

# Control Sanitario del TRANSPORTE de ALIMENTOS

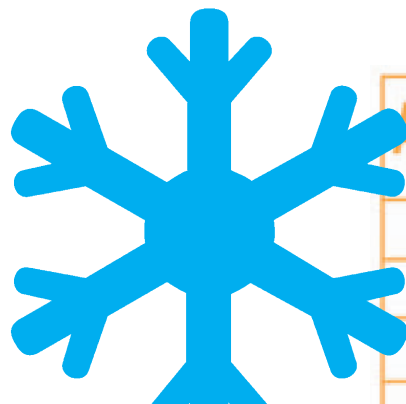
2ª Edición actualizada



**81/1**

Documentos Técnicos de Salud Pública  
*Control Sanitario del Transporte de Alimentos*  
2ª Edición actualizada

# Requisitos de los VEHÍCULOS y del TRANSPORTE



<b>ATP</b>	AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCIAS PERECEDERAS
GB-LR-456789	
AB12C987	
[RNA]	

FABRICANTE:	
Nº DE CONSTRUCCIÓN:	020022 970
CONTRASEÑA DE TIPO:	F-102M001
FECHA DE CONSTRUCCIÓN:	23-08-2007
FECHA DE INSPECCIÓN INICIAL Y ORGANISMO DE CONTROL.....:	23-08-2007

**RNA**  
**5-2003**

## **Coordinación**

---

Manuel Cepedano Beteta (Subdirector General de Higiene y Seguridad Alimentaria)  
Ángeles Doval Fernández (Responsable Técnico del Grupo de Trabajo)

## **Autores 1ª Edición - Grupo de Trabajo de Distribución**

---

Silvia Campos Rodríguez (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Ángel Sayalero San Miguel (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
María Cáceres Tejeda (Servicio de Salud Pública Área X)  
Miriam Gómez Sánchez (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Han colaborado en la revisión de la 2ª Edición**

---

M<sup>a</sup> Silvia García Castro (Servicio de Salud Pública Área I)  
Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública Área II)  
Aureliano García Gil (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Sonsoles Zabala Argüelles (Servicio de Salud Pública Área V)  
Carmen Bermejo Pérez (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
Eva Arnal Romero (Servicio de Salud Pública Área X)  
Virginia Jiménez Balbuena (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Edita**

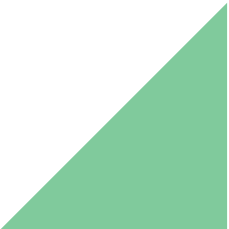
---

Comunidad de Madrid  
Consejería de Sanidad y Consumo  
Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo  
Instituto de Salud Pública

[www.madrid.org/sanidad](http://www.madrid.org/sanidad)

**I.S.B.N.:** 84-451-2483-8

**Depósito Legal:** M-29417-2003



**81/1**

Documentos Técnicos de Salud Pública  
*Control Sanitario del Transporte de Alimentos*

Requisitos de los  
**VEHÍCULOS** y del  
**TRANSPORTE**



## Índice General

**1** Requisitos de los vehículos y del transporte.

---

**2** Identificación y etiquetado de los productos alimenticios.

---

**3** Condiciones específicas de transporte I: Carnes y derivados.

---

**4** Condiciones específicas de transporte II: Pesca, Lácteos,  
Comidas preparadas, Panadería/pastelería y Ovoproductos.

---

**5** Normas de control del transporte de alimentos.

---

Manuel Lamela Fernández

**Consejero de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid**

La Consejería de Sanidad con el objetivo de proteger a los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos, es el órgano competente para ejercer las funciones de control oficial de los productos y de los establecimientos alimentarios, ubicados en el territorio de la Comunidad de Madrid.

Estas actuaciones se desarrollan en todas las fases de la cadena alimentaria desde la producción y elaboración de alimentos, hasta su venta al consumidor final. Una de las fases que adquiere una especial importancia es la distribución y transporte, sobre todo tomando en consideración el significativo crecimiento que se ha producido en los últimos años en el sector de la distribución tanto a nivel nacional como en el ámbito de nuestra Comunidad.

Es indiscutible que los alimentos que consumimos pueden sufrir alteraciones si no se garantizan unas adecuadas condiciones de higiene, temperatura y manipulación, en las operaciones de carga y descarga, así como durante el transporte desde origen a destino.

Las actividades de control e inspección de los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios entrañan una especial dificultad, debido a la complejidad de la legislación que le es de aplicación y a las peculiaridades de este sector.

Por este motivo, se ha elaborado este Documento Técnico que se pretende sea un instrumento útil y práctico que sirva de apoyo a la inspección, y que va especialmente dirigido a todos los profesionales de salud pública dedicados a las actividades de vigilancia y control del sector alimentario y a aquellos profesionales de otras instituciones para los que pueda resultar de utilidad.

En definitiva, esperamos que sirva para facilitar el control de la distribución de alimentos, con el objetivo último de mejorar la seguridad de los productos que consumimos.

---

Agustín Rivero Cuadrado  
**Director General de Salud Pública, Alimentación y Consumo**

Ante la favorable acogida dispensada a la primera edición del Documento Técnico “Control Sanitario del Transporte de Alimentos” por parte de los profesionales competentes en las tareas de inspección y control de los productos alimenticios, así como por parte de otras Instituciones, se plantea la necesidad de una segunda edición por dos motivos fundamentales:

El primero es la constante actualización normativa que obliga a los profesionales a tener a su disposición herramientas que, para que sean útiles, han de contener la última legislación de aplicación. En este sentido, se han incorporado normas referentes al etiquetado de carne de vacuno, a las carnes de reses de lidia, a la comercialización de carne fresca en el comercio minorista, al etiquetado de los productos de la pesca y a la comercialización de huevos.

El segundo es la perseverancia en la idea que inspiró la primera edición y que no es otra que la mejora continua, como se demuestra en el propio formato de la obra, que permite la adición y sustitución de las fichas anticuadas por otras más modernas. Nadie mejor que los técnicos a los cuales se dirige esta publicación para apreciar el carácter efímero de la misma.

Con el deseo de contribuir en la medida de lo posible al mantenimiento de la seguridad de los alimentos desde la granja hasta la mesa, se presenta esta segunda edición del Documento Técnico “Control Sanitario del Transporte de Alimentos”.

## **Coordinación**

---

Manuel Cepedano Beteta (Jefe de Departamento de Higiene y Seguridad Alimentaria)  
Ángeles Doval Fernández (Responsable Técnico del Grupo de Trabajo de Distribución)

## **Autores 1ª Edición - Grupo de Trabajo de Distribución**

---

Silvia Campos Rodríguez (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Ángel Sayalero San Miguel (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
María Cáceres Tejeda (Servicio de Salud Pública Área X)  
Miriam Gómez Sánchez (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Han colaborado en la revisión de la 2ª Edición**

---

Mª Silvia García Castro (Servicio de Salud Pública Área I)  
Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública Área II)  
Aureliano García Gil (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Sonsoles Zabala Argüelles (Servicio de Salud Pública Área V)  
Carmen Bermejo Pérez (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
Eva Arnal Romero (Servicio de Salud Pública Área X)  
Virginia (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Edita**

---

Instituto de Salud Pública de la Comunidad de Madrid

[www.madrid.org/sanidad](http://www.madrid.org/sanidad)

**I.S.B.N.:** 84-451-2483-8

**Depósito Legal:** M-29417-2003

**Fecha 2ª Edición:** Julio 2004

**Imprime:** Gráficas 82, S.L.



# Requisitos de los VEHÍCULOS y del TRANSPORTE

## ÍNDICE

---

<b>1.1.</b> Definiciones	14
<b>1.2.</b> Procedimiento de autorización	18
<b>1.3.</b> Certificación de Conformidad de Tipo	19
<b>1.4.</b> Control de Conformidad	20
<b>1.5.</b> Organismos de Control	29
<b>1.6.</b> Condiciones higiénico-sanitarias del transporte	30
<b>1.7.</b> Documentación de control en los envíos de mercancías	33
<b>1.8.</b> Autoridades Competentes	34

---



## Introducción

Los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios a temperatura regulada (vehículos especiales), pueden clasificarse en varios tipos en función de las condiciones y temperaturas que pueden garantizar durante el transporte. Así distinguimos entre vehículos isoterms, refrigerantes, frigoríficos y caloríficos.

Cualquiera de los vehículos especiales deberán cumplir la reglamentación específica de seguridad vial y corresponder a tipos certificados. Estos vehículos especiales están sometidos a una regulación jurídica desde diversos puntos de vista (sanitario, industrial,.....).

Por ello, y dado que el transporte de mercancías perecederas está sometido a las competencias de diversos Departamentos Ministeriales, el **RD 1010/2001**, de 14 de septiembre, determina las autoridades competentes en materia de mercancías perecederas y constituye y regula la Comisión para la Coordinación de dicho transporte.

El **RD 237/2000**, de 18 de febrero, modificado por **RD 380/2001**, de 6 de abril y por *Orden 15 de octubre de 2001*, tiene por objeto establecer la reglamentación básica para la construcción, control y ensayo de vehículos, estableciendo para el transporte nacional unas especificaciones perfectamente delimitadas y definidas. Por otra parte, se asigna a los Organismos de Control, la mayoría de las funciones relacionadas con los controles a que deben ser sometidos estos vehículos y certificaciones que hayan de generarse.

A efecto de lo dispuesto en esta legislación para la puesta en servicio de un vehículo especial, se requiere que éste haya obtenido la Certificación de Conformidad de tipo y haya sido sometido al Control de Conformidad antes de la puesta en servicio (Inspección inicial).

El vehículo una vez haya obtenido la autorización para su puesta en servicio, será sometido a inspecciones periódicas y excepcionales. Estas últimas, se producirán

cuando las características del vehículo hayan sido alteradas tras una modificación o reparación.

Estas operaciones serán realizadas por Organismos de Control autorizados, acreditados y notificados, conforme lo dispuesto en el *RD 237/2000*, en Estaciones de Inspección Técnica de Vehículos autorizadas, que emitirán Certificados de Conformidad y generarán documentos, que serán custodiados durante diez años o hasta la fecha de caducidad si ésta es superior.

Finalmente, el **RD 2483/1986**, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la *Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimentarios a Temperatura Regulada*, tiene por objeto fijar las características que deben presentar los distintos tipos de vehículos y las condiciones en las que deberá realizarse el transporte, así como el tipo de vehículo que deberá utilizarse.

## 1.1.

### Definiciones

**VEHÍCULO ESPECIAL:** Los vagones, camiones, remolques, semirremolques, contenedores, cajas móviles y otros vehículos análogos.

**ISOTERMO:** Vehículo cuya caja (cisterna) está construida con paredes aislantes, con inclusión de puertas, piso y techo, que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja, de tal modo que el *coeficiente global de transmisión térmica (Coeficiente K)*, permita clasificar el vehículo en:

**Isotermo Normal (IN):**  $K \leq 0,70 \text{ W/m}^2 \text{ K}$

**Isotermo Reforzado (IR):**  $K \leq 0,40 \text{ W/m}^2 \text{ K}$

**REFRIGERANTE:** Vehículo isotermo que con ayuda de una fuente de frío (hielo hídrico, con o sin adición de sal; placas eutécticas; hielo carbónico, con o sin regulación de sublimación; gases licuados, con o sin regulación de evaporación,...) distinta de un equipo mecánico de “absorción”, permite bajar la temperatura en el interior de la caja

vacía y mantenerla después con una temperatura exterior media de +30° C a las siguientes temperaturas según la clase de vehículo:

- Clase A**  $\leq 7^{\circ}$  C
- Clase B**  $\leq -10^{\circ}$  C
- Clase C**  $\leq -20^{\circ}$  C
- Clase D**  $\leq 0^{\circ}$  C

**FRIGORÍFICO:** Vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos (grupo mecánico de compresión, máquina de absorción,...) que a una temperatura exterior media de + 30° C, permite bajar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después de manera permanente a las siguientes temperaturas en función de la clase de vehículo:

- Clase A:** Entre 12 y 0° C
- Clase B:** Entre 12 y -10° C
- Clase C:** Entre 12 y -20° C
- Clase D:**  $\leq 0^{\circ}$  C
- Clase E:**  $\leq -10^{\circ}$  C
- Clase F:**  $\leq -20^{\circ}$  C

En los vehículos de clase B, C, E y F, el Coeficiente K será  $\leq 0,40$  W/m<sup>2</sup> K

**CALORÍFICO:** Vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía, y mantenerla después durante 12 horas al menos sin repostado a un valor constante y no inferior a 12° C, siendo la temperatura exterior media la siguiente en función del tipo de vehículo:

- Clase A:** -10° C
- Clase B:** -20° C

*\*Nota: Definiciones y normas recogidas en el anejo 1 del ATP, Acuerdo de Transporte de Mercancías Perecederas*

### CUADRO DE TEMPERATURAS EN FUNCIÓN DEL TIPO DE VEHÍCULO

CLASE	REFRIGERANTE	FRIGORÍFICO	CALORÍFICO
<b>A</b>	$\leq 7^{\circ}$ C	<b>12- 0° C</b>	<b>&gt;12° C (*1)</b>
<b>B</b>	$\leq -10^{\circ}$ C	<b>12- (-10° C)</b>	<b>&gt;12° C (*1)</b>
<b>C</b>	$\leq -20^{\circ}$ C	<b>12- (-20° C)</b>	
<b>D</b>	$\leq 0^{\circ}$ C	$\leq 0^{\circ}$ C	
<b>E</b>		$\leq -10^{\circ}$ C	
<b>F</b>		$\leq -20^{\circ}$ C	

(\*1) Mantendrán esta temperatura durante 12 horas al menos sin repostado a una temperatura exterior media de (-10° C), para el vehículo clase A y de (-20° C) para la clase B

## MARCAS DE IDENTIFICACIÓN DE LOS VEHÍCULOS ESPECIALES

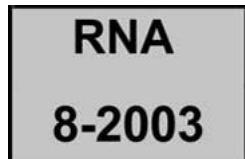
<b>Vehículo</b>	<b>Marca de Identificación</b>
Isotermo normal	<b>IN</b>
Isotermo reforzado	<b>IR</b>
Refrigerante normal clase A	<b>RNA</b>
Refrigerante reforzado clase A	<b>RRA</b>
Refrigerante reforzado clase B	<b>RRB</b>
Refrigerante reforzado clase C	<b>RRC</b>
Refrigerante normal clase D	<b>RND</b>
Refrigerante reforzado clase D	<b>RRD</b>
Frigorífico normal clase A	<b>FNA</b>
Frigorífico reforzado clase A	<b>FRA</b>
Frigorífico reforzado clase B	<b>FRB</b>
Frigorífico reforzado clase C	<b>FRC</b>
Frigorífico normal clase D	<b>FND</b>
Frigorífico reforzado clase D	<b>FRD</b>
Frigorífico reforzado clase E	<b>FRE</b>
Frigorífico reforzado clase F	<b>FRF</b>
Calorífico normal clase A	<b>CNA</b>
Calorífico reforzado clase A	<b>CRA</b>
Calorífico reforzado clase B	<b>CRB</b>

Las **marcas de identificación**, estarán formadas por las letras mayúsculas en caracteres latinos de color azul marino sobre fondo blanco. La altura de las letras deberá ser de 100mm como mínimo para las marcas de clasificación y de 50mm como mínimo para las fechas de expiración. En los vehículos especiales, tales como los vehículos cargados con masa máxima no superior a 3<sup>5</sup> T, la altura de las marcas de clasificación podría ser así mismo de 50mm y de 25mm como mínimo para las fechas de expiración. Se indicará debajo de la marca o marcas de identificación, la fecha de expiración de la validez del certificado expedido para el vehículo, expresando el mes y año. Las marcas de clasificación y de la fecha de expiración, deberán al menos estar fijadas externamente a ambos lados, en las esquinas superiores del vehículo cerca de la parte delantera. Si el equipo está dotado con un dispositivo térmico amovible o no autónomo y si existen condiciones especiales para la utilización del dispositivo térmico, la sigla o siglas de identificación se completarán con la letra “x” en los casos siguientes:

- 1.** Para equipo refrigerado:  
Cuando las placas eutécticas deban colocarse en otra cámara para su congelación.
- 2.** Para equipo refrigerado mecánicamente:
  - a)** Cuando el compresor esté alimentado por el motor del vehículo.
  - b)** Cuando la propia unidad de refrigeración o una parte sea amovible, lo que impediría su funcionamiento.

Además de las marcas de identificación indicadas anteriormente, se indicará debajo de la marca o marcas de identificación la fecha de expiración de la validez del certificado expedido para el vehículo (mes y año).

Modelo:



**8 = mes (agosto)**  
**2003 = año**

**de expiración de la validez  
de la certificación**

Todo vehículo destinado al transporte de mercancías perecederas, deberá llevar fijado de manera permanente y en lugar bien visible al lado de otras placas de autorización expedidas a efectos oficiales, una placa de certificación de conformidad, de 160 mm por 100 mm:

Contraseña de tipo  
Fabricante  
Número de construcción  
Fecha de construcción  
Fecha de inspección inicial  
Marca del Organismo de Control  
Sello de Inspección

**Nota:** Los certificados y homologaciones concedidos hasta la entrada en vigor del *RD 237/2000, de 18 de febrero*, tendrán la validez establecida en las disposiciones en base a las cuales fueron emitidos:

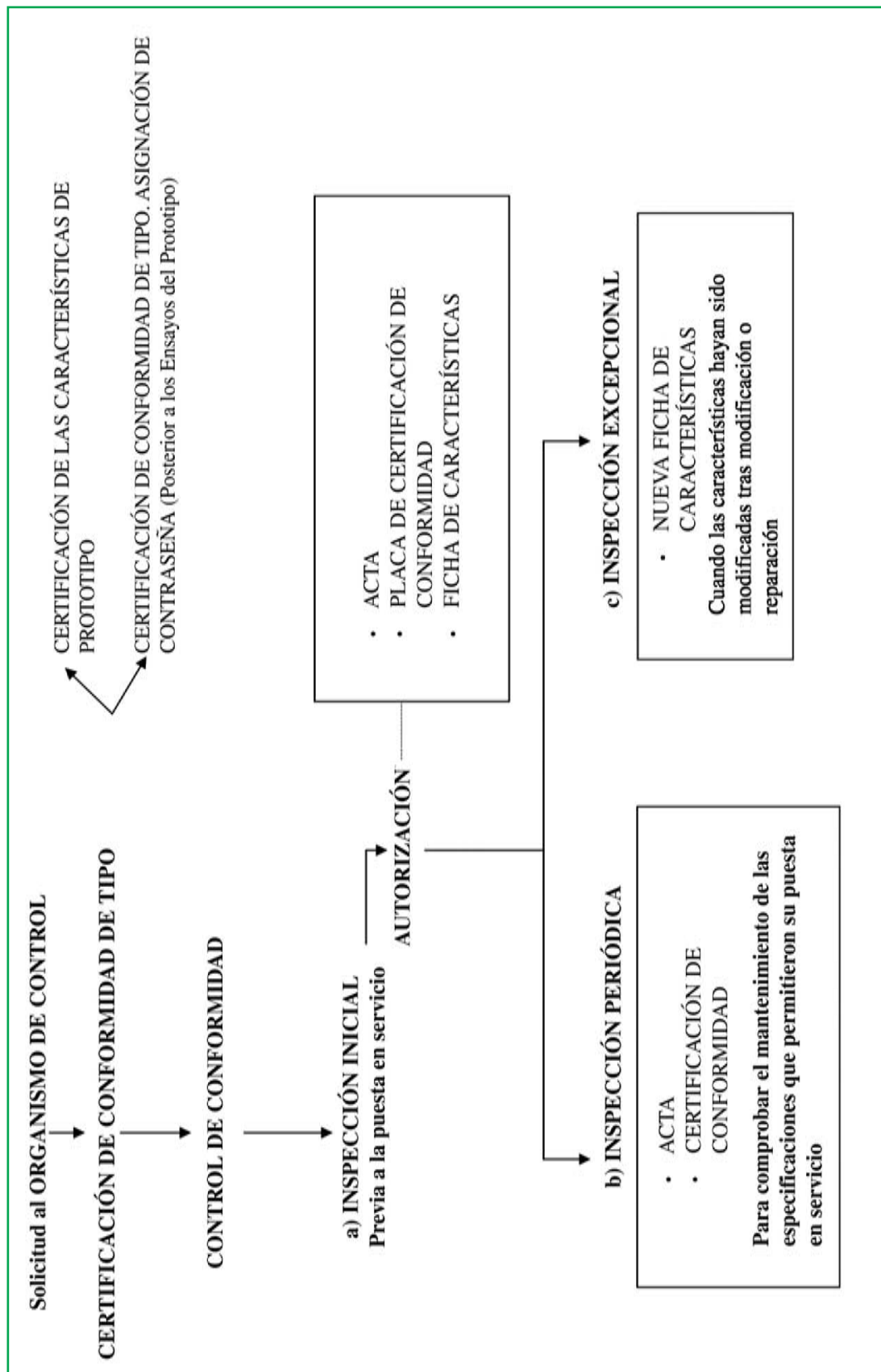
- a.- **“A.T.P.”** en letras latinas, seguidas de **“AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS”**.
- b.- **“AUTORIZACIÓN”**, seguido del signo distintivo (utilizado en la circulación internacional para carretera) del Estado en que haya sido concedida la autorización y de un número (cifras, letras, etc.) de referencia de la misma.
- c.- **“VEHÍCULO”**, seguido de un número individual que permita identificar el vehículo en cuestión (podrá tratarse del número de fabricación).
- d.- **“IDENTIFICACIÓN A.T.P.”**, seguido de la marca de identificación correspondiente a la clase y categoría del vehículo.
- e.- **“VÁLIDO HASTA”**, seguido de la fecha (mes y año) en que expira la autorización del vehículo en cuestión. Si se renueva la autorización después de un test o de un control, la siguiente fecha de expiración podrá añadirse en la misma línea.

a	<b>ATP</b>	AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS
b		AUTORIZACIÓN: [GB-LR-456789] *
c		VEHÍCULO: [AB12C987] *
d		IDENTIFICACIÓN ATP: <b>[RNA]</b> *
e		VÁLIDO HASTA EL: [11-1985] *

[Las indicaciones entre corchetes son a título de ejemplo]

# 1.2.

## Procedimiento de autorización



## **Certificación de Conformidad de Tipo**

Para obtener la Certificación de Conformidad de Tipo, el titular deberá presentar la **solicitud** ante el Organismo de Control (acreditado y autorizado) de la Comunidad Autónoma donde radique el fabricante del vehículo.

