Ordenanzas municipales

Ordenanza Reguladora de los Establecimientos de Aves, Huevos y Caza

Marginal: ANM 1994\4

Tipo de Disposición: Ordenanzas municipales

Fecha de Disposición: 25/03/1994

Publicaciones:
- BO. Comunidad de Madrid 30/04/1994 num. 101 pag. 68-73
- BO. Ayuntamiento de Madrid 23/06/1994 num. 5083 pag. 791

Rectificaciones:
- BO. Ayuntamiento de Madrid 19/05/1994 num. 117 pag. 59

Notas:
Aprobación inicial por Acuerdo Pleno de 30 noviembre 1993, BAM núm.5072 de 7 abril 1994, pág.418

TITULO PRELIMINAR . AMBITO DE APLICACION

Artículo 1.

1. Es objeto de la presente Ordenanza establecer las normas técnicas e higiénico-sanitarias que han de cumplir los establecimientos dedicados a la venta al consumidor final de aves, huevos y caza.

2. A los efectos de esta Ordenanza se consideran establecimientos de aves, huevos y caza, aquellos debidamente acondicionados y exclusivamente autorizados para la venta de las carnes de toda clase de animales volátiles, conejos de abastos, caza menor y huevos autorizados para el consumo humano.

TITULO I . DISPOSICIONES GENERALES

Sección 1ª. Condiciones generales

Artículo 2.

Los establecimientos de aves, huevos y caza observarán, además de las normas contenidas en la presente Ordenanza, las condiciones exigidas por las normas urbanísticas, la reglamentación técnico-sanitaria que de modo general o específico les corresponda y las normas establecidas en el Reglamento del Comercio Minorista de la Alimentación.

Artículo 3.

1. En estos establecimientos se prohibe la exposición y almacenamiento mezclado de los productos de las distintas especies, de animales con piel o desollados, desplumados o con plumas, disponiéndose a tal efecto un sistema de separadores que garanticen que no se produce contacto entre los distintos tipos de productos.

2. El almacén frigorífico destinado a los productos afectos por esta Ordenanza no podrá ser compartido con otros productos tales como frutas, hortalizas, carne de vacuno, porcino, etcétera.

Artículo 4.

Los establecimientos de venta al público de carnes de aves y conejos únicamente podrán despiezar y trocear las mismas cuando el troceado se destine a la venta directa en el propio establecimiento y que tales piezas se expongan y mantengan en instalaciones frigoríficas, a la temperatura adecuada, facilitando en todo momento el control sanitario de las autoridades competentes. En ningún caso el volumen de carnes presentadas despiezadas y troceadas debe superar la venta diaria.

Artículo 5.

En dichos establecimientos será obligatorio tener expuestas en lugar visible del recinto comercial: las licencias municipales que autoricen la apertura y funcionamiento, el último recibo del impuesto de actividades económicas y el horario comercial. Asimismo, deberán contar con un rótulo de identificación donde conste claramente su especialidad de venta.

Artículo 6.

1. En estos establecimientos será obligatorio disponer de cuantos instrumentos contrastados sean necesarios para pesar o medir los productos que se vendan.

2. Los establecimientos de aves, huevos y caza estarán en posesión de hojas de reclamaciones a disposición del cliente y dispondrán de un cartel, a la vista del público, anunciando su existencia. En establecimientos integrados esta obligación corresponderá a la unidad comercial.

Artículo 7.

1. En los establecimientos de aves, huevos y caza los productos que se expongan tendrán manifestado su precio

de venta, incluido el impuesto sobre el valor añadido, con claridad y precisión, en rótulos o carteles fácilmente legibles, y se considera como unidades de venta el kilogramo, la docena o la pieza.

2. Los vendedores están obligados a entregar al comprador los productos por el precio anunciado y con el peso íntegro solicitado, sin incluir en éste el precio del papel de envolver, que, en todo caso, será gratuito para el comprador.

