



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

**SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO
DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO
(SANDACH) GENERADOS EN
ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**



INDICE

INTRODUCCION

- **EMPRESAS ALIMENTARIAS**
- **CONTROL OFICIAL**
- **AUTORIZACIONES ESPECIFICAS**
- **EXCEPCIONES AL TRANSPORTE**

AMBITO DE APLICACIÓN

DEFINICIONES

CLASIFICACION SANDACH

DESTINO DE LOS SANDACH

- **USO**
- **ELIMINACION**

REGISTRO

IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD

TRANSPORTE

ESPECIFICACIONES DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS

- **MATADEROS**
- **SALAS DE DESPIECE**
- **LECHE Y DERIVADOS LACTEOS**
- **PRODUCTOS DE LA PESCA**

INTRODUCCION

Su finalidad es una mejor comprensión de determinadas disposiciones previstas en la Normativa Comunitaria y Nacional en relación con los SANDACH, en los establecimientos alimentarios.

Su objetivo es clarificar determinados aspectos relacionados con la clasificación y el destino de los subproductos generados en algunos establecimientos alimentarios y favorecer la mejor aplicación del Reglamento 1069/2009 y del Reglamento 142/2011 desde su entrada en vigor en el año 2011.

También incidir en las excepciones que dejan los reglamentos a cada estado miembro para que sean reguladas por su normativa nacional. En nuestro país el Real Decreto 1528/2012 es el que establece las normas aplicables a los SANDACH y en donde se incluyen las citadas excepciones.

Este documento se ha elaborado teniendo en cuenta las preguntas más frecuentes recibidas y los temas mas controvertidos de la legislación de Subproductos.

EMPRESAS ALIMENTARIAS

En el Reglamento 852/2004 se especifica que los operadores de empresas alimentarias deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros incluidas medidas de control de la contaminación procedente del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos.

Los explotadores de las empresas alimentarias que generen SANDACH los identificarán y garantizarán que se manipulan de conformidad con el Reglamento. También garantizarán en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida, transporte, introducción en el mercado y distribución en las empresas bajo su control, que los SANDACH cumplen los requisitos de los reglamentos y real decreto.

En relación a la **trazabilidad**, todo explotador de un establecimiento alimentario que envíe, transporte o reciba subproductos animales o productos derivados llevará un **registro** de los envíos y los correspondientes documentos comerciales o certificados sanitarios.

CONTROL OFICIAL

Las actuaciones del control oficial en relación a los subproductos, no solo se recoge en su normativa específica. En el Reglamento 854/2004, dentro de las funciones de inspección se especifica que el veterinario oficial efectuará las tareas de inspección de los mataderos, establecimientos de manipulación de caza y salas de despiece que comercialicen carne fresca, según requisitos generales y requisitos específicos en lo relativo a material especificado de riesgo y otros subproductos animales, en donde debe verificar la retirada, la separación y, en su caso, el marcado de estos productos.

El veterinario oficial debe asegurarse de que el operador de empresa alimentaria tome todas las medidas necesarias para evitar que la carne se contamine con materiales especificados de riesgo durante el sacrificio (incluido el aturdimiento) y al retirar dichos materiales.

Dentro de las funciones de auditoria el veterinario oficial debe verificar además de los requisitos generales acerca de las auditorías de las buenas prácticas de higiene, el cumplimiento permanente de cualquier procedimiento propio del operador de empresa alimentaria en relación con la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación y la utilización o eliminación de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo de los que el operador de empresa alimentaria sea responsable.

En los Reglamentos 1069/2009 y 142/2011, se incide en las funciones del control oficial en los Estados miembros que controlarán y verificarán que los explotadores cumplen los requisitos relevantes de los Reglamentos a lo largo de toda la cadena de los subproductos y productos derivados, y mantendrán un sistema de controles oficiales de conformidad con la legislación comunitaria pertinente.

La autoridad competente efectuará controles oficiales y supervisiones, a intervalos regulares, de la manipulación de los SANDACH. Adoptará las medidas necesarias para controlar en su integridad la cadena de recogida, transporte, uso y eliminación de subproductos animales y productos derivados, de conformidad con los principios aplicables a los controles oficiales según el Reglamento 882/2004. Los controles oficiales incluirán controles sobre el mantenimiento de registros y otros documentos exigidos en aplicación de las normas establecidas en el presente Reglamento.

En el Programa de Control General de Establecimientos Alimentarios, se incluye el control de los SANDACH. Se aplica a todos los productos alimenticios, independientemente del peligro y del producto alimenticio de que se trate.

AUTORIZACIONES ESPECÍFICAS

En los establecimientos alimentarios que produzcan aceite de pescado destinado al consumo humano, se puede autorizar la producción de aceite y harina de pescado no destinados al consumo humano, siempre que dicha producción se ajuste a los requisitos aplicables al aceite de pescado destinado al consumo humano.

Las industrias alimentarias que produzcan y almacenen gelatina /colágeno destinado al consumo humano se les podría autorizar para producir en el mismo establecimiento gelatina/colágeno no destinado al consumo humano, si las materias primas y los procesos de producción se ajustan a los requisitos aplicables al gelatina/colágeno destinado al consumo humano.

Los Centros de Recogida y Tenerías podrán suministrar materias primas para la producción de gelatina/colágeno destinados al consumo humano si las autoridades competentes las autorizan específicamente para ello y cumplen con los requisitos específicos establecidos en el Reglamento 853/2004. Anexo III, y con el Reglamento 142/2011, sobre todo en lo relativo a la separación de las materias primas en su recepción, almacenamiento, transformación y expedición.