El Organismo de Control emitirá una **Certificación de las Características del Prototipo**, previa constatación del cumplimiento de los requerimientos técnicos exigibles.

Se someterá al prototipo a los Ensayos prescritos en la reglamentación vigente en una Estación Oficial (Túnel del Frío de Getafe o cualquier otra autorizada según el procedimiento establecido en el **RD 2200/1995**, *Reglamento de la infraestructura para la calidad y seguridad industrial*).

Si los ensayos son favorables, el Organismo de Control emitirá un **Certificado de Conformidad de Tipo** y solicitará la asignación de la **Contraseña de Tipo**.

El órgano competente de la Comunidad Autónoma asignará la Contraseña de Tipo, y la incluirá en el Registro de Contraseñas existente. Estará formada por:

**Letra F – nº de 5 cifras correlativas – nº del constructor asignado por el Registro**

A efectos de Registro de Contraseñas, el Organismo de Control presentará ante el órgano competente de la Comunidad Autónoma (*Dirección General de Industria, Energía y Minas. Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid*), la documentación que a continuación se indica:

- 1) Copia firmada y sellada de la Certificación de Conformidad
- 2) Certificado de características
- 3) Copia del acta de ensayo de prototipo



# 1.4.

## Control de Conformidad

El Control de conformidad tendrá lugar con objeto de comprobar la adecuación del vehículo a la reglamentación, en los siguientes casos:

- a) antes de la puesta en servicio (**Inspección inicial**)
- b) periódicamente (**Inspección periódica**)
- c) ante circunstancias especiales (**Inspección excepcional**)

Todas las inspecciones para el control de conformidad (inicial, periódica, excepcional) serán realizadas por organismos de control autorizados, si bien las inspecciones periódicas o excepcionales, podrán también ser realizadas por estaciones ITV autorizadas para ello.

### a) CONTROL DE CONFORMIDAD ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO INSPECCIÓN INICIAL

Tiene por objeto comprobar la correspondencia final del vehículo fabricado, con el vehículo aprobado de tipo.

La inspección será realizada por el Organismo de Control y si es favorable, emitirá un acta de conformidad del vehículo con el tipo y se instalará en el vehículo una **Placa de Certificación** de 160 mm por 100 mm en la que consten los siguientes datos:

Contraseña de tipo
Fabricante
Número de construcción
Fecha de construcción
Fecha de inspección inicial
Marca del Organismo de Control
Sello de Inspección

Todos estos datos serán troquelados en la Placa por el Organismo de Control, que previamente obtendrá un *Facsímil por duplicado*. También emitirá una **Ficha de Características**

La ficha de características, la placa y el certificado de carrozaje, se presentarán por triplicado en la Estación ITV que efectúe la inspección para la emisión de la tarjeta ITV. Esta sellará las tres copias, archivará una copia y entregará las otras dos al propietario, que guardará una en su poder y entregará la otra copia al Organismo de Control para su archivo.

Todo vehículo matriculado en España para poder transportar por el territorio nacional productos alimentarios a temperatura regulada, deberá llevar el original de uno de los modelos de **Certificado de Conformidad** o fotocopia autenticada por el Órgano de Control emisor, salvo que el vehículo lleve fijada la Placa de Certificación de Conformidad. Dicha documentación será presentada a requerimiento de cualquiera de los organismos competentes en materia de sanidad, transporte o industria.

No será necesario llevar el Certificado de conformidad cuando el vehículo tenga fijada la Placa de Certificación de Conformidad que se reproduce en el apéndice 3 del ATP.

Por cada vehículo especial que haya pasado una inspección satisfactoria que acredite el cumplimiento de la reglamentación técnica, se expedirá un Certificado de Conformidad.

A petición del interesado, el Organismo de Control o la Estación ITV confeccionarán una Placa (Modelo del Anejo 1 del Apéndice del ATP), según las especificaciones en él descritas. En la placa, en el apartado de autorización figurará:

“E”- nº de certificado de conformidad

Todos los datos de autorización, identificación del vehículo, fecha de validez y marca del Organismo de Control o Estación ITV, estarán troquelados en la placa.

Los certificados de Conformidad serán emitidos y firmados por el Organismo de control o Estación ITV que haya realizado la inspección, salvo en los casos en que deba emitirse certificados de conformidad a vehículos trasladados de otro país parte contratante del ATP. En este caso, corresponderá al órgano competente en materia de industria de la Comunidad Autónoma del domicilio del solicitante (*Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid. Dirección General de Industria, Energía y Minas*)

Tanto el Certificado de Conformidad como la Placa de Certificación deberán ser entregados a requerimiento del Organismo de Control o Estación ITV que los emitió, cuando el vehículo deje de cumplir las especificaciones técnicas o al final de su plazo de validez. La placa debe ser retirada de su lugar de fijación cuando finalice el plazo de validez.

## b) INSPECCIÓN PERIÓDICA

El control de conformidad de los vehículos en servicio se realizará mediante inspección del vehículo o ensayos, para comprobar el mantenimiento de las especificaciones que permitieron su puesta en servicio. Se emitirá acta de inspección y Certificado de Conformidad.

## c) INSPECCIÓN EXCEPCIONAL

Se realizarán cuando las características del vehículo hayan sido alteradas tras una modificación o reparación.

- \* **Reparación:** Toda aquella operación que suponga la reposición o sustitución de más de un metro cuadrado de superficie exterior del recinto isoterma.
- \* **Modificación:** Toda aquella operación que altere las dimensiones exteriores del recinto isoterma, o sustituya alguno de los dispositivos térmicos por otro diferente, o modifique la clasificación del vehículo.

Se realizará por el organismo de control que haya emitido el informe favorable a la reparación o modificación efectuada, emitiéndose un acta. Además, emitirá la nueva Ficha de Características por triplicado anulando la anterior en poder del propietario y un modelo de Certificado de Conformidad.

**Nota:** Los certificados y homologaciones concedidos hasta la entrada en vigor del *RD 237/2000, de 18 de febrero*, tendrán la validez establecida en las disposiciones en base a las cuales fueron emitidos.

Durante la primera inspección para renovación del certificado de conformidad o certificado de autorización a que sean sometidos los vehículos matriculados con anterioridad a la entrada en vigor del *RD 237/2000, de 18 de febrero*, el organismo de control deberá emitir una ficha de características, y grabar una placa de fabricante si el vehículo no dispusiese de ella.

**CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LOS VEHÍCULOS ISOTERMOS, REFRIGERANTES FRIGORÍFICOS O CALORÍFICOS DESTINADOS A LOS TRANSPORTES TERRESTRES INTERNACIONALES DE MERCANCIAS PERECEDERAS.**

ATTESTATION POUR LES ENGINES ISOTHERMES, RÉFRIGÉRANTS, FRIGORIFIQUES OU CALORIFIQUES AFFECTÉS AUX TRANSPORTS TERRESTRES INTERNATIONAUX DE DENRÉES PERISSABLES.



Vehículo: Isotermo \_\_\_\_\_ English: Isotherm \_\_\_\_\_  
 Refrigerante: \_\_\_\_\_ Refrigerant \_\_\_\_\_  
 Frigorífico \_\_\_\_\_ Frigorifique \_\_\_\_\_  
 Calorífico \_\_\_\_\_ Calorifique \_\_\_\_\_

CERTIFICACIÓN Nº:  
 ATTESTATION Nº:

Expedida de conformidad con el Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías percederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes (ATP)  
 Délivrée conformément à l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)

- 1.- Autoridad que expide el certificado:  
 Autorité délivrant l'attestation
- 2.- Vehículo **Furgoneta**  
 L'engin
- 3.- Número de identificación:  
 Numéro d'identification
- 4.- Número/Fecha de construcción:  
 Número/Date de construction
- 5.- Perteneciente o explotado por  
 Appartenant à ou exploité par
- 6.- Presentado por  
 Présenté par
- 6.- Reconocido como **Frigorífico Normal Clase A (FNA)**  
 Est reconnu comme

6.1.- con dispositivo(s) térmico(s):  
 avec dispositif(s) thermique(s)

- 6.1.1.- ~~Autónomo;~~ \_\_\_\_\_  
 autonome
- 6.1.2.- ~~No autónomo;~~ \_\_\_\_\_  
 non autonome
- 6.1.3.- ~~Móvil;~~ \_\_\_\_\_  
 amovible
- 6.1.4.- ~~Fijo~~ \_\_\_\_\_  
 non amovible



7.- Base para la expedición del certificado  
 Base de délivrance de l'attestation

7.1.- Este certificado es expedido sobre la base: **F-1637/076**  
 Cette attestation est délivrée sur la base

- 7.1.1.- ~~Del ensayo del vehículo;~~ \_\_\_\_\_  
 de l'essai de l'engin
- 7.1.2.- **De la conformidad con un vehículo de referencia;**  
 de la conformité à un engin de référence
- 7.1.3.- ~~De un control periódico~~ \_\_\_\_\_  
 d'un contrôle périodique
- 7.1.4.- ~~De disposiciones transitorias~~ \_\_\_\_\_  
 de dispositions transitoires

7.2.- Cuando el certificado se expida sobre la base de un ensayo o por referencia a un vehículo del mismo tipo que haya sufrido un ensayo, indicar:  
Lorsque l'attestation est délivrée sur la base d'un essai ou par référence à un engin de même type ayant subi un essai, indiquer:

7.2.1.-	La estación de ensayo la station d'essai	ITV GETAFE MADRID
7.2.2.-	La naturaleza de los ensayos la nature des essais	ISOTHERMICOS
7.2.3.-	El número o números de actas le ou les numéros du ou des procès-verbaux	00/0267
7.2.4.-	El valor del coeficiente K le valeur du coefficient K	0,66 W/m <sup>2</sup> °C
7.2.5.-	La potencia frigorífica útil a la temperatura exterior de 30 °C la puissance frigorifique utile à la température extérieure de 30 °C	
	y la temperatura interior de et la température intérieure de	0 °C      2.317,00 W
	"      "      "	-10 °C      1.707,00 W
	"      "      "	-20 °C      1.095,00 W

8.- Este certificado es válido hasta      **21/01/08**  
Cette attestation est valable jusqu'au

8.1.- A condición de:  
Sous réserve

- 8.1.1.- Que la caja isoterma (y, en su caso; el equipo térmico) se mantenga en buen estado de conservación  
que la caisse isotherme (et, le cas échéant, l'équipement thermique) soit maintenue en bon état d'entretien;
- 8.1.2.- Que no haya ninguna modificación importante en los dispositivos térmicos; y  
qu'aucune modification importante ne soit apportée aux dispositifs thermiques; et
- 8.1.3.- Que si se sustituye el dispositivo térmico, el dispositivo que lo reemplace tenga una potencia frigorífica igual o superior a la del dispositivo sustituido  
que si le dispositif thermique est remplacé, le dispositif de remplacement ait une puissance frigorifique égale ou supérieure à celle du dispositif remplacé

9.- Hecho en      **Madrid**  
Fait

10.- El:      **30 de Enero de 2.002**  
Le

(La autoridad competente)  
(L'Autorité compétente)

FDO.

**FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE UN VEHÍCULO ESPECIAL**

**FICHA DE CARACTERÍSTICAS:**        1701222

**ORGANISMO DE CONTROL:**

Nombre del inspector

Fecha de la inspección 21/01/02

Dirección completa del lugar de la inspección

**Tipo de recinto acondicionado (caja):**

Caja cerrada                      Furgoneta ( **x** )                      Cisterna                      Contenedor                      Vagón

Categoría y clase del vehículo acondicionado

IN	IR	RNA	RRA	RRB
RRC	RND	RRD	FNA ( <b>x</b> )	FRA
FRB	FRC	FND	FRD	FRE
FRF	CNA	CRA	CRB	

Nombre completo del fabricante

Marca (si existe)    **COINPOL**

En caso de vehículos para construcción en <<kit>>, nombre completo del fabricante que ha realizado el montaje final:

**Vehículo portador (excepto contenedores y vagones):**

Nº de bastidor    **VF7231AJ216202181**

Contraseña hom.:

PMA:

Nombre completo del fabricante    **CITROEN**

Marca    **CITROEN JUMPER**

Vehículo a motor

Chasis cabina

Furgoneta ( **x** )

Deriv. Turismo

Remolque:

Completo

De eje central

Semirremolque

**Características del vehículo acondicionado**    (CAJA)

Nº de fabricación    4138

Fecha de fabricación    21/01/02

Contraseña tipo    **F-1637/076**

Fecha cert. tipo    16/03/00

Acta de ensayo de tipo número    00/0267

Estación de ensayo



Deriv. Turismo

Semirremolque



Dimensiones exteriores (mm)  
L: 2.610,00 A: 1.690,00 H: 1.530,00

Dimensiones interiores (mm)  
L: 2.490,00 A: 1.570,00 H: 1.400,00

Superficie interior 19,19 m<sup>2</sup>

Superficie exterior 21,98 m<sup>2</sup>

Superficie media 20,54 m<sup>2</sup>

Volumen interior 5,47 m<sup>3</sup>

Carga útil (PMA - TARA): 0,00 Kg

Composición, calidad y espesor ( en mm) de aislamiento de las paredes del interior al exterior

Techo 3/60

Suelo 3/10/60

Paredes laterales 3/60

Acta de conformidad de los materiales aislantes  
(Organismo de control)

(Fecha): (N°)

Tabiques interiores Distancia interior a pared delantera o lateral izquierda

Número, empaquetamiento y dimensiones de puertas, trampillas, otras aberturas

Puertas **UNA TRASERA DOBLE HOJA Y UNA LATERAL**

Ventanas

Estanquidad del aire

Equipos interiores o dispositivos accesorios

Orificios de carga de hielo

Coefficiente global de transmisión térmica del vehículo de referencia:

K = 0,66 W/m<sup>2</sup> °C

## EQUIPO TÉRMICO DE VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS

Si la maquina frigorífica del vehículo de referencia ha sido ensayada separadamente

Acta **M386**  
Fecha de ensayo **02/11/94**  
Estación de ensayo **CEM**

Fabricante **CARRIER**  
Tipo, nº de serie / fabricación **ZEPHYR 540 / P703564**  
Año de fabricación

Potencia frigorífica indicada por el fabricante a la temperatura exterior de +30 °C y temperatura interior de

0 °C	2.317,00 W
- 10 °C	1.707,00 W
- 20 °C	1.095,00 W

Naturaleza del refrigerante y carga **R134a**

### Dispositivos de ventilación interior (si existen)

Descripción (número, etc.)		
Potencia de los ventiladores	W	
Caudal de los ventiladores	m <sup>3</sup> /h	
Conductos: Sección	m <sup>2</sup> , longitud	m

## EQUIPO TÉRMICO DE VEHÍCULOS CALORÍFICOS

### Dispositivos de calentamiento

Tipo	
Fabricante	
Tipo, nº de serie / fabricación	
Año de fabricación	
Emplazamiento	
Superficie global de intercambio de calor	m <sup>2</sup>
Potencia útil indicada por el fabricante	kW

### Dispositivos de ventilación interior (si existen)

Descripción (número, etc.)		
Potencia de los ventiladores	W	
Caudal de los ventiladores	m <sup>3</sup> /h	
Conductos: Sección	m <sup>2</sup> , longitud	m



EL ABAJO FIRMANTE CERTIFICA QUE TODAS LAS CARACTERÍSTICAS CONTENIDAS EN ESTE DOCUMENTO HAN SIDO COMPROBADAS POR EL INSPECTOR DE ESTE ORGANISMO EN LA FECHA Y EN EL LUGAR QUE CONSTAN AL PRINCIPIO Y, COTEJADAS CON LAS ACTAS DE ENSAYO INDICADAS, RESULTANDO ADMISIBLES SEGÚN LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE.

Madrid, a 30 de Enero de 2.002

EL DIRECTOR TÉCNICO DEL ORGANISMO DE CONTROL



FDO:

Este documento se extenderá por triplicado por el organismo de control que haya realizado la inspección. Una vez haya sido montada la caja o sistema sobre el vehículo portador. Los ejemplares quedarán en poder del fabricante, quien los entregará al propietario del vehículo para ser presentados en la estación ITV para la matriculación del vehículo. Dos de los ejemplares, tras ser sellados por la estación ITV, le serán devueltos al propietario del vehículo quien conservará uno en su poder y entregará el otro al organismo de control para la obtención del certificado de conformidad del vehículo para el transporte de mercancías perecederas. El otro ejemplar se archivará en la estación ITV o dependencia que la Comunidad Autónoma disponga. En caso de extravío, el propietario del vehículo solicitará un duplicado al organismo control depositario de la ficha sellada por la estación ITV.

Esta prohibido someter al recinto con acondicionamiento térmico o a los equipos de frío o calentamiento a cualquier tipo de modificaciones si no es previamente autorizado por el organismo de control y los cambios no quedan reflejados en esta ficha de características.



**ACTA DE INSPECCIÓN PERIÓDICA DE UN VEHÍCULO ESPECIAL**

IR/010002-421/A7

Nombre del inspector:

Fecha de la inspección:

Dirección completa del lugar de la inspección:

Tipo de recinto acondicionado: Caja cerrada  Furgoneta  Cisterna  Contenedor  Vagón

Categoría y clase que se solicita para el vehículo acondicionado:

IN  IR  RNA  RRA  RRB  RRC  RND  RRD  FNA  FRA   
FRB  FRC  FND  FRD  FRE  FRF  CNA  CRA  CRB

Número de matrícula del vehículo portador:

Nº de bastidor:

Perteneciente a:

Características del vehículo acondicionado: (CAJA)

Nº de fabricación: CA1042 Fecha de fabricación:

Tipo de dispositivo (si lo incorpora): Autónomo SÍ  NO  Móvil SÍ  NO

En el caso de vehículos frigoríficos, potencia frigorífica útil de la máquina frigorífica que incorpora para la temperatura exterior de 30 °C y la temperatura interior de

°C W  
°C W  
°C W

El vehículo SÍ se corresponde con un vehículo ensayado según ATP. En caso positivo:

Estación de ensayo: I.T.V. MADRID

Naturaleza de los ensayos: MEDICIÓN DEL COEFICIENTE K:

Número(s) de acta(s):

En su caso, número de homologación: F-0653/121 Valor de coeficiente k: 0,35

En caso del vehículo estar en servicio en base a medidas transitorias, indique cuáles y coeficiente K si ha sido determinado por cálculo:

¿Dispone el vehículo de ficha de características?

En caso positivo, indique número, fecha y organismo de control que la emitió. En caso negativo, razones para no tener:

Se corresponden las características físicas del vehículo con las que figuran en la ficha de características?

En caso negativo, razones para la no correspondencia:

Si el vehículo no dispone de ficha de características, ¿fue puesto en servicio por corresponderse con un vehículo ensayado en laboratorio?

En caso positivo, ¿se corresponden las características con las que figuran en el acta de ensayo?

Buen estado de conservación de las paredes y puertas:

Buen estado de conservación y continuidad de juntas de estanquidad:

Buen estado de conservación de estanquidad del recinto:

Resultado admisible de la prueba de eficacia de los dispositivos térmicos del vehículo, si los hubiere:

El vehículo objeto de este acta cumple / no cumple con los requisitos exigidos por la reglamentación vigente respecto al control de conformidad de los vehículos en servicio

MADRID, a 20 de noviembre de 2001.

EL INSPECTOR DEL ORGANISMO DE CONTROL

## Organismos de Control

Son entidades públicas o privadas que se constituyen con la finalidad de verificar el cumplimiento de carácter obligatorio de las condiciones de seguridad de productos e instalaciones industriales, establecidos por los Reglamentos de Seguridad Industrial, mediante actividades de certificación, ensayo, inspección o auditoría.

Expedirán Certificados de Conformidad según los distintos modelos especificados para cada tipo de control de conformidad que se realice en el vehículo. Estos documentos se custodiarán durante diez años, o hasta la fecha de caducidad del documento si ésta es superior.

- **Certificado de Prototipo de Vehículos especiales**
  - Certificado de características de un prototipo
  - Certificado de conformidad del tipo con los requisitos reglamentarios
  
- **Inspección Inicial antes de la puesta en servicio**
  - Acta de conformidad del vehículo especial con el tipo
  - Ficha de características
  - Certificado de conformidad
  
- **Inspección Periódica**
  - Acta de inspección periódica
  - Certificado de conformidad
  
- **Inspección Excepcional**
  - Informe previo a la modificación o reparación
  - Acta de inspección excepcional
  - Ficha de características
  - Certificado de conformidad del vehículo

## 1.6.

### Condiciones higiénico-sanitarias del transporte

La caja del vehículo debe estar libre de cualquier tipo de instalación y accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento y/o calefacción de los productos, y en el caso de camiones sin comunicación con la cabina del conductor.

Las partes interiores deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, imputrescibles y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes y techos interiores deben ser lisas y continuas, no presentando grietas ni ángulos que dificulten la limpieza. Deben estar desprovistas de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivos de fijación de la carga. Estos dispositivos deben ser también, fáciles de limpiar y desinfectar.

Los materiales susceptibles de entrar en contacto con los productos transportados, deben cumplir con las disposiciones legales vigentes y no podrán alterar los productos o comunicarles propiedades nocivas.

Los receptáculos o contenedores de los vehículos estarán en todo momento limpios y en condiciones adecuadas de conservación, a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación. Se aplicarán tratamientos de desinfección con productos autorizados, que cumplan su legislación de aplicación.

La desinfección se efectuará por personal idóneo, con los procedimientos adecuados observando las prescripciones de uso recomendadas para cada desinfectante, especialmente cuando se apliquen sobre superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos. En ningún caso, deben desinfectarse los vehículos conteniendo alimentos o productos alimentarios.

Los productos utilizados se aplicarán en las dosis y según los requisitos que establece el *RD 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y lim-*

*piadores. Así mismo, si en la limpieza se utilizan plaguicidas, éstos deberán reunir las condiciones que al respecto establece el RD 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la RTS para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.*

Contarán con un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura en el interior en lugar fácilmente visible. Los vehículos de las clases **RRC, FRC y FRF**, están obligados a instalar un **termógrafo** en el interior de la caja, si bien, según lo dispuesto en el *RD 237/2000*, cuando no realicen transporte de productos ultracongelados o cuando realicen distribución local, no será necesario la instalación de un termógrafo, sino que será suficiente con un termómetro colocado en lugar fácilmente visible.

