

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

5205 *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.*

Las especiales características del espectáculo taurino, tras el cual se obtienen las carnes de reses de lidia, se regulan en el Real Decreto 145/1996, de 2 de febrero, por el que se modifica y da nueva redacción al Reglamento de Espectáculos Taurinos, previamente aprobado por el derogado Real Decreto 176/1992, de 28 de febrero, ambos dictados en desarrollo de la Ley 10/1991, de 4 de abril, sobre potestades administrativas en materia de espectáculos taurinos. En estas regulaciones se preveía que, hasta tanto no se aprobara una normativa específica al respecto, sobre el consumo de las reses sacrificadas en espectáculos taurinos, se aplicasen 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, el capítulo X del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, y su normativa de desarrollo, normativa que calificaba a las carnes de reses de lidia como defectuosas.

Por otra parte, la producción y comercialización de las carnes frescas de especies de abastos, regulada por el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de carnes frescas, modificado por el Real Decreto 315/1996, de 23 de febrero, dispone, en su artículo 1, párrafo c), que aquel Reglamento no será aplicable al aprovechamiento de carnes frescas de reses de lidia, ya que dichas carnes no entran dentro del ámbito de aplicación de la Directiva 64/433/CEE.

Asimismo, el Real Decreto 54/1995, de 20 de enero, sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza, contempla, en el párrafo 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.

No obstante, considerando que las condiciones especiales de trato previo de las reses de lidia confieren a las carnes obtenidas de estas reses características similares a las carnes de animales de caza silvestre, su producción y comercialización debe hacerse de una forma similar a la prevista en el Real Decreto 2044/1994, de 14 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes.

Además, se estima que es conveniente equiparar a nivel nacional las medidas sanitarias mínimas en la producción y comercialización de estas carnes, sin perjuicio de las competencias asumidas por las Comunidades Autónomas.

Para su elaboración han sido consultadas las Comunidades Autónomas y los sectores afectados. Asimismo, se ha emitido el preceptivo informe por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, y por sustitución de éste y de conformidad con el Real Decreto 254/2002, de 6 de marzo, del Ministro de Administraciones Públicas y de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de marzo de 2002,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El presente Real Decreto establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes de reses de lidia procedentes de espectáculos y festejos taurinos.

2. Asimismo, será de aplicación a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia procedentes de prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada.

Artículo 2. *Definiciones.*

1. A efectos del presente Real Decreto se entienden por:

a) Reses de lidia: los animales pertenecientes a la raza bovina de lidia, inscritos en los Libros genealógicos correspondientes a dicha raza.

b) Carne de reses de lidia: todas las partes de las reses de lidia que sean aptas para el consumo humano, procedentes de reses lidiadas.

c) Sala de tratamiento de carne de reses de lidia: todo establecimiento, autorizado de conformidad con el artículo 6, en el que se trate, se obtenga e inspeccione la carne de reses de lidia de conformidad con las condiciones sanitarias establecidas en el presente Real Decreto.

d) Desolladero o local de faenado: la sala a la que comunica el patio de arrastre de las plazas de toros permanentes o próxima a las plazas de toros no permanentes u otros recintos, autorizada de conformidad con el apartado 3 del artículo 6, en la que se procede al faenado higiénico de las reses de lidia.

e) Autoridad competente: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas y las Ciudades de Ceuta y Melilla para el control de las carnes en el mercado nacional y para los posibles intercambios con los Estados miembros y el Ministerio de Sanidad y Consumo para los intercambios con países terceros y las comunicaciones con los Estados miembros y la Comisión Europea.

f) Veterinario oficial: el Veterinario designado por la autoridad competente.

g) Veterinario de servicio: el Veterinario nombrado de acuerdo con el vigente Reglamento de Espectáculos Taurinos para intervenir en los mismos o el veterinario asignado para la intervención en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada y otros festejos taurinos.