Artículo 8.

1. En dichos establecimientos los productos se expondrán de forma que se ajuste a todos aquellos requisitos que señalen las disposiciones vigentes, de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.

2. Todos los productos que se expongan estarán afectos a su venta siempre que sean solicitados, exceptuados los destinados a embellecimiento y decoración.

Artículo 9.

1. Los comerciantes conservarán los productos acreditativos de compra de sus productos a disposición de la autoridad, que podrá solicitar su exhibición a efectos de inspección, durante el plazo de un mes a partir de su venta.

2. Las carnes de aves y conejos procederán necesariamente de mataderos industriales debidamente autorizados e inscritos en el Registro Sanitario. Todas las piezas enteras llevarán el marchamo sanitario acreditativo de su procedencia y de haber estado inspeccionadas sanitariamente.

Los animales muertos en cacerías habrán de ser acompañados de un certificado veterinario que garantice la inspección veterinaria en su lugar de origen. Las piezas deberán presentar el marcado diferencial que las acredite como aptas para el consumo humano.

Artículo 10 .

Todos los establecimientos estarán sujetos a la inspección sanitaria y de consumo municipales para garantizar tanto la calidad de los productos como el debido estado de las instalaciones y útiles de trabajo.

Artículo 11 .

1. Todos los productos alimenticios se depositarán de forma que no estén en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público, y de no ser posible, será obligatorio del uso de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos.

2. Las instalaciones frigoríficas serán suficientes para conservar en régimen de refrigeración o congelación las materias primas y productos que precisen dicho tratamiento, y contarán con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas. Bajo el término de "instalaciones frigoríficas" se incluirán todos los elementos de frío (armarios, mostradores, arcones y vitrinas, entre otros) de los que dispongan los establecimientos.

3. Los alimentos no envasados se expondrán ordenadamente y con la debida separación entre los mismos, para evitar la asimilación de olores y sabores extraños.

Artículo 12 .

1. El titular del establecimiento adoptará las oportunas medidas para evitar la presencia de insectos, arácnidos, roedores y cualquier clase de animales. Donde se expendan productos sin envasar será obligatoria la instalación de aparatos anti-insectos que no empleen productos químicos. En establecimientos integrados responderá de esta obligación la unidad comercial.

2. El almacenamiento del material para desinfección y limpieza del establecimiento estará siempre y en todo caso independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.

3. Los establecimientos se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias, las cuales serán realizadas por el personal idóneo con los procedimientos y productos autorizados y sin que éstos puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o características anormales.

Artículo 13.

1. Las basuras y residuos orgánicos se depositarán dentro de recipientes estancos de fácil limpieza y desinfección, que estarán en lugares aislados de los alimentos y deberán ser retirados por lo menos una vez al día.

2. Se observarán con especial cuidado las disposiciones que se adopten por la autoridad competente referente al depósito y evacuación de basuras y desperdicios que los establecimientos produzcan.

Artículo 14.

1. Los pavimentos de los establecimientos de aves, huevos y caza serán resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección. Podrán ser continuos o de piezas perfectas adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con junta de dilatación descubierta.

2. Las paredes, pilares y techos se revestirán de azulejos, pintura plástica u otros materiales de colores claros de especial resistencia a los lavados y temperaturas.

Artículo 15.

1. Los establecimientos de aves, huevos y caza dispondrán de agua potable corriente para las necesidades de los mismos.

2. Contarán con medios que garanticen la limpieza y desinfección de los utensilios de corte a temperatura superior a 65ºC.

Artículo 16.

1. Todo material que esté en contacto con cualquier producto alimenticio sin envasar mantendrá con carácter general las condiciones siguientes:

1.1 Tener una composición adecuada para el fin a que se destinen.

1.2. No ceder sustancias tóxicas contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos alimenticios con el que esté en contacto o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

1.3. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios.