El transporte en régimen de refrigeración o congelación de los distintos tipos de productos alimenticios, se realizará a las temperaturas máximas establecidas por la normativa aplicable a cada uno de ellos.

Los vehículos isotermos normales o reforzados podrán utilizarse cuando la duración del transporte sea limitada o cuando la temperatura ambiente sea próxima a la exigida de transporte, siempre que la temperatura de los productos en el momento de efectuar la carga sea igual o inferior a ésta última temperatura. En el momento de la descarga la temperatura de los productos no deberá ser superior a la exigida para el mismo, teniendo en cuenta las tolerancias admitidas.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos, siempre y cuando las temperaturas de transporte sean compatibles entre sí, y no puedan ser causa de alteración o modificación de los otros, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas minerales.

La estiba de la carga deberá realizarse de forma que se asegure convenientemente la circulación del aire. Los productos se colocarán y protegerán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación, y los que no estén envasados y/o embalados no podrán colocarse directamente sobre el suelo ni sobre cualquier tipo de protección del mismo susceptible de ser pisada. Cuando se utilice el mismo receptáculo para el transporte de diversos alimentos existirá una separación efectiva de los mismos cuando sea necesario, para protegerlos del riesgo de contaminación.

Los productos irán debidamente etiquetados e identificados. En los casos que reglamentariamente esté establecido, los productos deberán ir con la documentación de acompañamiento comercial exigible.

Las operaciones de carga y descarga deben efectuarse tan rápidamente como sea posible, de forma que no se produzca una elevación de la temperatura de los produc-

tos que pueda afectar a su calidad. Durante estas operaciones los productos que no estén contenidos en un embalaje resistente que los proteja, no deberán nunca depositarse en el suelo. Antes de efectuar la carga debe realizarse un preenfriamiento hasta una temperatura igual o ligeramente superior a la temperatura de rocío del aire de la zona de carga, con el fin de que no se produzcan condensaciones.

Durante el transporte se debe mantener la temperatura exigida. Se pondrá en marcha el equipo frigorífico y se graduará el termostato a la temperatura correspondiente de transporte. Se cerrarán las puertas cuando no se estén efectuando operaciones de carga y descarga, no pudiendo dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte.

No está permitido el transporte de alimentos y productos alimentarios junto o alternativamente con sustancias tóxicas o peligrosas, o con partidas de alimentos alterados o contaminados. Tampoco está permitido transportar personas o animales en las cajas de los vehículos.

No obstante, podrán realizarse cargas de otro tipo de mercancías distintas de los alimentos aprovechando los retornos o trayectos en vacío, siempre que no puedan alterar los productos alimenticios ni las superficies interiores del vehículo. Si bien, se efectuará una limpieza eficaz entre las cargas, para evitar el riesgo de contaminación.

Los productos procedentes de devoluciones o que hayan superado su fecha de caducidad o consumo preferente podrán ser transportados junto con otros aptos para el consumo, siempre que no alteren o contaminen a estos últimos.

Los productos alimenticios a granel en estado líquido, en forma granulada o en polvo se transportarán en receptáculos o contenedores / cisternas, reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación claramente visible e indeleble y en una o varias lenguas comunitarias sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación “exclusivamente para productos alimenticios”.

## Documentación de control en los envíos de mercancías

Según lo dispuesto en la **Orden FOM/238/2003**, a partir del 13 de julio del 2003, los transportistas y operadores de transporte estarán obligados a documentar cada uno de los envíos en que se materialicen los contratos de transporte de mercancías en el correspondiente albarán, carta de porte u otra documentación acreditativa, que deberá acompañar a las mercancías en su desplazamiento, y en el que deberán constar al menos los siguientes datos:

- Empresa Cargadora (nombre o denominación social y domicilio).
- Empresa que haya realizado la expedición de la mercancía (nombre o denominación social y domicilio). Cuando no coincida con la empresa cargadora.
- Operador de Transporte que hubiese intermediado en la contratación del servicio (nombre o denominación social y domicilio).
- Empresa Transportista (nombre o denominación social y domicilio).
- Destinatario o Consignatario del envío (nombre o denominación social y domicilio).
- Lugares de origen y destino de la expedición de transporte.
- Fecha de realización del transporte del envío.
- Matrícula /s del vehículo /s
- Naturaleza, peso y, en su caso, número de bultos de la mercancía transportada.

Además, se harán constar las observaciones/reservas o cualquier otra indicación que se considere útil, siempre que así lo soliciten el transportista, el cargador, el expedidor o el destinatario.

La Documentación de Control será de libre edición. Se deberán expedir tantas copias como partes intervengan en el transporte. La obligación de confeccionar y expedir la documentación corresponderá al cargador, o cuando éste no se hallara presente, al expedidor de la mercancía que se ha de transportar.

Finalizado el transporte del envío, el transportista, el cargador y en su caso, el operador de transportes que hubiese intervenido, deberán conservar una copia de la documentación de control a disposición de la Inspección del Transporte Terrestre, durante al menos un año.

Quedan exentos de la obligación de confeccionar y expedir la documentación de control, los transportes de reparto y recogida de mercancías en régimen de carga fraccionada.

## 1.8.

### Autoridades Competentes

#### ► MINISTERIO DEL INTERIOR

- Normativa de tráfico y circulación de vehículos
- Conducción y acompañamientos
- Formación y declaración de aptitud de conductores. Expedición de autorización
- Control y vigilancia
- Fijación de itinerario
- Dirección y coordinación en caso de accidente (previo informe del Ministerio de Fomento)
- Seguridad de la circulación vial

#### ► MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

- Fijación de las características de las unidades de transporte de mercancías percederas (previo informe del Ministerio de Fomento)
- Normativa técnica sobre inspección de vehículos y unidades de transporte y sobre instalaciones de carga y descarga
- Certificaciones internacionales de autorización especial de unidad de transporte
- Normativa técnica para la aprobación de tipo de unidades de transporte

### ► MINISTERIO DE FOMENTO

- Ordenación del transporte de mercancías perecederas
- Normativa sobre documentación, distintivos y autorizaciones
- Control y vigilancia
- Celebrar acuerdos y otorgar autorizaciones en los supuestos en que el ATP u otros Acuerdos Internacionales lo requieran, previo informe de la Comisión Permanente

### ► MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN

- Condiciones en las que se efectúa el transporte, almacenamiento, carga y descarga de productos de origen animal o vegetal

### ► MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

- Determinación de las condiciones higiénico-sanitarias del transporte, almacenamiento, carga y descarga de las mercancías de origen animal o vegetal destinadas al uso o consumo humano

### ► MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES Y COOPERACIÓN

- Representación ante Organismos Internacionales (en coordinación con otros Ministerios)
- Tramitación de las modificaciones de la ATP y otros acuerdos

**Nota:** Denominaciones según (**RD 553/2004**, de 17 de abril, por el que se reestructuran los Departamentos Ministeriales y **RD 562/2004**, de 19 de abril, por el que se aprueba la estructura orgánica básica de los Departamentos Ministeriales).

### ► COMISIÓN PARA LA COORDINACIÓN DEL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS

#### Fines

- Coordinar las competencias de los distintos Ministerios
- Informe preceptivo en relación a las disposiciones dictadas por distintos Ministerios
- Órgano de enlace en relación con los Organismos Internacionales a través del Ministerio de Asuntos Exteriores



## **Funciones**

- 1.- Informar preceptivamente las propuestas de modificación de las reglamentaciones nacionales e internacionales
- 2.- Proponer al Ministerio de Asuntos Exteriores el nombre de las personas que hayan de participar en las reuniones internacionales
- 3.- Divulgar la legislación de transporte de mercancías perecederas
- 4.- Fijar criterios de información y difusión en relación a las funciones y actividades de la Comisión

## **► AUTORIDADES COMPETENTES EN LA COMUNIDAD DE MADRID**

### **► CONSEJERÍA DE ECONOMÍA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINAS**

- Inspección Técnica de Vehículos
- Ejercicio de competencias administrativas en relación con la Infraestructura para la Calidad y la Seguridad Industrial.

### **► CONSEJERÍA DE TRANSPORTES E INFRAESTRUCTURAS DIRECCIÓN GENERAL DE TRANSPORTES**

- Tramitación de autorizaciones para el transporte terrestre
- Desarrollo de las pruebas de capacitación profesional para el desarrollo de las actividades de transporte
- Inspección del transporte

### **► CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO**

- Vigilancia y control de las condiciones higiénico-sanitarias del transporte, almacenamiento, carga y descarga de las mercancías de origen animal o vegetal destinadas al uso o consumo humano.

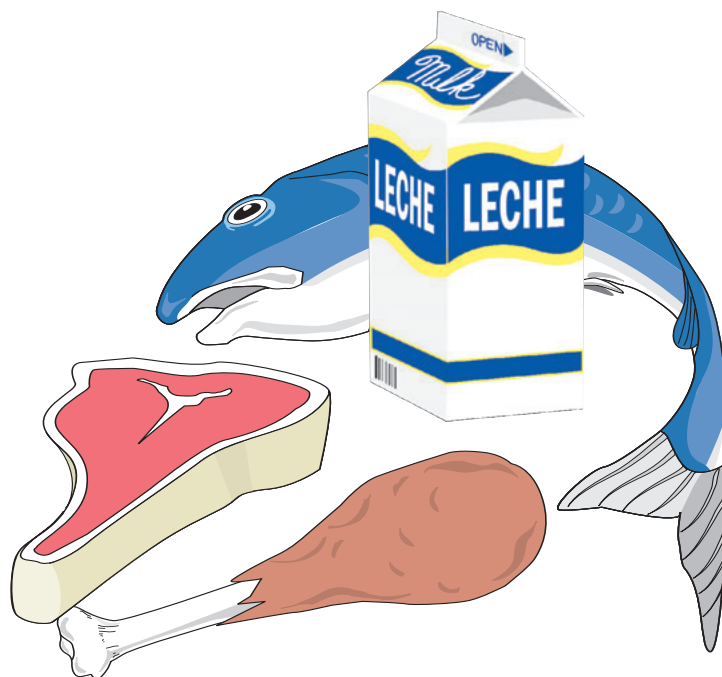
**81/2**

Documentos Técnicos de Salud Pública

*Control Sanitario del Transporte de Alimentos*

2ª Edición actualizada

# IDENTIFICACIÓN y ETIQUETADO de los productos alimenticios



**Comunidad de Madrid**  
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO  
Dirección General de Salud Pública,  
Alimentación y Consumo



Instituto de Salud Pública



Madrid

## **Coordinación**

---

Manuel Cepedano Beteta (Subdirector General de Higiene y Seguridad Alimentaria)  
Ángeles Doval Fernández (Responsable Técnico del Grupo de Trabajo)

## **Autores 1ª Edición - Grupo de Trabajo de Distribución**

---

Silvia Campos Rodríguez (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Ángel Sayalero San Miguel (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
María Cáceres Tejeda (Servicio de Salud Pública Área X)  
Miriam Gómez Sánchez (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Han colaborado en la revisión de la 2ª Edición**

---

M<sup>a</sup> Silvia García Castro (Servicio de Salud Pública Área I)  
Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública Área II)  
Aureliano García Gil (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Sonsoles Zabala Argüelles (Servicio de Salud Pública Área V)  
Carmen Bermejo Pérez (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
Eva Arnal Romero (Servicio de Salud Pública Área X)  
Virginia Jiménez Balbuena (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Edita**

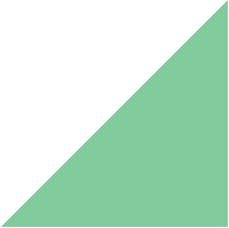
---

Comunidad de Madrid  
Consejería de Sanidad y Consumo  
Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo  
Instituto de Salud Pública

[www.madrid.org/sanidad](http://www.madrid.org/sanidad)

**I.S.B.N.:** 84-451-2483-8

**Depósito Legal:** M-29417-2003



# IDENTIFICACIÓN y ETIQUETADO de los productos alimenticios

## ÍNDICE

---

<b>2.1.</b> Productos Envasados	8
<b>2.2.</b> Productos sin Envasar	16
<b>2.3.</b> Productos Envasados en Comercio Minorista	18

---



## Introducción

En este capítulo se tratará un aspecto que se considera de gran importancia en los últimos tiempos, dado que en todas las fases de la cadena alimentaria desde la de fabricación hasta la venta al consumidor final, se envasan productos alimenticios. Estos productos obligatoriamente habrán de estar correctamente etiquetados, para garantizar el derecho a la información de los consumidores.

La regulación jurídica recogida en el **RD 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, se agrupa en tres bloques distintos: uno para productos envasados, otro para los no envasados y el último, para productos envasados por los titulares del comercio minorista

Se considera relevante la inclusión de este capítulo, ya que aunque sólo es de aplicación a los productos envasados destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final y a los destinados a ser entregados a colectividades, en el transcurso de las inspecciones a los vehículos, podemos encontrar que se transporte cualquier tipo de alimento, tanto envasado como sin envasar.

## 2.1.

### Productos Envasados

#### INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

- A) DENOMINACIÓN DE VENTA
- B) LISTA DE INGREDIENTES
- C) INDICACIÓN CUANTITATIVA DE CIERTOS INGREDIENTES
- D) GRADO ALCOHÓLICO, EN BEBIDAS CON UNA GRADUACIÓN EN VOLUMEN SUPERIOR AL 1.2%.
- E) CANTIDAD NETA
- F) FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O FECHA DE CADUCIDAD
- G) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN
- H) MODO DE EMPLEO (Cuando sea necesario)
- I) IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA
- J) LOTE
- K) LUGAR DE ORIGEN
- L) INDICACIONES PREVISTAS EN EL ANEXO IV

**ANEXO IV.- Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales.**

1.- Productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasado autorizados, en aplicación del *RD 1111/91, de 12 julio*, por el que se modifica la RTS de aditivos alimentarios, aprobada por el *RD 3177/83*.

**“Envasado en atmósfera protectora”**

2.- Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorante (s) autorizado (s), por el *RD 2002/95, de 7 de diciembre*.

**“Con edulcorante (s)”**

3.- Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcar (es) añadido (s) y uno o varios de los edulcorante (s) autorizado (s) por el *RD 2002/95, de 7 de diciembre*.

**“Con azúcar (es) y edulcorante (s)”**

4.- Productos alimenticios que contienen aspartamo.

**“Contiene una fuente de fenilalanina”**

5.- Productos alimenticios a los que se han incorporado polioles en proporción superior al 10%.

**“Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes”**

Según el **RD 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, se definen los **productos alimenticios envasados**, como la unidad de venta constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase. Se aplicará a los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, y a los destinados a ser entregados a colectividades.

**\* INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO.**

Será **obligatorio que figuren en el mismo campo visual:**

- \* Denominación de venta
- \* Cantidad neta
- \* Marcado de fechas
- \* Grado alcohólico, en su caso

**A) DENOMINACIÓN DE VENTA**

La denominación de venta (la prevista para el producto en las disposiciones de aplicación) incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico o del tratamiento

to al que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado o ahumado), en caso de que su omisión pudiera inducir a confusión al comprador. No podrá ser sustituida por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

Siempre deberá llevar la mención: **“irradiado” o “tratado con radiación ionizante”**, cuando haya sido sometido a este tipo de tratamiento.

## **B) LISTA DE INGREDIENTES**

Constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos.

Los **ingredientes** se designarán por su nombre específico, a excepción de los incluidos en:

- \* El **Anexo I**, para los que bastará sólo con el nombre de dicha categoría (el almidón se completará con la indicación de su origen vegetal, cuando pueda contener gluten)
- \* El **Anexo II**, que se designarán con el nombre de la categoría seguido del nombre específico o número CE (el almidón, se completará con la indicación de su origen vegetal, cuando pueda contener gluten)
- \* El **Anexo III**, para la designación de los aromas

### **No precisan lista de ingredientes:**

- a) Los productos alimenticios constituidos por un sólo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o que permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.
- b) Las frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
- c) Las aguas de bebida envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.
- d) Los vinagres de fermentación que procedan de un sólo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.
- e) Los quesos, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a las que no se haya añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación, y en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.
- f) Las bebidas con grado alcohólico superior al 1.2%.



## Anexo I

### **Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico**

<b>Definición</b>	<b>Designación</b>
Aceites refinados que no sean de oliva.	«Aceite», completada: - Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». - Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
Grasas refinadas.	«Grasa», completada: - Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». - Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenada» deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas.
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	«Harina» seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
Almidón/es y féculas nativos y almidones y féculas modificados por medios físicos o con enzimas.	«Almidón(es) / fécula(s)».
Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado.	«Pescado».
Cualquier especie de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso.	«Queso(s)».
Todas las especias y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Especia(s)» o «Mezcla de especias».
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Planta(s) aromática(s)» o «Mezcla de plantas aromáticas».
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para chicles.	«Goma base».
Pan rallado de cualquier origen.	«Pan rallado».
Todos los tipos de sacarosa. «Azúcar».	«Azúcar».
Dextrosa anhidra o monohidratada.	«Dextrosa».
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra.	«Jarabe de glucosa».
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas.	«Proteínas de leche».
Manteca de cacao de presión «expeller» o refinada.	«Manteca de cacao».
Todas las frutas confitadas que no excedan en peso el 10 por 100 del producto.	«Frutas confitadas».
Mezclas de hortalizas que no excedan en peso el 10 por 100 del producto.	«Hortalizas».
Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CEE) número 822/87	«Vino».

Definición		Designación
<p>Los músculos del esqueleto (2) de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro producto alimenticio. Los productos cubiertos por la definición comunitaria de “carne separada mecánicamente” son excluidos de la presente definición</p> <p>Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designado por el término “carne(s) de”</p>		<p>“Carne(s) de” y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n)</p>
<p>Especies</p>	<p>Materia grasa — Tejido conjuntivo (*) — Porcentaje Porcentaje</p>	
<p>Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos</p>	<p>25 25</p>	
<p>Cerdos</p>	<p>25 25</p>	
<p>Aves y conejos</p>	<p>15 10</p>	
<p>(*) El contenido de tejido conjuntivo se calcula estableciendo una relación entre los contenidos de colágeno y de proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de la hidroxiprolina.</p> <p>Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de la “carne(s) de”, el contenido de “carne(s) de” deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de los términos “carne(s) de” la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.</p>		

(2) El diafragma y los maséters forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maséters), del carpo, del tarso y de la cola.

## Anexo II

### **Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE**

Colorante.	Acidulante.	Agente de recubrimiento.
Conservador.	Corrector de acidez.	Sales fundentes 2.
Antioxidante. Emulgente.	Antiaglomerante.	Agente de tratamiento de la harina.
Espesante.	Almidón modificado 1.	Endurecedor.
Gelificante.	Edulcorante.	Humectante.
Estabilizador.	Gasificante.	Agente de carga.
Potenciador del sabor.	Antiespumante.	Gas propulsor.
<p>1. No se exige indicación del nombre específico o del número CE.</p> <p>2. Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.</p>		

### **Anexo III**

#### **Designación de los aromas en la lista de ingredientes**

1. Los aromas serán designados por el término «aroma(s)», o por el término aroma(s) acompañado por una designación más específica o una descripción del aroma.
2. El término «natural», o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente sustancias aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.2.1 y/o preparaciones aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.3, ambos del artículo 2. «Definiciones», de la Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre.
3. Si la designación del aroma contiene una referencia a la naturaleza o, al origen vegetal o animal de las sustancias utilizadas, el término «natural» o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá autorizarse para los aromas cuya parte aromatizante haya sido aislada mediante procedimientos físicos adecuados, procedimientos enzimáticos o microbiológicos o procedimientos tradicionales de preparación de los productos alimenticios exclusiva o casi exclusivamente a partir de un producto alimenticio o de la fuente de aromas de que se trate.

#### **C) INDICACIÓN CUANTITATIVA DE CIERTOS INGREDIENTES**

Se indicará la cantidad de un ingrediente cuando:

- El ingrediente figure en la denominación de venta del producto.
- Se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representaciones gráficas.
- Sea esencial para definir un producto alimenticio y distinguirlo de otros.

Esta indicación figurará expresada en porcentaje, en la denominación de venta o en la lista de ingredientes.

**No se exigirá la indicación cuantitativa de un ingrediente, cuando:**

- Se trate de productos alimenticios en los que se indique el peso neto escurrido.
- Se utilice en dosis bajas con fines de aromatización.
- Haya disposiciones comunitarias específicas que determinen la cantidad precisa de dicho ingrediente.
- Se trate de mezclas de frutas, hortalizas, especias o plantas aromáticas que podrán ir acompañadas de la mención “**en proporción variable**”, siempre que ninguna predomine en peso de forma significativa.

#### **D) GRADO ALCOHÓLICO**

Se expresará mediante el símbolo “% vol.” y podrá ir precedida de la palabra “**alcohol**” o de la abreviatura “**alc.**”, en bebidas con una graduación en volumen superior al 1.2 %.

## E) CANTIDAD NETA

Se expresará en unidades de volumen (l, cl, ml) para productos líquidos, o en unidades de masa (Kg, g) para los demás.

Se indicará además **“masa neta escurrida”**, en los productos alimenticios sólidos que se presenten en un líquido de cobertura.

### La indicación de la cantidad neta no será obligatoria cuando:

- Estén sujetos a pérdidas considerables de volumen o masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.
- La cantidad neta sea inferior a 5 g o ml, siempre que no se trate de especias y/o plantas aromáticas.

## F) FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O CADUCIDAD

### 1.- Fecha de Duración Mínima

Se expresará mediante alguna de las siguientes menciones acompañadas de la fecha misma o de la indicación del lugar donde figura y si fuera preciso, de la referencia de las condiciones de conservación.

- **“Consumir preferentemente antes de ....”**, cuando la fecha incluya el día.
- **“Consumir preferentemente antes del fin de ....”**, para el resto.

### La fecha, estará compuesta de:

- **mes y día**, para productos de duración inferior a 3 meses.
- **mes y año**, para productos de duración comprendida entre 3 y 18 meses.
- **año**, para productos de duración superior a 18 meses.