2. Cuando sea necesario, se aplicarán las definiciones contempladas en los Reales Decretos 147/1993, de 29 de enero, y 2044/1994, de 14 de octubre.

Artículo 3. *Condiciones para la producción de carne de reses de lidia.*

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

a) Procederá de reses de lidia que:

1.º Hayan sido lidiadas en espectáculos taurinos en los que se procede a su sacrificio en el ruedo o en los corrales de la plaza si hubiera sido devuelto durante la lidia, o

2.º Hayan sido lidiadas en espectáculos o festejos taurinos populares y posteriormente sacrificadas sin la presencia de público, o bien,

3.º Hayan sido lidiadas en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada, siempre que cuenten con un veterinario de servicio asignado.

b) Las reses de lidia, tras el arrastre o su aturdimiento serán sangradas lo antes posible y de forma higiénica. En ese momento se realizará en las dependencias de la plaza el reconocimiento «post mórtem», conforme a lo previsto en el artículo 58 del Reglamento de Espectáculos Taurinos.

c) La res abatida se trasladará lo antes posible al desolladero, al local de faenado o a la sala de tratamiento de carne de reses de lidia.

Siempre que en el municipio o en la unidad sanitaria local donde se celebre el espectáculo o el festejo taurino no exista desolladero o local de faenado, las reses sangradas se trasladarán obligatoriamente a una sala de tratamiento de carnes de reses de lidia, previamente notificada, ubicada en la propia Comunidad Autónoma.

Las reses sangradas únicamente podrán ser trasladadas a una sala de tratamiento de carne de reses de lidia, previamente notificada, situada en otra Comunidad Autónoma, cuando ésta se encuentre más cercana al lugar de la celebración del espectáculo o festejo taurino que cualquiera de la propia Comunidad Autónoma de origen. En este caso, cada uno de los traslados debe ser autorizado con la suficiente antelación por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma donde se encuentre la sala de tratamiento de carne de reses de lidia.

En cualquiera de los dos casos, los traslados a la sala de tratamiento de carne de reses de lidia se realizarán en un plazo máximo de sesenta minutos, desde la finalización del espectáculo taurino, en un medio de transporte que garantice una temperatura en el interior del mismo de 0 °C a 4 °C y acompañadas del documento de traslado de reses de lidia sangradas, cuyo modelo figura como anexo III.

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

2. Durante la realización del reconocimiento previsto en el párrafo b) del apartado 1 de este artículo, el veterinario de servicio designado cumplimentará el documento de traslado de canales de reses de lidia, cuyo modelo figura en el anexo II, para su envío junto con las canales a la sala de tratamiento de carne de reses de lidia de 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 del motivo de las mismas.

3. En caso de destinarse la canal a su comercialización directa en una carnicería del municipio o de la Unidad sanitaria local donde se haya celebrado el espectáculo taurino, el veterinario de servicio deberá poner en conocimiento de los Servicios Veterinarios Oficiales de la zona correspondiente esta circunstancia, suministrándoles la información prevista en el apartado 2 anterior.

4. Antes de proceder a la introducción de las canales o de los animales muertos en el medio de transporte, deberán ser identificados individualmente y claramente, bajo la supervisión del veterinario de servicio, de manera indeleble y con medios aptos para su uso con alimentos. En dicha identificación 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 los documentos de traslado cuyos modelos figuran en los anexos II y III del presente Real Decreto.

