

# I. Disposiciones Generales

## CONSEJERIA DE VIVIENDA, URBANISMO Y TRANSPORTES

***CORRECCION de errores al Decreto 162/1999, de 14 de septiembre, por el que se regulan las ayudas y subvenciones para la adquisición, adjudicación y promoción, rehabilitación y autopromoción de viviendas y promoción pública de viviendas en el marco del Plan de Viviendas 1999-2003.***

Corrección de errores al Decreto 162/1999, de 14 de septiembre, por el que se regulan las ayudas y subvenciones para la adquisición, adjudicación y promoción, rehabilitación, autopromoción de viviendas y promoción pública de viviendas en el marco del Plan de Vivienda 1999-2003.

Advertido error material en la inserción del Decreto 162/1999, de 14 de septiembre, por el que se regulan las ayudas y subvenciones para la adquisición, adjudicación y promoción, rehabilitación y autopromoción de viviendas y la promoción pública de viviendas, en el marco del Plan Regional de Viviendas 1999-2003, publicado en el D.O.E. núm. 112, de 23 de septiembre de 1999, se procede a la oportuna rectificación.

En la página 7326, segunda columna, párrafo tercero del artículo 16.2.º donde dice «artículo 16.1.º», debe decir «artículo 16.1.º a)».

## CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO

***ORDEN de 22 de octubre de 1999, por la que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.***

La importancia, económica y social, de actividades relacionadas con las reses de lidia en nuestra comunidad autónoma, hace necesario establecer un control sanitario de las carnes procedentes de dichos animales con el fin de proteger al consumidor ante un posible riesgo de salud pública.

El Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se estable-

cen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, modificado por el Real Decreto 315/1996, de 23 de febrero, en su artículo 1, apartado c), dice que no es de aplicación al aprovechamiento de las carnes frescas de reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos, ya que dichas carnes no entran en el ámbito de lo contemplado en la directiva 64/433/CEE.

El Real Decreto 145/1996, de 2 de febrero, por el que se modifica y da nueva redacción al Reglamento de Espectáculos Taurinos, aprobado previamente por el Real Decreto 176/1992, de 28 de febrero, como desarrollo de lo dispuesto en la Ley 10/1991, de 4 de abril, sobre potestades administrativas en materia de espectáculos taurinos prevé que, hasta tanto no se regulen las exigencias específicas para el consumo de las reses sacrificadas en espectáculos taurinos, continuarían en vigor las disposiciones que actualmente regulaban sus condiciones, requisitos y exigencias, basadas principalmente en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de marzo de 1962, por la que se aprueba el texto refundido del Nuevo Reglamento de Espectáculos Taurinos y en el capítulo X del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto de 21 de septiembre de 1967, así como en sus normas de desarrollo, que las definían y consideraban como carnes defectuosas. No haciendo mención a las carnes procedentes de otras actividades relacionadas con las reses de lidia como son prácticas de entrenamiento o toreo a puerta cerrada y que hace necesario un control sanitario «post-mortem» que garantice su aptitud para el consumo.

Así mismo, el Real Decreto 54/1995, de 20 de enero, sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza, contempla en la letra b), del apartado 2 de su artículo 1, su no aplicabilidad a los animales a los que se dé muerte en manifestaciones culturales o deportivas.

Considerando que las condiciones especiales de trato previo de los animales confieren a las carnes, obtenidas de estas reses, características que pueden hacerlas asimilables a las carnes de animales de caza silvestre, y a la producción y comercialización de sus carnes.

Considerando, por otra parte, que es conveniente la armonización a nivel autonómico de las medidas sanitarias mínimas en la producción y comercialización de estas carnes, es por lo que se hace necesario regular las condiciones sanitarias de producción y comercialización de estas carnes.

