



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERÇ MINORISTA DE LA CARN

Unitat 1 Introducció



Índex

A. Introducció

B. Preguntes freqüents

1. Que és un comerç a la menuda de carn?
2. Que són les dependències de venda?
3. Que és un obrador?
4. Que és una sucursal?
5. Exemples de productes que es poden elaborar segons el tipus d'autorització
6. On i a qui puc vendre els meus productes?
7. Quina és la quantitat màxima de productes que pot elaborar un establiment autoritzat?
8. Quina normativa els és aplicable?
9. Quin tipus d'autorització sanitària necessito?



A. Introducció

La normativa europea i concretament el Reglament (CE) 852/2004 relativa a les normes generals en matèria d'higiene dels productes alimentosos, estableix que els operadors de la empresa alimentària són els principals responsables de la seguretat alimentària i que han d'aplicar procediments basats en els principis de l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC), juntament amb les Bones Pràctiques d'Higiene.

El Reglament (CE) 853/ 2004, estableix les normes específiques dels aliments d'origen animal.

Actualment, existeixen diverses guies en el sector de comerç de la carn, que conjuntament amb la formació del personal que manipula els aliments pot ajudar als operadors alimentaris al complir amb la normativa i garantir la seguretat dels productes elaborats.

Atesa la gran quantitat de normativa d'aplicació, i tenint en compte que els establiments minoristes del sector carni tenen uns requisits específics quan a la seguretat alimentària i l'autorització de les instal·lacions, considerem necessari dotar als operadors dels sectors d'altres eines per ajudar a adquirir coneixements sobre la seguretat alimentària.

Per això, que s'han elaborat aquestes unitats destinades als operadors del comerç minorista de la carn i derivats, on s'intenta englobar tots els aspectes sanitaris de manipulació, etiquetatge, traçabilitat, etc.

B. Preguntes freqüents

1. Que és un comerç a la menuda de carn?

És tot local o conjunt de locals que formen una unitat econòmica, sota una titularitat única, en el qual es duen a terme activitats de venda de carn al consumidor final.

Les activitats de venda a la menuda de carn s'engloben dins les categories següents:

Carnisseries

Carnisseries-salsitxeries

Carnisseries-xarcuteries

Carnisseries

Establiments dedicats a la manipulació, preparació i presentació i, si escau, emmagatzematge de carns i despulles fresques (refrigerades o congelades), amb os o sense, en les diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, enllardat i altres d'anàlogues, segons es tracti).

Inclou la venda al consumidor final, sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes carnis (sencers, partits o a rodanxes) i altres productes d'origen animal en les dependències pròpies destinades a la venda.

En la presentació de les carns es poden utilitzar altres productes alimentaris, sempre que els trossos o peces no perdin les característiques de les carns fresques i sense addició d'additius i condiments.



Carnisseries-salsitxeries

Els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de preparats de carn (frescs, crus-adobats, etc.) i embotits de sang, entre els quals hi ha les botifarres i la botifarra negra o aquells altres tradicionals que les autoritats competents puguin determinar i autoritzar, com per exemple a les Illes Balears la llonganissa tradicional. Així mateix, s'hi inclou l'activitat de salar xulla. Els productes elaborats en aquests establiments només es poden comercialitzar en les seves pròpies dependències de venda al públic i en les de les seves sucursals.

Carnisseries-xarcuteries

Els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en obrador annex o separat de les dependències de venda, però tancat al públic, de productes carnis, altres productes d'origen animal, plats cuinats carnis, a més dels que preveu l'apartat anterior.

Els productes elaborats en aquests establiments només es poden comercialitzar en les seves pròpies dependències de venda al públic i en les de les seves sucursals.



2. Que són les dependències de venda?

Són la zona dels establiments indicats abans destinada a la manipulació, preparació, presentació, exposició i, si s'escau, emmagatzematge de productes, on hi pot haver o no un espai reservat al públic i on normalment es duen a terme les operacions de venda.

Les dependències de venda poden estar juntes o separades de la resta de les dependències amb les quals formen una unitat econòmica, però, en qualsevol cas, localitzades en el mateix municipi on estigui ubicat l'establiment.

3. Que és un obrador?

És la part dels establiments indicats abans, tancada al públic, destinada a les activitats de manipulació, preparació, elaboració pròpia i, si s'escau, emmagatzematge de carn, preparats de carn, productes carnis, plats preparats carnis i altres productes d'origen animal determinats, per als quals estiguin degudament autoritzats.

Els obradors poden estar junts o separats de la resta de les dependències amb les quals formen una unitat econòmica, però, en qualsevol cas, localitzats en el mateix municipi on estigui ubicat l'establiment considerat central.