5. Las carnes de reses de lidia se obtendrán:

a) Bien en una sala de tratamiento de carne de reses de lidia que reúna las condiciones indicadas en el capítulo I del anexo I y esté autorizada de conformidad con el artículo 6 del presente Real Decreto.

b) Bien en una sala de despiece o en una sala de tratamiento de carne de caza silvestre, autorizadas, respectivamente, de conformidad con los Reales Decretos 147/1993, de 29 de enero, y 2044/1994, de 14 de octubre, y con el artículo 6 del presente Real Decreto, siempre que las reses de lidia hayan sido desolladas y, en su caso, evisceradas en locales distintos a los reservados para la preparación de las carnes y se tomen las medidas necesarias para permitir, en todo momento, identificar claramente la carne obtenida con arreglo al presente Real Decreto de la obtenida con arreglo a los Reales Decretos 147/1993 y 2044/1994, respectivamente.

c) Bien en una carnicería autorizada del municipio o de la Unidad sanitaria local donde se haya celebrado el espectáculo taurino, para su venta directa.

6. La carne de reses de lidia procederá de canales que hayan sido examinadas por los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública, conforme a lo indicado en el capítulo V del anexo I del presente Real Decreto.

7. Las carnes de reses de lidia declaradas no aptas para el consumo humano serán sometidas a un tratamiento, según lo dispuesto en el Real Decreto 2224/1993, de 17 de diciembre, sobre normas sanitarias de eliminación y transformación de animales muertos y desperdicios de origen animal y protección frente a agentes patógenos en piensos de origen animal.

Artículo 4. *Marcado sanitario.*

1. La carne declarada apta para el consumo humano llevará 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, que se realizará bajo la responsabilidad del veterinario oficial.

2. La marca de inspección veterinaria será de forma circular, con un diámetro de 65 milímetros, presentando en su interior:

a) Una letra «L» mayúscula, cuyo trazo vertical medirá 40 milímetros y el horizontal 25 milímetros; el grosor de la letra será de 5 milímetros.

b) En la parte inferior del círculo, el número de autorización del establecimiento en el Registro General Sanitario de Alimentos para esta actividad, con caracteres de 10 milímetros de altura.

3. Cada semicanal llevará, al menos, cuatro marcas, colocadas en la espalda, costillar, lomo y parte exterior de la pierna.

4. Las carnes despiezadas se marcarán con una sola marca, que incluya lo indicado en el apartado 2 de este artículo, pudiendo tener la mitad de las medidas previstas en él.

5. En el caso de que el destino de la canal sea una carnicería autorizada del municipio o de la unidad sanitaria local, donde se haya celebrado el espectáculo taurino, para su venta directa, dicha canal será marcada por el veterinario oficial, con el sello de la unidad sanitaria local, incluyendo una «L» mayúscula, con el tamaño mencionado en el apartado 2.a).

6. Las carnes de reses de lidia declaradas no aptas para el consumo humano se identificarán claramente, para diferenciarlas de las carnes declaradas aptas para el consumo humano, mediante el marcado exclusivo con la letra «D», con una altura mínima de 6,5 centímetros, que se colocará en un lugar claramente visible.

7. En caso de utilizarse tintas, 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.

Artículo 5. *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 y preparados cárnicos o en otros productos de origen animal.
4. Se prohíbe el picado de carne de reses de lidia.

Artículo 6. *Autorización de establecimientos.*

1. Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Sanidad y Consumo las salas de tratamiento de carne de reses de lidia que autoricen, debiendo tener cada una de ellas un número del Registro General Sanitario de Alimentos. Asimismo, podrán autorizar, específicamente para el tratamiento de carne de reses de lidia, salas de despiece autorizadas con arreglo al Real Decreto 147/1993 o salas de tratamiento de caza silvestre autorizadas previamente con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto 2044/1994.

Con los datos remitidos por cada Comunidad Autónoma, el Ministerio de Sanidad y Consumo elaborará una lista, con todos los establecimientos autorizados, que será comunicada a todas las Comunidades Autónomas.

2. Sólo se autorizarán las salas de tratamiento de carne de reses de lidia si cumplen con las condiciones del capítulo I del anexo I del presente Real Decreto.

3. Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas autorizarán los desolladeros o locales de faenado, en sus respectivos territorios, siempre que cumplan con las condiciones estipuladas en el capítulo II del anexo I, previa solicitud, en su caso, de los interesados.

