

Codi fitxa	Sector	Activitat
01.03	CARN FRESCA I DERIVATS	CARNISSERIA-XARCUTERIA
<b>Denominació comercial</b>		
<p>Carnisseria, xarcuteria, polleria,...</p> <p>En aquesta fitxa es trobaran els establiments que realitzin activitats d'elaboració pròpies carnisseria-xarcuteria, definides a continuació.</p>		
<b>Definició de l'activitat</b> ( <a href="#">Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre</a> , article 2)		
<p>Carnisseria-xarcuteria: carnisseria amb obrador per elaborar productes carnis.</p> <p>Establiment dedicat a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en un 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 productes propis de la carnisseria-cansaladeria (veure fitxa 01.02).</p> <p>S'inclou l'elaboració de productes sotmesos a tractaments de dessecació, cocció, salaó (com el pernil cuit, les llonganisses, etc.), els greixos animals fosos i els llardons.</p> <p>Tots aquests productes elaborats només podran ser comercialitzats en les seves pròpies instal·lacions de venda al públic i en les seves sucursals.</p>		
<b>Normativa sanitària horitzontal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell</a>, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003</a>, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003).</li> </ul>		
<b>Normativa sanitària específica</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020</a>, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació</li> <li>▪ <a href="#">DECRET 9/2019, de 8 de gener</a>, relatiu a la recollida, el transport, el condicionament i la comercialització de caça silvestre destinada al consum. (DOGC núm. 7785, de 10-01-2019).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 474/2014, de 13 de juny</a>, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis (BOE núm. 147, de 18/06/14).</li> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 543/2008, de 16 de juny</a>, pel qual s'estableixen les normes de desenvolupament del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell en el que pertoca a la comercialització de la carn d'aus de corral.</li> </ul>		

- [ORDRE ARP/304/2005, d'1 de juliol](#), per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-cansaladeries de Catalunya (DOGC núm. 4423, de l'11/07/2005).
- [Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre](#), pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al por menor (BOE núm. 273 de 14/11/2003).
- [Ordre de 14 de gener de 1986](#), per la qual s'aprova la norma de qualitat per carns picades de vacu, oví i porcí destinades al mercat interior (BOE núm.18 de 21/01/1986).
- Normes de qualitat dels diferents productes

### Condicions tecnicosanitàries

Veure fitxa 00.01 Condicions tecnicosanitàries generals. Establiment venda minorista.

#### Dependències de venda [RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#):

- Han de disposar de mostradors, vitrines o altres elements per a l'exposició al públic dels productes frescos (refrigerats o congelats), que siguin frigorífics i evitin possibles contaminacions. Han de disposar de termòmetre.
- Cal disposar d'instal·lacions frigorífiques per a la conservació, en refrigeració o congelació, de matèries primeres i productes que ho necessitin. Han de disposar de termòmetre.
- En cas que els productes no necessitin conservar-se en fred, els elements d'exposició evitaran igualment el contacte o manipulació d'aquests per part del públic, excepte que es tracti de conserves o productes envasats en materials impermeables i degudament etiquetats.
- S'ha de disposar de rentamans d'accionament no manual, proveït d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans.
- S'ha de disposar d'una taula o un altre element similar, destinat a la manipulació i preparació de les carns i altres productes, construïda amb materials autoritzats i de fàcil neteja i desinfecció.
- Els equips, recipients i estris de treball han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció i resistents a la corrosió.
- Disposar de recipients especials, estancs, de materials inalterables, de fàcil neteja i desinfecció i amb tapa per als productes alimentaris de rebuig per al consum humà. S'han d'identificar al seu exterior com "REBUIG" o "MER" (materials especificats de risc).
- S'ha d'evitar la incidència directa dels raigs solars sobre tota classe de productes.
- A la zona de venda, el número de registre municipal haurà de figurar en un lloc visible del mostrador, juntament amb l'expressió: «Venda directa al consumidor» ([RD 1376/2003, article 4](#)).

#### Obrador:

- Part dels establiments, tancada al públic, destinada a les activitats de manipulació, preparació, elaboració pròpia i, en el seu cas, emmagatzematge de carns, preparats de carn i altres productes d'acord amb les activitats pròpies de la definició de carnisseria-

xarcuteria. Poden estar junts o separats de les dependències de venda amb les que formin una unitat econòmica, però, en qualsevol cas, localitzats en un mateix municipi on figurei ubicat l'establiment considerat central [RD 1376/2003, article 2](#).