2. No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón o poliestireno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso para contener productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasado o envueltos.

3. Los tajos serán de material autorizado.

Artículo 17 .

1. Los escaparates, estanterías, mostradores, etcétera, así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.

Los mostradores no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser causa de contaminación.

2. Cuando por la naturaleza del producto se precisen colgaderos, aquellos que se instalen serán de acero inoxidable y estarán situados a la altura conveniente.

3. Las cámaras, mostradores, vitrinas y otros elementos, de los que deberán disponer necesariamente, serán frigoríficos, para la conservación, presentación o exposición al público de cualquier clase de canales, carnes de

aves y caza y demás productos frescos o congelados que se expendan, evitando la manipulación y contacto del público. Cuando los productos no necesiten tratamiento o manipulación de los productos por el público, salvo que se trate de conservas o productos industriales envasados herméticamente.

Se evitará la incidencia directa de los rayos solares sobre toda clase de productos.

Artículo 18.

En la zona donde se manipulen los productos sin envasar se dispondrá de pila o fregadero de acción no manual, dotado con agua fría y caliente, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.

Artículo 19.

Los servicios de aseo y sanitarios constarán al menos de lavabo con accionamiento para el agua no manual, agua caliente, jabón o detergente, toallas de un solo uso con dispositivo para la recogida de éstas, botiquín de urgencia y separado por una puerta del servicio de aseo al retrete, que tendrá ventilación directa al exterior o forzada. Los establecimientos integrados estarán exentos de tales servicios de aseo y sanitarios, al corresponder su instalación y conservación a la unidad comercial.

Sección 2ª. Condiciones del personal

Artículo 20.

El personal del establecimiento de aves, huevos y caza deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Estar capacitado para el correcto desempeño de su función y atención al público.

2. Estar en posesión del carné de manipulador de alimentos.

3. Cumplir con las prescripciones que exigen las reglamentaciones específicas.

4. Ir provisto de ropa e indumentaria exterior de color claro y en correcto estado de limpieza, 5. lavable y de uso exclusivo para el trabajo, calzado adecuado, cubrecabeza y redecilla, en su caso.

5. No comer, fumar ni masticar chicle o tabaco durante su trabajo, y no toser ni estornudar sobre los productos alimenticios.

6. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

7. Proteger adecuadamente las lesiones cutáneas.

Sección 3. ª Manipulaciones y condiciones de venta permitidas y prohibidas

Artículo 21 .

Además de las propias de cada venta reguladas por las reglamentaciones técnico-sanitarias específicas, en los establecimientos de aves, huevos y caza se autorizan las siguientes manipulaciones:

1. Los productos que se expendan deberán ser entregados por los comerciantes a los compradores, convenientemente envueltos o envasados.

2. Para la envoltura de alimentos no se podrá emplear papel de periódico o cualquier otro tipo de papel usado. Sí se podrá utilizar papel nuevo impreso por una sola cara con las indicaciones del comercio expendedor, siempre que la impresión no entre en contacto con el alimento.

3. Los alimentos deben ser pesados en perfectas condiciones de higiene, bien directamente en básculas cuyos platillos estén totalmente limpios, bien usando papel de peso inapreciable que impida contactos inconvenientes de los alimentos que se pesan o bien deduciendo del peso el papel utilizado.

Artículo 22 .

Están prohibidas las siguiente manipulaciones:

1. Exponer fuera de las instalaciones frigoríficas productos alimenticios que requieren frío para su conservación.

2. Rebasar el límite de carga en los aparatos frigoríficos horizontales.

3. El funcionamiento de los aparatos frigoríficos de conservación de alimentos a temperaturas distintas de las necesarias para la correcta conservación de los productos que contiene, así como la interrupción de su funcionamiento siempre contengan alimentos.

4. Exponer o almacenar bajo conservación frigorífica aquellos productos cuya reglamentación técnico-sanitaria determine su conservación a temperatura ambiente.