Artículo 7. *Autocontrol.*

1. El empresario o el gestor de la sala de tratamiento de carne de reses de lidia:

a) Dispondrá que se proceda a un control regular de la higiene general, en lo que se refiere a las condiciones de producción en su establecimiento, incluso mediante controles microbiológicos.

Los controles se referirán a las herramientas, instalaciones y máquinas en todas las fases de la producción y, si fuere necesario, a los productos.

b) Dará a conocer, cuando se le solicite, a los Servicios Veterinarios Oficiales la naturaleza, periodicidad y resultado de los controles efectuados a tal fin, así como, si fuere necesario, el nombre del laboratorio de control.

c) Deberá establecer un programa de formación del personal para que este último pueda cumplir las condiciones de producción higiénica, adaptadas a la estructura de producción.

2. El veterinario oficial de la sala de tratamiento de carne de reses de lidia deberá estar informado de la concepción y la puesta en práctica de dicho programa.

Artículo 8. *Control oficial.*

1. La inspección y el control de las salas de tratamiento de carne de reses de lidia se efectuarán por el Veterinario oficial, quien podrá recibir asistencia de personal auxiliar, de conformidad con el artículo 9 del Real Decreto 147/1993. El veterinario oficial deberá tener libre acceso, en todo momento, a todas las dependencias de las salas de tratamiento, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto y, en caso de duda sobre el origen de las carnes o de las reses de lidia, a los documentos contables que le permitan conocer el origen de las mismas.

2. El veterinario oficial deberá proceder a análisis regulares de los resultados de los controles previstos en el apartado 1 del artículo 7; basándose en dichos análisis, podrá disponer que se proceda a exámenes microbiológicos complementarios en todas las fases de la producción o en los productos.

El veterinario oficial informará por escrito a la empresa de los resultados de sus análisis y recomendaciones. El establecimiento corregirá las carencias de higiene y las observaciones que, en su caso, se formulen.

3. Cuando el veterinario oficial observe un incumplimiento significativo de las condiciones sanitarias previstas en el presente Real Decreto o un obstáculo para una adecuada inspección sanitaria, estará habilitado para intervenir en relación con la utilización de equipos o de locales y para adoptar cualquier medida, que puede consistir incluso en la suspensión momentánea del proceso de producción.

En caso de comprobarse infracciones de las condiciones sanitarias y cuando las medidas a las que se refiere el párrafo anterior resulten insuficientes para remediarlas, la autoridad competente de la Comunidad Autónoma suspenderá temporalmente la autorización del establecimiento cuando se deriven perjuicios para el interés público o para terceros.

Si el empresario o gestor de la sala de tratamiento de carne de reses de lidia no subsanase las deficiencias observadas respecto de las condiciones sanitarias previstas en el presente Real Decreto, en el plazo fijado por la autoridad competente, ésta retirará la autorización a este establecimiento. Las retiradas y suspensiones temporales de las autorizaciones de las salas de tratamiento, previa audiencia al interesado, le serán comunicadas a él y al Ministerio de Sanidad y Consumo, quien a su vez informará a las demás Comunidades Autónomas y Ciudades de Ceuta y Melilla.

Artículo 9. *Infracciones y sanciones.*

1. Las infracciones a lo dispuesto en este Real Decreto podrán ser objeto de las correspondientes sanciones administrativas, previa la instrucción del oportuno expediente administrativo, conforme a lo establecido en el capítulo VI del Título I de 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 el presente Real Decreto y en las demás disposiciones que resulten de aplicación.

2. Las sanciones que se impongan serán, en todo caso, independientes de las medidas de policía sanitaria que puedan adoptar las autoridades competentes en defensa de la salud pública.

Artículo 10. *Intercambios intracomunitarios y exportaciones hacia países terceros.*

1. Las carnes de reses de lidia sólo podrán ser objeto de intercambios intracomunitarios si existe una autori-

zación específica de recepción por parte del Estado miembro de destino, con las normas y en las condiciones por ellos estipuladas.