### La fecha de duración mínima, no se indicará en el caso de:

- a) Frutas, hortalizas frescas y patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a un tratamiento similar. No se aplicará a semillas germinantes ni a brotes de leguminosas.
- b) Vinos y bebidas elaboradas a partir de uva, de mosto de uva o de otras frutas.
- c) Bebidas con graduación superior al 10%.
- d) Bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en envases individuales de más de 5 litros destinados a distribución en colectividades.

- e) Productos de panadería o repostería que por su naturaleza, se consuman normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.
- f) Vinagres.
- g) Sal de cocina.
- h) Azúcares en estado sólido.
- i) Productos de confitería consistentes exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.
- j) Gomas de mascar y productos similares.
- k) Porciones individuales de helados.

## **2.- Fecha de Caducidad**

Se indicará en productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos, que puedan suponer un peligro inmediato para la salud.

Se expresará acompañada de la fecha misma o de la indicación del lugar donde figura, y se completará con una descripción de las condiciones de conservación.

La fecha consistirá en la indicación clara ordenada de día, mes y eventualmente año.

## **G) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN**

**H) MODO DE EMPLEO** (Cuando sea necesario)

## **I) IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA**

Incluirá nombre, razón social y en todo caso, el domicilio.

## **J) LOTE**

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el **RD 1808/91**, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

No obstante lo anterior, cuando se trate de porciones individuales de helados la indicación que permita identificar el lote, debe figurar en los envases de varias unidades.

## **K) LUGAR DE ORIGEN**

Se deberá indicar el país de origen o procedencia en el caso de productos alimenticios procedentes de países terceros, y para países de la Unión Europea, sólo en los casos en los que su omisión pudiera inducir a error.

## 2.2.

### Productos sin Envasar

Se definen como aquellos productos alimenticios que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador.

#### INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

- A) DENOMINACIÓN DE VENTA acompañada de las indicaciones recogidas en el Anexo IV.
- B) CATEGORÍA DE CALIDAD, LA VARIEDAD Y EL ORIGEN, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.
- C) CLASE O TIPO DE CANAL DE PROCEDENCIA Y DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA PIEZA, en el caso de Carnes.
- D) FORMA DE PRESENTACIÓN COMERCIAL, en el caso de productos de la Pesca y Acuicultura.
- E) CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES, conforme a lo establecido en el art. 8. del *RD 1334/1999, de 31 de julio*.
- F) GRADO ALCOHÓLICO, en bebidas con graduación superior en volumen al 1.2%
- G) REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS DISPOSICIONES ESPECÍFICAS CORRESPONDIENTES.
- H) LISTA DE INGREDIENTES, en el caso de Productos Ecológicos que estén obligados a ello.

- I) ALIMENTOS FABRICADOS A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE, incluirán lo dispuesto en el *Reglamento 1829/2003*, de 22 de septiembre.
- J) PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS, incluirán lo dispuesto en el art. 3.3 del *RD 1380/02*:
- Denominación Comercial de la especie
  - Método de producción (Pesca extractiva o pescado; Pescado en aguas dulces; Criado o acuicultura o marisqueo)
  - Zona de captura o de Cría (según anexo)
  - Forma de presentación comercial (entero, filetes y otros)
  - Denominación (producto congelado)
- K) PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONGELADOS, deberá indicar lo dispuesto en el *RD 2064/2004*, de 15 de enero:
- Precio por kilogramo de peso neto.
  - Precio por kilogramo de peso neto escurrido.
  - Porcentaje de glaseado. No será necesario indicarlo cuando el porcentaje de glaseado sea inferior al 5%.

La información deberá figurar **rotulada en etiquetas o carteles** colocados en el lugar de venta sobre el producto o próximos a él.

**En caso de venta a granel o fraccionada, la información del productor debe conservarse hasta el final de su venta**, para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto. Estará a disposición de los órganos de control y de los consumidores que lo soliciten.

## 2.3.

### Productos Envasados en Comercio Minorista

Son aquellos productos alimenticios que se envasan por los titulares del comercio minorista de alimentación y se presentan así el mismo día de su envasado, para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

#### INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

- A) DENOMINACIÓN DE VENTA
- B) LISTA DE INGREDIENTES
- C) INDICACIÓN CUANTITATIVA DE CIERTOS INGREDIENTES
- D) GRADO ALCOHÓLICO, EN BEBIDAS CON UNA GRADUACIÓN EN VOLUMEN SUPERIOR AL 1.2%.
- E) CANTIDAD NETA
- F) FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O FECHA DE CADUCIDAD
- G) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN
- H) MODO DE EMPLEO, (Cuando sea necesario)
- I) IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA, se referirá en todo caso al envasador
- J) LUGAR DE ORIGEN
- K) INDICACIONES PREVISTAS EN EL ANEXO IV del *RD 1334/1999, de 31 de julio*

La información deberá figurar **sobre el envase o en una etiqueta** unido al mismo.



Podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de **venta con vendedor**.

Para la modalidad **de venta en régimen de autoservicio**, la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, próximos al producto en cuestión.

**El etiquetado de bolsas** y otros envases de materiales plásticos o celulósicos **transparentes e incoloros** que permitan a simple vista una identificación normal del producto, y que **contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos** deberá **INDICAR:**

- A) DENOMINACIÓN DE VENTA
- B) CATEGORÍA DE CALIDAD, LA VARIEDAD Y EL ORIGEN, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.
- C) CANTIDAD NETA
- D) IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

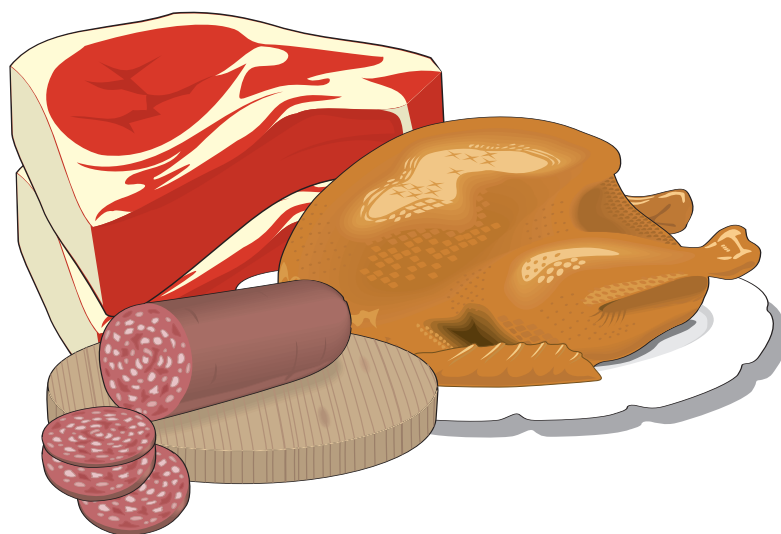
**81/3**

Documentos Técnicos de Salud Pública

*Control Sanitario del Transporte de Alimentos*

2ª Edición actualizada

# Condiciones específicas de transporte I: CARNES y DERIVADOS



**Comunidad de Madrid**  
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO  
Dirección General de Salud Pública,  
Alimentación y Consumo



Instituto de Salud Pública



Madrid

## **Coordinación**

---

Manuel Cepedano Beteta (Subdirector General de Higiene y Seguridad Alimentaria)  
Ángeles Doval Fernández (Responsable Técnico del Grupo de Trabajo)

## **Autores 1ª Edición - Grupo de Trabajo de Distribución**

---

Silvia Campos Rodríguez (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Ángel Sayalero San Miguel (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
María Cáceres Tejeda (Servicio de Salud Pública Área X)  
Miriam Gómez Sánchez (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Han colaborado en la revisión de la 2ª Edición**

---

M<sup>a</sup> Silvia García Castro (Servicio de Salud Pública Área I)  
Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública Área II)  
Aureliano García Gil (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Sonsoles Zabala Argüelles (Servicio de Salud Pública Área V)  
Carmen Bermejo Pérez (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
Eva Arnal Romero (Servicio de Salud Pública Área X)  
Virginia Jiménez Balbuena (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Edita**

---

Comunidad de Madrid  
Consejería de Sanidad y Consumo  
Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo  
Instituto de Salud Pública

[www.madrid.org/sanidad](http://www.madrid.org/sanidad)

**I.S.B.N.:** 84-451-2483-8

**Depósito Legal:** M-29417-2003

# Condiciones específicas de transporte I: CARNES Y DERIVADOS

## ÍNDICE

<b>3.1.</b>	Carne Fresca	9
<b>3.2.</b>	Productos Cárnicos	17
<b>3.3.</b>	Carnes Picadas y Preparados Cárnicos	19
<b>3.4.</b>	Carnes de Aves	23
<b>3.5.</b>	Carne de Conejo Doméstico y Caza de Granja	25
<b>3.6.</b>	Carne de Caza Silvestre	27
<b>3.7.</b>	Carne de Reses de Lidia	31
<b>3.8.</b>	Carne de Matanza Domiciliaria de Cerdos	33
<b>3.9.</b>	Productos de Carnicería-Salchichería Artesanales	35
<b>3.10.</b>	Carnes frescas y sus derivados en comercio al por menor	37
<b>3.11.</b>	Cuadro de temperaturas	39



## Introducción

Hay que tener en cuenta, que además de la regulación general del transporte de alimentos a temperatura regulada, cada tipo de producto alimenticio de los contemplados en el Código Alimentario Español, se ve afectado por las condiciones de conservación y transporte especificadas en sus propias legislaciones de aplicación.

Dentro del grupo de alimentos cuyo transporte debe realizarse a temperatura regulada, adquieren una especial importancia las carnes y productos derivados de ésta, debido a la extensa y compleja regulación jurídica que les afecta.

Por ello, el desarrollo de las condiciones específicas de transporte se ha dividido en dos capítulos. Este primero, dedicado a los distintos tipos de carnes: carne fresca, productos cárnicos, carnes picadas y preparados cárnicos, carne de ave, de conejo doméstico y caza de granja, carne de caza silvestre, carne de reses de lidia, carne de matanza domiciliaria de cerdos y productos de carnicería-salchichería artesanales.

En base a la legislación que los regula se desglosan los requisitos de identificación y etiquetado que han de cumplir, así como la documentación que debe acompañar a los productos durante el transporte. También se incluye un esquema de las temperaturas a las que debe ser transportado cada alimento, que puede ser de utilidad durante las inspecciones que se realicen.

# 3.1.

## Carne fresca

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>CARNE FRESCA</b></p> <p><b>RD 147/93</b>, 29 enero RD 315/96, 23 febrero</p> <p><b>HÍGADO</b></p> <p><b>Orden 16 septiembre 94</b> <b>Orden 208/94</b>, de 17 de marzo de la Comunidad de Madrid</p>	<p>Canales <math>\leq 7^{\circ} \text{C}</math> Despojos <math>\leq 3^{\circ} \text{C}</math></p>	<p><math>\leq -12^{\circ} \text{C}</math></p>	<p><b>SELLO DE INSPECCIÓN VETERINARIA (1)</b></p> <p>El ámbito de comercialización autorizado depende de las características del sello:</p> <p>a) Si es de <u>forma oval</u>: se podrá comercializar en todo el territorio de la Unión Europea.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>ESPAÑA Nº RGSA CEE</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>E-Nº RGSA CEE</p> </div> </div> <p>b) Si es de <u>forma rectangular</u>: se podrá comercializar única y exclusivamente en el municipio donde esté ubicado el establecimiento de excepción permanente.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>MUNICIPIO S.V.O. R.G.S.A.</p> </div> <p><b>OTRAS MARCAS</b></p> <p><b>Carnes de Solipetos:</b> Sello de forma circular con la letra "E".</p> <p><b>Hígados íntegros:</b> Se marcarán complementariamente con un sistema de identificación que estará diseñado de forma que impida su reutilización, con un <u>código que permita identificar</u>: al propietario de la explotación ganadera de origen o quien fuera responsable del animal; la fecha de sacrificio y el matadero en el que ha sido sacrificado. El código de identificación se reflejará en el documento de acompañamiento comercial, que el destinatario conservará un año..</p>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio <b>RD 1698/03</b>, 12 diciembre</p> <p>En el etiquetado se indicarán las menciones siguientes:</p> <p><b>a) Denominación de venta</b> ("ternera", "añejo", "novillo/a", "cebón", "buey", "vaca", "toro")</p> <p><b>b) N° de referencia o código de referencia.</b></p> <p><b>c) «Nacido en»</b> o «<b>País de nacimiento</b>».</p> <p><b>d) «Criado en»</b> o «<b>Engordado en»</b> o «<b>Cebado en»</b> o «<b>País de engorde</b>».</p> <p><b>e) «Sacrificado en»</b> seguido del n° de autorización sanitaria del matadero.</p> <p>« <b>Origen</b> » seguido de n° de autorización sanitaria del matadero, cuando proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo país.</p> <p><b>f) «Despiece en»</b> seguido del n° de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.</p> <p>* En canales o partes de canales de bovinos con edad inferior a 12 meses a los que no es obligatorio retirar la columna vertebral, la etiqueta será atravesada por una banda azul, según el <b>Reglamento 270/02</b></p>

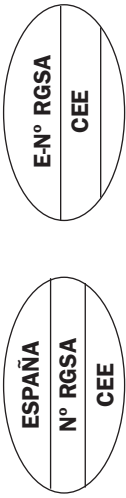

# 3.1.

## Carne fresca (Continuación)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>CARNE FRESCA</b> <b>RD 147/93</b> , 29 enero RD 315/96, 23 febrero	<b>Canales</b> ≤ 7° C <b>Despojos</b> ≤ 3° C	≤ -12° C	<p><b>(1) El sello de inspección, se colocará en:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Canales con Peso &gt; 65 Kg</b> → Diez marcas. Cinco en cada media canal, en cara externa de pierna, lomos, costillar, pecho y espalda.</li> <li>* <b>Canales con Peso &lt; 65 Kg</b> → Dos marcas en cada media cana, en la espalda y cara externa de la pierna.</li> <li>* <b>Canales de cabritos, corderos y lechones</b> → Dos sellos al menos a cada lado de la canal, en la espalda y en la parte externa de la región femoral. También mediante etiqueta o chapa.</li> <li>* <b>Hígados de bovino, porcino y solípedos</b> → Marca do a fuego.</li> <li>* <b>Otros subproductos y despojos</b> → Directamente con tinta o al fuego o bien en envase o embalaje, que se rompa a la apertura del mismo.</li> </ul> <p><b>1. DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL</b>            Emitido por el establecimiento de expedición. Será conservado por el destinatario durante 1 año. Contendrá la siguiente información:</p> <p><b>A. MARCA SANITARIA</b>  <b>B. EN CARNES CONGELADAS, AÑO Y MES DE CONGELACIÓN</b>  <b>2.- CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA (Anexo IV)</b>            Deberá ser expedido por un veterinario oficial. Redactado al menos en la lengua oficial del lugar de destino, debiendo constar de una sola hoja. Acompañará a las carnes procedentes de un matadero situado en región de zona de restricción por motivos de sanidad animal, o de carnes destinadas a otro estado miembro tras haber transitado por un país tercero en un camión precintado.</p>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio  <b>RD 1698/03</b>, 12 diciembre</p> <p>En el etiquetado se indicarán las menciones siguientes:</p> <p><b>a) Denominación de venta</b>            ("ternera", "añejo", "novillo/a", "cebón", "buey", "vaca", "toro")</p> <p><b>b) N° de referencia o código de referencia.</b></p> <p><b>c) «Nacido en»</b> o «<b>Pais de nacimiento</b>».</p> <p><b>d) «Criado en»</b> o «<b>Engordado en</b>» o «<b>Cebado en</b>» o «<b>Pais de engorde</b>».</p> <p><b>e) «Sacrificado en»</b>, seguido del n° de autorización sanitaria del matadero.</p> <p>«<b>Origen</b>» seguido de n° de autorización sanitaria del matadero, cuando proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo país.</p> <p><b>f) «Despiece en»</b> seguido del n° de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.</p> <p>* En canales o partes de canales de bovinos con edad inferior a 12 meses a los que no es obligatorio retirar la columna vertebral, la etiqueta será atravesada por una banda azul, según el <b>Reglamento 270/02</b>.</p>

# 3.1.



## Carne fresca (Excepciones)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>CARNE FRESCA</b></p> <p><b>RD 147/93</b>, 29 enero RD 315/96, 23 febrero</p>	<p>Canales ≤ 7° C Despojos ≤ 3° C</p>	<p>≤ -12° C</p>	<p><b>EXCEPCIONES</b> <b>Sello de Inspección</b></p> <p><b>1)</b> Las carnes procedentes de porcinos machos utilizados para la reproducción; de porcinos criptorquidos y hermafroditas y de porcinos machos no castrados de un peso expresados en canal superior a 80 kg.</p>  <p><b>2)</b> Marcado de las carnes procedentes de terceros países que hayan sido objeto del examen de detección de triquinosis (según Orden de 17 de enero de 1996)</p>  <p>Se marcarán las canales con tinta o a fuego en la cara interna de los muslos. Las cabezas y las carnes despiezadas llevarán la misma marca en un marchamo o sobre etiquetas.</p> <p><b>3)</b> Las carnes declaradas no aptas para el consumo humano se identificarán para diferenciarlas de las aptas, mediante el marcado con la letra "D". Esta marca, se pondrá en los mismos lugares estipulados para las marcas de salubridad.</p>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio <b>RD 1698/03</b>, 12 diciembre</p> <p>En el etiquetado se indicarán las menciones siguientes:</p> <p><b>a) Denominación de venta</b> ("ternera", "añojo", "novillo/a", "cebón", "buey", "vaca", "toro")</p> <p><b>b) N° de referencia o código de referencia.</b></p> <p><b>c) «Nacido en»</b> o «<b>Pais de nacimiento</b>».</p> <p><b>d) «Criado en»</b> o «<b>Engordado en</b>» o «<b>Cebado en</b>» o «<b>Pais de engorde</b>».</p> <p><b>e) «Sacrificado en»</b> seguido del n° de autorización sanitaria del matadero.</p> <p>«<b>Origen</b>» seguido de n° de autorización sanitaria del matadero, cuando proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo país.</p> <p><b>f) «Despiece en»</b> seguido del n° de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.</p> <p>* En canales o partes de canales de bovinos con edad inferior a 12 meses a los que no es obligatorio retirar la columna vertebral, la etiqueta será atravesada por una banda azul, según el <b>Reglamento 270/02</b>.</p>



# 3.1.

## Carne fresca (Excepciones)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>CARNE FRESCA</b> <b>RD 147/93</b> , 29 enero <b>RD 315/96</b> , 23 febrero	<b>Canales</b> ≤ 7° C <b>Despojos</b> ≤ 3° C	≤ -12° C	<p><b>EXCEPCIONES</b></p> <p><b>Sello de Inspección</b></p> <p>4) Las carnes procedentes de bovinos mayores de 12 meses de edad a los que no se ha extraído la columna vertebral, porque se hará en sala de despiece no anexa o en punto de venta autorizados (<i>Orden de 16 de julio de 2001</i>)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>* La documentación de acompañamiento de todas las carnes de bovino que contengan columna vertebral, procedentes de todos los Estados miembros, deberá indicar la edad o la fecha de nacimiento de los animales de los que proceden. En caso de no figurar la edad, se eliminará siempre la columna vertebral, previamente a su comercialización, tratándola como MER.</p>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio</p> <p><b>RD 1698/03</b>, 12 diciembre</p> <p>En el etiquetado se indicarán las menciones siguientes:</p> <p><b>a) Denominación de venta</b>          ("ternera", "añejo", "novillo/a", "cebón", "buey", "vaca", "toro")</p> <p><b>b) N° de referencia o código de referencia.</b></p> <p><b>c) «Nacido en»</b> o «<b>Pais de nacimiento</b>».</p> <p><b>d) «Criado en»</b> o «<b>Engordado en»</b> o «<b>Cebado en»</b> o «<b>Pais de engorde</b>».</p> <p><b>e) «Sacrificado en»</b> seguido del n° de autorización sanitaria del matadero.</p> <p>« <b>Origen</b> » seguido de n° de autorización sanitaria del matadero, cuando proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo país.</p> <p><b>f) «Despiece en»</b> seguido del n° de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.</p> <p>* En canales o partes de canales de bovinos con edad inferior a 12 meses a los que no es obligatorio retirar la columna vertebral, la etiqueta será atravesada por una banda azul, según el <b>Reglamento 270/02</b>.</p>

# 3.2.

## Productos cárnicos

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>PRODUCTOS CÁRNICOS</b></p> <p><b>RD 1904/93, 21 octubre</b></p>	<p>Aquellos para los que se indiquen temperaturas de almacenamiento y de transporte específicos, se mantendrán a dichas temperaturas.</p> <p>* Jamón cocido, fiambre de jamón; paleta cocida; fiambre de paleta; magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo:</p> <p><b>0-5°C</b></p> <p>* Productos tratados por calor, crudos adobados y fiambres de lomo</p> <p><b>“conservación en frío”</b></p>		<p><b>MARCA SANITARIA</b> Intracomunitaria</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <b>ESPAÑA</b> Nº RGSA CEE         </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <b>E-Nº RGSA</b> CEE         </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> <b>Local</b>  <b>“MERCADO LOCAL”</b>  <b>CÓDIGO UNIDAD SANITARIA LOCAL</b>  <b>Nº RGSA</b> </div>	<p><b>RD 1334/99 y Capítulo V del RD 1904/93, 21 octubre</b></p> <p><b>Denominación comercial</b> haciendo referencia a las normas de calidad de cada producto.</p> <p><b>Relación de ingredientes</b>, indicando especie/s de las que se ha obtenido.</p> <p><b>Mención al empleo de proteínas y almidón</b> en la denominación de venta.</p> <p><b>“Para venta exclusiva previo fraccionamiento”</b>, en éstos productos se exige de la indicación de cantidad neta en la etiqueta.</p> <p><b>“Fecha de fabricación o código”</b> sólo en los platos cocinados cárnicos, en los embalajes no destinados a consumidor final</p> <p><b>“Fecha de duración mínima” y “temperatura de almacenamiento y transporte”</b>, para los productos que no se conserven a temperatura ambiente, en el embalaje.</p>