5. La congelación de alimentos en las cámaras destinadas a la conservación de los congelados.

6. Vender alimentos alterados, caducados, nocivos o realizar manipulaciones que puedan suponer riesgo para la salud de los consumidores o fraude en la transacción o venta.

7. La entrada de animales aunque vayan acompañados de sus dueños.

8. El acceso del público o zonas que no sean sala de "venta" o servicios autorizados.

TÍTULO II . PRESCRIPCIONES PARTICULARES DE LOS HUEVOS

Artículo 23 .

1. Con la denominación genérica de huevo se entiende única y exclusivamente en el procedente de gallina. Los huevos de otras aves se designarán marcando, además, la especie de que procedan.

2. Los huevos pueden ser frescos, refrigerados, conservados, conservados por frío y conservados por otros procedimientos.

Artículo 24.

Todos los huevos para su venta al público deberán se clasificados, envasado y embalados por centros de clasificación.

Artículo 25 .

Para conseguir una uniformidad que favorezca la comercialización de los huevos, se establecen las siguientes categorías y clases:

1. Categoría A. Huevos frescos.

2. Categoría B. Huevos de segunda calidad o conservados.

3. Categoría C. Huevos clasificados como inferiores, destinados a la industria de la alimentación humana.

Artículo 26 .

1. Los huevos de categoría A se clasificarán del siguiente modo:

- Categoría 0: 75 gramos o más.

- Categoría 1: de 70 a 75 gramos

- Categoría 2: de 65 a 70 gramos

- Categoría 3: de 60 a 65 gramos

- Categoría 4: de 55 a 60 gramos

- Categoría 5: de 50 a 55 gramos

- Categoría 6: de 45 a 50 gramos

- Categoría 7: menos de 45 gramos

2. Los huevos de categoría A no deberán ser lavados ni limpiados por otros procedimientos antes o después de la clasificación.

3. Por último, los huevos de categoría A no deberán ser sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigeración en locales o plantas en los que la temperatura se mantenga artificialmente a menos de 5º C. No obstante, no se considerarán refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5º C, bien en el curso de un trayecto de duración no superior a veinticuatro horas, bien en locales dedicados a la venta al por menor o en sus anexos, siempre que la cantidad almacenada en éstos no sobrepase la necesaria para tres días de venta al por menor en dichos locales.

Artículo 27 .

1. La categoría B comprenderá tres grupos de huevos:

A) Huevos no refrigerados ni conservados:

Huevos de categoría B que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en locales o plantas en los que la temperatura se mantenga artificialmente por debajo de los 5ª C.

No obstante, no se considerarán refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5º C, bien en el curso de un trayecto de duración no superior a veinticuatro horas, bien en locales destinados a la venta al por menor o en sus anexos, siempre y cuando la cantidad almacenada en éstos no sea superior a la necesaria para tres días de venta al por menor en dichos locales.

B) Huevos refrigerados:

Huevos de categoría B que hayan sido refrigerados en locales en los que la temperatura se mantenga artificialmente por debajo de los 5º C.

C) Huevos conservados:

Huevos de categoría B que hayan conservado, refrigerados o no, en una mezcla gaseosa con una composición diferente de la del aire atmosférico y huevos que hayan sido sometidos a cualquier otro procedimiento de conservación.

Artículo 28.

Los huevos de la categoría C serán los que no cumplan los requisitos de las categorías A y B. Queda terminantemente prohibida la venta para el consumo humano de los huevos de la categoría C.

Artículo 29 .

Los huevos, durante su almacenamiento, se mantendrán limpios, secos, exentos de olores extraños y eficazmente preservados de todo posible golpe, así como de la acción del tiempo atmosférico y de la luz. Asimismo, deberán estar protegidos de temperaturas extremas.

Artículo 30.