2. Las carnes de reses de lidia sólo podrán ser objeto de exportación, hacia países terceros, si éstos han autorizado expresamente el envío de las mismas.

3. Estas carnes irán acompañadas, en caso necesario, del certificado sanitario oficial para la exportación de productos alimenticios, aprobado por Orden de 12 de mayo de 1993.

Disposición adicional única. *Estudio de las características de las carnes de reses de lidia.*

Durante un plazo de, al menos, dos años desde la entrada en vigor del presente Real Decreto, las autoridades competentes realizarán un estudio de las características específicas de estas carnes.

Sobre la base de los resultados obtenidos se procederá, en su caso, a la modificación de lo previsto en el presente Real Decreto.

Disposición transitoria primera. *Plazo de adaptación.*

Los desolladeros y los locales de faenado de las reses tendrán un plazo máximo hasta el 1 de enero de 2003 para adaptarse a las condiciones contempladas en el capítulo II del anexo I del presente Real Decreto.

Disposición transitoria segunda. *Aplicación en la Ciudad de Melilla.*

En la Ciudad de Melilla, los órganos correspondientes de la Administración General del Estado ejercerán las funciones previstas en el presente Real Decreto, hasta que se lleve a cabo el correspondiente traspaso de servicios.

Disposición transitoria tercera. *Aplicación supletoria de otra normativa.*

Hasta que no se desarrolle normativa complementaria específica sobre las reses de lidia, para la comercialización de las carnes de las mismas les serán de aplicación las disposiciones previstas en la normativa comunitaria y nacional vigentes sobre la destrucción de los materiales especificados de riesgo, así como las correspondientes de los programas de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales, y, en especial, lo previsto en los Reales Decretos 1911/2000, de 24 de noviembre, y 3454/2000, de 22 de diciembre, y sus normas de desarrollo. Todas las reses de más de veinticuatro meses, cuyas carnes quieran destinarse al consumo humano, deberán ser investigadas para la detección de la EEB.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo en él establecido y, en particular:

1. Lo dispuesto en el capítulo X del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto de 21 de septiembre de 1967, en todo lo referido a las carnes de toro de lidia.

2. La Orden de 10 de agosto de 1935, del Ministerio de Agricultura, sobre carne de toro de lidia.

3. El artículo 137 de 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.

4. La Orden de 21 de septiembre de 1982, por la que se dictan las normas para el marcado de carnes, en lo referido a las carnes de toro de lidia.

5. La Orden de 29 de junio de 2001, por la que se prohíbe cautelarmente la comercialización de las carnes de toros de lidia procedentes de espectáculos taurinos.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente Real Decreto tiene el carácter de norma básica en materia sanitaria, de acuerdo con lo previsto en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución y en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, salvo lo previsto en el artículo 10, que se dicta en virtud de la competencia exclusiva del Estado en materia de comercio y sanidad exterior, de acuerdo con lo previsto en el artículo 149.1, 10.^a y 16.^a de la Constitución y el artículo 38 de la citada Ley 14/1986, de 25 de abril.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo.*

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Ministra de Sanidad y Consumo podrán dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 8 de marzo de 2002.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

ANEXO I

CAPÍTULO I

Condiciones sanitarias de las salas de tratamiento de carne de reses de lidia

Las salas de tratamiento de carne de reses de lidia deberán estar provistas, como mínimo, de:

1. Un local refrigerado, suficientemente amplio, para la recepción de las canales de reses de lidia o de las reses de lidia sangradas.

2. Un local para la inspección y, en su caso, para la evisceración y el desollado de las reses de lidia sangradas.

3. Un local, suficientemente amplio, para el despiece y el envasado, cuando éste se realice en el establecimiento, debiendo contar este local con un dispositivo para enfriar, con potencia suficiente y con un sistema de medición y registro de la temperatura.