EXCEPCIONES AL TRANSPORTE

La recogida y transporte de SANDACH se realizará de acuerdo con el artículo 21 del Reglamento 1069/2009 y del Reglamento 142/2011.

No obstante:

1- En el Real Decreto 1528/2012 se incluye una excepción para poder transportar subproductos de categoría 3f) (artículo 10, letra f) en vehículos que se dediquen al transporte de productos destinados al consumo humano, siempre que exista una separación efectiva entre estos productos y se evite la contaminación cruzada, sin perjuicio de lo que establece el Reglamento 852/2004 en su capítulo IV puntos 1, 2, 3 y 5. Durante su transporte, estos subproductos irán acompañados de un documento comercial debidamente numerado, según el modelo del Anexo II del Real Decreto.

2- En el Real Decreto anterior también se prevé que vehículos que distribuyen productos alimenticios a los comercios minoristas puedan recoger de los mismos y transportar de retorno al centro de distribución de origen los productos de origen animal retirados de la venta por motivos comerciales. Durante este transporte, estos productos deberán ir debidamente identificados. Será en el centro de distribución alimentario, donde su explotador los categorizará y gestionará de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa SANDACH.

3- El Reglamento 852/2004 en su Anexo II (capítulo IV punto 4), regula los productos alimenticios a granel (es decir, alimentos sin envasar o sin embalar en contacto directo con la superficie de contacto de la unidad de transporte de alimentos y la atmósfera) en estado líquido, granulado o en polvo. Se exige a los explotadores de empresas alimentarias que utilicen medios de transporte específicos. Por lo tanto, en ningún caso se podrán utilizar para transportar subproductos.

Reglamento 852/2004. Anexo II- Capítulo IV Transporte

1. Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.

2. Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.

3. Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.

4. Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o 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».

5. Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otros productos que no sean productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

6. Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

AMBITO DE APLICACIÓN

“Esta normativa **no se aplica a**”:

- Los subproductos procedentes del suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final.
- Las conchas de moluscos despojadas del tejido blando y la carne.
- Los residuos de cocina, excepto si:
 - proceden del transporte internacional
 - si destino va a ser para la alimentación animal
 - si van a ser procesados o transformados en biogás o compostaje.
- Los alimentos crudos para animales de compañía originarios de comercios de venta al por menor en los que el despiece y el almacenamiento se realicen con el único fin de abastecer directamente in situ al consumidor.

1 – En los almacenes de productos alimenticios en los que hay alimentos de origen animal y vegetal (sopas, productos lácteos, guisos, conservas, etc.), si estos productos acabados se convierten en residuos por roturas, productos caducados, fuera de especificaciones, etc... ¿Cómo se deberían gestionar estos residuos? ¿Se aplicaría la normativa Sandach?

Los productos alimenticios almacenados y que finalmente no van a consumo humano entrarían dentro de la aplicación de la normativa SANDACH siempre y cuando sean de origen animal o aún siendo de origen vegetal contengan productos de origen animal (aceite utilizado para la fritura de alimentos de origen animal), o se mezclen con productos de origen animal, o sean alimentos que contengan tanto productos de origen animal como vegetal (pizza).

Los productos alimenticios de origen animal que finalmente no se usan para consumo humano y no tengan riesgo para la salud, entrarían dentro de los clasificados como categoría 3 según lo establecido en el artículo 10 apartado f) del Reglamento 1069/2009. El resto de los alimentos se clasificarían en las categorías 2 o 3 en función del riesgo para la salud pública o salud animal.

Según el Reglamento 1069/2009, la empresa es la responsable de gestionarlos y categorizarlos de forma adecuada en relación a su riesgo y a su destino (uso o eliminación).

2 - Los productos alimenticios del comercio minorista si se han clasificado como subproductos, ¿pueden en algún momento volver a la cadena alimentaria para su transformación en otros alimentos? Aparte de su eliminación, ¿se les puede destinar a otros fines como la alimentación animal?

Una vez que los alimentos se han categorizado como Subproductos, en ningún caso pueden volver a entrar en la cadena alimentaria.

Si los explotadores de las empresas alimentarias de comercio al por menor (minoristas) deciden que ese producto ya no se destina a consumo humano, automáticamente pasa a ser Subproducto (SANDACH) y tiene que cumplir con el Reglamento 1069/2009 y sus posteriores reglamentos de Implementación.

En esta normativa se detalla exhaustivamente los usos para los SANDACH según su categorización, siendo la destrucción de la mercancía casi el último recurso para los SANDACH de categoría 2 y 3.

DEFINICIONES

- **Subproductos animales:** cuerpos enteros o partes de animales, productos de origen animal u otros productos obtenidos a partir de animales, que no están destinados para el consumo humano, incluidos los oocitos, los embriones y el esperma.

- **Productos derivados:** productos obtenidos tras uno o varios tratamientos, transformaciones o fases de procesamiento de subproductos animales.

- **Productos de origen animal:** según el Reglamento (CE) nº 853/2004

- los alimentos de origen animal, incluidas la miel y la sangre,
- los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos destinados al consumo humano, y
- otros animales destinados a ser preparados con vistas a suministrarlos vivos al consumidor final.

