

INSTRUCCIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN PARA LA APLICACIÓN DEL R.D. 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.

La entrada en vigor del Real Decreto 260/2002, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidias, con independencia de la derogación normativa a que hace referencia en su Disposición derogatoria única, introduce sustanciales modificaciones en los circuitos comerciales del producto regulado, y consecuentemente en las actuaciones de Salud Pública destinadas a dar la aptitud para el consumo de los animales a los que se da muerte en este tipo de celebración.

De otra parte la actual situación derivada del problema de la EEB, regulada por un conjunto de normas tanto de la Comisión Europea como de nuestro Estado, engloba a las reses de lidia; viéndose afectadas en la casi totalidad de los casos por las disposiciones que al efecto se encuentran en vigor, y que es necesario adoptar y mantener, en el caso de estos animales, con el fin de garantizar la aptitud para el consumo de las carnes obtenidas a partir de las mismas.

Consecuencia de ello es necesario modificar algunos de los procedimientos de trabajo instaurados, a efectos de adecuar los mismos tanto al nuevo marco legal en vigor, como al conjunto de normativa que, con carácter general, le es de aplicación. Con el fin de homogeneizar las actuaciones a desarrollar por los Veterinarios de Control Oficial, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Andaluza, desde esta Dirección General de Salud Pública y Participación, se emiten las siguientes:

INSTRUCCIONES

PRIMERA.- Previa solicitud por el organizador del espectáculo, del conjunto de espectáculos o de la temporada correspondiente, el Veterinario Oficial autorizará los desolladeros o locales de faenado, que pretendan ser utilizados. Teniendo en cuenta que hasta el 31 de diciembre de 2002 las condiciones a exigir para los mismos podrán ser las contempladas en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de marzo de 1962; a partir de esta fecha deberán adaptarse a lo reflejado en el Capítulo II del Anexo I, del R.D. que nos ocupa.

SEGUNDA.- Ante casos puntuales, y si no existiera desolladero, podrá utilizarse un local de faenado, ubicado en la misma localidad, que deberá previamente ser autorizado, al igual que en los casos de desolladero, conforme los requisitos y especificaciones indicadas en el R.D 260/2002.

En situaciones **muy excepcionales**, podría considerarse local de faenado, alguno de los mataderos existentes en la zona básica de salud, teniendo en cuenta que, en este caso, el faenado higiénico de las reses se llevará a cabo en horario distinto del correspondiente al funcionamiento habitual del establecimiento, y mediando una limpieza y desinfección completa de las instalaciones, entre el faenado de reses de lidia y el sacrificio normal del resto de animales.

TERCERA.- Al respecto de los puntos anteriores, por el Distrito Sanitario correspondiente se expedirá el oportuno certificado, haciendo expresa referencia en el mismo de que se cumplen las condiciones higiénico-sanitarias necesarias; dicho certificado servirá de base a la Delegación de Gobierno de la Junta de Andalucía (DGJA) correspondiente para autorizar, caso de que en el circuito comercial elegido, pretenda ser utilizado, el espectáculo solicitado.

CUARTA.- Los animales de lidia, una vez muertos, podrán seguir dos circuitos. Ser destinados tras su sangrado, directamente a la Sala de Tratamiento de Carne de Toro de Lidia (STcrl), respetando los tiempos y condiciones señalados en el R.D. 260/2002, o tras su sangrado y faenado higiénico en el desolladero, o local de faenado, previamente autorizados, destinadas a la STcrl. En este segundo supuesto, y como condición expresa para su autorización por la DGJA, deberá aportarse previamente por el organizador del espectáculo los

medios necesarios para la retirada, conservación y transporte de MER, y la disponibilidad de una empresa de tratamiento para hacerse cargo de los mismos.

El circuito a seguir deberá quedar perfectamente especificado en el momento de solicitar el espectáculo, o conjunto de espectáculos, debiendo ser condición imprescindible para su autorización por la DGJA, el informe previo de conformidad del mismo de la Delegación de Salud implicada.

QUINTA.- Como **caso excepcional y siempre con carácter puntual**, los animales podrán ser destinados, tras su paso por el desolladero o local de faenado, directamente a una carnicería; siempre que ésta sea autorizada por el Distrito Sanitario correspondiente, y tras comprobar que la misma dispone de instalaciones suficientes para llevar a cabo las operaciones a que se alude en la instrucción decimoprimera, incluido el almacenamiento frigorífico de las canales, hasta disponer del resultado de la prueba de EEB.

En este caso, por el Distrito Sanitario correspondiente se habilitarán los Servicios de Veterinario Oficial necesarios.

SEXTA.- En el caso indicado en la instrucción anterior, se tendrá en cuenta que la carnicería debe estar ubicada en la misma Zona Básica de Salud de celebración del espectáculo y que la venta de carne se realizará directamente en el propio establecimiento.