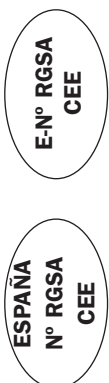
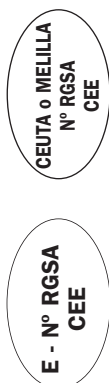
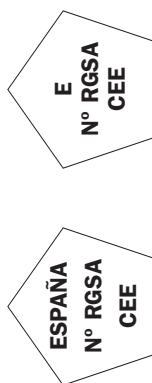

# 3.3.

## Carne picada

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>CARNE PICADA</b></p> <p><b>RD 1916/97, 19 diciembre</b></p>	<p>≤ 2° C</p> <p>≤ 4° C</p> <p>Comercialización nacional</p>	<p>≤ -18° C</p>	<p><b>MARCA DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <b>ESPAÑA</b> Nº RGSA CEE         </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <b>E-Nº RGSA</b> CEE         </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <b>NACIONAL</b> Nº RGSA         </div> </div> <p>Intracomunitaria      Nacional</p> <p><b>1. DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL</b> Emitido por el establecimiento de expedición. Será conservado por el destinatario durante 1 año. Contendrá la siguiente información:</p> <p><b>A. MARCA SANITARIA</b></p> <p><b>B. EN CARNES CONGELADAS, AÑO Y MES CONGELACIÓN</b></p> <p><b>2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA (Anexo III)</b> Cuando se trate de carnes picadas procedentes de un establecimiento situado en una región o zona de restricción por motivo de sanidad animal, o de carnes destinadas a otro Estado Miembro que tienen que transitar por un país tercero en un camión precintado.</p>	<p><b>RD 1334/99, 31 julio</b></p> <p>* Especie/s y % de cada una</p> <p>* Fecha de fabricación si no va destinado a consumidor final</p> <p>* Indicación de “ % de grasa inferior a...” y “ relación colágeno/ proteína de carne inferior a ...”</p> <p><b>RD 1698/03, 12 diciembre</b> En el etiquetado se indicarán las menciones siguientes:</p> <p><b>a) Denominación de venta</b> “ Carne picada de vacuno”</p> <p><b>b) N° de referencia o código de referencia</b></p> <p><b>c) « Producido en»</b></p> <p><b>d) «Sacrificado en»</b> o «País de sacrificio»</p> <p><b>e) Países de nacimiento y engorde</b>, cuando no coincidan con el país de producción o elaboración.</p> <p>Se aplicará también a la carne picada que contenga mezcla con otras especies, cuando el contenido de carne de vacuno sea superior al 50%.</p>

# 3.3.

## Preparados cárnicos

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>PREPARADOS CÁRNICOS</b> <b>RD 1916/97, 19 diciembre</b>	Obtenidos a partir de: <b>Carne fresca</b> ≤ 7°C <b>Aves de corral</b> ≤ 4°C <b>Despojos</b> ≤ 3°C <b>Carne picada</b> ≤ 2°C Transporte ≤ 4°C en territorio nacional.	≤ -18° C	<b>MARCA DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtenidos a partir de <b>Carne Fresca de animales de abasto o cría</b>   </li> <li>• Obtenidos a partir de <b>Carnes de Aves de Corral, y de carne de caza menor de cría de pluma o de pelo</b>   </li> <li>• Obtenidos a partir de <b>Caza Silvestre</b>   </li> <li>• Preparados Cárnicos para Comercio Nacional   </li> </ul>	<b>RD 1334/99, 31 julio</b> Especie/s y % de cada una. Fecha de fabricación si no va destinado a consumidor final. En las obtenidas a partir de carne de abasto, (excepto embutidos frescos carne para embutidos) “% de grasa inferior a...” y “relación colágeno/ proteína de carne inferior a...”

### 1. DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL

Emitido por el establecimiento de expedición. Para los destinados a ser comercializados únicamente en territorio nacional. Contendrá la **MARCA SANITARIA**

### 2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA (Anexo V)

En preparados cárnicos con destino a otro Estado Miembro. Se conservará al menos durante un año por el destinatario.





# 3.4.

## Carne de aves

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>CARNE FRESCA DE AVES DE CORRAL</b></p> <p>RD 2087/94, 20 octubre</p>	<p>≤ 4° C</p>	<p>≤ -12° C</p>	<p><b>MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>E</b> N° RGS CEE</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>M. LOCAL</b> <b>CÓDIGO INDICATIVO</b> <b>U.S. LOCAL (1)</b> <b>N° RGS</b></p> </div> </div> <p style="text-align: right;">(2)</p> <p>(1) En caso de Establecimientos acogidos a excepciones permanentes. Para venta directamente al consumidor final o en minoristas situados en el territorio de la unidad sanitaria local, en estado fresco o tras su transformación.</p> <p>(2) En el caso de Ceuta y Melilla, en la parte superior se añadirá la ciudad.</p> <p><b>1. DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL</b> Emitido por el establecimiento de expedición. Será conservado por el destinatario durante 1 año. Contendrá la siguiente información:</p> <p><b>A. MARCA SANITARIA</b></p> <p><b>B. DÍA DE PRODUCCIÓN DE LAS CARNES</b> Se colocará un sello, marchio o marca en canales no envasadas o bien en las carnes envasadas en el envase o embalaje, de forma que se destruya e impida su reutilización tras su apertura.</p> <p><b>2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA (Anexo VI)</b> En caso de carne fresca de aves de corral obtenida en un matadero situado en una región o zona sometida a restricción por motivos de sanidad animal, o destinada a un Estado Miembro después de haber transitado por un tercer país en un medio de transporte precintado, o carne producida en Ceuta y/o Melilla con destino al resto de España.</p>	<p>RD 1334/99, 31 julio</p>

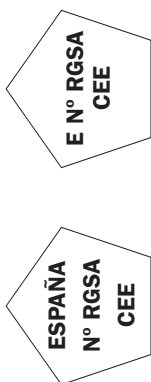
# 3.5.

## Carne de conejo doméstico y caza de granja

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>CARNE DE CONEJO DOMÉSTICO Y CAZA DE GRANJA</b> RD 1543/94, 8 de julio	Carne de conejo doméstico y carne de ave de caza de granja $\leq 4^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	<b>MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b> Carne de ave de caza de granja  	RD 1334/99, 31 julio
	Carne de caza de granja procedentes de mamíferos $\leq 7^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	<b>Carne de caza de granja procedente de mamíferos</b>  	
	Despojos de caza de granja procedentes de mamíferos $\leq 3^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	Se colocará un sello, marchamo en canales no envasadas o bien en envolturas o otros embalajes, de forma visible debajo de ellos y que se destruya e impida su reutilización tras su apertura.  <b>1. DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL</b> Emitido por el establecimiento de expedición. Para los destinados a ser comercializados únicamente en territorio nacional. Contendrá la MARCA DE INSPECCIÓN VETERINARIA  <b>2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b> En caso de carne fresca destinada a otro Estado Miembro, según <b>Anexo II</b> para conejo doméstico y según <b>Anexo IV</b> , para caza silvestre. Expedido por el veterinario oficial. Constará de ejemplar original en una sola hoja redactado al menos en la lengua del país de destino.	

# 3.6.

## Carne de caza silvestre

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>CARNE CAZA SILVESTRE</b> <b>RD 2044/94</b> , 14 octubre	<p>Caza mayor <math>\leq 7^{\circ} \text{C}</math></p> <p>Caza menor <math>\leq 4^{\circ} \text{C}</math></p> <p>Piezas enteras de caza mayor sin desollar en el transporte hasta sala de tratamiento:</p> <p>Hasta 7 días postmortem:  <math>-1^{\circ} \text{C} \leq T &lt; 7^{\circ} \text{C}</math></p> <p>Hasta 15 días postmortem:  <math>-1^{\circ} \text{C} \leq T &lt; 1^{\circ} \text{C}</math></p>	$\leq -12^{\circ} \text{C}$	<p><b>A. MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b></p>  <p>La carnes no aptas, se marcarán con la letra "D"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>El Marcado de inspección veterinaria, se colocará en:</b></li> </ul> <p><b>Caza mayor sin envasar</b> → Espalda y cara externa de las piernas.</p> <p><b>Caza menor sin envasar</b> → En lugar visible de la canal.</p> <p><b>Carnes envasadas</b> → Sobre envolturas y/o embalajes, de forma visible debajo de ellas y que se destruya e inutilice tras su apertura.</p> <p><b>1. DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL</b>          Será conservado por el destinatario durante 1 año. Contendrá la siguiente información:</p> <p><b>A. MARCADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b></p> <p><b>B. EN CARNE CONGELADA, AÑO Y MES DE CONGELACIÓN</b></p> <p><b>2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b></p> <p><b>Anexo II:</b> Aplicable a caza silvestre procedente de un sala situada en zona o región de restricción, o de carnes destinadas a otro Estado miembro previo tránsito por un tercer país en camión precintado.</p> <p><b>Anexo III:</b> Piezas enteras de caza mayor sin desollar para transporte dentro del territorio nacional <b>Anexo IV:</b> Carne de caza silvestre destinada a España. <b>Anexo V:</b> Piezas enteras de caza silvestre. Constará el resultado favorable de la inspección veterinaria y la hora estimada de la muerte. (En este caso irán sin marcado de inspección veterinaria.)</p>	<p><b>RD 1334</b>, 31 julio y art. 3,f del <b>RD 2044/94</b>, 14 de octubre</p> <p>Indicación de denominación de especie animal</p>

# 3.6.

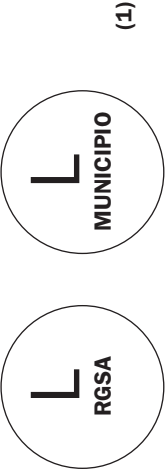
## Carne de caza silvestre (Continuación)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	
<p><b>CARNE CAZA SILVESTRE</b></p> <p><b>Orden 21.39/96</b>, 25 de septiembre, de la Comunidad de Madrid</p>	<p>Caza mayor <math>\leq 7^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Caza menor <math>\leq 4^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Piezas enteras de caza mayor sin desollar en el transporte hasta sala de tratamiento:</p> <p>Hasta 7 días postmortem:  <math>-1^{\circ}\text{C} \leq T &lt; 7^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Hasta 15 días postmortem:  <math>-1^{\circ}\text{C} \leq T &lt; 1^{\circ}\text{C}</math></p>	<p><math>\leq -12^{\circ}\text{C}</math></p>	<p>* <b>PIEZAS DE CAZA SILVESTRE PARA AUTOCONSUMO</b></p> <p>Se identificará la pieza mediante un <b>precinto de color amarillo</b> termograbado en blanco y con modelo normalizado. Será colocado de forma que se garantice su integridad y perdurabilidad.</p> <p>La expedición de las piezas irá acompañada del <b>Certificado Sanitario</b> relativo a piezas enteras de caza silvestre para autoconsumo (<i>Modelo Anexo II, Orden 21.39/96</i>).</p> <p>* <b>PIEZAS DE CAZA SILVESTRE PARA COMERCIALIZACIÓN</b></p> <p>a) Piezas enteras de <b>Caza Mayor</b>: Irán identificadas individualmente mediante un <b>precinto de color rojo</b> termograbado en blanco y con modelo normalizado. Han de ir acompañadas de sus vísceras torácicas, hígado y bazo.</p> <p>b) Piezas de <b>Caza Menor</b> evisceradas o no: Se identificarán mediante <b>precinto azul</b> termograbado en blanco con modelo normalizado.</p> <p>En el transporte hasta un Centro de Tratamiento Autorizado, todas las partidas o lotes de Caza Silvestre, Mayor o Menor, han de ir amparadas por el <b>Certificado Sanitario</b> relativo a piezas enteras de caza silvestre con destino a la comercialización (<i>Modelo Anexo III, Orden 21.39/96</i>).</p>



# 3.7.

## Carne de reses de lidia

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>CARNE DE RESES DE LIDIA</b></p> <p><b>RD 260/02</b>, 8 de marzo</p>	<p>Canales <math>\leq 7^{\circ} \text{C}</math></p> <p>Despojos <math>\leq 3^{\circ} \text{C}</math></p>	<p><math>\leq -12^{\circ} \text{C}</math></p>	<p><b>MARCA DE INSPECCIÓN VETERINARIA</b></p>  <p><b>(1)</b> En caso de que el destino de la canal sea una carnicería autorizada sita en el municipio donde se haya celebrado el espectáculo, se marcará con el sello de la unidad sanitaria local, incluyendo una L mayúscula de las mismas dimensiones. La marca de inspección veterinaria irá colocada a tinta, a fuego o impresa en etiqueta, placa, marchamo. Cada semicanal llevará al menos, cuatro marcas colocadas en la espalda, costillar, lomo y parte exterior de la pierna. Las carnes despiezadas se marcarán con una sola marca. En el caso de <b>carnes declaradas no aptas para el consumo humano</b>, se identificarán mediante el marcado exclusivo con la letra "D".</p> <p><b>DOCUMENTACIÓN DE TRANSPORTE:</b></p> <p>Documento de traslado de reses de lidia sangradas a una sala de tratamiento (anexo III).</p> <p>Documento de traslado de canales de reses de lidia a una sala de tratamiento o a una carnicería autorizada (anexo II).</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL</b></p> <p>(Tanto animales muertos como canales). Incluirá la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- N° identificación: Se anotará en los documentos de traslado (anexos II y III)</li> <li>2.- Denominación: "Reses de lidia"</li> <li>3.- Localidad</li> <li>4.- Fecha/hora sacrificio</li> </ol>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio</p> <p><b>RD 1698/03</b>, 12 diciembre</p> <p>En el etiquetado se indicarán las menciones siguientes:</p> <p><b>a) Denominación de venta</b> «Carne de reses de lidia»</p> <p><b>b) Código de identificación animal</b></p> <p><b>c) N° de autorización</b></p> <p>El asignado al lugar en el que se desarrolle el espectáculo taurino o festivo popular.</p> <p>En el caso de que el faenado o despiece se realice en una sala de tratamiento de reses de lidia o en una sala de despiece o en una sala de tratamiento de caza silvestre autorizada, se incluirá además el N° de autorización de dichos establecimientos.</p>

## 3.8.

### Carne de matanza domiciliaria de cerdos

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	
<p><b>CARNE DE MATANZA DOMICILIARIA DE CERDO</b></p> <p><b>Orden 2138/96</b>, de 25 de septiembre de la Comunidad de Madrid</p>	—	—	<p>Las piezas dictaminadas aptas para el consumo familiar irán acompañadas durante el transporte en el caso de producirse, del <b>Certificado de Reconocimiento Sanitario</b> (según <i>modelo del Anexo I de la Orden 2138/96</i>).</p> <p>Los productos resultantes de las matanzas, se destinarán únicamente al consumo familiar, quedando prohibida su venta o cesión.</p>

# 3.9.

## Productos de carnicería-salchichería artesanales

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	
<p><b>PRODUCTOS DE CARNICERÍA-SALCHICHERÍA ARTESANALES</b></p> <p><b>Orden 119/99</b>, de 9 de febrero de la Comunidad de Madrid</p>	—	—	<p>En el caso de productos envasados, la información obligatoria del etiquetado será:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto</li> <li>- Lista de ingredientes</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Precio por kilo de producto</li> <li>- Identificación de la empresa</li> <li>- N° autorización sanitaria</li> <li>- Condiciones de conservación</li> <li>- Fecha de Caducidad</li> <li>- La leyenda: "Elaboración propia"</li> </ul>

# 3.10.

## Carnes frescas y sus derivados en comercio al por menor

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>RD 1376/03</b>, 7 noviembre</p> <p>Es de aplicación a los siguientes productos comercializados en establecimientos de comercio al por menor:</p> <p>1) CARNES</p> <p>2) CARNES PICADAS</p> <p>3) DERIVADOS CÁRNICOS</p> <p>a) Preparados de carne</p> <p>b) Productos cárnicos</p> <p>c) Otros productos de origen animal</p> <p>d) Platos cocinados cárnicos</p>	<p><b>Carnes frescas refrigeradas</b> de animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos, mamíferos terrestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad y caza menor silvestre</p> <p><b>Carnes frescas refrigeradas</b> de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos, aves silvestres reproducidas criadas y sacrificadas en cautividad y caza menor silvestre</p> <p><b>Carnes picadas y preparados de carne picada</b></p> <p><b>Preparados de carne según la materia prima</b></p> <p><b>Despojos</b></p> <p><b>Platos cocinados cárnicos:</b></p> <p>Consumo &lt; 24 h ≤ 8° C</p> <p>Consumo &gt; 24 h ≤ 4° C</p>	<p>≤ - 12° C</p> <p>≤ 2° C</p> <p>≤ 4° C</p> <p>≤ 2° C</p> <p>2-7 ° C</p> <p>≤ 3° C</p> <p>≤ - 18° C</p>	<p><b>MARCA SANITARIO</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>ELABORACIÓN PROPIA</b> N° Autorización <b>VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR</b></p> </div> <p>Los derivados cárnicos producidos en establecimientos de comercio al por menor, irán provistos de esta marca sanitaria.</p> <p>Podrá imprimirse sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto o, en su caso, adherirse sobre el envase.</p> <p><b>DOCUMENTO O ALBARÁN</b></p> <p>El traslado de productos entre un establecimiento central y sus sucursales; entre el obrador y las dependencias de venta con las que forme la unidad económica, en el servicio a domicilio, incluyendo los casos excepcionales de suministro a establecimientos de comidas preparadas, irán acompañados de un <b>documento interno o albarán</b>, en el que se incluirá al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° de autorización del establecimiento</li> <li>- Productos que ampara</li> <li>- Dependencia de venta o sucursal de destino o justificante de venta al consumidor final.</li> </ul>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio</p> <p>a) Marca sanitaria.</p> <p>b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial y las clasificaciones de calidad tipificadas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.</p> <p><b>RD 1698/03</b>, 12 diciembre</p> <p>En el etiquetado se indicarán las menciones que se especifican para carne de vacuno o carne picada de vacuno, según corresponda.</p>

# 3.11.

## Cuadro de temperaturas

CARNE Y DERIVADOS			
PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
<b>CARNE FRESCA</b>			
<b>CANALES</b>	≤ 7° C	≤ -12° C	Excepciones caso por caso para transporte a salas de despiece y carnicerías a menos de 2 horas
<b>DESPOJOS</b>	≤ 3° C	≤ -12° C	
<b>PRODUCTOS CÁRNICOS</b>			
<b>TRATADOS TÉRMICAMENTE (COCIDOS)</b>	0-5° C		Se mantendrán a las temperaturas previstas para aquellos en los que se especifique
<b>CARNE PICADA Y PREPARADOS CÁRNICOS</b>			
<b>CARNE PICADA</b>	≤ 2° C	≤ -18° C	Sólo para mercado nacional ≤ 4° C
<b>PREP. CÁRNICOS</b>	Carne Fresca ≤ 7° C Aves de Corral ≤ 4° C Despojos ≤ 3° C Carne Picada ≤ 2° C	≤ -18° C	Los preparados a partir de despojos y de carne picada, en distribución local por establecimientos de producción no industrial, se podrán mantener hasta 4° C, si el tiempo de transporte es < a 1 hora.
<b>CARNE DE AVE</b>			
<b>CARNE DE AVE</b>	≤ 4° C	≤ -12° C	
<b>CARNE DE CONEJO DOMÉSTICO Y CAZA DE GRANJA</b>			
<b>CONEJO</b>	≤ 4° C	≤ -12° C	
<b>CAZA DE GRANJA</b>	Aves ≤ 4° C Mamíferos ≤ 7° C Despojos ≤ 3° C	≤ -12° C	Traslado de caza mayor sacrificadas en explotación a matadero < 1 hora entre 0-4° C
<b>CARNE DE CAZA SILVESTRE</b>			
<b>CAZA MAYOR</b>	≤ 7° C	≤ -12° C	En piezas enteras sin desollar, en el transporte hasta sala tratamiento: Hasta 7 días postmortem -1° C < T < 7° C Hasta 15 días postmortem -1° C < T < 1° C
<b>CAZA MENOR</b>	≤ 4° C	≤ -12° C	
<b>RESES DE LIDIA</b>	Sangradas 0-4 ° C Carne de lidia ≤ 7° C Despojos ≤ 3° C	≤ -12° C	En reses de lidia sangradas el tiempo de transporte a la sala de tratamiento será < 1 hora

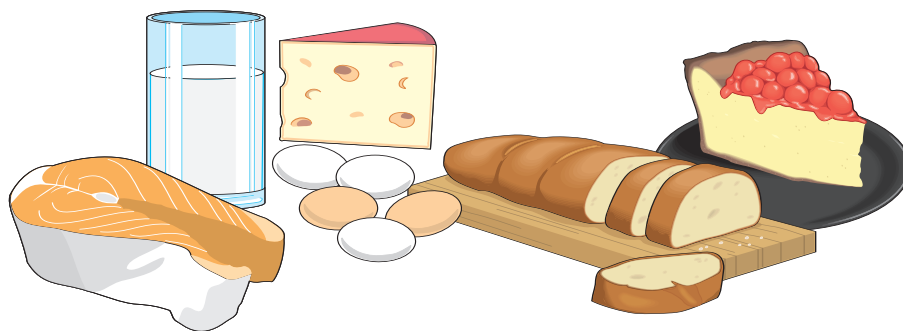
**81/4**

Documentos Técnicos de Salud Pública

*Control Sanitario del Transporte de Alimentos*

2ª Edición actualizada

Condiciones específicas  
de transporte II:  
**PESCA, LÁCTEOS,  
COMIDAS PREPARADAS,  
PANADERÍA/PASTELERÍA  
y OVOPRODUCTOS**



**Comunidad de Madrid**  
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO  
Dirección General de Salud Pública,  
Alimentación y Consumo



Instituto de Salud Pública



Madrid

## **Coordinación**

---

Manuel Cepedano Beteta (Subdirector General de Higiene y Seguridad Alimentaria)  
Ángeles Doval Fernández (Responsable Técnico del Grupo de Trabajo)

## **Autores 1ª Edición - Grupo de Trabajo de Distribución**

---

Silvia Campos Rodríguez (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Ángel Sayalero San Miguel (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
María Cáceres Tejeda (Servicio de Salud Pública Área X)  
Miriam Gómez Sánchez (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Han colaborado en la revisión de la 2ª Edición**

---

Mª Silvia García Castro (Servicio de Salud Pública Área I)  
Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública Área II)  
Aureliano García Gil (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Sonsoles Zabala Argüelles (Servicio de Salud Pública Área V)  
Carmen Bermejo Pérez (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
Eva Arnal Romero (Servicio de Salud Pública Área X)  
Virginia Jiménez Balbuena (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Edita**

---

Comunidad de Madrid  
Consejería de Sanidad y Consumo  
Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo  
Instituto de Salud Pública

[www.madrid.org/sanidad](http://www.madrid.org/sanidad)

**I.S.B.N.:** 84-451-2483-8

**Depósito Legal:** M-29417-2003

# Condiciones específicas de transporte II: PESCA, LÁCTEOS, COMIDAS PREPARADAS, PANADERÍA/PASTELERÍA Y OVOPRODUCTOS

## ÍNDICE

---

<b>4.1.</b> Productos de la pesca	9
<b>4.2.</b> Leche y derivados lácteos	17
<b>4.3.</b> Helados	19
<b>4.4.</b> Horchata	21
<b>4.5.</b> Comidas preparadas	23
<b>4.6.</b> Productos de panadería y pastelería	25
<b>4.7.</b> Huevos	27
<b>4.8.</b> Ovoproductos	35
<b>4.9.</b> Cuadro de temperaturas	37

---





## Introducción

Hay que tener en cuenta que, además de la regulación general del transporte de alimentos a temperatura regulada, cada tipo de producto alimenticio de los contemplados en el Código Alimentario Español, se ve afectado por las condiciones de conservación y transporte especificadas en sus propias legislaciones de aplicación.