El Estatuto de Autonomía, aprobado por la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, en su artículo 8.6 atribuye a la Junta de Extre-

madura competencias en materia de Sanidad e Higiene. A su vez, el Real Decreto 2912/1979, en su artículo 58.12 transfiere a la Junta de Extremadura funciones y competencias en dicha materia y en virtud de lo establecido en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Dado que las carnes obtenidas del sacrificio de reses de lidia son susceptibles de consumo humano, y por tanto, fuente de transmisión de patologías al hombre, se hace necesario intensificar y regular el control sanitario en este tipo de actividades, por todo ello, y en uso de las atribuciones conferidas,

### D I S P O N G O

#### ARTICULO 1.º - Ambito de aplicación

La presente Orden tiene por objeto definir las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes de reses para la lidia procedentes de actividades taurinas celebradas en la comunidad autónoma de Extremadura.

#### ARTICULO 2.º - Definiciones

1. A efectos de la presente Orden se entiende por:

- a) Reses para la lidia.—Los animales mamíferos terrestres pertenecientes a la Raza Bovina de Lidia, a otras razas bovinas y/o sus cruces, que por sus características son aptas para ser lidiadas en actividades taurinas.
- b) Carnes de reses de lidia.—Todas las partes de las reses de los animales indicados en el apartado anterior que sean aptas para el consumo humano.
- c) Desolladero o local de faenado.—La sala a la que comunica el patio de arrastre de las plazas de toros permanentes o próximas a las plazas de toros no permanentes y otros recintos, autorizada de conformidad con el apartado 5 del artículo 6, en la que se procede al faenado higiénico de las reses de lidia.
- d) Veterinario oficial.—El Facultativo Sanitario Veterinario propuesto por el Coordinador Veterinario de la localidad donde se encuentre ubicado el desolladero o local de faenado o establecimiento autorizado, y nombrado por la autoridad competente de la Consejería de Sanidad y Consumo.
- e) Veterinario de Servicio.—El Veterinario nombrado por el Consejo General de Colegios Veterinarios o por delegación de éste por los Colegios Oficiales Veterinarios.
- f) Actividades Taurinas.—Se entiende por tales aquéllas en las que se efectúen la lidia y la muerte de la res:

- Espectáculos taurinos en los que se lidia la res y se sacrifica en presencia del público.
- Espectáculos o festejos taurinos en los que se lidian las reses, siendo el sacrificio de las mismas sin la presencia del público.
- Lidia de reses que se realizan sin presencia de público (entrenamientos a puerta cerrada, desecho de tiente, etc.) y se efectúa el sacrificio de las mismas.

ARTICULO 3.º - Condiciones para la producción de carne de reses de lidia.

1. La carne de reses de lidia reunirá los siguientes requisitos:

- a) Procederán de las actividades descritas en el artículo anterior.
- b) Las reses de lidia, tras el arrastre o su aturdimiento, serán sangradas lo antes posible de forma higiénica.
- c) Las reses serán trasladadas lo antes posible al desolladero o local de faenado u otro establecimiento autorizado.

Cuando en el lugar donde se celebre el espectáculo o el festejo taurino no exista ninguno de los establecimientos anteriormente mencionados, se trasladarán obligatoriamente las reses sangradas, en un plazo máximo de cuarenta y cinco minutos, a un establecimiento debidamente autorizado, ubicado en la propia comunidad autónoma y previamente concertado, en un medio de transporte que garantice una temperatura, en el interior del mismo, de 0º C a 4º C y acompañadas del documento de traslado de reses de lidia sangradas, cuyo modelo figura en el Anexo II cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio.

d) Se procederá a su desuello y evisceración lo antes posible y, como máximo, en un plazo de 3 horas desde el sacrificio de la res.

2. Antes de proceder a la introducción de los animales sacrificados y sangrados procedentes de las actividades taurinas, en el medio de transporte, deberán ser identificadas individualmente y claramente, de manera indeleble con medios autorizados para el uso de las industrias alimentarias en el que constará como mínimo, además del número de identificación y la mención «RESES DE LIDIA», la localidad, fecha y hora del sacrificio. El número de identificación individual constará en el documento de traslado cuyo modelo figura en el Anexo II.