- **Animal acuático:** animal acuático tal como se define en el artículo 3, apartado 1, letra e), de la Directiva 2006/88/CE:

- i) peces pertenecientes a la superclase Agnatha y a las clases Chondrichthyes y Osteichthyes,*
- ii) moluscos pertenecientes al filum Mollusca,*
- iii) crustáceos pertenecientes al subfilum Crustacea;*

- **Alimento o producto alimenticio:** según el Reglamento (CE) nº 178/2002.

Se entenderá por «alimento» (o «producto alimenticio») cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

- **Residuo:** residuo tal como se define en el artículo 3, punto 1, de la Directiva 2008/98/CE. 1) «Residuo»: *cualquier sustancia u objeto del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención o la obligación de desprenderse*

- **Materias primas para piensos:** materias primas empleadas como ingredientes de piensos, conforme a lo definido en el artículo 3, apartado 2, letra g), del Reglamento (CE) nº 767/2009, cuyo origen es animal, incluidas las proteínas animales transformadas, los hemoderivados, las grasas extraídas, los ovoproductos, el aceite de pescado, los derivados de grasas, el colágeno, la gelatina y las proteínas hidrolizadas, el fosfato dicálcico, el fosfato tricálcico, la leche, los productos lácteos, los productos derivados de la leche, el calostro, los productos a base de calostro y los lodos de centrifugado o de separación.

- **Proteína animal transformada:** proteínas animales derivadas íntegramente de material de la categoría 3, sometidas a un tratamiento conforme a lo dispuesto en la sección 1 del capítulo II del anexo X (incluidas las harinas de sangre y las harinas de pescado) que las haga aptas para su utilización directa como ingredientes para piensos o cualquier otro uso para piensos, incluidos los alimentos de animales de compañía, o usos en abonos y enmiendas del suelo orgánicos; no obstante, no incluyen los hemoderivados, la leche, los productos lácteos, el calostro, los productos a base de calostro, los lodos de centrifugado o de separación, la gelatina, las proteínas hidrolizadas y el fosfato dicálcico, los huevos y ovoproductos, incluidas las cáscaras de huevo, el fosfato tricálcico y el colágeno.

- **Harina de pescado:** proteína animal transformada derivada de animales acuáticos, con excepción de los mamíferos marinos.

- **Aceite de pescado:** aceite derivado de la transformación de animales acuáticos o aceite derivado de la transformación de pescado para consumo humano, destinado por el explotador a otros propósitos distintos del consumo humano.

- **Residuos de cocina:** residuos alimenticios, incluido el aceite de cocina usado, procedentes de restaurantes, servicios de catering y cocinas, incluidas las cocinas centrales y las cocinas domésticas.

- **Contenido del tubo digestivo:** el de mamíferos y aves corredoras.

- **Producto intermedio:** producto derivado.

- **Centros de recogida:** instalaciones distintas de las plantas de transformación en las que se recogen los subproductos animales mencionados en el artículo 18, apartado 1 , del Reglamento (CE) nº 1069/2009 (categoría 2 y categoría 3 siempre que procedan de animales no sacrificados, ni muertos por enfermedad transmisible a los seres humanos o a los animales), con la intención de destinarlos a la alimentación de los animales contemplados en el mismo artículo (fines especiales alimentación animal):

- a) animales de zoológicos,
- b) animales de circos,
- c) reptiles y aves de presa que no sean de zoológicos ni de circos,
- d) animales de peletería,
- e) animales salvajes,
- f) perros procedentes de perreras o jaurías reconocidas,
- g) perros y gatos en refugios,
- h) gusanos y lombrices para cebos.

1- ¿Que diferencia hay entre un residuo y un subproducto? ¿Se puede aplicar la normativa de residuos a los SANDACH?

Un residuo es cualquier sustancia u objeto del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención o la obligación de desprenderse. Todos los SANDACH son residuos pero debido al riesgo de estos productos tienen una normativa específica.

La normativa que afecta a los SANDACH es la prioritaria y la que tienen que cumplir. La normativa de residuos es subsidiaria y solo se aplica cuando no existen especificaciones en los reglamentos o cuando estos subproductos remiten a la normativa de residuos.

2- ¿Cómo se definen los antiguos alimentos y cual es su tipo de eliminación con la nueva normativa SANDACH?

A los antiguos alimentos que se incluían en el Reglamento 1774/2002 artículo 6 dentro de material de la categoría 3 f), y en el Reglamento 197/2006, se les equipara en la nueva normativa de SANDACH con los productos de origen animal transformados.

En el Reglamento (CE) 1069/2009 y en el Reglamento (UE) 142/2011 que regulan los SANDACH, los antiguos alimentos **están incluidos** dentro del material de la categoría 3. f) (artículo 10, letra f), y son aquellos productos de origen animal que hayan sido transformados, según la definición de transformación incluida en el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Transformación: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, ahumado, curado, maduración, secado, marinado, extracción, extrusión o combinación de estos procedimientos.

Para “los antiguos alimentos”, en el Reglamento 142/2011 (artículo 7, Anexo X y Anexo XIII), se establece una excepción, que puede ser recogida por los Estados Miembros, para su eliminación en vertedero. Esta excepción ha sido incluida en nuestro Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

3- ¿Qué tipo de productos se incluyen en los productos de origen animal transformados?

El Reglamento 1069/2009, en su artículo 3 define a los productos de origen animal según el Reglamento (CE) nº 853/2004.