4. Que és una sucursal?

Les sucursals són els establiments dedicats a l'activitat de carnisseria que normalment incorporen en la seva comercialització habitual els productes preparats, produïts o elaborats en un altre establiment que disposi d'obrador, considerat central, de la mateixa titularitat que aquells i localitzats en el municipi on estigui ubicat l'establiment o bé la unitat sanitària local, zona de salut o territori definit per l'autoritat competent corresponent, amb la sol·licitud prèvia i l'autorització expressa d'aquesta. A les Illes Balears s'aplica a tota l'illa.

L'autoritat competent pot limitar, per motius sanitaris, el nombre màxim de sucursals lligades a un establiment central.



5. Exemples de productes que pot elaborar segons el tipus d'autorització



CARNISSERIA

- Venda de carn i despulles: manipulació, preparació, presentació, emmagatzematge de carn i despulles (en les modalitats de: filetejat, trossejat, capolat, enllardat i anàlogues).
- Comercialització de preparats de carn i productes carnis sense elaboració pròpia.
- Comercialització de plats cuinats carnis sense elaboració pròpia.
- Carn picada.



CARNISSERIA-SALSITXERIA

- Elaboració de:
- Preparats de carn frescs (broquetes, bistec arrebossat, pilotes, hamburgueses, salsitxes, llonganissa, carns farcides, etc.)
- Embotits de sang (incloent-hi els botifarrons, botifarres..)
- Salar xulla

Exemples

- broquetes adobades
- bistec arrebossat
- pilotes
- hamburgueses
- carns farcides de carn
- carns farcides amb altres ingredients preparats
- llibrets de pernil dolç i formatge
- Cordon Bleu
- viandes mixtes



CARNISSERA-XARCUTERIA

Elaboració de:

- Productes carnis: sobrassada, etc.
- Saïm i raïssos
- Plats cuinats carnis

Exemples

- croquetes de carn
- albergínies i carabassons farcits de carn
- plats cuinats carnis
- lasanyes de carn
- canelons de carn
- pastís de pollastre
- viandes fredes
- tripa

6. On i a qui puc vendre els meus productes?

Es pot vendre directament al consumidor final en les dependències de venda els productes permesos en funció de la seva autorització sanitària.

També es poden subministrar i/o servir aliments a col·lectivitats o a altres establiments de venda directa al consumidor, incloent-hi els banquets a particulars, sempre que:

- Disposi **d'instal·lacions adequades**.
- **No** superi l'àmbit geogràfic del municipi i dels municipis limítrofs.
- **No subministri** a altres establiments inscrits en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- **No superi** en la producció comercialitzada com a marginal el **10 %** de la producció total.
- **En cap cas subministri carn picada**

7. Quina és la quantitat màxima de productes que pot elaborar un establiment autoritzat?

L'establiment subministrador ha de disposar d'instal·lacions i equips adequats i proporcionals per a l'elaboració higiènica del seu volum de producció, amb un màxim de 5 tones setmanals de derivats carnis i en el cas del foie-gras de 0,7 tones.



8. Quina normativa els és aplicable?

-  El **Reglament (CE) núm. 852/2004**, relatiu a la higiene dels aliments, estableix normes generals destinades als operadors d'empresa alimentària en matèria d'higiene dels productes alimentaris, regula les condicions generals que han de complir els establiments i estableix la necessitat i l'obligatorietat de les empreses alimentàries a fer activitats d'autocontrol basades en els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
-  El **Reial decret 1376/2003** estableix les condicions sanitàries aplicables a la preparació, l'elaboració, l'emmagatzematge i la comercialització de les carns fresques i els seus derivats en els establiments de comerç a la menuda d'aquests productes, per subministrar-los directament al consumidor final o excepcionalment, i sempre que es tracti d'una activitat restringida, marginal i localitzada, a establiments de menjars preparats, amb repartiment a domicili o no, incloent-hi les seccions i dependències dels establiments polivalents no especialitzats en els quals es duguin a terme les activitats definides en aquest Reial decret.
-  El **Reglament (CE) 853/2004**, relatiu a les normes específiques dels aliments d'origen animal.
-  El **Decret 99/2012**, de 7 de desembre, pel qual es crea el Registre d'Empreses, Establiments i Productes del Sector Alimentari de les Illes Balears subjectes al control oficial.



9. Quin tipus d'autorització sanitària necessit?

Els establiments de comerç minorista de la carn s'han d'inscriure en el Registre d'Empreses, Establiments i Productes del Sector Alimentari de les Illes Balears subjectes al control oficial mitjançant la presentació d'una comunicació prèvia, amb caràcter previ o simultani a l'inici de l'activitat.

S'ha d'utilitzar el model de l'annex I i III del Decret 99/2012.

Es pot fer el tràmit de comunicació prèvia per a la inscripció de carnisseries i establiments de venda a la menuda de carns i derivats a l'enllaç següent:

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



GOIB



< SEU ELECTRÒNICA

PERSONES ?

EMPRESSES ?

Comunicació per a la inscripció de carnisseries i establiments de venda a la menuda de carns i derivats

Inscriure l'activitat de
establiments de venda
de carns i derivats.

Persones destinatàries

Empreses i persones físiques