SÉPTIMA.- Independientemente del circuito comercial seguido, la aptitud para el consumo será dada, **exclusivamente**, en las STcrl, por los Veterinarios de Control Oficial, y tras realizar la preceptiva inspección sanitaria post-mortem acompañada de las pruebas complementarias que se estimen oportunas y necesarias.

En los casos excepcionales, instrucción quinta, de que las reses, tras su paso por un desolladero o local de faenado, sean destinadas a una carnicería, la aptitud para el consumo será dada en estos establecimientos.

OCTAVA.- Caso de que se opte por la vía del desolladero o local de faenado, la estancia y las operaciones a que se sometan las reses en dichos locales, se realizará bajo la supervisión de uno de los Veterinarios de Servicio (VS) designados por la DGJA; éste identificará, mediante los precintos citados

en la instrucción decimotercera, los cuatro cuartos de la canal una vez faenada, la cabeza de la misma res y el recipiente que contiene las vísceras especificadas en el RD 260/2002, si las mismas han sido separadas de sus ligaduras naturales, con destino a posibilitar la inspección sanitaria post-mortem, y todo ello con vista a su destino a la STctl. Igualmente cumplimentará el documento que figura como modelo en el Anexo II del RD mencionado. Bajo su supervisión serán asimismo retirados los MER generados y asegurado su destino, conforme la legislación vigente.

NOVENA.- Ante la inexistencia de este tipo de locales, o si éstos no reúnen los requisitos exigidos, el VS dará traslado de las reses lidiadas, tras su sangrado, con acompañamiento del documento que figura como modelo en el Anexo III del R.D. 260/2002, a una STcrl autorizada.

DÉCIMA.- Recibido el animal en la STcrl, se procederá, en el supuesto de animales sólo sangrados, al faenado de la res y retirada de los MER, respetando los tiempos indicados en el R.D. regulador.

En ambos supuestos, una vez recepcionadas en la STcrl, y una vez concluido el faenado en su caso, se llevará a cabo la inspección sanitaria post-mortem, y se realizarán las pruebas complementarias en caso necesario, incluida la toma de muestras para la realización del "test prionics". Posteriormente se procederá a inmovilizar la canal, mediante la utilización de los precintos del Plan EEB hasta la obtención de los resultados. Una vez se notifique dicho resultado como negativo, se retirarán los precintos de inmovilización, y se marcará, con las marcas sanitarias de aptitud para el consumo; siempre bajo la supervisión del Veterinario Oficial, según la normativa vigente.

Si tras la notificación de resultados, se detectase algún positivo, se mantendrá la inmovilización de todos los animales del espectáculo, y se pondrá en conocimiento de la Delegación Provincial, mediante vía urgente, con el fin de su traslado, con la misma rapidez, a esta Dirección General.

DECIMOPRIMERA.- En aquellos supuestos excepcionales en que después de faenar higiénicamente las reses en desolladero o local de faenado, los animales sean destinados a una carnicería, con las limitaciones recogidas en el R.D. 260/2002, y en la instrucción quinta, las operaciones a que se alude en la instrucción décima, se desarrollarán en estos establecimientos por los Servicios Veterinarios de Control Oficial dispuestos por el Distrito Sanitario correspondiente.

DECIMOSEGUNDA.- La expedición por el VS de los documentos de traslado de canales y reses de lidia (Anexos II y III), se efectuará por triplicado. El original acompañará a las canales o reses de lidia hasta la sala de tratamiento de destino; la primera copia quedará incluida en el expediente del espectáculo archivado por la DGJA y la segunda en poder del Veterinario de Servicio firmante del documento.

DECIMOTERCERA.- La identificación a que hace referencia el punto 4 del artículo 3, del Real Decreto que nos ocupa, se efectuará mediante precintos específicos, bajo la supervisión del Veterinario de Servicio.

Además de las indicaciones mínimas obligadas, según el R.D. específico, en nuestra Comunidad Autónoma los contenidos de identificación de los precintos, se deberán completar con un apartado más donde se indique el número del documento de acompañamiento, instrucción decimosegunda, que ampara los animales, la canal o sus partes.

DECIMOCUARTA.- Tanto los documentos a que se alude en la instrucción decimosegunda, como los precintos que se citan en la decimotercera, serán retirados por los VS del Distrito Sanitario correspondiente, (competente en el ámbito geográfico donde se celebra el espectáculo), siempre como mínimo 48 horas antes del espectáculo y en horario laboral; siendo la custodia de los mismos responsabilidad de dichos profesionales.