Además de los Reglamentos que conforman el paquete de higiene, en el documento de orientación de la DG SANCO de la Comisión Europea sobre la puesta en práctica de ciertas disposiciones del Reglamento 853/2004, se especifica en su ámbito de aplicación las características de los productos transformados y sin transformar así como de alimentos que contienen productos de origen vegetal y animal. En su Anexo II se incluye **una lista no exhaustiva de productos transformados de origen animal**.

ANEXO II

Lista no exhaustiva de productos transformados de origen animal

Los productos transformados se obtienen sometiendo productos crudos a procedimientos como el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, etc. El procedimiento en cuestión debe suponer una alteración sustancial del producto inicial.

- Productos cárnicos (jamón, salchichón, etc.)*
- Productos de la pesca transformados (pescado ahumado, pescado marinado, etc.)*
- Productos lácteos (leche sometida a tratamiento térmico, queso, yogur, etc.)*
- Ovoproductos (huevo en polvo, etc.)*
- Grasas animales fundidas*
- Chicharrones*
- Gelatina*
- Colágeno*
- Intestinos, estómagos, vejigas, etc. tratados.*

Los productos transformados también incluyen:

- una combinación de productos transformados, como queso con jamón;*
- productos que han sido sometidos a varias operaciones de transformación, como queso a base de leche pasteurizada.*

Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para conferirles características específicas, por ejemplo:

- salchicha con ajo*
- yogur con fruta*
- queso con hierbas*

- Los productos transformados pueden incluir ciertos preparados de carne como la carne adobada o curada.*

CLASIFICACION DE LOS SUBPRODUCTOS ANIMALES

- Los subproductos animales y productos derivados se clasifican en tres categorías (1,2 y 3) que reflejan el riesgo que suponen para la salud pública y la salud animal, basándose en las evaluaciones de riesgo.
- Los productos que están excluidos del consumo humano de conformidad con la legislación comunitaria, especialmente si no cumplen la legislación sobre higiene alimentaria, o cuando no se puedan introducir en el mercado como alimentos porque no son seguros debido a que son nocivos para la salud o no son aptos para el consumo humano (subproductos animales «por ley»). Se les clasifica como SANDACH (categoría 1, 2 o 3).
- Los productos de origen animal aptos para el consumo humano que por decisión “irreversible” del operador se destinen a fines distintos del consumo humano, automáticamente serán SANDACH y se clasificarán como categoría 3 según el Reglamento 1069/2009.

1 -¿Cómo se categorizan aquellos alimentos de origen animal, como hamburguesas, salchichas, embutidos curados, que están contaminados por un patógeno como puede ser Salmonella o Listeria? ¿Son categoría 2 o en este caso serian de categoría 1?

La contaminación microbiológica de los alimentos no se incluye en el material de categoría 1.

Dependiendo de la fase de producción en que se produzca la contaminación, del tipo de alimento y del microorganismo implicado, el operador de la empresa alimentaria tendrá que actuar según su Plan de APPCC y de acuerdo con los Reglamentos de Higiene. En el caso de que se determine que son subproductos serán de categoría 2.

2 - ¿Qué destino y utilización tienen las vesículas biliares procedentes de animales de la especie porcina, sacrificados en matadero?

Las vesículas biliares de porcino que quieran destinarse al consumo humano tendrán que cumplir, entre otros, con los reglamentos Comunitarios de Higiene Reglamento 852/2004 y Reglamento 853/2004, y ser declaradas aptas para el consumo humano tras una inspección post-mortem según el Reglamento 854/2004.

En el caso de que este producto sea apto para el consumo humano, y por decisión del operador del matadero lo quiera destinar a otros usos distintos del consumo humano, entre los que se incluye la industria farmacéutica, automáticamente pasaría a ser un SANDACH de categoría 3 y tendría que cumplir con las especificaciones de los Reglamentos SANDACH (Reglamento 1069/2009 y del Reglamento 142/2011).

En el caso de que las vesículas biliares procedan de animales no aptos para consumo humano, serían SANDACH y su clasificación en categoría 1 o 2 se realizaría en función de su riesgo, según se indica en el Reglamento 1069/2009.

3- ¿Cuándo se pueden empezar a categorizar los animales acuáticos desembarcados?

Los animales acuáticos se pueden categorizar desde el momento de la descarga, o en lonja una vez que se haya realizado la subasta.

4- ¿Que legislación se aplica a los residuos de cocina de los restaurantes, así como a su uso y eliminación?

La Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados, es de aplicación a todo tipo de residuos. No obstante hay residuos que por su riesgo y particularidades tienen normativa comunitaria y nacional específica. Para este tipo de residuos, la ley 22/11 siempre es subsidiaria de la norma específica.

Los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) están cubiertos por el Reglamento 1069/2009, por el Reglamento 142/2011 y por el Real Decreto 1528/2012, sin olvidar el cumplimiento de otras normativas como los Reglamentos del paquete de Higiene y la Ley de Residuos en sus ámbitos correspondientes.

El Reglamento 1069/2009, excepciona de su aplicación a los residuos de cocina de los restaurantes sino van a ser destinados a la alimentación animal, o a su transformación para la producción de compostaje o biogas.

Por lo tanto los residuos de cocina de restauración según su destino se clasificarán como residuos y se les aplicará la normativa de residuos, o como subproductos de categoría 3 (si se destinan a alimentación animal o a la producción de compostaje y biogas), aplicándoseles la normativa SANDACH.