Los huevos que se expongan para su venta a granel deberán estar depositados en superficies de fácil limpieza y desinfección, prohibiéndose su exposición sobre serrín.

Artículo 31 .

El envasado se realizará en bandejas nuevas, limpias y secas y del tamaño adecuado a los huevos. Estos se colocarán siempre con los polos menores hacia abajo.

Artículo 32.

1. En los huevos envasados, los estuches llevarán impreso, como mínimo, de forma visible y perfectamente legible, los datos siguientes:

a) Nombre o razón social y dirección de la empresa.

b) Número distintivo del centro de embalaje.

c) Categoría de calidad y categoría en razón de peso.

d) Número de huevos.

e) Fecha de embalaje.

f) Indicaciones relativas a la refrigeración o al método de conservación, de forma no codificada, con respecto a los huevos refrigerados o conservados.

Además, podrán llevar las siguientes indicaciones suplementarias:

a) Una o varias fechas, destinadas a facilitar al consumidor una información suplementaria.

b) El precio de venta.

c) El código de gestión de la venta al por menor y/o del control de existencias.

d) Indicaciones sobre condiciones especiales de almacenamiento.

e) Indicaciones concebidas para fomentar las ventas, siempre que dichas indicaciones o el modo en que se presenten no induzcan a error al comprador.

2. Los huevos puestos a la venta en el comercio al por menor deberán presentarse por separado en función de la categoría de calidad y de la categoría de calidad y de la categoría en razón del peso unitario y también, cuando proceda, de acuerdo con el sistema de refrigeración o cualquier método de conservación empleados. Tanto la categoría de calidad como la categoría en razón de peso unitario, así como, en su caso, la refrigeración o la conservación, se indicarán de forma clara y que no pueda dar lugar a error por parte del consumidor.

3. Cuando se trate de venta a granel, también deberá indicarse el número distintivo del centro de embalaje donde se hubieran clasificado los huevos o, cuando se trate de huevos importados de terceros países, el país de origen y la fecha de clasificación.

Artículo 33.

La fecha de venta recomendada será la fecha límite en la que los huevos deban venderse al consumidor. Dicha fecha deberá fijarse de tal modo que los huevos de categoría A, conservados en condiciones adecuadas, mantengan las características propias de su categoría hasta el final del almacenamiento. La fecha de consumo preferente corresponderá al final de dicho plazo.

TÍTULO III . PRESCRIPCIONES PARTICULARES DE LAS AVES

Artículo. 34 .

1. La presente Ordenanza es de aplicación a la venta al consumidor final de las especies de aves que se mencionan a continuación:

- Gallos y gallinas

- Patos

- Ocas

- Pavos machos y hembras

- Pintadas

- Palomas

- Perdices

- Codornices

- Faisanes y demás especies domésticas

2. Las presentes normas sólo serán de aplicación a las canales, a las partes de las canales y a los despojos.

Todo ello sin perjuicio del resto de las disposiciones encaminadas a garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de los productos y a proteger la salud.

Artículo 35 .

A los efectos de la presente Ordenanza se entenderá por:

1. "Aves de abasto": se entiende por "aves de abasto" la gallina, pavo, pato, oca, pintada, paloma, perdiz demás especies domésticas siempre que reúnan las condiciones especificadas para su consumo en la normativa vigente.

2. "Carne de ave": la apta para el consumo humano que no haya sufrido tratamiento alguno que asegure su conservación, excepto mediante el frío.

3. "Canal": el cuerpo entero de un ave de una de las especies mencionadas en el apartado 1 del artículo anterior, sangrada, desplumada y eviscerada; por eviscerada se entiende sin intestinos, buche, corazón, hígado y pulmones. El corte de las patas a nivel del tarso y cercenamiento de la cabeza serán facultativos.

4. "Partes del canal": carne de ave que debido al tamaño y características del tejido muscular, puede reconocerse que procede de una determinada parte de la canal.