- Ha de permetre unes pràctiques correctes d'higiene, inclosa la protecció contra la contaminació entre i durant les operacions ([Reg.852/2004](#)): àrea separada del públic.
- La temperatura dels locals on es manipulin les carns, les matèries primeres i els productes carnis garantirà una producció higiènica. Si fos necessari estaran proveïts d'aire condicionat ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).
- Ha de disposar dels equips adequats per al picat, amasat i embotit dels productes ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).
- Ha de disposar d'instal·lacions o locals específics per a l'assecat i el curat ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).
- Ha de disposar de dispositius o equips adequats, quan sigui necessari, per a la salaó, fumats, cocció, etc. i, si cal, amb sistema d'extracció de fums i/o vapors ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).
- Pot utilitzar-se la fusta per realitzar determinades activitats, amb autorització sanitària, en els casos que estigui justificat per raons tecnològiques i sempre que no existeixi risc de contaminació. Així mateix, poden utilitzar-se metalls galvanitzats per al curat de productes carnis quan es trobin en correcte estat de manteniment i sempre que no existeixi risc de contaminació. ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).
- Els processos de dessalat, preparació de budells per embotit i la retirada d'envasos i embalatges podran realitzar-se en els locals de manipulació, sempre que s'eviti qualsevol contaminació de matèries primeres o productes elaborats ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).
- Ha de disposar de rentamans d'accionament no manual, proveït d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).
- Ha d'haver una instal·lació per guardar la roba i el calçat que estigui tancada i que eviti la contaminació ([RD 1376/2003, capítol I de l'annex](#)).

#### **Altres consideracions**

- Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda són: ([RD 1376/2003, capítol II de l'annex](#))
  - $\leq 7^{\circ}\text{C}$  per a les carns fresques refrigerades d'animals domèstics de l'espècie bovina, porcina, ovina, caprina, solípedes, mamífers terrestres silvestres reproduïts, criats i sacrificats en captivitat, i de la caça major silvestre.
  - $\leq 2^{\circ}\text{C}$  per a les carns picades i preparats de carn picada.
  - Entre  $\leq 2^{\circ}\text{C}$  a  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  per als preparats de carn serà segons la matèria primera i l'espècie animal de la que s'obtingui.
  - $\leq 3^{\circ}\text{C}$  per a les despulles.
  - $\leq -12^{\circ}\text{C}$  per a les carns i despulles congelades.
  - $\leq 4^{\circ}\text{C}$  per a les carns refrigerades de gallines, galls dindi, pintades, ànecs, oques, conills,

aus silvestres reproduïdes, criades i sacrificades amb captivitat o aus de caça.

- Les carnisseries podran elaborar carn picada, per vendre en el mateix dia de la seva elaboració. La carn picada no pot portar cap tipus d'additiu [Ordre de 14 de gener de 1986, punt 5.3 i 9](#).
- La carn de caça ha de ser proveïda per un establiment de manipulació de caça (prepara la carn de caça per la seva manipulació), el qual estigui autoritzat i inscrit en el RSIPAC. S'ha de poder comprovar documentalment l'origen de la carn amb factures, albarans, etc. [DECRET 9/2019, de 8 de gener](#).

No obstant, es permet el subministrament directe per part del productor de petites quantitats de carn de caça (sense obtenir-se en un establiment de manipulació de caça) a establiments minoristes (dintre del municipi o de la zona que defineixi l'autoritat sanitària). La carn haurà de portar la identificació "VENDA LOCAL" i el número de registre de l'establiment, sobre el producte o envàs o embalatge. La informació que haurà d'aportar el productor al minorista és: ([Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020](#))

- Número registre de l'establiment
  - Descripció de la mercaderia
  - Pes net
  - Data de caça
- Es permet el subministrament directe per part del productor de carn d'aus i conill a establiments minoristes (fins a 100 km). La informació que haurà d'aportar el productor al minorista és: ([Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020](#))
    - RGS on consti autorització per sacrificar a l'explotació
    - Descripció de la mercaderia
    - Pes net
    - Data de sacrifici
  - Els derivats carnis elaborats al propi establiment (preparats carnis, i altres productes propis de l'activitat de cansaladeria) hauran de portar la marca sanitària, la qual haurà d'incloure dins d'un rectangle, les indicacions següents:
    - En la part superior, l'expressió "ELABORACIÓ PRÒPIA", en majúscules.
    - En la part central, el número de registre de l'establiment.
    - En la part inferior, l'expressió "VENDA DIRECTA AL CONSUMIDOR", en majúscules.

La marca sanitària podrà imprimir-se directament sobre el producte o al recipient que el contingui o sobre l'etiqueta, placa o marcatge subjecte al producte, fabricat amb material d'ús alimentari o adherir-se sobre l'envàs si correspon ([RD 1376/2003, capítol II de l'annex](#)).

**Número de registre municipal: Codi sector (PNPC) i codi activitat**

**Descripció: Carnisseries-xarcuteries (carnisseria amb obrador per elaborar productes carnis)**

**Sector PNPC:** Carn i derivats

**Activitat:** Carnisseria-xarcuteria

**Codis PNCP i Activitat: 01 03**