En los dos Reglamentos y en el Real Decreto SANDACH se prevén excepciones a la recogida, transporte y eliminación de determinados materiales que se generan en los establecimientos minoristas, siempre que la Autoridad competente del Estado Miembro autorice esta excepción. Reglamento 142/2011 Artículo 7. Anexo X y XIII, Artículo 15. Anexo 6. Capítulo IV, y Artículo 36.

5 - ¿Al aceite de cocina usado de los establecimientos de restauración se le aplica la legislación de subproductos?

El aceite de cocina usado aunque su origen es vegetal, ha estado en contacto con productos de origen animal, por lo que se considera un residuo de cocina y como tal según su destino se clasificará como residuo o como SANDACH de categoría 3.

6- ¿Los alimentos de origen animal con fecha de venta/consumo preferente se pueden considerar subproductos?

Los alimentos con fecha de consumo preferente si se retiran de la cadena alimentaria, automáticamente pasan a ser subproductos de categoría 3.

7- ¿Qué categoría de SANDACH se corresponde con los siguientes productos de la pesca:

- **Conservas de pescado con alto contenido en histaminas.**
- **Conservas de moluscos bivalvos con contenido en toxina PSP?**

Estos productos pueden producir enfermedad a los seres humanos o animales, por lo tanto no son categoría 3, y no se les podría incluir en el grupo B3 de la Directiva 96/23/CE por lo que no son Categoría 1.

Los dos productos de la pesca son Categoría 2. Estarían incluidos en el artículo 9.h).

8- ¿Se encuentra dentro de la categoría 2, cualquier alimento con aditivos no autorizados o con el límite por encima de lo permitido (por ejemplo pescado con monóxido de carbono)?

Según el Reglamento 1069/2009, están incluidos en la categoría 2. Material de categoría 2.h): los subproductos animales distintos del material de la categorías 1 o 3.

Los aditivos alimentarios no están incluidos en las Directivas 96/22 y 96/23 por lo que no entrarían dentro de la categorización de materiales de categoría 1 c) que son los alimentos de origen animal sometidos a tratamientos no autorizados, o de categoría 1.d) subproductos que contengan residuos de contaminantes ambientales.

9- ¿Estarían incluidos en la excepción sobre eliminación de pequeñas cantidades por otros medios, los subproductos de la pesca de la categoría 3 f), que proceden de establecimientos de la pesca que no generen mas de 20 kilos/semanales?

Según el Reglamento 142/2011 en su artículo 36.3, si estarían incluidos en esta excepción, siempre que los Estados Miembros lo autoricen. En el Real Decreto 1528/2012 en su disposición transitoria quinta, se autoriza esta excepción y se especifican las condiciones que deben de cumplir los operadores y establecimientos.

10- Los subproductos de industria de pastelería tales como cáscaras de huevo, ¿son SANDACH o hay alguna excepción como en el caso de los residuos de cocina?

Las cáscaras de huevo de estas industrias, son SANDACH de categoría 3. Los Reglamentos dejan que los Estados Miembros puedan regular su utilización y uso posterior (artículo 14 h). En el Real Decreto 1528/2012, en su artículo 12, se autorizan otros usos para estos subproductos.

11 - En los establecimientos alimentarios que almacenan y distribuyen productos de origen animal y vegetal (sopas, productos lácteos, guisos, conservas, etc.) se generan residuos de estos alimentos. ¿Se aplicaría la normativa SANDACH?

La mezcla de residuos de productos de origen no animal con productos de origen animal que no van a estar destinados al consumo humano (por decisión del operador o por incumplimiento de la normativa) se consideran SANDACH y tienen que cumplir los Reglamentos SANDACH.

Según el Reglamento 1069/2009, la empresa donde se almacenen estos productos es la responsable de gestionarlos y categorizarlos de forma adecuada, siempre en función del riesgo y del destino (uso o eliminación) de estos SANDACH.

Siempre es de gran importancia la formación del operador para gestionar de forma adecuada los SANDACH.

12 - ¿Cómo se puede clasificar la contaminación ambiental de canales de porcino por Amoniaco?

El Amoniaco es un compuesto volátil, y como tal no está incluido en la Reglamentación de contaminantes. Tampoco tiene LMR específicos, y no se le puede catalogar como un elemento químico según el Anexo I del grupo B de la Directiva 96/23.

La contaminación ambiental por amoniaco se puede clasificar en **la Categoría 2** según el artículo 9 del Reglamento 1069/2009.

DESTINO DE LOS SANDACH

- USO

La eliminación de todos los subproductos animales no es una opción realista, puesto que tendría unos costes insostenibles y entrañaría riesgos para el medio ambiente. Si se realiza un uso seguro y sostenible de los subproductos, estos se pueden utilizar para distintas aplicaciones como las industrias de productos farmacéuticos, de piensos y del cuero; y para la producción de energía por la introducción de nuevas tecnologías.

Para la alimentación de animales de granja distintos de animales de peletería solo debe utilizarse material de la categoría 3.

- ELIMINACION

1- ¿En las zonas remotas se pueden enterrar los MER procedentes de matadero en los vertederos autorizados?, ¿qué normativa les ampara?

El Reglamento 1069/2009 diferencia claramente entre un animal muerto y uno sacrificado, y además los clasifica y excepciona de forma diferente.