Por ello, el desarrollo de las condiciones específicas de transporte se ha dividido en dos capítulos. En este segundo se hace referencia a productos alimenticios de la pesca, lácteos y helados, horchatas, comidas preparadas, productos de panadería y pastelería, huevos y ovoproductos.

En base a la legislación que los regula se desglosan los requisitos de identificación y etiquetado, así como la documentación que debe acompañar a los productos durante el transporte. También se incluye un esquema de las temperaturas a las que debe ser transportado cada alimento, que puede ser de utilidad durante las inspecciones que se realicen.

# 4.1.

## Productos de la pesca (frescos, refrigerados o cocidos)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>PRODUCTOS DE LA PESCA, DE LA ACUICULTURA Y DEL MARISQUEO VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS O COCIDOS</b></p> <p><b>RD 1437/92</b>, 27 noviembre RD 1840/97, 5 diciembre <b>RD 121/04</b>, 23 enero</p>	<p>Temperatura de fusión del hielo</p> <p>En productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos</p>	<p><math>\leq -18^{\circ}\text{C} + 3^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Se pueden autorizar excepciones para los productos pesqueros congelados que sean transportados desde un almacén frigorífico hasta establecimientos autorizados para su descongelación con vista a una preparación o transformación, siempre que la distancia sea inferior a 50 Km o a una hora de trayecto.</p> <p>Pescados enteros congelados en salmuera <math>\leq -9^{\circ}</math></p>	<p>En los envases o embalajes o en documento adjunto debe figurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PAÍS EXPEDIDOR (Nombre completo o inicial)</li> <li>• Nº DE AUTORIZACIÓN OFICIAL (Nº RGSA) del buque, lonja o mercado mayorista.</li> <li>• LAS SIGLAS COMUNITARIAS: CE</li> </ul> <p><b>Nota:</b> En la primera venta, los productos pesqueros vivos, frescos o refrigerados, congelados y ultracongelados, transformados o sin transformar, se deberán acompañar de alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota de venta</li> <li>• Declaración de recogida</li> <li>• Documento de transporte</li> </ul> <p>Según las condiciones y requisitos fijados en el <b>RD 2064/04</b>, 15 octubre.</p>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio y <b>RD 121/04</b>, 23 enero</p> <p>En los <b>productos envasados</b> figurarán en una etiqueta (9,5 x 4 cm) las siguientes especificaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Denominación comercial y científica de la especie.</li> <li>Método de producción (Pesca extractiva o pescado; pescado en agua dulce; criado o acuicultura; marisqueo)</li> <li>Nombre de la zona de captura o de cría</li> <li>Peso neto, en productos envasados</li> <li>Modo de presentación y/o tratamiento (e/v; c/C; s/c; fi; c;....)</li> <li>Identificación del primer expedidor o centro de expedición</li> </ol> <p>En los <b>productos para venta a granel</b> al consumidor final, figurará la siguiente información</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Denominación comercial de la especie</li> <li>Método de producción</li> <li>Nombre de la zona de captura o de cría</li> <li>Modo de presentación y/o tratamiento (e/v; c/c; s/c; fi; cc;...)</li> </ol> <p><b>Nota:</b> Los modelos de etiqueta son los que figuran en el anexo I (tabla adjunta)</p>

ANEXO 1

Diseño de etiqueta: Estados miembros y terceros países

Productos de la Unión Europea y terceros países \*\*

Zona de captura o de cría:	Primer expedidor o centro de expedición: N.º R. S. I. o N.º de autorización: Domicilio: Nombre:	
Denominación comercial:		
Denominación científica:		
Peso neto (Pto. envasado)	Método de producción:	Método de presentación o tratamiento:

\* Para los productos procedentes de terceros países remitidos en el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 2408/98 del Consejo, NCITA: solamente se puede hacer más preciso el contenido de cada uno de la etiqueta en aquellos casos que lo permita la normativa argentina.

Productos procedentes de terceros países \*\*

Zona de captura o de cría:	Pais de origen:	Calibre:	Frescura: Categoría:
Denominación comercial:			
Denominación científica:			
Peso neto (Pto. Envasado)	Método de producción:	Modo de presentación o tratamiento:	Expedidor: Nombre, apellidos y dirección.
			Fecha de clasificación y fecha de expedición:

\*\* Solamente para los productos a los que hace alusión el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 2406/98 del Consejo.

# 4.1.

## Productos de la pesca (congelados y ultracongelados)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<p><b>PRODUCTOS DE LA PESCA CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS</b></p> <p><b>RD 1437/92</b>, 27 noviembre RD 1840/97, 5 diciembre</p> <p><b>RD 1380/02</b>, 20 diciembre RD 1702/04, 16 julio</p>		<p><b>≤ -18° C + 3° C</b></p> <p>Se pueden autorizar excepciones para los productos pesqueros congelados que sean transportados desde un almacén frigorífico hasta establecimientos autorizados para su descongelación con vista a una preparación o transformación, siempre que la distancia sea inferior a 50 Km o a una hora de trayecto.</p> <p>Pescados enteros congelados en salmuera ≤ <b>-9°</b></p>	<p>En los envases o embalajes o en documento adjunto debe figurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PAÍS EXPEDIDOR (Nombre completo o inicial)</li> <li>• N° DE AUTORIZACIÓN OFICIAL (N° RGSA) del buque, lonja o mercado mayorista.</li> <li>• LAS SIGLAS COMUNITARIAS: CE</li> </ul> <p><b>Nota:</b> En la primera venta, los productos pesqueros vivos, frescos o refrigerados, congelados y ultracongelados, transformados o sin transformar, se deberán acompañar de alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota de venta</li> <li>• Declaración de recogida</li> <li>• Documento de transporte</li> </ul> <p>Según las condiciones y requisitos fijados en el <b>RD 2064/04</b>, 15 octubre.</p>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio <b>RD 1380/02</b>, 20 diciembre</p> <p>En <b>productos pesqueros congelados y ultracongelados</b>, se incluirá en los envases o embalajes, una etiqueta de dimensiones adecuadas, con la siguiente información obligatoria:</p> <p>a.- Denominación comercial y científica de la especie</p> <p>b.- Método de producción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesca extractiva o pescado</li> <li>2. Pescado en aguas dulces</li> <li>3. Criado o acuicultura o marisqueo</li> </ol> <p>c.- Zona de captura o de cría (según Anexo)</p> <p>En el caso de especies que por su tamaño u otras razones físicas se comercialicen en envases o embalajes especiales, dicha información constará en el documento que acompañe a la especie durante su comercialización.</p> <p>Para los productos pescados en aguas dulces o cultivados, se indicará el Estado Miembro o País tercero donde se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo.</p>

# 4.1.

## Productos de la pesca (moluscos bivalvos)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS</b> <b>RD 571/99, 9 abril</b>	<b>3-8° C</b> <b>(Recomendado)</b> En cualquier caso temperatura que no tenga efecto sobre la calidad y la viabilidad		<b>1. TRANSPORTE HASTA LUGAR DE DESTINO:</b> Centro de expedición, de depuración, zona de reinstalación o establecimiento de transformación. <b>DOCUMENTO DE REGISTRO: Por lote</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identidad y dirección del recolector</li> <li>• Fecha de recolección</li> <li>• Localización de la zona de producción: por descripción o número de código</li> <li>• Calificación sanitaria de la zona de producción</li> <li>• Relación de cantidades y especies</li> <li>• N° Autorización y lugar de destino</li> </ul> Este documento será expedido por la autoridad competente a petición del recolector, que deberá fecharlo y firmarlo. Acompañará a cada lote y se conservará en destino y por el productor durante 1 año. Se puede sustituir por una AUTORIZACIÓN PERMANENTE DE TRANSPORTE.	<b>RD 1334/99, 31 julio</b> <b>RD 571/99 9 abril (Capítulo X)</b>  La fecha de caducidad podrá ser sustituida por la mención “ <b>estos animales deben estar vivos en el momento de la compra</b> ”
			<b>2. TRANSPORTE DESDE CENTRO DE EXPEDICIÓN</b> <b>MARCADO DE ENVÍOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• País Expedidor</li> <li>• Nombre común y científico de la especie</li> <li>• N° Registro Sanitario del Centro de Expedición</li> <li>• Fecha de envasado (día y mes)</li> </ul> Impreso en el envase o en etiqueta.	



# 4.2.

## Leche y derivados lácteos (queso, yogur, nata, cuajada)

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>LECHE PASTERIZADA</b> RD 1679/94, 22 julio RD 402/96, 1 marzo	≤ 6° C +2° C en transporte a minorista y domicilio		<p><b>1. DOCUMENTO COMERCIAL</b> Se conservará por el destinatario durante 1 año. Incluirá La siguiente información:</p> <p><b>A. MARCA DE SALUBRIDAD ( Anexo C, Capítulo IV)</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;">                     ESPAÑA N° RGSA CEE                 </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;">                     E-N° RGSA CEE                 </div> </div>	<p><b>RD1334/99</b>, 31 julio <b>RD 1679/94</b>, 22 julio</p> <p><b>“Leche cruda”</b> La lecha cruda destinada a consumo directo</p> <p><b>“A base de leche cruda”</b> Los productos lácteos elaborados con leche cruda sin tratamiento térmico por calentamiento, incluida la termización.</p> <p><b>“Tipo de tratamiento”</b> Se indicará naturaleza del tratamiento mediante calor al que hayan sido sometidos y fecha de realización.</p> <p><b>“Fecha de caducidad o de duración mínima”</b> Se indicará en los productos lácteos en los que pueda producirse un desarrollo microbiano.</p> <p><b>“Tª almacenamiento”</b> Para leche pasteurizada.</p> <p><b>“Homogeneizada”</b> En leches pasteurizadas y concentrada, si ha sufrido ese tratamiento.</p>
<b>LECHE CRUDA</b> RD 1679/94, 22 julio	≤ 4° C, 24 horas máximo			
<b>LECHE CONCENTRADA</b> Orden 20 octubre 1983 Orden 11 febrero 1987 Orden 6 septiembre 1995	≤ 6° C		<p>Se permite también en la parte superior la palabra ESPAÑA o la letra E, cuando en el centro aparece una referencia al lugar en el que se indica el N° RGSA.</p> <p>Se estampará mediante sello de tinta o a fuego en el producto, envase o embalaje o se imprimirá o se pondrá en una etiqueta. Para los productos contenidos en recipientes herméticamente cerrados, se aplicará el matillado de manera indeleble en la tapa o en la lata. También mediante fijación inamovible de una placa de material resistente.</p> <p><b>B. IDENTIFICACIÓN DEL TRATAMIENTO TÉRMICO</b> <b>C. IDENTIFICACIÓN DE LA AUTORIDAD COMPETENTE EN EL CONTROL DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN</b></p> <p>* Excepto cuando el fabricante entregue directamente al consumidor final.</p>	
<b>QUESO FRESCO Y BLANCO PASTERIZADO</b> Orden 29 noviembre 1985 Orden 8 mayo 1987 Orden 20 mayo 1994	Conservar en frío			
<b>YOGUR</b> RD 179/03, 14 febrero	1-8° C Excepto yogur pasteurizado después de la fermentación			
<b>NATA</b> Orden 12 de julio 1983 Orden 5 octubre 2001	≤ 8° C	≤ -15° C ≤ -30° C (Ultracongelada)		
<b>CUAJADA</b> Orden 14 junio 1983 Orden 8 mayo 1987 Orden 23 enero 1998	≤ 8° C			

# 4.3.

## Helados

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN	ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN		
<b>HELADOS</b> <b>RD 618/98, 17 abril</b>	—	<b>Helados</b> ≤ -18°C <b>Granizados</b> ≤ 0°C Tolerancia de: +4° C en transporte	<b>MARCADO DE SALUBRIDAD</b> Para los productos elaborados con leche o productos lácteos.   Se permite también en la parte superior la palabra ESPAÑA o la letra E, cuando en el centro aparece una referencia al lugar en el que se indica el N° RGSA.	<b>RD 1334/99, 31 julio y RD 618/98, 17 abril</b> Incluirá alguna de estas <b>denominaciones:</b> Helado crema Helado de leche Helado de leche desnatada Estos tres pueden ir seguido de: ... "mantecado" ... "espuma", "mousse" Helado Helado de agua Sorbete ... con fruta/s ... ingrediente ... sabor a Granizado Postre helado Mezcla líquida para helado Mezcla líquida concentrada para helado Mezcla deshidratada para helado

# 4.4.

## Horchata de chufa

PRODUCTO	TEMPERATURA		ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	
<b>HORCHATA DE CHUFA</b> <b>RD 1338/88</b> , 28 octubre RD 1410/91, 27 septiembre	Horchata natural $\leq 6^{\circ} \text{C}$ Horchata natural pasteurizada y pasteurizada $\leq 6^{\circ} \text{C}$ Horchata esterilizada, UHT <b>Ambiente</b> Horchata concentrada refrigerada 42-60 ° Brix $\leq 8^{\circ} \text{C}$ Horchata concentrada 60 ° Brix pasteurizada <b>Ambiente</b> Horchata condensada pasteurizada <b>Ambiente</b> Horchata reconstituida $\leq 6^{\circ} \text{C}$ <b>Nota:</b> Sólo se incluyen las temperaturas correspondien- tes a la distribución y trans- porte.	Horchata concentrada o condensada congelada $\leq -18^{\circ} \text{C}$	<b>RD 1334/99</b> , 31 julio y art. 17 del <b>RD 1338/88</b> , 28 octubre <b>Denominación:</b> Horchata de chufa natural; horchata de chufa natu- ral pasteurizada; horchata de chufa pasteurizada; horchata de chufa esterilizada; horchata UHT; horchata de chufa concentrada; Hor- chata de chufa condensada pasteurizada; horchata de chufa con- densada congelada; horchata de chufa en polvo. La denominación irá acompañada del tratamiento a que se haya sometido <b>Cantidad neta:</b> expresada en volumen (l., cl., ml.) para horchatas naturales, pasteurizadas y concentradas y condensadas de menos de 60 ° Brix y expresada en masa (Kg., g.) para horchatas en pol- vo y condensadas de más de 60 ° Brix. <b>Fecha del producto:</b> la horchata natural, natural pasteurizada y la pasteurizada obligatoriamente incluirán la “fecha de caducidad” seguida del día y mes. <b>Modo de empleo:</b> Instrucciones para la reconstitución en horcha- tas concentrada, condensada y en polvo.



# 4.5.

## Comidas preparadas

PRODUCTO	TEMPERATURA	ETIQUETADO
<p><b>COMIDAS PREPARADAS</b></p> <p><b>RD 3484/00</b>, 29 diciembre</p>	<p><b>Congeladas</b> ≤ <b>-18° C</b></p> <p><b>Refrigeradas</b> con período de duración inferior a 24 horas ≤ <b>8° C</b></p> <p><b>Refrigeradas</b> con período de duración superior a 24 horas ≤ <b>4° C</b></p> <p><b>Calientes</b> ≥ <b>65° C</b></p> <p><b>Nota:</b> No obstante, los responsables de los establecimientos podrán fijar temperaturas diferentes avaladas por evidencias científicas o técnicas y siempre que hayan sido verificadas por la autoridad competente. Se permiten períodos de tiempo limitados no sometidos a control de temperaturas durante el transporte y entrega al consumidor final, siempre que sean compatibles con la seguridad y la salubridad de los alimentos y que hayan sido verificadas por la autoridad competente.</p>	<p><b>RD 1334/99</b>, 31 julio</p> <p>(*) En el caso de comidas preparadas que contengan carne en su composición en la identificación del producto habrá de incluir los sellos conforme a lo explicado en el apartado de carne y derivados.</p>

# 4.6.

## Productos de panadería y pastelería

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN/ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	
<b>PAN</b> <b>RD 1137/84</b> , 28 marzo RD 2627/85, 4 diciembre RD 285/99, 22 febrero RD 1202/02, 20 noviembre	—	Pan precocido, masa congelada y otras masas semielaboradas que lo requieran:  Se deberá garantizar que durante el transporte no se rompa la cadena del frío.	<b>RD 1334/99</b> , 31 de julio  “Los productos de panadería que por su naturaleza se consumen en un plazo de 24 horas tras su fabricación no precisarán indicar la fecha de duración mínima”.  Los productos que se vendan envasados deberán incluir la leyenda “ <b>manténgase en sitio fresco y seco</b> ”.
<b>CONFITERÍA PASTELERÍA</b> <b>BOLLERÍA REPOSTERÍA</b> <b>RD 2419/78</b> , 19 mayo RD 1355/83, 27 abril RD 1909/84, 26 septiembre	<b>0-5° C</b>	—	<b>RD 1334/99</b> , 31 de julio  Para los productos que necesariamente deban incluir fecha de caducidad, será obligatoria la leyenda “ <b>manténgase entre 0-5° C</b> ”.

PRODUCTO	IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO
<p><b>HUEVOS</b></p> <p>Reglamento 1907/90, 26 junio  Rgto 2617/93, 21 septiembre  Rgto 3117/94, 12 diciembre  Rgto 818/96, 29 abril  Rgto 2059/96, 28 octubre  Rgto 5/2001, 19 diciembre  Rgto 2052/2003, 17 noviembre</p> <p>Reglamento 2295/2003, 23 de diciembre  Rgto 818/2004, 29 de abril</p>	<p><b>INDICACIONES OBLIGATORIAS EN EL EMBALAJE (PRECINTO / ETIQUETA)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DE LA EMPRESA</b>, que haya embalado o mandado embalar los huevos</li> <li>• <b>Nº DISTINTIVO DEL CENTRO DE EMBALAJE</b></li> <li>• <b>CATEGORÍA DE CALIDAD</b></li> </ul> <p><b>Categoría A:</b> Círculo de 12 mm de diámetro, en cuyo interior figuren las indicaciones de categoría de peso. Podrán marcarse con las palabras “Categoría A” o con la letra “A”, combinadas o no con la palabra “frescos”. “Extra” o “Extra frescos”: Mención opcional impresa en el <b>precinto o etiqueta</b> de embalajes pequeños que contienen huevos de la categoría A (deberá retirarse al 7º día de la fecha de embalaje o al 9º de la puesta)</p> <p><b>Categoría B:</b> Círculo de 12 mm de diámetro en el que figure la letra B, de una altura mínima de 5 mm.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CATEGORÍA DE PESO</b></li> </ul> <p>Sólo en los huevos de <b>Categoría A, dentro del círculo</b> de categoría de calidad, figurará la <b>categoría de peso</b> en letras de una altura mínima de 2 mm, mediante las indicaciones siguientes:</p> <p><b>XL:</b> Muy grandes  <b>L:</b> Grandes  <b>M:</b> Medianos  <b>S:</b> Pequeños</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nº DE HUEVOS EMBALADOS</b></li> <li>• <b>FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA</b></li> </ul> <p>“Consumase preferentemente antes del... día y mes”. (No podrá exceder de los 28 días siguientes a la fecha de puesta)</p> <p><b>Seguida de</b> las recomendaciones de almacenamiento adecuadas para los huevos de categoría A y los huevos lavados (se aconseja mantener refrigerados los huevos después de la compra)</p> <p><b>Nota:</b> Los huevos de categoría A no podrán ser refrigerados salvo si se han mantenido a una T &lt; 5ª C, en el caso de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) En el curso de un transporte de duración no superior a 24 horas.</li> <li>b) En comercio minorista hasta 3 días</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FECHA DE EMBALAJE</b>, para los huevos de categoría B (“embalado el:”)</li> <li>• <b>SISTEMA DE CRÍA</b></li> </ul> <p>En la categoría A y huevos lavados: “Huevos de gallinas camperas”, “criadas en suelo”, “criadas en jaula”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>INDICACIÓN “HUEVOS LAVADOS”</b> para aquellos huevos cuyo lavado haya sido autorizado</li> </ul>