3. Una vez realizadas las operaciones antes mencionadas, las reses serán sometidas al reconocimiento «post-mortem», por el Veterinario Oficial designado, a fin de dictaminar, la aptitud o no para el consumo de las carnes. Este cumplimentará el documento de traslado de canales de reses de lidia, cuyo modelo figura en el Anexo

III, que acompañará a las canales en su transporte hasta su destino. Dicho documento incluirá cuantas observaciones haya realizado y las anomalías detectadas, así como la toma de muestras biológicas que haya efectuado, en su caso, con indicación de motivo de las mismas.

4. Las carnes de reses de lidia se obtendrán:

a) En mataderos, salas de despiece, salas de tratamiento de carne de caza silvestre autorizados, respectivamente de conformidad con los Reales Decretos 147/1993, de 29 de enero, y 2044/1994, de 14 de octubre, y reúnan las condiciones necesarias para la recepción y faenado de reses de lidia, y se tomen las medidas necesarias para permitir, en todo momento, identificar claramente la carne obtenida con arreglo a la presente Orden de la obtenida con arreglo a los Reales Decretos 147/1993 y 2044/1994, respectivamente.

b) En un local de faenado o desolladero autorizado, que reúna las condiciones indicadas en el Anexo I de la presente Orden.

5. La carne de reses de lidia procederá de canales que hayan sido examinadas por los Facultativos Sanitarios Veterinarios para:

a) Detectar posibles anomalías.

b) Realizar la inspección sanitaria «post-mortem», y dictaminar su aptitud para el consumo humano.

c) Proceder, cuando corresponda, a la toma de muestras aleatorias para la detección de residuos.

#### ARTICULO 4.º - Marcado sanitario

La carne y los despojos declarados aptos para el consumo humano:

1.—Llevarán una marca de inspección veterinaria, colocada a tinta, a fuego o mediante etiqueta, placa o marchamo de material apto para entrar en contacto con los alimentos, inamovible y no reutilizable.

2.—La marca de inspección veterinaria será de forma circular, con un diámetro de 65 milímetros, presentando en su interior una letra «L» mayúscula, cuyo trazo vertical medirá 40 milímetros y el horizontal 25 milímetros; el grosor de la letra será de 5 milímetros.

Debajo del círculo irá un rectángulo con los trazos horizontales de 65 milímetros y los trazos verticales de 20 milímetros, donde figurará el nombre de la localidad donde esté situado el establecimiento de faenado, siendo las letras de un tamaño de 10 milímetros.

3.—Cada media canal llevará, al menos, 4 marcas colocadas en la espalda, costillar, lomo y parte exterior de la pierna.

4.—Los despojos y las carnes despiezadas se marcarán con una sola marca, que incluya lo indicado en el punto 2 anterior y pudiendo tener la mitad de las medidas previstas en él.

5.—En caso de utilizarse tintas distintas, éstas serán de las autorizadas según el Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

6.—Será de aplicación, asimismo, lo dispuesto en la Orden de 16 de septiembre de 1994 por la que se dictan normas para la identificación individual de los hígados de bovinos.

#### ARTICULO 5.º - Condiciones de comercialización y prohibiciones

1.—Las carnes de reses de lidia sólo podrán comercializarse en fresco, sometidas a refrigeración o congelación, si cumplen con lo dispuesto en los artículos anteriores.

2.—Se permite la venta de carnes de reses de lidia en establecimientos de venta al por menor de carnes, siempre que éstas se coloquen en el mostrador perfectamente identificadas, con la mención «carne de lidia», y separadas netamente de las otras carnes y del resto de los productos que se expendan en los mismos.

3.—Se prohíbe la transformación de las carnes de reses de lidia en productos preparados cárnicos o en otros productos de origen animal.

4.—Se prohíbe el picado de carne de reses de lidia.

#### ARTICULO 6.º - Solicitudes, permisos y autorizaciones

1.—El organizador, o persona en quien delegue, de la actividad taurina, deberá ponerse en contacto con el Coordinador Veterinario, de la localidad donde esté situado el local de faenado o establecimiento autorizado y solicitar, según modelo Anexo IV, los servicios veterinarios oficiales, adjuntando la siguiente documentación:

a) Modelo 50 debidamente cumplimentado y abonada la tasa correspondiente.

b) Permiso de autorización para celebración del festejo concedido por la Dirección General de Administración Local e Interior.

c) Cartel anunciador del festejo taurino.