Los animales sacrificados con MER no se incluyen en la excepción del artículo 19 sección b) de zona remota del R 1069/2009, ya que en esta excepción solo se pueden incluir los materiales de categoría 1 contemplados en el artículo 8 letra a) inciso v y letra b) inciso ii) del Reglamento 1069/2009:

Artículo 8 Categoría 1

a) *los cuerpos enteros, o cualquiera de sus partes, incluidas las pieles, de los animales siguientes:*

v) *los animales salvajes, cuando se sospeche que están infectados con enfermedades transmisibles a los seres humanos o los animales; (aquí se incluyen solo las enfermedades establecidas por la OIE en el artículo 1.2.3 del Código Sanitario para animales terrestres edición 2010)*

b) *los materiales siguientes:*

ii) *los cuerpos enteros o partes de animales **muertos** que contengan material especificado de riesgo en el momento de la eliminación; (habla de muertos, no de sacrificados)*

Esta excepción tendría que ser autorizada (en los casos contemplados en el reglamento) por la autoridad competente y estar siempre bajo supervisión oficial. Se realizará cumpliendo el Reglamento 142/2011, artículo 15. Anexo VI, capítulo 3, y de forma que se prevenga la transmisión de riesgos para la salud pública y la salud animal.

Por todo lo indicado anteriormente no se pueden enterrar los MER procedentes de matadero, en los vertederos autorizados

2- ¿Está permitido, y en que condiciones, la reutilización de conchas de moluscos (en concreto mejillones y vieiras) para volver a servir alimentos al cliente en restaurantes?

La concha del mejillón forma parte del alimento. Para la preparación de productos cocinados, se aplicará el Reglamento 852/2004 relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios, y el Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

La normativa SANDACH no es aplicable a las conchas de moluscos despojadas del tejido blando y la carne (Reglamento 1069/2009, artículo 2, punto 2 f)).

REGISTRO SANDACH

Registros SANDACH para establecimientos que generan subproductos animales

- El Reglamento 1069/2009 en su artículo 23 punto 1, especifica que los explotadores, con vistas al **REGISTRO** notificarán a la autoridad competente, antes de iniciar las operaciones, los establecimientos o plantas bajo su control que estén en actividad en cualquiera de las fases de generación, transporte, manipulación, procesamiento, almacenamiento, introducción en el mercado, distribución, uso o eliminación de subproductos animales y productos derivados.
- El Reglamento 1069/2009 en su artículo 23 punto 4, **especifica que no se exigirá notificación alguna con vistas al registro** para aquellos establecimientos que estén aprobados o registrados **de conformidad con el Reglamento (CE) 852/2004 o el Reglamento (CE) 853/2004** cuando recojan y almacenen los subproductos generados por ellos.
- Deberán registrarse como establecimientos o plantas SANDACH aquellos establecimientos alimentarios que realicen otras actividades **posteriores a la recogida de sus subproductos, incluido el almacenamiento de SANDACH no generados por ellos.**

1- ¿Donde se registran los centros de recogida y tenerías que suministran materias primas para la producción de gelatina y colágeno destinada al consumo humano?

Los Centros de Recogida y Tenerías se registran por la autoridad competente de su Comunidad Autónoma, en base a una Autorización Específica. Esta Autorización se da a los establecimientos que cumplen con las especificaciones del Reglamento (CE) 853/2004 Anexo III, secciones XIV y XV.

2- ¿Las empresas autorizadas conforme al Reglamento 853/2004 que producen colágeno y gelatina para consumo humano, pueden también producir colágeno y gelatina no destinada a consumo humano?

Un operador de empresa alimentaria podrá producir y almacenar gelatina destinada al consumo humano y gelatina no destinada al consumo humano en el mismo establecimiento, siempre y cuando las materias primas y los procesos de producción se ajusten a los requisitos aplicables a la gelatina destinada al consumo humano. Lo mismo es aplicable para la producción de colágeno no destinado a consumo humano.

Esta gelatina o colágeno no destinado al consumo humano, deberá identificarse y expedirse (documentación) de acuerdo con la normativa de subproductos.

3- ¿Los mataderos pueden almacenar pieles provenientes de otros mataderos?

Los mataderos son generadores de subproductos. Los subproductos generados en las actividades propias de cada matadero se incluyen en la autorización del Reglamento 853/2004 y no requieren que el establecimiento tenga Registro de subproductos.

No obstante, si utilizan sus instalaciones para otros usos, como puede ser el almacenamiento de pieles procedentes de otros mataderos, entonces necesitarían un Registro SANDACH.

4- Algunos mataderos realizan el salado en crudo (durante un periodo corto de 3 - 4 días) y almacenaje de pieles y cueros de rumiantes provenientes de sus instalaciones, teniendo descrito este proceso en sus procedimientos y en el APPCC, ¿esta actividad de salado en crudo se incluye dentro de las actividades del matadero, se le puede exigir autorización específica, se le exige registro SANDACH?

En relación a la Autorización de ese almacén con Registro SANDACH, se le eximiría de un nuevo Registro por estar incluida esta actividad dentro de los establecimientos que generan SANDACH y ya han sido autorizados según el Reglamento 853/2004.

Los Reglamentos de subproductos si definen las pieles tratadas y sin tratar, y en ellos se especifica la obligación de los establecimientos que manipulan subproductos, entre las que se incluye la operación de salado tras su recogida, a tener Autorización SANDACH.

5- Las empresas alimentarias que están autorizadas como almacenes de distribución de alimentos repartidos por el territorio nacional, generan SANDACH procedentes de devoluciones de proveedores, así como provenientes de los productos del propio establecimiento. ¿Estas empresas tienen que registrarse como SANDACH y cumplir con la norma de subproductos? ¿En la legislación de referencia, hay alguna indicación relativa a la frecuencia mínima de retirada por Gestor autorizado de los SANDACH?

Los almacenes de alimentos en los que se generan y almacenan subproductos provenientes de otros establecimientos, necesitan Registro SANDACH de conformidad con el artículo 23 del Reglamento 1069/2009.

La normativa SANDACH no estipula ninguna frecuencia mínima de retirada, si bien el art. 21.1 del RE 1069/2009, establece que los explotadores recogerán, identificarán y transportarán los subproductos animales sin demoras indebidas, en condiciones que eviten la aparición de riesgos para la salud pública y animal.

Dicha frecuencia dependerá del tipo de subproducto, de las condiciones de almacenamiento, (en este caso no es lo mismo un alimento caducado transformado que sin transformar) y por tanto del riesgo que pueda suponer su almacenamiento más o menos tiempo. Son los operadores de las empresas alimentarias los que deben de categorizar los subproductos, incluirlos en sus procedimientos dentro de su sistema de autocontrol y reflejarlo en el contrato que tengan con la empresa gestora.

El almacenamiento de subproductos deberá realizarse en las condiciones que estipula la normativa (evitando completamente la contaminación cruzada y si procede, en una parte del establecimiento reservada al efecto (artículo 26 del Reglamento 1069/2009)).

IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD

- Los explotadores de empresas alimentarias recogerán, identificarán y transportarán los subproductos animales sin demoras indebidas en condiciones que eviten la aparición de riesgos para la salud pública y la salud animal.
- Los envíos de subproductos animales y productos derivados tienen que ser identificables. Se mantendrán de forma separada e identificable durante la recogida en el lugar de origen, y durante su transporte.
- Los explotadores se asegurarán de que los subproductos animales y productos derivados se transportan acompañados de un documento comercial según el modelo establecido en el Real Decreto 1528/2012 o, cuando se requiera por la normativa SANDACH de un certificado sanitario.
- El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias); el original deberá acompañar al envío hasta su destino final. El consignatario deberá conservarlo. Una de las copias será para el productor o generador de SANDACH, y la otra permanecerá en poder del transportista.

1- Los SANDACH generados en mercados mayoristas ¿tienen que cumplir con la normativa de subproductos en relación a su identificación y eliminación?

Si. Los mercados mayoristas como generadores de subproductos tienen que cumplir con la normativa SANDACH, y el control oficial tendrá que verificar que se cumple.

Todos los subproductos tienen que estar correctamente identificados y su salida tiene que ir acompañada del documento comercial según lo establecido en el Real Decreto 1528/2012. El destino siempre será una empresa AUTORIZADA con registro SANDACH, según el Reglamento 1069/2009 y Reglamento 142/2011.

2-¿Los mercados mayoristas necesitarían registro SANDACH, para la gestión de sus propios subproductos?

No. Al ser solo generadores de sus propios subproductos y teniendo Registro por el Reglamento 852/2004 y/o Reglamento 853/2004, no lo necesitarían.

3-¿En los mercados mayoristas se pueden recepcionar subproductos procedentes de otros establecimientos para almacenarlos?

Si el Mercado Mayorista recepciona otros subproductos de fuera de su recinto, tendría que tener Registro (previa autorización) como ALMACEN de subproductos no destinados al consumo humano.

4- Los contenedores de subproductos SANDACH de los mercados mayoristas ¿pueden juntarse con el resto de los residuos provenientes de sus instalaciones para que sean retirados por el servicio municipal de basuras y ser llevados al vertedero?

No. Si los SANDACH SE MEZCLAN CON OTROS RESIDUOS, AUTOMATICAMENTE TODO PASA A SER MATERIAL DE CATEGORÍA 3 O 2 (según la categorización realizada por el operador del establecimiento alimentario).

Su gestión no podría hacerse por una empresa autorizada para residuos (recogida municipal de basuras), y sí por un gestor autorizado SANDACH.

TRANSPORTE

No se pueden transportar subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para el **transporte de productos alimenticios a granel, en estado líquido, granulado o en polvo.**

1- ¿Se pueden utilizar camiones cisternas autorizados para el transporte de productos alimenticios a granel, como la leche, para el transporte de grasa animal?

No está permitido transportar subproductos de origen animal no destinados al consumo humano en contenedores, receptáculos o cisternas dedicados al transporte de productos alimenticios.

El Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, indica en el Capítulo IV sobre Transporte que "los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo, deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. En dichos contenedores figurará la mención, claramente visible e indeleble, sobre su utilización "para el transporte de productos alimenticios" o bien la indicación "exclusivamente para productos alimenticios".

En el Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (SANCO/1731/2008 Rev.6) aparece en el punto 9.3 la siguiente aclaración: "*Deben existir sistemas de transporte adecuados a fin de garantizar que los alimentos sigan siendo seguros y adecuados para el consumo humano en el momento de la entrega*".

