



8. Reses de Lidia



Documento principal

DEFINICIÓNS

PREOCEDEMENTOS PREVIOS A SALA DE TRATAMEN-
TO DE CARNE DE RESES DE LIDIA

INSPECCIÓN POST MORTEM

MARCADO SANITARIO

CONDICIÓNS DE COMERCIALIZACIÓN

TOMA DE DECISIÓNS



8.1 DEFINICIÓNS

Carnes de reses de lidia. Reguladas polos Decretos:

- RD 260/2002, do 8 de marzo, polo que se fixan as condicións sanitarias aplicables á produción e comercialización de carnes de reses de lida.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e regúlanse actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Os matadoiros que realicen o traballo, produción e comercialización de reses de lida, necesitan unha autorización expresa da autoridade competente da Comunidade Autónoma.

- Esfoladoiro ou local de preparación dos canais. A sala á que comunica o patio de arrastre das prazas de touros permanentes, ou próximas ás prazas de touros non permanentes ou outros recintos autorizados , no que se procede o faenado hixiénico das reses de lidia
- Salas de tratamento de carnes de reses de lida. Todo aquel establecemento autorizado en que se obteña e inspeccione a carne de reses de lida.
- Veterinario de servizo. O veterinario nomeado segundo o regulamento de espectáculos taurinos para intervir neles.
- Veterinario oficial. O veterinario designado pola autoridade competente.



8.2 PREOCEDEMENTOS PREVIOS A SALA DE TRATAMENTO DE CARNE DE RESES DE LIDIA

1. A res abatida trasladarase o antes posible ao esfoladoiro, ao local de traballo ou á sala de tratamento de carne de reses de lida, inmediatamente despois da sangradura.
2. As reses de lida, tras o arrastre ou o seu atordamento, serán sangradas o antes posible e de forma hixiénica. Nese momento realizarase nas dependencias da praza o recoñecemento post mortem.
3. Os traslados á sala de tratamento de carne de reses de lida realizaranse nun prazo máximo de sesenta minutos, desde a finalización do espectáculo taurino, nun medio de transporte que garanta unha temperatura no seu interior de 0°C a 4°C e acompañadas do documento de traslado de reses de lida sangradas, cuxo modelo figura como anexo III no RD 260/2002.
4. Procederase á súa esfoladura e evisceración o antes posible, nun prazo máximo de cinco horas desde a morte da res.
5. O veterinario de servizo designado cubrirá o documento de traslado de canais de reses de lida que as acompañará ata a sala de tratamento de destino. Ver Anexo
6. Antes de introducir os canais ou os animais mortos no medio de transporte, deberán ser identificados individualmente de forma clara e indeleble, baixo a supervisión do veterinario de servizo. Esta identificación constará, como mínimo, ademais do número de identificación e a mención "Reses de lida", da localidade, data e hora do sacrificio. O número de identificación individual reflectirase nos documentos de traslado.



8.3 INSPECCIÓN POSTMORTEM

Á chegada das reses ou dos canais ao matadoiro, o veterinario oficial comprobará a identificación destes e do documento de traslado que os acompaña (marcas auriculares, DIB e documento de traslado). (As marcas auriculares son retiradas das orellas no momento do ferrado e “ahijado” dos touros.

Todas as partes da res de lida deberán someterse, no curso das dezoito horas seguintes á súa admisión na sala de tratamento, a unha inspección que permita ditaminar se a súa carne é apta para o consumo humano.

Cando as vísceras fosen obxecto dun recoñecemento post mortem por un veterinario de servizo, deberán ir acompañadas do documento de traslado de canais de reses de lida que inclúa, polo menos, as especificacións do modelo que figura no anexo II do RD 260/2002, co fin de que este recoñecemento sexa tido en conta polo veterinario oficial.

O veterinario oficial rexistrará os resultados da inspección sanitaria post mortem.

Para a comercialización das carnes de reses de lida serán de aplicación as disposicións previstas na normativa comunitaria e nacional vixentes sobre a destrución dos materiais especificados de risco, así como as correspondentes dos programas de vixilancia e control das encefalopatías esponxiformes transmisibles dos animais.



8.4 MARCADO SANITARIO

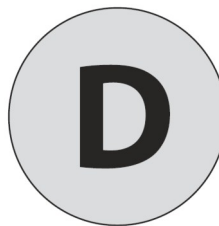
- O marcado de inspección veterinaria nas carnes de reses de lidia aptas para o consumo, farase cun selo de forma circular, cun diámetro de 65 milímetros, presentando no seu interior unha letra "L" maiúscula, cuxo trazo vertical medirá 40 milímetros e o horizontal 25 milímetros; o grosor da letra será de 5 milímetros.
- Na parte inferior do círculo, o número de autorización do establecemento no Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos para esta actividade, con caracteres de 10 milímetros de altura.

MARCADO DE CARNES APTAS



Diámetro: **65 mm.**
Trazo vertical de la "L": **40 mm.**
Trazo horizontal de la "L": **25 mm.**
Grosor de la "L": **5 mm.**
Altura de cifras: **10 mm.**

MARCADO DE CARNES NO APTAS



Altura de la "D": **65 mm.**

O marcado de inspección veterinaria realizarase baixo a responsabilidade do veterinario oficial. A marca será inamovible e non reutilizable e poderá ser colocada a tinta, a lume ou mediante etiqueta, placa ou selo de material apto para entrar en contacto cos alimentos.

Nas carnes de reses de lida cada semicanal levará, polo menos, catro marcas, colocadas nas costas, costeleiro, lombo e parte exterior da perna.



8.5 CONDICIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

A carne de reses de lida poderase comercializar en fresco (refrixerada ou conxelada) e permítese a súa venda ao retallo, sempre que estea perfectamente identificada coa mención "carne de lida" e separada netamente doutras carnes ou produtos.

Prohíbese expresamente o picado de carnes de lida e a elaboración de produtos e preparados cárnicos.



8.6 TOMA DE DECISIONS



RESES DE LIDIA



INCUMPRIMENTOS

ADOPCIÓN DE MEDIDAS

COMUNICACIÓNS

REXISTRO

Se a non conformidade está na documentación sanitaria ou na identificación

Acta de inmobilización das carnes despois do faenado, con notificación de animais deficientemente identificados ou documentados, na que se lle concede prazo razoable para emendar a deficiencia.

Se as non conformidades non se corríxen, se procederá o seu decomiso e destrución

Se pasado o prazo, persiste a mesma situación:
1. Dictamen de non aptitude dos animais para o consumo (comunicación mediante acta). O operador comercial comunicará o novo destino das carnes e subprodutos.
2. Ademais levantarase acta + informe e enviarase a XT(a través dá XZ) xunto coa acta de notificación ao operador, para inicio de expediente sancionador .

Acta + informe a Xefatura de Zona
Acta das actuacións finais
Semaga

Se as reses sangradas chegan ao establecemento pasadas as 5 horas desde a morte do animal.

Procederase o decomiso total

Dictamen de non aptitude das carnes para o consumo (comunicación mediante acta) . O operador comercial comunicará o novo destino das carnes e subprodutos.

Acta + informe a Xefatura de Zona
Semaga

Se as reses sangradas chegan ao establecemento antes das 5 horas desde a morte do animal, pero o tempo de traslado das reses desde a praza ao establecemento foi superior a 60 minutos

procederase a valorar a situación hixiénica das carnes antes de decidir o seu destino

<https://vetmaga.sergas.gal/Contidos/Documents/447/Cuadro de decisión.pdf>