

CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO

ORDEN de 9 de julio de 2002, sobre condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

El Real Decreto 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, tiene por objeto equiparar en el ámbito nacional, las medidas sanitarias mínimas para su obtención, manipulación y comercialización, sin perjuicio de las competencias de las Comunidades Autónomas.

Dado que las carnes procedentes de los animales lidiados y sacrificados en cualquier espectáculo, festejo u otras prácticas relacionadas con las actividades taurinas son susceptibles de consumo humano, resulta necesario dictar la presente Orden a fin de asegurar el correcto control sobre la producción y comercialización de las mismas por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Consumo.

En su virtud, y conforme a las atribuciones conferidas por el artículo 36 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura

DISPONGO

Artículo 1.- El organizador de la actividad taurina sólo requerirá de los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Consumo, cuando los animales lidiados y sacrificados se destinen a la producción de carne para consumo humano. La solicitud será dirigida a la unidad administrativa correspondiente como mínimo con una semana de antelación a la celebración de dicha actividad y mediante el modelo Anexo IV aprobado por la Orden de 23 de marzo de 2000 (DOE nº 37 de 30 de marzo).

Artículo 2.- Cualquier animal sacrificado no destinado a la producción de carne para consumo humano y por tanto, sin necesidad de llevar a cabo la extracción de los materiales especificados de riesgo bajo el control de los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública, tendrá la consideración y el tratamiento reglamentario de todas sus partes como material especificado de riesgo (MER) y sobre su transporte, transformación y eliminación se efectuarán los controles pertinentes por el órgano competente de la Comunidad Autónoma.

Artículo 3.- En la Comunidad Autónoma de Extremadura, tendrán la consideración de desolladeros o locales de faenado de reses de lidia aquellos establecimientos que, estando autorizados por la Dirección General de Salud Pública en base al Real Decreto

147/1993, así lo soliciten expresamente, estén adaptados al Reglamento 999/2001 en lo referente a la extracción de los materiales especificados de riesgo y cumplan las condiciones establecidas en el capítulo II del Real Decreto 260/2002.

Artículo 4.- En la Comunidad Autónoma de Extremadura tendrán la consideración de salas de tratamiento de carne de reses de lidia los siguientes establecimientos:

— Salas de tratamiento de reses de lidia que pueden recibir reses sangradas (clave 58 del RGSA): Aquellas que estando autorizadas por la Dirección General de Salud Pública con arreglo al Real Decreto 147/1993, así lo soliciten expresamente, cumplan las condiciones sanitarias del capítulo I del Anexo I del Real Decreto 260/2002, estén adaptadas al Reglamento 999/2001, y figuren en la relación de mataderos de gran capacidad autorizados para el sacrificio de animales bovinos de más de 24 meses recogidos en el Anexo I de la Orden de 27 de diciembre de 2000 de la Consejería de Sanidad y Consumo.

— Salas de tratamiento de canales de reses de lidia que sólo pueden recibir canales (clave 59 del RGSA): Aquellas que estando autorizadas por la Dirección General de Salud Pública como salas de despiece (SD) con arreglo al Real Decreto 147/1993, o como salas de tratamiento de caza silvestre (STCCz) con arreglo al Real Decreto 2.044/1994, de 14 de octubre, así lo soliciten expresamente y cumplan con las condiciones sanitarias del capítulo I del Anexo I del Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo.

— Un establecimiento podrá ser considerado como sala de tratamiento de reses y de canales de lidia (clave 58 del RGSA) cuando disponga de las instalaciones y los medios adecuados para recibir animales sacrificados y canales faenadas (mataderos con salas de despiece) y además cumpla las especificaciones recogidas en los apartados anteriores de este artículo.

Artículo 5.- Las reses de lidia tras el arrastre o su aturdimiento serán sangradas lo antes posible en las dependencias de la plaza de toros y siempre antes de ser transportadas.

Artículo 6.- Las reses de lidia abatidas y sangradas mayores de 24 meses, solamente podrán ser destinadas para su faenado a una sala de tratamiento de reses de lidia autorizada y definida en el artículo 4, para la realización de la prueba de detección de encefalopatía espongiiforme bovina (test prionic).

Artículo 7.- A los establecimientos autorizados como desolladeros o local de faenado, tal y como se definen en el artículo 3, sólo podrán destinarse reses sacrificadas menores de 24 meses para su faenado y carnización en canales, medias canales o cuartos de canal y extracción de todos los MER.