En caso de transporte de productos alimenticios a granel alimentos sin envasar o sin embalar en contacto directo con la superficie de contacto de la unidad de transporte de alimentos y la atmósfera) en estado líquido, granulado o en polvo, el Reglamento 852/2004 exige a los explotadores de empresas alimentarias que utilicen medios de transporte específicos

Este requisito se fundamenta en la existencia de pruebas suficientes acerca del mayor riesgo de que se contaminen estos alimentos debido a su naturaleza cuando son transportados en vehículos o contenedores que se hayan utilizado anteriormente con otros fines. Este hecho sigue siendo cierto incluso después de que se hayan limpiado

2- Si una cisterna de leche (que proviene de una o varias recogidas en explotaciones), da positivo en el control de antibióticos que se realiza en la central lechera antes de su descarga

¿La leche que contiene la citada cisterna, automáticamente deja de ser alimento para pasar a considerarse un subproducto?

¿Se podría utilizar esa misma cisterna para el transporte de esa leche al establecimiento SANDACH, sin realizar el transvase a otro vehículo autorizado para el transporte de SANDACH?

La leche con antibióticos es un subproducto que se clasifica dentro de la categoría 2, o categoría 1 si los productos o sustancias encontrados no están autorizados.

Por el riesgo potencial que presenta el transvase de esta leche en la central lechera, estas cisternas podrían ir directamente al establecimiento SANDACH sin que la leche se descargue previamente en la central láctea.

Se debe controlar la trazabilidad de estos envíos así como extremar las medidas de limpieza y desinfección después de cada utilización del vehículo o de los contenedores utilizados para el transporte de la leche.

Los operadores de la industria láctea se asegurarán de que los subproductos lácteos se transportan acompañados del documento comercial SANDACH incluido en el Anexo II del Real Decreto 1528/2012 , y sin demoras indebidas, hasta el lugar de destino previsto en el documento comercial.

ESPECIFICACIONES DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS

LACTEOS

1 - ¿Se puede utilizar leche UHT y leche pasteurizada caducada en la alimentación de corderos, directamente y sin identificar como subproducto?

No. La excepción de los reglamentos de subproductos hace referencia a la leche producida en la misma granja, no a la leche transformada para consumo humano. Tendría que venir de una industria de alimentación animal, o como dice en las excepciones del Reglamento 142/2011, que el método de esterilización para consumo humano se pueda autorizar por la autoridad competente para alimentación animal. En todo caso su procedencia siempre es un establecimiento SANDACH.

La excepción para la identificación que se contempla en la normativa solo es para la leche y derivados lácteos que salen de una central lechera para su distribución, y que vuelven a ella para que dentro de esta industria se vea su destino. Desde la Industria Láctea es donde se dará la salida a una industria de transformación SANDACH CON TODA SU DOCUMENTACIÓN E IDENTIFICACIÓN según Reglamento 1069/209 y Reglamento 142/2011 y Real Decreto 1528/2012.

HELADOS

1- En los establecimientos de fabricación de helados, las materias primas de origen animal, los restos de fabricación y los helados lácteos no conformes, ¿pueden ser categorizados como SANDACH tipo 3 conforme al punto f del artículo 10 del Reglamento (CE) 1069/2009?

En función del riesgo, el operador los clasificará en la categoría correspondiente. La mayoría de estos subproductos se pueden incluir en la categoría 3.f., salvo que la no conformidad los haga ser categoría 2, como por ejemplo la presencia de microorganismos prohibidos en la legislación, o categoría 1 por la presencia de sustancias o productos no autorizados.

2- En relación con los helados, y teniendo en cuenta el artículo 7 del Reglamento (CE) 142/2011 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1069/2009, al ser materiales que han sido transformados conforme al artículo 2 del Reglamento (CE) 852/2004, ¿podrían ser eliminados a vertedero autorizado?

La autoridad competente puede autorizar que vayan a vertedero autorizado.

Dicha eliminación se realizará en las condiciones establecidas en el Real Decreto 1481/2001, de 27 de diciembre, por el que se regula la eliminación de residuos mediante depósito en vertedero, y la Decisión 2003/33/CE, del Consejo, de 19 de diciembre de 2002, por la que se establecen los criterios y procedimientos de admisión de residuos en los vertederos.

3- ¿Se puede aplicar la excepción de la eliminación de pequeñas cantidades de determinados subproductos, a las empresas de fabricación de helados que generen menos de 20 kilos semanales?

Si estas empresas cumplen con las condiciones establecidas en el artículo 36.3 del Reglamento 142/2011 y los subproductos son categoría 3.f), la autoridad competente puede autorizar la excepción prevista en la disposición transitoria quinta del Real Decreto 1528/2012.

4- ¿Los materiales de categoría 3 consistentes en leche, productos a base de leche y productos derivados de la leche, pueden acogerse a la exención contemplada en el Reglamento (CE) 142/2011 en la sección 3 del capítulo I del Anexo VIII de Recogida y Transporte y a lo indicado en el punto 1.b del capítulo III del mismo anexo sobre documentos comerciales, y ser tratados como devoluciones a proveedor?

En el Reglamento 142/2012 se excepciona la identificación y la documentación específica de la Normativa SANDACH, pero solo si estos productos vuelven a las industrias lácteas:

“No se aplicarán a la identificación, recogida y transporte de material de la categoría 3 compuesto por leche, productos lácteos y productos derivados de la leche efectuada por explotadores de establecimientos de transformación de leche que hayan sido autorizados con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) 853/2004, cuando reciban productos que han entregado previamente y que les son devueltos, en especial por sus clientes.”

Si se devuelve a la plataforma o al centro de distribución, se puede aplicar la excepción incluida en el Real Decreto 1528/2012, en su artículo 17.