5. "Carne de ave envasada": carne de ave presentada de conformidad con lo dispuesto en la legislación aplicable.

6. "Carne de ave fresca": carne de ave que debe mantenerse permanentemente a una temperatura comprendida entre - 2º y 4º C, sin que el frío llegue a provocar rigidez.

7. "Carne de ave congelada": carne de ave que debe congelarse lo antes posible en el marco de los procedimientos normales de sacrificio y que debe mantenerse permanentemente a una temperatura que no supere los - 12º C.

8. "Carne de ave ultracongelada": carne de ave que debe mantenerse permanentemente a una temperatura que no supere los - 18º C.

9. "Carne de ave no envasada": carne de ave que se presenta sin envasar para su venta al consumidor final o que, a petición del comprador, se envase en los locales de venta.

10. "Partes de la Canal (cuartos)": partes anteriores (craneal) y posteriores (caudal) resultantes de la subdivisión de la canal en cuatro partes.

11. "Despojos": son aquellas partes comestibles que se obtienen de las aves de abasto que no están comprendidas en el término "canal".

Artículo 36 .

1. La carne de ave se comercializará en uno de los siguientes estados:

- Fresca.

- Congelada.

- Ultracongelada

2. Queda prohibida la recongelación de canales y productos después de haber sido descongelados.

Queda prohibido vender como frescas las canales de despiece congeladas.

Artículo 37 .

Los establecimientos que se dediquen a la comercialización de carne de aves dispondrán de las instalaciones frigoríficas precisas para que no sea interrumpida la cadena del frío, debiendo mantener en todo momento las temperaturas señaladas en el artículo 35.6, 7 y 8.

Artículo 38.

El etiquetado, envases y rotulación de los embalajes de los productos avícolas envasados, deberán cumplir el Real Decreto por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, debiéndose hacer constar en todo caso:

a) La denominación del producto.

b) La categoría que se determinará de conformidad con la legislación específica aplicable.

c) El precio por unidades de peso y el precio total.

d) El estado: fresco, congelado o ultracongelado, en que la carne de ave se comercializa, así como la temperatura de almacenamiento recomendada.

e) La lista de ingredientes si se trata de productos elaborados.

f) El peso o contenido neto.

g) El marcado de fechas, consignando la fecha de caducidad o de consumo preferente en su caso.

h) El nombre o razón social del matadero, sala de despiece, fabricante, envasador o importador, y, en todo caso, su domicilio. En el caso de la carne de ave, el número de registro del matadero o del centro de despiece, en su caso.

i) La indicación del país de origen, en el caso de carne de ave de corral importada de terceros países.

Artículo 39.

Cuando la carne se ponga a la venta sin envasar, deberá hacerse constar en un cartel anunciador.

a) La denominación y/o denominación comercial de la pieza de que se trate.

b) La categoría comercial.

c) El estado: congelación o ultracongelado en que se comercializa, cuando no sea fresco.

d) Indicación del país de origen, en el caso de la carne de ave importada de terceros países.

e) El precio por unidad de peso.

Artículo 40.

1. Todos los productos cárnicos elaborados a partir de la carne de ave de corral se comercializarán refrigerados, congelados, cocidos, ahumados, cerrados al vacío, enlatados o en cualquier otra forma que autorice la autoridad

sanitaria. Se evitarán las denominaciones que puedan dar lugar a error o confusión con productos genuinos ya definidos, cuya elaboración ha sido tradicional a base de carne de porcino y vacuno, debiéndose añadir al producto la palabra "ave", como por ejemplo, hamburguesas de ave, salchichas de ave, embutidos de ave, etcétera.

2. La distribución, comercialización y venta de los productos elaborados con carne de ave se regirán por las normas vigentes para los productos cárnicos elaborados.

3. Provendrán de industrias legalmente establecidas y autorizadas, contarán con marca sanitaria y documento comercial de acompañamiento.

TÍTULO IV . PRESCRIPCIONES PARTICULARES DE LOS CONEJOS

Artículo 41.

A efectos de la presente Ordenanza se entenderá por:

1. "Conejos de abasto": se entiende por conejos de abastos los procedentes de explotaciones familiares y/o granjas, siempre que reúnan las condiciones específicas para su consumo que señala la normativa vigente.

2. "Faenado": conjunto de operaciones a que se someten los conejos después del sacrificio para la conformación de la canal.

3. "Canal": el cuerpo del conejo doméstico, después de sacrificado, sangrado y desollado, con evisceración gastrointestinal, cabeza totalmente desprovista de piel, orejas y extremidades seccionadas a nivel del metatarso y metacarpo. La incisión del degüello estará limpia y sin coágulos sanguíneos. Podrá ir acompañada o no del hígado sin vesícula biliar, corazón, pulmón y riñones.

4. "Partes de la canal (cuartos)": partes anteriores (craneal) y posteriores (caudal) resultantes de la subdivisión de la canal en cuatro partes.

5. "Despojos": son aquellas partes comestibles que se obtienen de los conejos de abasto y que no están comprendidos en el término "canal".

6. "Piel": tegumento exterior recubierto de pelo que cubre toda la superficie del animal y no es comestible.

7. "Carne": parte comestible de los conejos sacrificados, sangrados y faenados en condiciones higiénicaas. Se incluyen en este concepto las porciones de grasas, hueso, cartílago, tendones, aponeurosis, nervios y vasos linfáticos y sanguíneos, que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en los procesos de manipulación, preparación y transformación de la carne.

8. "Carnización": conjunto de operaciones a que se someten los conejos para su conversión en carne, despojo y subproducto.

9. "Despiece": es la acción de separar determinadas partes anatómicas de la canal en base a divisiones establecidas por razones comerciales.

10. "Canal fresca-refrigerada": las canales que sometidas a la acción del frío alcanzan en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de cero grados centígrados (0º C) o más de tres grados centígrados (+ 3º C). Se admiten oscilaciones de más de cuatro grados centígrados (+ 4º C), sin poder sobrepasar la temperatura de más de siete grados centígrados (+ 7º C).

11. "Canal congelada": las canales que por el mismo tratamiento obtuvieron también en su masa muscular profunda una temperatura de menos de dieciocho grados centígrados (- 18º C) en un tiempo inferior a veinticuatro horas.

Artículo 42 .

Queda prohibida la recongelación de canales y productos después de haber sido congelados. Asimismo, queda

prohibida la venta de canales de conejo fresco descongeladas.

Artículo 43 .

Los establecimientos que se dediquen a la comercialización de carne de conejo dispondrán de las instalaciones frigoríficas precisas para que no sea interrumpida la cadena del frío, manteniéndose en todo momento las temperaturas señaladas en el artículo 41.

Artículo 44.

1. La distribución, comercialización y venta de productos elaborados con carne de conejo se regirán por las normas vigentes para los productos cárnicos elaborados con carne de otras especies.

2. Provendrán de industrias legalmente establecidas y autorizadas, contarán con marca sanitaria y documento comercial de acompañamiento.

Artículo 45 .

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes de los productos de conejo envasados deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, debiéndose hacer constar en todo caso:

a) La denominación del producto.

b) La lista de ingredientes si se trata de productos elaborados.

c) El contenido neto.

d) El marcado de las fechas de envasado y caducidad o consumo preferente, en su caso.

e) Las instrucciones para su conservación.

f) Nombre, razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador, y, en todo caso, su domicilio y el país de origen en productos importados de terceros países.

g) El estado en que se comercializa: fresco o congelado y la temperatura de almacenamiento recomendada.

Artículo 46.

Cuando el conejo se ponga a la venta sin envasar, deberá hacerse constar en un cartel anunciador:

a) Conejo.

b) Estado físico en que se comercializa; congelado o ultracongelado, cuando no sea fresco.

c) El precio por unidad de peso.