Los requisitos del apartado b) y c) anteriores se exceptuarán en la lidia de reses que se realizan sin presencia de público (Enterramientos a puerta cerrada, desecho de tiente, etc.

2.—En la lidia de reses que se realicen sin presencia de público, el faenado se efectuará en aquellos locales o establecimientos autorizados que estén más próximos al lugar donde se celebre la actividad taurina, debiendo ser cumplimentado el Anexo II por el veterinario oficial.

3.—El Coordinador Veterinario propondrá a la Inspección Provincial de Veterinaria de su provincia, el Veterinario Oficial para el reconocimiento de las carnes o despojos de las reses lidiadas.

4.—Cuando el Veterinario Oficial observe un incumplimiento caracterizado de las normas de higiene previstas en la presente Orden o un obstáculo para una adecuada inspección sanitaria, propondrá a la autoridad competente el cese provisional de la actividad hasta tanto se subsanen las deficiencias encontradas. Si el empresario o gestor del establecimiento de faenado de carne de reses de lidia no pusiera remedio a las infracciones comprobadas en el plazo fijado por la autoridad competente, ésta retirará la autorización.

5.—Las Inspecciones Provinciales de Veterinaria propondrán a la Dirección General de Salud Pública la autorización de los establecimientos destinados a las producción de carnes de reses de lidia.

#### ARTICULO 7.º - Higiene del personal, de los locales y del material

1.—En los establecimientos se pondrá en práctica un sistema de autocontrol según lo regulado en el R.D. 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

2.—Se exigirá el más perfecto estado de limpieza posible por parte del personal, así como de los locales y del material. En particular:

a) El personal que manipule carnes o que trabaje en locales o zonas en los que se manipulen, embalen o transporten dichas carnes deberá llevar, en particular, un tocado y un calzado limpios y fáciles de limpiar, una vestimenta de trabajo de color claro y, en su caso, cubrenucas y otras prendas de protección. El personal asignado al local de faenado o a la manipulación de carnes estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuese necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de la misma, así como en cada reiniciación del trabajo. Las personas que hayan estado en contacto con piezas de carne de reses de lidia enfermas o con carnes infectadas deberán lavarse cuidadosamente las manos y los brazos de inmediato con agua caliente y luego desinfectarlos.

b) Ningún animal deberá entrar en los establecimientos. La eliminación de roedores, insectos y de cualquier otro animal dañino deberá llevarse a cabo sistemáticamente.

c) El material y los instrumentos utilizados para el faenado de las carnes deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a ser utilizados cuando se hayan manchado.

d) Los locales, las herramientas y el material de trabajo no deberán utilizarse para otros fines que el faenado de las carnes frescas. El despiece deberá efectuarse en momentos distintos del de otras carnes; la sala de despiece deberá lavarse y desinfectarse por completo antes de poder destinarse nuevamente al despiece de carne de otra categoría. Los utensilios que sirvan para el despiece de las carnes deberán ser utilizados exclusivamente para este fin.

e) Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, limpiar dichas carnes con un paño y otro material y proceder a insuflarlas.

f) La carne y los recipientes que la contienen no deberán entrar en contacto directo con el suelo.

g) Será obligatorio la utilización de agua potable para todos los usos. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará la utilización de agua no potable para la producción de vapor, a condición de que las tuberías instaladas a tal efecto no permitan la utilización de dichas aguas para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes. Por otro lado, se podrá utilizar, con carácter excepcional, la utilización de agua no potable para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Las tuberías de agua no potable deberán estar bien diferenciadas de aquellas utilizadas para el agua potable.

h) Estará prohibido esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de carnes.

i) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán utilizarse de forma que no afecten al equipo de instrumentos de trabajo y carnes. Los equipos y útiles de trabajo se aclararán con agua potable tras su limpieza.

j) Estarán prohibidos el faenado y la manipulación de las carnes a las personas que puedan contaminarlas.

Al iniciar la relación laboral, toda persona destinada al faenado y a la manipulación de carne, deberá acreditar, mediante un certificado médico que no existe ningún impedimento sanitario que se oponga a que le asignen dichas tareas. Su control médico se hará de acuerdo con lo estipulado en el R.D. 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos.