PRODUCTO	IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO
<p><b>HUEVOS</b></p> <p><b>Reglamento 1907/90</b>, 26 junio                      Rgto 2617/93, 21 septiembre                      Rgto 3117/94, 12 diciembre                      Rgto 818/96, 29 abril                      Rgto 2059/96, 28 octubre                      Rgto 5/2001, 19 diciembre                      Rgto 2052/2003, 17 noviembre</p> <p><b>Reglamento 2295/2003</b>, 23 de diciembre                      Rgto 818/2004, 29 de abril</p>	<p><b>INDICACIONES SUPLEMENTARIAS EN EL EMBALAJE (PRECINTO / ETIQUETA)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PRECIO DE VENTA</b></li> <li>• <b>CÓDIGO DE GESTIÓN DE VENTA</b> al por menor y/o de control de existencias</li> <li>• <b>FECHAS DE INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de embalaje: “embalado el”</li> <li>- Fecha de venta recomendada: “vender antes” (no sobrepasar 21 días desde la fecha de puesta)</li> <li>- Fecha de puesta: “puesta” (si se indica la fecha de puesta en el embalaje también deberá indicarse en los huevos)</li> </ul> </li> <li>• <b>INDICACIONES SOBRE CONDICIONES ESPECIALES DE ALMACENAMIENTO</b></li> <li>• <b>INDICACIONES DESTINADAS A PROMOVER LA VENTA DE HUEVOS</b></li> <li>• <b>INDICACIÓN DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO DE LAS GALLINAS PONEDORAS</b></li> <li>• <b>ORIGEN DE LOS HUEVOS</b></li> </ul> <p><b>Nota:</b> Los precintos y etiquetas de los embalajes serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Huevos de categoría A y huevos lavados: <b>blancos</b></li> <li>- Huevos destinados a la industria alimentaria: <b>amarillos</b> con la frase “HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA” en letras mayúsculas negras de 2 cm de altura</li> <li>- Huevos industriales: <b>rojos</b> con la mención “HUEVOS INDUSTRIALES” en letras mayúsculas negras de 2 cm de altura y la mención “no aptos para el consumo humano” en letras de 0,8 cm de altura como mínimo.</li> </ul> <p>Menciones referidas al etiquetado, sin perjuicio de la aplicación del RD 1334/99, de 31 de julio.</p> <p><b>DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO COMERCIAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El nombre la dirección y el número distintivo del productor</li> <li>- El número de huevos o el peso de éstos</li> <li>- El día o período de puesta</li> <li>- La fecha de expedición</li> </ul>

# 4.7.

## HUEVOS (Continuación)

PRODUCTO	IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO
<p><b>HUEVOS</b></p> <p><b>Reglamento 1907/90</b>, 26 junio  Rgto 2617/93, 21 septiembre  Rgto 3117/94, 12 diciembre  Rgto 818/96, 29 abril  Rgto 2059/96, 28 octubre  Rgto 5/2001, 19 diciembre  Rgto 2052/2003, 17 noviembre</p> <p><b>Reglamento 2295/2003</b>, 23 de diciembre  Rgto 818/2004, 29 de abril</p>	<p><b>MARCADO OBLIGATORIO DEL HUEVO</b></p> <p>* Los huevos de la <b>Categoría A</b> o de los “<b>huevos lavados</b>”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Irán marcados con un <b>CÓDIGO QUE EXPRESE EL NÚMERO DISTINTIVO DEL PRODUCTOR Y QUE PERMITA IDENTIFICAR EL SISTEMA DE CRÍA</b> (altura mínima de 2mm)</li> </ul> <p>* Los huevos de la <b>Categoría B</b>, salvo los que presenten fisuras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Irán provistos de una <b>MARCA DISTINTIVA QUE INDIQUE SU CATEGORÍA DE CALIDAD</b>  No será necesario cuando se entreguen directamente a la industria alimentaria si se indica claramente este destino en los embalajes.  Círculo de un diámetro mínimo de 12 mm dentro del cual figurará la letra B de una altura mínima de 5 mm</li> </ul>

# 4.7.

## HUEVOS (Continuación)

PRODUCTO	IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO
<p><b>HUEVOS</b></p> <p><b>Reglamento 1907/90</b>, 26 junio            Rgto 2617/93, 21 septiembre            Rgto 3117/94, 12 diciembre            Rgto 818/96, 29 abril            Rgto 2059/96, 28 octubre            Rgto 5/2001, 19 diciembre            Rgto 2052/2003, 17 noviembre</p> <p><b>Reglamento 2295/2003</b>, 23 de diciembre            Rgto 818/2004, 29 de abril</p>	<p><b>MARCAO FACULTATIVO DEL HUEVO</b></p> <p>Los de las <b>Categorías A y B</b> pueden llevar una o más de las siguientes marcas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA</b> (con letras y números de una altura mínima de 2mm)                "Cons. pref." día y mes</li> <li>• <b>FECHAS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b> (con letras y números de una altura mínima de 2mm)               <ul style="list-style-type: none"> <li>. Fecha de Embalaje "emb."</li> <li>. Fecha de venta recomendada "vender antes"</li> <li>. Fecha de Puesta "puesta"</li> </ul> </li> <li>• <b>CATEGORÍA DE CALIDAD</b>                Círculo de un diámetro mínimo de 12 mm dentro del cual figurará la marca distintiva de la categoría de peso</li> <li>• <b>CATEGORÍA DE PESO</b>                Letras de altura mínima de 2 mm:  <b>XL</b> Supergrandes  <b>L</b> Grandes  <b>M</b> Medianos  <b>S</b> Pequeños</li> <li>• <b>NÚMERO DEL CENTRO DE EMBALAJE</b> (con letras y cifras de una altura mínima de 2 mm)</li> <li>• <b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CENTRO DE EMBALAJE</b></li> <li>• <b>MARCA DE EMPRESA O COMERCIAL</b></li> <li>• <b>MENCIÓN DEL ORIGEN DE LOS HUEVOS</b></li> <li>• <b>INDICACIÓN DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO DE LAS GALLINAS PONEDORAS</b></li> <li>• <b>INDICACIÓN DE LAS FORMAS DE CRÍA</b> ("camperas"; "suelo"; "jaula")</li> </ul>

# 4.8.

## Ovoproductos

PRODUCTO	TEMPERATURA		IDENTIFICACIÓN/ETIQUETADO
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	
<p><b>OVOPRODUCTOS</b></p> <p><b>RD 1348/92, 6 noviembre</b></p>	<p>+ 4° C</p>	<p><b>Congelación ≤ -12° C</b></p> <p><b>Ultracongelación ≤ -18° C</b></p>	<p>En una <b>ETIQUETA</b> legible, indeleble y de caracteres fácilmente reconocibles, incluirán la siguiente <b>INFORMACIÓN</b>:</p> <p><b>A.- MARCA DE SALUBRIDAD</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>ESPAÑA N° RGSA CEE</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>ESP N° RGSA CEE</p> </div> </div> <p>No necesariamente, tienen que ir las marcas dentro de un óvalo.</p> <p><b>B.- Temperatura</b> a la que deben mantenerse los productos y el período durante el que se garantiza su conservación.</p> <p>La <b>DOCUMENTACIÓN DE TRANSPORTE</b> deberá incluir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Tipo de producto, con mención a la especie de origen</li> <li>b) N° de lote</li> <li>c) Lugar de destino y nombre y dirección del primer destinatario</li> </ul>

## 4.9. Cuadro de temperaturas

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>			
<b>PESCA</b>	Tª fusión del hielo	≤ -18° Pescados enteros congelados en salmuera ≤ 9	En transporte congelado: Tolerancia de 3°C
<b>MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS</b>	3-10° C (Recomendado)	→	Temperatura que no tenga efecto negativo sobre la calidad y la viabilidad
<b>LÁCTEOS</b>			
<b>LECHE PASTERIZADA</b>	≤ 6° C		Tolerancia +2°C en entregas a comercio minorista o a domicilio
<b>LECHE CRUDA</b>	≤ 4° C 24 h máximo		
<b>LECHE CONCENTRADA</b>	≤ 6° C		
<b>QUESOS (Frescos y Blancos)</b>	Conservar en frío		
<b>NATA</b>	≤ 8° C	≤ -15° C Congelada ≤ -30° C Ultracongelada	
<b>YOGUR</b>	1-8° C		Excepto para los pasteurizados después de la fermentación
<b>CUAJADA</b>	≤ 8° C		Refrigerada (ya sea pasteurizada o UHT, varían en los días de conservación)
<b>HELADOS GRANIZADOS</b>	—	≤ -18° C 0° C	En transporte de helados, tolerancia de +4° C
<b>HORCHATA DE CHUFA</b>	Natural, natural pasteurizada, pasteurizada y reconstituida ≤ 6° C Concentrada refrigerada ≤ 8° C	≤ -18° C	
<b>COMIDAS PREPARADAS</b>			
<b>COMIDAS PREPARADAS</b>	≤ 8° C consumo antes de 24h ≤ 4° C consumo posterior a 24h	≤ -18° C	≥ 65° C para comidas calientes
<b>PRODUCTOS CONFITERÍA Y PASTELERÍA</b>			
<b>CONFITERÍA Y PASTELERÍA</b>	0-5° C		Sólo en los que deban llevar la fecha de caducidad
<b>ULTRACONGELADOS</b>			
<b>ULTRACONGELADOS</b>		≤ -18° C	Tolerancia de +3° C durante breves períodos de tiempo
<b>OVOPRODUCTOS</b>			
<b>OVOPRODUCTOS</b>	≤ 4° C	Congelados ≤ -12° C Ultracongelados ≤ -18° C	



**81/5**

Documentos Técnicos de Salud Pública

*Control Sanitario del Transporte de Alimentos*

2ª Edición actualizada

# NORMAS de CONTROL

## del Transporte de Alimentos



**Comunidad de Madrid**  
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO  
Dirección General de Salud Pública,  
Alimentación y Consumo



Instituto de Salud Pública



Madrid

## **Coordinación**

---

Manuel Cepedano Beteta (Subdirector General de Higiene y Seguridad Alimentaria)  
Ángeles Doval Fernández (Responsable Técnico del Grupo de Trabajo)

## **Autores 1ª Edición - Grupo de Trabajo de Distribución**

---

Silvia Campos Rodríguez (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Ángel Sayalero San Miguel (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
María Cáceres Tejeda (Servicio de Salud Pública Área X)  
Miriam Gómez Sánchez (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Han colaborado en la revisión de la 2ª Edición**

---

M<sup>a</sup> Silvia García Castro (Servicio de Salud Pública Área I)  
Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública Área II)  
Aureliano García Gil (Servicio de Salud Pública Área III)  
Carlos Corriente Rengel (Servicio de Salud Pública Área IV)  
Sonsoles Zabala Argüelles (Servicio de Salud Pública Área V)  
Carmen Bermejo Pérez (Servicio de Salud Pública Área VI)  
Ángeles Doval Fernández (Servicio de Salud Pública Área VIII)  
Joaquín Fernández Romero (Servicio de Salud Pública Área IX)  
Eva Arnal Romero (Servicio de Salud Pública Área X)  
Virginia Jiménez Balbuena (Servicio de Salud Pública Área XI)

## **Edita**

---

Comunidad de Madrid  
Consejería de Sanidad y Consumo  
Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo  
Instituto de Salud Pública

[www.madrid.org/sanidad](http://www.madrid.org/sanidad)

**I.S.B.N.:** 84-451-2483-8

**Depósito Legal:** M-29417-2003

# NORMAS de CONTROL del Transporte de Alimentos

## ÍNDICE

---

<b>5.1.</b> Control del transporte	8
<b>5.2.</b> Protocolo de Inspección	9
<b>5.3.</b> Guía de cumplimentación del protocolo	11
<b>5.4.</b> Legislación	16

---



## Introducción

Una de las actividades de prevención de los riesgos en los establecimientos alimentarios, es el control de los vehículos que transportan alimentos a temperatura regulada, debiendo comprobarse en el transcurso de las inspecciones aspectos relacionados tanto con la autorización del vehículo como con las condiciones higiénico-sanitarias de los mismos.

Así mismo, es importante verificar que las prácticas durante las operaciones de carga, descarga y durante el transporte propiamente dicho sean correctas, de forma que se garanticen las temperaturas y requisitos exigibles para cada uno de los productos alimenticios transportados.

La metodología propia de la inspección según los criterios más actuales, se incluye en forma de protocolo y de guía de cumplimentación, con el fin de proporcionar una referencia rápida al inspector en sus funciones de vigilancia habituales.

Por último, se referencia la legislación de aplicación en el transporte. En primer lugar, la de carácter general que especifica el procedimiento de autorización y requisitos exigibles. A continuación, se desglosa la legislación específica por tipo de alimento, en cada una de las cuales se establecen condiciones concretas para la etapa de distribución y transporte.

# 5.1.

## Control del transporte

Dentro del **Programa de Prevención y Control de Riesgos en Establecimientos Alimentarios** se incluye como una de las actividades, el control del transporte de alimentos. Por tanto, en el transcurso de las inspecciones que se efectúen de modo programado en industrias que sean fabricantes o distribuidores, se comprobarán las condiciones sanitarias de los vehículos utilizados para transportar los productos, según los objetivos programados anualmente.

En el mismo acta de inspección que se levante al establecimiento o industria (no es necesario utilizar un acta diferente para la inspección de transporte), se reflejará en cualquier caso, la siguiente información:

1. Los datos del vehículo.
2. Datos del titular del vehículo.
3. Deficiencias y actuaciones realizadas.

### 1.- Datos del Vehículo

Se especificará la marca, matrícula, modelo y categoría de vehículo.

### 2.- Datos del titular del vehículo

Se reflejará en el acta el nombre, apellidos y NIF/CIF del titular así como el domicilio.

Puede ocurrir que el titular sea la propia empresa inspeccionada, o que se trate de un autónomo contratado por ésta para la distribución de los productos fabricados o almacenados en sus instalaciones.

Es muy importante reflejar correctamente los datos del propietario del vehículo en el acta, a efectos de actuaciones posteriores (sanción, inmovilización...).

### 3.- Deficiencias y actuaciones realizadas

Se reflejarán las deficiencias estructurales, de higiene y/o manipulación que se hayan observado siguiendo el “Protocolo de inspección de transporte”, así como las actuaciones realizadas (plazo, inmovilización...).

En caso de proceder a la **inmovilización** de los alimentos existentes en el vehículo, se reflejará detalladamente la relación de productos inmovilizados, así como el peso de los mismos. También se indicará el destino de la mercancía inmovilizada.

## Protocolo de Inspección

### DATOS DEL VEHÍCULO

MATRÍCULA ..... MARCA..... MODELO .....

CATEGORÍA .....TITULAR.....

NIF/DNI.....DOMICILIO.....

PROVINCIA..... TELÉFONO.....

### DATOS DE LA MERCANCÍA PRODUCTO/S

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### ESTABLECIMIENTO EXPEDIDOR

RAZÓN SOCIAL.....CIF/NIF.....

DOMICILIO ..... MUNICIPIO.....

### ESTABLECIMIENTO DE DESTINO (1)

RAZÓN SOCIAL.....CIF/NIF.....

DOMICILIO ..... MUNICIPIO.....

### OBSERVACIONES

.....

.....

.....

.....

(1) En el caso de que la mercancía vaya a ser distribuida a diferentes sitios, se indicará en las observaciones que son varios los establecimientos de destino, no siendo necesario cumplimentar esta casilla.

# 5.2.

## Protocolo de Inspección

FECHA: / /	FECHA: / /
------------	------------

1ª INSPECCIÓN			2ª INSPECCIÓN		
SI	NO	NP	SI	NO	NP

1.- ESTRUCTURA						
E.1. Caja aislada						
E.2. Paramentos verticales y horizontales adecuados						
E.3. Equipos de fijación de la carga correctos						
E.4. Iluminación adecuada						
E.5. Materiales adecuados						
E.6. Termómetro / termógrafo						
2.- HIGIENE						
H.1. Vehículo en correcto estado de limpieza						
H.2. Tratamiento de desinfección adecuado						
H.3. Prácticas higiénicas del manipulador						
3.- MANIPULACIÓN						
M.1. La carga se efectúa correctamente						
M.2. Estiba adecuada						
M.3. Compatibilidad de los productos transportados						
M.4. Temperatura correcta						
M.5. Identificación / documentación correcta						
M.6. Vehículo autorizado						
M.7. Manipuladores: certificado de formación						

## Guía de cumplimentación del protocolo

### DATOS DEL VEHÍCULO

#### Marca / Modelo / Matrícula

#### Categoría / Clasificación

Las marcas de identificación estarán formadas por las letras mayúsculas en caracteres latinos de color azul marino sobre fondo blanco. La altura de las letras deberá ser de 100mm como mínimo para las marcas de clasificación y de 50mm como mínimo para las fechas de expiración. En los vehículos especiales, tales como los vehículos cargados con masa máxima no superior a 3'5 T, la altura de las marcas de clasificación podría ser así mismo de 50mm y de 25mm como mínimo para las fechas de expiración. Se indicará debajo de la marca o marcas de identificación la fecha de expiración de la validez del certificado expedido para el vehículo expresando mes y año. Las marcas de clasificación y de la fecha de expiración deberán estar fijadas externamente a ambos lados, en las esquinas superiores del vehículo cerca de la parte delantera. Corresponderán a algunos de los siguientes tipos:

VEHÍCULO	MARCA DE IDENTIFICACIÓN
Isotermo normal	IN
Isotermo reforzado	IR
Refrigerante normal clase A	RNA
Refrigerante reforzado clase A	RRA
Refrigerante reforzado clase B	RRB
Refrigerante reforzado clase C	RRC
Refrigerante normal clase D	RND
Refrigerante reforzado clase D	RRD
Frigorífico normal clase A	FNA
Frigorífico reforzado clase A	FRA
Frigorífico reforzado clase B	FRB
Frigorífico reforzado clase C	FRC
Frigorífico normal clase D	FND
Frigorífico reforzado clase D	FRD
Frigorífico reforzado clase E	FRE
Frigorífico reforzado clase F	FRF
Calorífico normal clase A	CNA
Calorífico reforzado clase A	CRA
Calorífico reforzado clase B	CRB



## **DATOS DEL TITULAR**

Se indicará nombre y apellidos, NIF / CIF, domicilio y teléfono de contacto del propietario del vehículo.

## **DATOS DEL CONDUCTOR**

Se indicará nombre y apellidos, NIF / CIF y domicilio del conductor del vehículo.

## **DATOS DE LA MERCANCÍA TRANSPORTADA**

Se detallará:                    Los productos que se transporta.  
    Establecimiento expedidor.  
    Establecimiento de destino.

## **1. ESTRUCTURA**

**E.1. CAJA AISLADA:** La caja del vehículo debe estar libre de cualquier tipo de instalación y accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento y/o calefacción de los productos. En caso de camiones, no debe haber comunicación con la cabina del conductor.

**E.2. PARAMENTOS VERTICALES Y HORIZONTALES ADECUADOS:** Las partes interiores deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, impu-  
trascibles y fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes y techos interiores deben ser lisas y continuas, no presentando grietas ni ángulos que dificulten la limpieza. Deben estar des-  
provistas de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivos de fijación de la carga.

**E.3. EQUIPOS DE FIJACIÓN DE LA CARGA CORRECTOS:** Deberán ser de materiales que faciliten su limpieza y desinfección.

**E.4. ILUMINACIÓN ADECUADA:** En los casos en los que existan luces en el interior de la caja del vehículo, éstas deberán estar protegidas para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura.

**E.5. MATERIALES ADECUADOS:** Los materiales susceptibles de entrar en contacto con los productos transportados deben cumplir con las disposiciones legales vigentes y ser incapaces de alterar los productos o comunicarles propiedades nocivas.

**E.6. TERMÓMETRO / TERMÓGRAFO:** Contarán con un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura en el interior en lugar fácilmente visible.

Los vehículos de las clases RRC, FRC y FRF están obligados a instalar un termógrafo en el interior de la caja. No obstante, cuando no realicen transporte de productos ultracongelados o cuando realicen distribución local, no será necesaria la instalación de un termógrafo, siendo suficiente con un termómetro colocado en lugar fácilmente visible.

## **2. HIGIENE**

**H.1. VEHÍCULO EN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA:** Los receptáculos o contenedores de los vehículos estarán en todo momento limpios y en condiciones adecuadas de conservación, a fin de proteger los productos de la contaminación.

**H.2. TRATAMIENTO DE DESINFECCIÓN ADECUADO:** Se aplicarán tratamientos de desinfección con productos autorizados que cumplan su legislación de aplicación. La desinfección se efectuará por personal idóneo con los procedimientos adecuados observando las prescripciones de uso recomendadas para cada desinfectante, especialmente cuando se apliquen sobre superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos. En ningún caso deben desinfectarse los vehículos conteniendo alimentos o productos alimenticios.

**H.3. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR:** El personal observará correctas prácticas de manipulación cumpliendo lo establecido en el *anexo V del Decreto 10/2001 sobre normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación en la Comunidad de Madrid*.

## **3. MANIPULACIÓN**

**M.1. LA CARGA SE EFECTÚA CORRECTAMENTE:** Las operaciones de carga y descarga deben efectuarse tan rápidamente como sea posible, de forma que no se produzca una elevación de la temperatura de los productos que pueda afectar a su calidad. Durante estas operaciones los productos que no estén contenidos en un embalaje resistente que los protejan, no deberán nunca depositarse en el suelo. Antes de efectuar la carga debe realizarse un preenfriamiento, hasta una temperatura igual o ligeramente superior a la temperatura de rocío del aire de la zona de carga, con el fin de que no se produzcan condensaciones.

**M.2. ESTIBA ADECUADA:** La estiba de la carga deberá realizarse de forma que se asegure convenientemente la circulación del aire. Los productos se colocarán y protegerán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación y los que no estén envasados y/o embalados no podrán colocarse directamente sobre el suelo ni sobre cualquier tipo de protección del mismo susceptible de ser pisada. Cuando se utilice el mismo receptáculo para el transporte de diversos alimentos, existirá una separación efectiva de los mismos, cuando sea necesario para protegerlos del riesgo de contaminación.

**M.3. COMPATIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS:** Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos, siempre y cuando las temperaturas de transporte sean compatibles entre sí y no puedan ser causa de alteración o modificación de los otros, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas minerales.

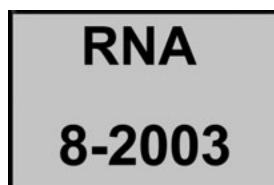
No está permitido el transporte de alimentos y productos alimentarios junto o alternativa-mente con sustancias tóxicas o peligrosas, o con partidas de alimentos alterados o con-taminados. Tampoco está permitido transportar personas o animales en las cajas de los vehículos. No obstante, podrán realizarse cargas de otro tipo de mercancías distintas de los alimentos, aprovechando los retornos o trayectos en vacío, siempre que no puedan alterar los productos alimenticios ni las superficies interiores del vehículo.

**M.4. TEMPERATURA CORRECTA:** El transporte en régimen de refrigeración o congela-ción de los distintos tipos de productos alimenticios, se realizará a las temperaturas máximas establecidas por la normativa aplicable a cada uno de ellos. Durante el trans-porte se debe mantener la temperatura exigida. Se pondrá en marcha el equipo frigorí-fico y se graduará el termostato a la temperatura correspondiente de transporte. Se cerrarán las puertas cuando no se estén efectuando operaciones de carga y descarga, no pudiendo dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el trans-porte. En el momento de la descarga, la temperatura de los productos no deberá ser superior a la exigida para el mismo teniendo en cuenta las tolerancias admitidas.

**M.5. IDENTIFICACIÓN / DOCUMENTACIÓN CORRECTA:** Los productos irán debidamente envasados, etiquetados e identificados según lo dispuesto en el *RD 1334/1999*, así como en las legislaciones específicas de aplicación. En los casos que reglamentariamente esté establecido, los productos deberán ir con la documentación de acompañamiento comercial exigible.

**M.6. VEHÍCULO AUTORIZADO:** Estará autorizado cuando lleve fijado en el vehículo la **Pla-ca de Certificación de Conformidad** y la **marca de identificación de los vehículos espe-ciales** fijada en los dos laterales del vehículo en la parte más próxima a la cabina del con-ductor.

#### Marca de Identificación



**8 = mes (agosto)**  
**2003 = año**

**de expiración de la validez**  
**de la certificación**

## Placa de Certificación de Conformidad

Contraseña de tipo
Fabricante
Número de construcción
Fecha de construcción
Fecha de inspección inicial
Marca del Organismo de Control
Sello de Inspección

**Nota:** Los certificados y homologaciones concedidos hasta la entrada en vigor del *RD 237/2000, de 18 de febrero*, tendrán la validez establecida en las disposiciones en base a las cuales fueron emitidos.

a	<b>ATP</b> AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCIAS PERECEDERAS
b	AUTORIZACIÓN: [GB-LR-456789] *
c	VEHÍCULO: [AB12C987] *
d	IDENTIFICACIÓN ATP: <b>[RNA]</b> *
e	VÁLIDO HASTA EL: [11-1985] *

**M.7. MANIPULADORES: CERTIFICADO DE FORMACIÓN:** El personal que durante las operaciones de carga y descarga de la mercancía entre en contacto con los alimentos deberá acreditar su formación en higiene alimentaria, mediante los correspondientes Certificados de Formación que figuran en el *Decreto 10/2001* y *Decreto 73/2002 de la Comunidad de Madrid*.

## 5.4.

### Legislación

#### 1.- TRANSPORTE GENERAL

**Ley 16/1987**, de 30 de julio, de Ordenación de los Transportes Terrestres (BOE nº 182, de 31 de julio)

**RD 1211/1990**, de 28 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de Ordenación de los Transportes terrestres (BOE nº 241, de 8 de octubre)

**(ATP)** Anejos Técnicos del Acuerdo sobre Transportes Internacionales de Mercancías perecederas y sobre los Vehículos Especiales Utilizados en estos Transportes

**RD 2483/1986**, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria, sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada (BOE nº 291, de 5 de diciembre)

**RD 237/2000**, de 18 de febrero, por el que se establece las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones (BOE nº 65, de 16 de marzo), modificado por:

**RD 380/2001**, de 6 de abril, (BOE nº 95, de 21 de abril)

**Orden 15 de octubre de 2001**, (BOE nº 257, de 26 de octubre)

**RD 1010/2001**, de 14 de septiembre, por el que se determinan las autoridades competentes en materia de transporte de mercancías perecederas y se constituye y regula la Comisión para la Coordinación de dicho transporte (BOE nº 230, de 25 de septiembre)

**Orden de 2 de septiembre de 1996**, por la que se regula el control metrológico del Estado sobre los registradores de temperatura en el transporte de productos ultracongelados para el consumo humano (BOE nº 228, de 20 de septiembre)

**Ley 3/1985**, de 18 de marzo, de metrología, (BOE nº 67, de 19 de marzo)

**RD 1616/1985**, de 11 de septiembre, normas reguladoras de metrología. Control del estado (BOE nº 221, de 14 de septiembre)

**RD 2207/1995**, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (BOE nº 50, de 27 de febrero)

**Orden FOM/238/2003**, de 31 de enero, por la que se establecen normas de control en relación con los transportes públicos de mercancías por carretera (BOE nº 38, de 13 de febrero)

**Nota:** El **Reglamento (CE) nº 852/2004**, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOCE L139, de 30 de abril) no se ha incorporado en el documento ya que no será aplicable antes del 1 de enero de 2006.

## 2.- ETIQUETADO

**RD 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (BOE nº 280, de 23 de noviembre), modificado por:

**RD 238/2000**, de 18 de febrero (BOE nº 43, de 19 de febrero)

**RD 1324/2002**, de 13 de diciembre (BOE nº 305, de 21 de diciembre)

## 3.- CARNES Y DERIVADOS

### 3.1.- Carnes frescas

**RD 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 por menor (BOE nº 273, de 14 de noviembre)

**RD 147/1993**, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas (BOE nº 150, de 24 de junio), modificado por:

**RD 315/1996**, de 23 de febrero, (BOE nº 84, de 6 de abril)

**RD 1698/2003**, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (BOE nº 304, de 20 de diciembre)

**Reglamento 1760/2000**, de 17 de julio, por el que se establece un sistema de etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne (DOCE nº 204, de 11 de agosto)

**Reglamento 1825/2000**, de 25 de agosto, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento 1760/2000 (DOCE nº 216, de 26 de agosto)

**Reglamento 270/2002**, de 14 de febrero, por el que se modifica el Reglamento 999/2001, en lo referente a los materiales especificados de riesgo y el control epidemiológico de las encefalopatías espongiformes transmisibles y el Reglamento 1326/2001, en lo referente a la alimentación animal y a la comercialización de animales de las especies ovina y caprina y sus productos. (DOCE nº 45, de 15 de febrero)

**Orden de 16 de septiembre de 1994**, por la que se dictan normas para la identificación individual de los hígados de bovinos (BOE nº 227, de 22 de septiembre)

**Orden 208/1994**, de 17 de marzo, por la que se establecen las normas para la identificación individual de los hígados de los bóvidos para su comercialización (BOCM nº 69, de 23 de marzo)

### 3.2.- Productos cárnicos

**RD 1904/1993**, de 29 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal (BOE nº 36, de 11 de febrero de 1994)

**Orden 25 de septiembre de 1997**, por el que se actualizan los anexos del RD 1904/1993, (BOE nº 236, de 2 de octubre)

**Orden 25 de noviembre de 1998**, por la que se actualizan los anexos del RD 1904/1993 (BOE nº 288, de 2 de diciembre)

### 3.3.- Carnes picadas

**RD 1916/1997**, de 19 de diciembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne (BOE nº 11, de 13 de enero de 1998)

**RD 1698/2003**, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (BOE nº 304, de 20 de diciembre)

### 3.4.- Carnes de aves de corral

**RD 2087/1994**, de 20 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (BOE nº 301, de 17 de diciembre)

### 3.5.- Carne de conejo

**RD 1543/1994**, de 8 de julio, por el que se establecen los requisitos sanitarios y de policía sanitaria aplicables a la producción y comercialización de carne de conejo doméstico y de caza de granja (BOE nº 216, de 9 de septiembre)

### 3.6.- Caza silvestre

**RD 2044/1994**, de 14 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias y de sanidad animal, aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes (BOE nº 298, de 14 de diciembre)

**Orden 2139/1996**, de 25 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria por la que se regula el control sanitario, transporte y comercialización de animales silvestres abatidos en cacerías y monterías (BOCM nº 233, de 30 de septiembre)

### 3.7.- Reses de Lidia

**RD 260/2002**, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia (BOE nº 64, de 15 de marzo)

**RD 1698/2003**, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno (BOE nº 304, de 20 de diciembre)

### 3.8.- Matanza domiciliaria

**Orden 2138/96**, de 25 de septiembre, por la que se regula la campaña oficial de matanza domiciliaria (BOCM nº 233, de 30 de septiembre)

### 3.9.- Productos de carnicería-salchichería artesanales

**Orden 119/1999**, de 9 de febrero, por la que se regula la elaboración de productos tradicionales artesanales en carnicerías-salchicherías (BOCM nº 36, de 12 de febrero)



#### 4.- PRODUCTOS DE LA PESCA

**RD 1437/1992**, de 6 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura (BOE nº 11, de 13 de enero), modificado por:

**RD 1840/1997**, de 5 de diciembre (BOE nº 300, de 16 de diciembre)

**RD 121/2004**, de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos (BOE nº 31, de 5 de febrero)

**RD 1380/2002**, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados (BOE nº 3, de 3 de enero de 2003), modificado por:

**RD 1702/2004**, de 16 de julio (BOE nº 172, de 17 de julio)

**RD 571/1999**, de 9 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria, que fija las normas aplicables a la producción y comercialización de moluscos bivalvos vivos (BOE nº 86, de 10 de abril)

**RD 2064/2004**, de 15 de octubre, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros (BOE nº 261, de 29 de octubre)

#### 5.- LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

**RD 1679/1994**, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos (BOE nº 229, de 24 de septiembre), modificado por:

**RD 402/1996**, de 1 de marzo, (BOE nº 85, de 8 de abril)

**RD 618/1998**, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar (BOE nº 101, de 28 de abril)

**Orden de 3 de octubre de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche pasteurizada** destinada al mercado interior (BOE nº 238, de 5 de octubre), modificado por:

**Orden de 11 de febrero de 1987** (BOE nº 44, de 20 de febrero).

**Orden de 6 de septiembre de 1995** (BOE nº 218, de 12 de septiembre).

**Orden de 3 de octubre de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche esterilizada** destinada al mercado interior (BOE nº 239, de 6 de octubre), modificada por:

**Orden de 11 de febrero de 1987** (BOE nº 44, de 20 de febrero).

**Orden de 7 de octubre de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche UHT** destinada al mercado interior (BOE nº 242, de 10 de octubre), modificada por:

**Orden de 11 de febrero de 1987** (BOE nº 44, de 20 de febrero).

**Orden de 20 de octubre de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche concentrada** destinada al mercado interior (BOE nº 254, de 24 de octubre), modificada por:

**Orden de 11 de febrero de 1987** (BOE nº 44, de 22 de febrero).

**Orden de 6 de septiembre de 1995** (BOE de 12 de septiembre).

**Orden de 25 de octubre de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche condensada** destinada al mercado interior (BOE nº 280, de 31 de octubre), modificada por:

**Orden de 11 de febrero de 1987** (BOE nº 44, de 20 de febrero).

**Orden de 20 de septiembre de 2001** (BOE nº 230, de 25 de septiembre).

**Orden de 7 de octubre de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche evaporada** destinada al mercado interior (BOE nº 243, de 11 de octubre), modificada por:

**Orden de 11 de febrero de 1987** (BOE nº 44, de 20 de febrero).

**Orden de 29 de noviembre de 1985** por la que se aprueban las Normas de Calidad para **quesos y quesos fundidos** destinados al mercado interior (BOE nº 292, de 6 de diciembre), modificada por:

**Orden de 8 de mayo de 1987** (BOE nº 113, de 12 de mayo)

**Orden de 20 de mayo de 1994** (BOE nº 125, de 26 de mayo).

**RD 179/2003**, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad del **yogur o yoghurt** (BOE nº 42, de 18 de febrero)

**Orden de 12 de julio de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **nata y nata en polvo** con destino al mercado interior (BOE nº 172, de 20 de julio), modificada por:

**Orden de 5 de octubre de 2001** (BOE nº 245, de 12 de octubre).

**Orden de 7 de enero de 1975** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **mantequilla** con destino al mercado interior (BOE nº 55, de 5 de marzo), modificada por:

**Orden de 31 de octubre de 1977** (BOE nº 274, de 16 de noviembre).

**Orden de 14 de junio de 1983** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **cuajada** con destino al mercado interior (BOE nº 153, de 28 de junio), modificada por:

**Orden de 8 de mayo de 1987** (BOE nº 113, de 12 de mayo).

**Orden de 23 de enero de 1998** (BOE nº 24, de 28 de enero).

**Orden de 14 de enero de 1988** por la que se aprueba la Norma General de Identidad y Pureza para el **cuajo y otros enzimas coagulantes** con destino al mercado interior (BOE nº 17, de 20 de enero), modificada por:

**Orden de 20 de febrero de 1996** (BOE nº 49, de 26 de febrero).

**Orden de 28 de marzo de 1988** por la que se aprueban las normas generales de calidad para las **caseínas y caseína tos alimenticios** (BOE nº 85, de 8 de abril).

**Orden de 23 de noviembre de 1984** por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la **leche en polvo** con destino al mercado interior (BOE nº 283, de 26 de noviembre), modificada por:

**Orden de 11 de febrero de 1987** (BOE nº 44, de 20 de febrero).

## **6.- HORCHATAS DE CHUFA**

**RD 1338/1988**, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de horchatas de chufa (BOE nº 270, de 10 de noviembre), modificado por:

**RD 1410/1991**, de 27 de septiembre, (BOE nº 238, de 4 de octubre)

## **7.- COMIDAS PREPARADAS**

**RD 3484/2000**, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE nº 11, de 12 de enero de 2001)

## **8.- PRODUCTOS DE PANADERÍA /PASTELERÍA**

### **8.1.- Panadería**

**RD 1137/1984**, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales (BOE

nº 146, de 19 de junio), modificado por:

**RD 2627/1985**, de 4 de diciembre, (BOE nº 16, de 18 de enero de 1986)

**RD 285/1999**, de 22 de febrero, (BOE nº 46, de 23 de febrero)

**RD 1202/2002**, de 20 de noviembre, (BOE nº 280, de 22 de noviembre)

## 8.2.- Pastelería

**RD 2419/1978**, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería (BOE nº 244, de 12 de octubre) modificado por:

**RD 1335/1983**, de 27 de abril, (BOE nº 126, de 27 de mayo)

**RD 1909/1984**, de 26 de septiembre, (BOE nº 259, de 29 de octubre).

## 9.- HUEVOS/OVOPRODUCTOS

**Reglamento 1907/1990**, de 26 de junio, relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos, (DOCE nº 173, de 6 de julio), modificado por:

**Reglamento 2617/1993**, de 21 de septiembre, (DOCE nº 240, de 25 de septiembre)

**Reglamento 3117/1994, de 12 de diciembre**, (DOCE nº 330, de 21 de diciembre)

**Reglamento 818/1996**, de 29 de abril, (DOCE nº 111, de 4 de mayo)

**Reglamento 2059/1996**, de 28 de octubre, (DOCE nº 276, de 29 de octubre)

**Reglamento 5/2001**, de 19 de diciembre, (DOCE nº 2, de 5 de enero de 2002)

**Reglamento 2052/2003**, de 17 de noviembre, (DOCE nº 340 de 24 de diciembre)

**Reglamento 2295/2003**, de 23 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE), nº 1907/1990, relativo a las normas de comercialización de huevos (DOCE nº 340, de 24 de diciembre)

**Reglamento 818/2004**, de 29 de abril, (DOCE nº 153, de 30 de abril)

**RD 1348/1992**, de 6 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos (BOE nº 292, de 5 de diciembre)

## 10.- ALIMENTOS ULTRACONGELADOS

**RD 1109/1991**, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados (BOE nº 170, de 17 de julio), modificado por:

**RD 380/1993**, de 12 de marzo, (BOE nº 94, de 20 de abril)

**RD 1466/1995**, de 1 de septiembre, (BOE nº 246, de 14 de octubre)

# DOCUMENTOS TÉCNICOS de Salud Pública PUBLICADOS

<b>Nº 1</b>	Guía para el diagnóstico y manejo del Asma.
<b>Nº 2</b>	Sida y Escuela.
<b>Nº 3</b>	La salud bucodental en la población infantil en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 4</b>	El discurso de las personas ex fumadoras en torno al consumo de tabaco.
<b>Nº 5</b>	Alcohol y Salud.
<b>Nº 6</b>	Actualizaciones sobre Tabaco y Salud.
<b>Nº 7</b>	Protocolo de actuación en brotes causados por la ingesta de alimentos.
<b>Nº 8</b>	Mortalidad por cáncer en la Comunidad de Madrid, 1986-1989. Análisis geográfico.
<b>Nº 9</b>	La cultura del alcohol entre los jóvenes de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 10</b>	Estudio de actitudes, opiniones y comportamientos sexuales de los jóvenes de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 11</b>	Discurso del personal sanitario de la Comunidad.
<b>Nº 12</b>	Protocolo de actuación ante una meningitis de cualquier etiología.
<b>Nº 13</b>	Residuos de plaguicidas organoclorados en alimentos de origen animal consumidos en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 14</b>	Manual de Inmunizaciones.
<b>Nº 15</b>	Recomendaciones para el control de emergencias epidemiológicas en centros escolares.
<b>Nº 16</b>	La cultura del tabaco entre los jóvenes de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 17</b>	Actitudes ante el Asma. Los asmáticos y profesionales opinan.
<b>Nº 18</b>	Encuesta de nutrición en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 19</b>	La cultura del alcohol de los adultos en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 20</b>	Encuesta de prevalencia de asma de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 21</b>	Protocolo de actuación ante la fiebre tifoidea.
<b>Nº 22</b>	Maltrato infantil: Prevención, diagnóstico e intervención desde el ámbito sanitario.

<b>Nº 23</b>	Factores determinantes de los hábitos y preferencias alimenticias en la población adulta de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 24</b>	Guía para realizar un análisis de riesgos en la industria.
<b>Nº 25</b>	Guía para la realización de Auditorías medioambientales en las empresas.
<b>Nº 26</b>	Guía de actuación frente a la zoonosis en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 27</b>	La influencia de los adultos en los comportamientos de los adolescentes de 14 a 16 años escolarizados en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 28</b>	Encuesta tuberculina. Comunidad de Madrid. Curso 1993-1994.
<b>Nº 29</b>	II Encuesta de serovigilancia de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 30</b>	Epidemiología de las enfermedades cardiovasculares en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 31</b>	Manual de buenas prácticas higiénico-sanitarias en comedores colectivos.
<b>Nº 32</b>	Informe sobre la salud y la mujer en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 33</b>	El VIH en las relaciones heterosexuales de alto riesgo.
<b>Nº 34</b>	La actividad física en la población adulta de Madrid.
<b>Nº 35</b>	Los accidentes infantiles en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 36</b>	Factores que determinan el comportamiento alimentario de la población escolar en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 37</b>	La diabetes del adulto en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 38</b>	Diagnóstico microbiológico de tuberculosis en laboratorios de primer orden.
<b>Nº 39</b>	La salud bucodental en la población anciana institucionalizada de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 40</b>	Fauna tóxica en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 41</b>	La menopausia en la Comunidad de Madrid. Aspectos sociosanitarios.
<b>Nº 42</b>	Dietas mágicas.
<b>Nº 43</b>	Guía de aplicación del sistema A.R.I.C.P.C. en establecimientos de producción y almacenamiento de carnes frescas.
<b>Nº 44</b>	Guía para la prevención y control de infecciones que causan meningitis.
<b>Nº 45</b>	Las representaciones sociales sobre la salud de los jóvenes madrileños.
<b>Nº 46</b>	Programa regional de prevención y control de la tuberculosis en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 47</b>	Las representaciones sociales sobre la salud de la población activa masculina de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 48</b>	Las representaciones sociales sobre la salud de los niños de 6 a 12 años de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 49</b>	Manual de buenas prácticas para el control de vectores y plagas.
<b>Nº 50</b>	Las representaciones sociales sobre la salud de los mayores madrileños.
<b>Nº 51</b>	Actitudes y creencias frente al cáncer de mama de las mujeres de 50 a 65 años de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 52</b>	La infestación por piojos.
<b>Nº 53</b>	Manual de mantenimiento para abastecimientos de agua de consumo público.
<b>Nº 54</b>	Ideas actuales sobre el papel del desayuno en la alimentación.

<b>Nº 55</b>	La Tuberculosis: Un problema de Salud Pública. Material docente de apoyo para profesionales sanitarios.
<b>Nº 56</b>	Guía de autocontrol en obradores de pastelería.
<b>Nº 57</b>	La mortalidad de la infancia en Madrid. Cambios demográfico-sanitarios en los siglos XIX y XX.
<b>Nº 58</b>	Guía para la prevención de la Legionelosis en algunas instalaciones de riesgo.
<b>Nº 59</b>	Anuario 1999. Sociedad Madrileña de Microbiología Clínica.
<b>Nº 60</b>	Actualizaciones sobre el tratamiento del tabaquismo.
<b>Nº 61</b>	La enfermedad celíaca.
<b>Nº 62</b>	Programas de Salud Pública 2000.
<b>Nº 63</b>	Memoria 1999. Programas de Salud Pública.
<b>Nº 64</b>	Programa Regional de Prevención y Control de la Tuberculosis en la Comunidad de Madrid. Período 2000-2003.
<b>Nº 65</b>	Memoria 1996-1999 del Programa de Prevención y Control de la Tuberculosis en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 66</b>	Aplicación de técnicas de análisis espacial a la mortalidad por cáncer en Madrid.
<b>Nº 67</b>	Encuesta de prevalencia de trastornos del comportamiento alimentario en adolescentes escolarizados de la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 68</b>	Guía de actuación frente a las zoonosis en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 69</b>	Manual de notificación. Sistema de enfermedades de declaración obligatoria.
<b>Nº 70</b>	Polen atmosférico en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 71</b>	El farmacéutico agente de salud.
<b>Nº 72</b>	Comportamientos sexuales y medidas de prevención entre hombres que tienen relaciones con hombres.
<b>Nº 73</b>	Plan de eliminación del sarampión en la Comunidad de Madrid.
<b>Nº 74</b>	Ciudades saludables y sostenibles. Plan de salud municipal.
<b>Nº 75</b>	Tratamiento de la pediculosis de la cabeza.
<b>Nº 76</b>	Programas de Salud Pública 2002.
<b>Nº 77</b>	Mortalidad en Vallecas.
<b>Nº 78</b>	Guía de actuación para el abordaje del tabaquismo en atención primaria del Área 3.
<b>Nº 79</b>	Guía para el diseño e implantación de un sistema HACCP y sus prerrequisitos en las empresas alimentarias.
<b>Nº 80</b>	Programas de Salud Pública 2003.
<b>Nº 81</b>	Control sanitario del Transporte de Alimentos.