TITULO V . PRESCRIPCIONES PARTICULARES DE LA CAZA

Artículo 47.

A los efectos de la presente Ordenanza se entenderá por:

1. "Canal de caza": pieza de caza, después de efectuada la eliminación del tracto digestivo. Comprende los órganos que han de retenerse en la misma con fines comerciales.

2. "Carne de caza": cualquier parte comestible, incluidos los despojos, de una pieza de caza autorizada como apta para el consumo humano.

3. "Faenado": conjunto de operaciones a que se someten las piezas de caza para la eliminación, según corresponda a la especie, de la cabeza, cuello, pelo o piel, plumas vísceras, órganos genitales, vejiga urinaria,

patas y ubres.

Artículo 48.

En materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos de la caza envasados, se estará a lo establecido en el Real Decreto que aprueba la Norma General de etiquetado de productos alimenticios, con la precisión de que como denominación ha de figurar el nombre específico consagrado por el uso de las piezas de caza o partes de las mismas que contenga el envase, juntamente con la leyenda "producto de la caza".

Artículo 49 .

En la venta de los productos de la caza sin envasar se deberá hacer constar en un cartel anunciador:

- La denominación.

- El precio por pieza o unidad de peso.

Artículo 50.

Los productos de caza deberán mantenerse durante su almacenamiento a una temperatura inferior a + 4º C para la caza menor e inferior a + 7º C para la caza mayor.

TÍTULO VI . DE LAS INSPECCIONES

Artículo 51.

1. Los Servicios Técnicos Municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de esta Ordenanza, cuando ejerzan tales funciones y acreditando su identidad, estarán autorizados para:

a) Acceder libremente y en cualquier momento a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.

b) Proceder a las pruebas, investigaciones y exámenes analíticos necesarios para comprobar el incumplimiento de esta Ordenanza y demás disposiciones concordantes.

c) tomar muestras, en orden a la comprobación del cumplimiento de lo previsto en esta Ordenanza, y de realizar cuantas actuaciones sean precisas a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollen.

2. Como consecuencia de esta actividad de inspección y control, las autoridades sanitarias municipales competentes podrán ordenar la suspensión provisional, prohibición de las actividades y clausura definitiva de los establecimientos por requerirlo la salud pública, por incumplimiento de los requisitos exigidos para su instalación y funcionamiento, por incumplimiento de los requerimientos que se hubiesen practicado tendentes a corregir las deficiencias observadas en dichas instalaciones.

Artículo 52.

La realización de las correspondientes visitas de inspección y la toma de muestras y análisis se harán en base al Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, y de la Ordenanza de Protección de la Salud y Defensa del Consumidor.

TÍTULO VII . DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 53.

Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas en base al procedimiento y cuadro de sanciones previsto en la Ordenanza de Protección de la Salud y Defensa de Consumidores y Usuarios, y subsidiariamente por lo dispuesto en las leyes y reglamentos que le sean de aplicación. Todo ello sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza que vinieran funcionando con anterioridad a su promulgación, deberán adaptar su actividad a lo en ella dispuesto en el plazo de seis meses desde el día de su entrada en vigor, pudiendo continuar sus instalaciones en la forma establecida por la licencia de apertura que las ampare.

Segunda.

Los establecimientos sujetos a esta Ordenanza que vinieran funcionando con anterioridad a su promulgación, deberán adaptarse a lo previsto en los artículos 15.2 y 18 en el plazo de un año desde su entrada en vigor.

DISPOSICION FINAL

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor una vez se haya publicado su texto en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid y transcurrido el plazo previsto en el artículo 65 del mismo texto legal. 10

Documento de carácter informativo. La versión oficial puede consultarse en el Boletín del Ayuntamiento de Madrid o en el Boletín de la Comunidad de Madrid.