## ARTICULO 8.º - Infracciones y sanciones

1.—Las infracciones de lo dispuesto en la presente Orden serán objeto de las correspondientes sanciones administrativas, previa la instrucción del oportuno expediente, conforme a lo establecido, en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la presente Orden y en las demás disposiciones que resulten de aplicación.

2.—Para la calificación de todas las infracciones, se tendrá en consideración el grado de dolo o culpa existente, así como su incidencia en la salud pública y su trascendencia económica.

3.—El procedimiento para imponer las sanciones se ajustará al Decreto 9/1994, de 8 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento sobre procedimientos sancionadores seguidos por la Comunidad Autónoma de Extremadura.

DISPOSICION TRANSITORIA.—Los locales de faenado de reses de lidia que estuvieran en funcionamiento antes de la entrada en vigor de la presente Orden, tendrán un plazo de doce meses, para adaptarse a las disposiciones contempladas en el Anexo I.

DISPOSICION DEROGATORIA.—A partir de la entrada en vigor de la presente Orden quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo en él establecido.

DISPOSICION FINAL.—La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Diario Oficial de Extremadura».

Mérida, a 22 de octubre de 1999.

El Consejero de Sanidad y Consumo,  
GUILLERMO FERNANDEZ VARA

## ANEXO I

## Desolladeros y locales de faenado de las reses

Los desolladeros y salas de faenado de las reses cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

1.—Serán de dimensiones suficientes para llevar a cabo el faenado de manera higiénica.

2.—Contará con agua corriente potable, fría y caliente.

3.—El suelo, paredes y techo serán lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, y el suelo, además, será antideslizante y con inclinación hacia un sumidero con sifón y rejilla para la correcta evacuación del agua.

4.—La ventilación y la iluminación serán las adecuadas.

5.—Las puertas, huecos y ventanas dispondrán de dispositivos de protección contra insectos.

6.—Contarán con dispositivos adecuados para el lavado de las vísceras y con los recipientes necesarios para la evacuación de las mismas.

7.—Dispondrá de un sistema que permita el faenado de la canal suspendida y el mantenimiento posterior de la misma o de sus cortes hasta cuartos de canal.

8.—Deberá estar provista, al menos, de un lavabo de accionamiento no manual, dotado de útiles de aseo, para la limpieza del personal y de un esterilizador de cuchillos, hachas y sierras.

9.—Tendrá, al menos, un recipiente estanco de cierre hermético y perfectamente identificado para el depósito de los decomisos.

10.—En caso de almacenar las canales una vez faenadas necesitarán de cámaras frigoríficas para el mantenimiento y conservación de las mismas hasta su destino final.

**ANEXO II**

**DOCUMENTO DE TRASLADO DE RESES DE LIDIA SANGRADAS**

**El Veterinario de Servicio/Oficial, D..... ,  
que ha asistido a <sup>(1)</sup> ..... ,  
en ..... ,  
sita en la localidad de .....  
no ha realizado el reconocimiento "post-mortem" de las partes internas de las  
reses de lidia.**

**No obstante, durante la actividad taurina se han observado las  
siguientes circunstancias:**

.....  
.....  
.....  
.....

**Se ha procedido al sacrificio y al sangrado de las reses de lidia a las<sup>(2)</sup>**

.....  
.....  
.....  
.....

**Las reses de lidia sangradas han sido marcadas con <sup>(3)</sup>.....  
con los números .....  
.....  
se transportan al establecimiento .....  
previamente concertado, según la aceptación que se acompaña, sito en .....  
..... , de esta Comunidad Autónoma, mediante <sup>(4)</sup> .....  
.....  
y habiéndose controlado su carga.**

**En ..... , a ..... de ..... de 199..**

**El Veterinario de Servicio/Oficial**

**Firmado: .....**

**(Nombre y apellidos en mayúsculas)**

**(1)** Indicar la actividad taurina **(2)** Indicar la hora del sacrificio para cada res, en su caso. **(3)** Indicar si es precinto, etiqueta, marca a fuego y otro medio inamovible. **(4)** Indicar el medio de transporte y matrícula.