Artículo 8.- Los establecimientos autorizados y registrados como salas de despiece o sala de tratamiento de carne de caza silvestre, podrán ampliar su actividad como salas de tratamiento de canales de reses de lidia, pudiendo recibir dichas canales cuando procedan bien de un desolladero o local de faenado si los animales son menores de 24 meses y siempre que se les hayan extraído todos los MER, o bien de un matadero de gran capacidad autorizado como sala de tratamiento de reses de lidia después de conocer el resultado laboratorial negativo a la prueba rápida del test de prionic.

Artículo 9.- La reses abatidas se trasladarán lo antes posible al desolladero, local de faenado o sala de tratamiento de reses de lidia, identificadas tal y como se establece en el punto 4 del artículo 3 del RD 260/2002. Durante el transporte irán acompañadas del documento modelo Anexo III de dicho Real Decreto, que será expedido por el Veterinario de servicio de la actividad taurina.

En caso de ser destinadas a una sala de tratamiento de reses de lidia, los traslados se realizarán en un tiempo máximo de 60 minutos y en un medio de transporte que garantice una temperatura en el interior del mismo de 0° C a 4° C.

Artículo 10.- Cuando en la zona de salud donde se celebre la actividad taurina no exista un desolladero o local de faenado autorizado de acuerdo con el artículo 3, las reses se destinarán obligatoriamente a una sala de tratamiento de reses de lidia ubicada en la Comunidad Autónoma de Extremadura. Solamente podrán destinarse a una sala de tratamiento ubicada en otra comunidad autónoma, cuando ésta última se encuentre más cercana al lugar de celebración de dicha actividad.

Artículo 11.- El desuello y evisceración, bien en un desolladero o local de faenado bien en una sala de tratamiento de reses de lidia, se realizará como máximo en un plazo de 5 horas desde la muerte del animal y siempre en presencia de los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública, quienes realizarán los exámenes referentes a la inspección sanitaria "post-mortem" conforme a lo indicado en el capítulo V del Anexo I del RD 260/2002, procediendo en su caso, a la declaración o no de la aptitud para consumo humano de las canales inspeccionadas mediante el certificado de aptitud de canales de lidia según modelo aprobado en el Anexo III de la Orden de 23 de marzo de 2000 (DOE 30 marzo) por la que se modificó la Orden de 22 de octubre de 1999.

Artículo 12.- Las canales de reses de lidia podrán comercializarse exclusivamente:

Cuando procedan de animales menores de 24 meses:

— Desde un desolladero o local de faenado autorizado bien a carnicerías autorizadas de la zona de salud donde se haya celebrado la actividad taurina para su venta directa, o bien a un establecimiento autorizado por la Dirección General de Salud Pública como sala de tratamiento de canales de reses de lidia (SD o STCCz).

Cuando procedan de animales mayores o menores de 24 meses:

— Desde una sala de tratamiento de reses de lidia bien a carnicerías autorizadas para su venta directa o bien a un establecimiento autorizado por la Dirección General de Salud Pública como sala de tratamiento de canales de reses de lidia (SD o STCCz).

— Desde una sala de tratamiento de canales de reses de lidia, como carne despiezada, a carnicerías autorizadas para su venta directa.

Artículo 13.- Las canales y carnes declaradas aptas para el consumo humano por los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública, deberán llevar una marca de inspección veterinaria de acuerdo a los criterios establecidos en el artículo 4 del RD 260/2002. Asimismo dicha marca deberá figurar en el certificado de aptitud de canales de lidia o en los documentos comerciales de acompañamiento comercial, caso de que las carnes de reses de lidia procedan de salas de despiece o salas de tratamiento de carne de caza silvestre.

Artículo 14.- En base al artículo 10 del RD 260/2002, las canales y carnes de reses de lidia sólo podrán ser objeto de intercambios intracomunitarios si existe una autorización específica de recepción por parte del estado miembro de destino con las normas y en las condiciones por ellos estipuladas.

Artículo 15.- En la Comunidad Autónoma de Extremadura, los establecimientos autorizados por la Dirección General de Salud Pública como desolladeros o local de faenado, tendrán hasta el 1 de enero de 2003 para adaptarse a las condiciones contempladas en el capítulo II del Anexo I del RD 260/2002.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta a la Dirección General de Salud Pública a dictar las resoluciones correspondientes para el cumplimiento de la presente Orden.

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 9 de julio de 2002.

El Consejero de Sanidad y Consumo,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA