

## **Normas higiene en lagomorfos (evisceración)**

***REAL DECRETO 463/2011, de 1 de abril por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios***

Dentro de toda la reglamentación para la producción y comercialización de productos alimenticios establecida en el paquete Higiene se prevé que determinados aspectos de las disposiciones comunitarias **pueden ser regulados a nivel nacional, siempre que queden garantizados los objetivos de seguridad alimentaria.**



El Reglamento 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo permite la **evisceración parcial de las canales**, siempre que la autoridad competente lo autorice, por tanto mediante este Real Decreto establece las bases normativas para mantener ciertas prácticas en los mataderos, prácticas que están consideradas singulares en el marco comunitario y que se refieren en particular al mercado de las **canales de lagomorfos parcialmente eviscerados**.

**Por tanto se autoriza que las canales de lagomorfos contengan las vísceras, distintas al estómago y al intestino, que se mantenga en conexión anatómica con el cuerpo, siendo el operador económico el que garantice la homogeneidad sanitaria de los lotes sacrificados.**

La inspección veterinaria post mortem realizada por el veterinario oficial cumplirá los siguientes requisitos:

- a) El veterinario oficial determinará para cada lote el porcentaje de animales de los que es necesario examinar las vísceras y cavidades del cuerpo en base a la información de la cadena alimentaria, a la inspección ante mortem y a cualquier otra consideración pertinente.





- b) Si en las inspecciones por muestreo se constatará la presencia de alteraciones en las vísceras de varias canales, el veterinario oficial procederá a la inspección completa de todas las canales del lote.



**BOE nº 89, Jueves 14 de abril de 2011**

<http://www.boe.es/boe/dias/2011/04/14/pdfs/BOE-A-2011-6714.pdf>

**Normas relacionadas:**

Libro blanco Seguridad Alimentaria.- [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/library/pub/pub06\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_es.pdf)  
Reglamento 852/2004 - [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_852-2004\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_es.pdf)  
Reglamento 853/2004 - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:ES:PDF>  
Reglamento 854/2004 - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>  
Directiva 98/34/CE - [http://ec.europa.eu/enterprise/policies/single-market-goods/files/directive98-34/index\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/enterprise/policies/single-market-goods/files/directive98-34/index_es.pdf)  
Directiva 98/48/CE - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1998:217:0018:0018:ES:PDF>  
Reglamento 178/2002 - [http://www.belt.es/legislacion/vigente/alimentaria/comunitaria/reglamento\\_178\\_02.pdf](http://www.belt.es/legislacion/vigente/alimentaria/comunitaria/reglamento_178_02.pdf)