### ANEXO III

Coordinación de ..... Zona de salud de .....

#### CERTIFICADO DE APTITUD DE CANALES DE LIDIA

El Facultativo Sanitario D..... habiendo realizado las actuaciones sanitarias para determinar la aptitud para el consumo de las carnes y despojos de (1) ..... lidiados en la localidad de ....., el día ....., organizado por..... y faenado en le establecimiento ..... de la localidad de .....

**CERTIFICA:** Que las canales de ..... se consideran aptas para el consumo humano. Así mismo se declara que se han realizado los siguientes decomisos:

TIPOS DE RESES (2)	TOTALES		PARCIALES					
	KGRS.	CAUSA	HÍGADO		PULMÓN		OTROS	
			KGRS.	CAUSA	KGRS.	CAUSA	KGRS.	CAUSA

Observaciones.....  
 .....  
 .....

Dirección donde son destinadas las canales y despojos según el organizador:.....  
 Establecimiento con Razón Social:....., D.N-I. ó C.I.F.:.....  
 Domicilio....., localidad:.....  
 Provincia....., teléfono:.....  
 Vehículo de transporte : (3)....., matrícula:.....

En ....., a .....de.....de.....  
 EL VETERINARIO OFICIAL

Fdo. :.....

- (1) Nº de reses y tipos: toros, novillos, becerros, vaquillas.  
 (2) Toros, novillos, becerros o vaquillas.  
 (3) Isotermo o frigorífico.

**ANEXO IV**

**AL JEFE DEL SERVICIO TERRITORIAL DE SANIDAD Y CONSUMO DE .....**

**SOLICITUD**

D/D<sup>a</sup>....., con N.I.F. ó C.I.F.....,  
 con domicilio en ....., calle....., n<sup>o</sup>....., teléfono.....  
 En nombre propio o representación de (Táchese lo que proceda).....  
 para la celebración de la actividad taurina..... y a fin de dar cumplimiento a la Ley 14/1986,  
 General de Sanidad, y al amparo de lo contemplado en el Art. 13 del Decreto 67/1996, de 21 de mayo, de la Consejería de Presidencia  
 y Trabajo, por el que se aprueba Reglamento General de Organización y Funcionamiento de los Equipos de Atención Primaria de la  
 Comunidad Autónoma de Extremadura.  
 SOLICITA LA AUTORIZACIÓN DE FACULTATIVO SANITARIO VETERINARIO, para el reconocimiento de las carnes y  
 despojos de las reses que serán lidiadas en la plaza de toros de (FIJA O PORTÁTIL) de la localidad de..... el día.....  
 y hora..... que serán faenadas en local de faenado concertado/matadero de la localidad de.....  
 Se adjunta copia del contrato con el establecimiento autorizado (señalar con una X cuando proceda)  
 Haciendo constar que se ha procedido a la autoliquidación y pago de la tasa por intervención sanitaria dispuesta por la Ley  
 3/1993; Código 14007.0 por cuantía autorizada al año de la fecha. Adjunta la copia color rosa acreditativa ante la Administración del  
 pago efectuado, con n<sup>o</sup> de TALÓN DE CARGO.....

Firma del solicitante

En....., a .....de.....de.....

EL INSPECTOR PROVINCIAL VETERINARIO EL/LA COORDINADOR/A VETERINARIO/A

Vista la solicitud que antecede y cumpliendo los requisitos exigidos, esta Coordinación Veterinaria designa a D/D<sup>a</sup>.....  
 ..... facultativo integrado en la zona de salud de.....  
 ..... para que actúe como Inspector Sanitario.

Debiendo realizar la inspección de las carnes y despojos de reses lidiadas, colocación de sellos en las canales, extender la  
 documentación sanitaria necesaria para la circulación de las mismas y realizar el certificado de reconocimiento post-mortem.

En....., a .....de.....de.....

EL INSPECTOR PROVINCIAL VETERINARIO EL/LA COORDINADOR/A VETERINARIO/A