DECIMOQUINTA.- Las salas de tratamiento de destino, recepcionarán las canales o reses de lidia acompañadas de sus vísceras, piel y cabeza, perfectamente precintadas y documentadas según corresponda (Anexo II o III).

La piel podrá quedar depositada en la plaza de origen, siempre que, adecuadamente identificada, se tenga la seguridad de que la misma queda a disposición del VS y bajo su responsabilidad, hasta que se disponga del resultado negativo de la prueba EEB.

DECIMOSEXTA.- El almacenamiento de las canales una vez faenadas, y si procede con los MER retirados, se llevará a cabo en cámaras independientes del resto de los animales sacrificados, o en su caso, existiendo una separación neta entre ambas.

DECIMOSÉPTIMA.- La retirada de los trofeos únicamente se podrá realizar en la sala de tratamiento de destino una vez faenada la res y en los casos previstos (mayores de 24 meses), tras la confirmación del diagnóstico negativo a EEB.

DECIMOOCTAVA.- La investigación para la detección de la EEB en aquellas reses de más de veinticuatro meses se efectuará en las STcrl de destino, o en las carnicerías ante casos excepcionales, instrucción quinta, según lo previsto en la normativa vigente; quedando inmovilizadas todas las partes del animal incluida la cabeza, hasta conocer el resultado del test realizado.

La muestra será tomada por los Servicios Veterinarios de Control en la STcrl, o en las carnicerías. A tal fin la empresa titular del establecimiento alimentario proveerá a dichos Servicios del material para el acondicionamiento de la muestra.

Una vez efectuada la toma, las muestras e identificada, se cumplimentara el documento de remisión de la misma, y será remitidas al laboratorio de Sanidad Animal de Córdoba (Ctra. Nacional IV, Km 395) para su estudio. El transporte se efectuará con cargo al titular del establecimiento donde se lleva a cabo el muestreo.

La aptitud para el consumo se dará siempre por espectáculos completos; consecuentemente los animales se mantendrán inmovilizados hasta que se disponga de todos los resultados del test EEB, del total de animales lidiados en cada espectáculo.

DECIMONOVENA.- En el caso de reses lidiadas en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada, el tratamiento será semejante a todas las instrucciones anteriores; de no ser así, no podrá introducirse en el circuito comercial, la carne resultante de este tipo de prácticas.

VIGÉSIMA.- Cualquier incidencia que impida al Servicio de Control Oficial dictaminar la aptitud para el consumo de las reses recepcionadas en la STctl, llevará ineludiblemente a que las reses sean declaradas como no aptas para pasar a la cadena alimentaria. Consecuentemente se decretará su destrucción, teniendo en cuenta que en los animales de más de 24 meses de edad se les deberá dar, a todas las partes del animal, tratamiento de MER.

VIGÉSIMOPRIMERA.- Si por los Servicios de Control Oficial que desarrollan sus funciones en las STcrl, o como caso excepcional en carnicerías, se detectara alguna anomalía que pudiera indicar un proceder incorrecto de los Veterinarios de Servicio en el espectáculo, el mismo será puesto en conocimiento de la Delegación Provincial de Salud competente.

Por dicha Delegación se constatarán los hechos y se remitirá un informe detallado sobre el particular a la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía de su provincia, en los casos en que la plaza donde se desarrolló el espectáculo se ubique en el mismo ámbito territorial, con el fin de que, independientemente de las responsabilidades legales a que hubiera lugar, dichos profesionales no sea nombrado para nuevos espectáculos como VS. Copia de dicho informe se remitirá a esta Dirección General, para su traslado a la Dirección General de Espectáculos Públicos, Juego y Actividades Recreativas.

Si no coincide la ubicación geográfica provincial del establecimiento alimentario y de la plaza donde tuvo lugar el espectáculo, el informe se remitirá únicamente a este Departamento.

VIGÉSIMOSEGUNDA.- Quedan sin efecto todas las instrucciones con origen en la Consejería de Salud, referidas a las condiciones sanitarias y de procedimientos inspección, aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

VIGÉSIMOTERCERA.- Por las Delegaciones Provinciales de Salud se darán traslado de estas instrucciones, para su oportuno conocimiento, a los Colegios Oficiales Veterinarios y, en el momento de ser retirados los documentos y precintos (instrucción decimocuarta), a los Veterinarios de Servicio nombrados por las Delegaciones del Gobierno de la Junta de Andalucía, para intervenir en los espectáculos taurinos que se celebren en la provincia.

Sevilla, 18 de Marzo de 2002.

LA DIRECTORA GENERAL

A circular stamp of the Junta de Andalucía is visible, partially overlapping the signature. The text 'JUNTA DE ANDALUCÍA' is visible around the perimeter of the stamp. The signature is written in black ink over the stamp.

M^a. Antigua Escalera Urkiaga