de carnicerías y establecimientos de venta al por menor de carnes y derivados al enlace siguiente:

https://www.caib.es/seucaib/ca/tramites/tramite/1060355