4. Un local para la expedición y el embalaje, cuando esta última operación no se lleve a cabo en la sala de tratamiento. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener lugar en el mismo local, si éste es suficientemente amplio para mantener las condiciones de higiene necesarias. Cuando el embalaje se realice en el local de despiece, deshuesado y envasado será necesario un local separado para la expedición.

5. Cámaras frigoríficas suficientemente amplias para el almacenamiento de las carnes de reses de lidia, con sistema de medida y registro de la temperatura.

6. En los locales donde se proceda a la obtención, al tratamiento y al almacenamiento de las carnes, así como en las zonas y pasillos en los que se transporten carnes:

a) De un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y que facilite la salida del agua: para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros trasegados con sifones y provistos de rejillas.

No obstante:

1.º En las cámaras de refrigeración bastará con que exista un dispositivo que permita una evacuación fácil del agua.

2.º En las cámaras de congelación, así como en las zonas y pasillos por los que se transporten carnes, bastará con que el suelo sea de materiales impermeables e imputrescibles.

b) De paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de 2 metros, como mínimo, y nunca inferior a la altura de almacenamiento, en las cámaras frigoríficas y en los locales de almacenamiento. La línea de unión de las paredes y del suelo deberá ser redondeada o estar dotada de un acabado similar, salvo en lo que se refiere a los locales de almacenamiento. No obstante, la utilización de paredes de madera en las cámaras frigoríficas de las salas de tratamiento de carne de reses de lidia que ejerzan su actividad antes del 20 de julio de 1992 no será motivo para denegar la autorización.

c) De puertas fabricadas con materiales inalterables y, si éstas son de madera, recubiertas en todas las superficies de un revestimiento liso e impermeable.

d) De material de aislamiento imputrescible e inodoro.

e) De un sistema adecuado de ventilación y, en su caso, de evacuación de vapores.

f) De una iluminación suficiente, natural o artificial, que no altere los colores.

g) De un techo limpio y fácil de mantener limpio; en su defecto, la superficie interna de revestimiento del techo deberá cumplir dichas condiciones.

7. Limpieza y desinfección.

a) Lo más cerca posible de los puestos de trabajo, de un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no serán de accionamiento manual. Para la limpieza de las manos, dichas instalaciones deberán disponer de agua corriente, fría y caliente, o de agua templada a una temperatura adecuada, de productos de limpieza y de desinfección, así como de medios higiénicos para el secado de las manos.

b) De dispositivos para la desinfección de las herramientas, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C.

8. De dispositivos adecuados de protección contra los animales indeseables, tales como insectos o roedores.

9. El equipamiento dispondrá:

a) De dispositivos e instrumentos de trabajo, tales como mesas de despiece, bandejas de despiece desmontables, recipientes, bandas transportadoras y sierras fabricadas de materiales resistentes a la corrosión, que no puedan alterar las carnes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las superficies que entren o puedan entrar en contacto con las carnes, incluidas las soldaduras y las juntas, deberán ser lisas. Estará prohibido el empleo de

la madera, salvo en los locales donde se encuentren únicamente carnes embaladas de forma higiénica.

b) De herramientas y equipos resistentes a la corrosión que satisfagan las exigencias de la higiene para:

1.º El mantenimiento de las carnes.

2.º La colocación de los recipientes utilizados para la carne, de forma que se impida que la carne o los recipientes entren en contacto directo con el suelo o las paredes.

c) De equipos para el mantenimiento higiénico y la protección de las carnes durante las operaciones de carga y descarga, así como de zonas de recepción y clasificación convenientemente diseñadas y equipadas.

d) De recipientes especiales perfectamente identificados, estancos, de materiales inalterables, provistos de tapadera y de un sistema de cierre que impida que las personas no autorizadas puedan sacar su contenido, destinados a recibir las carnes no destinadas al consumo humano.

Cuando la abundancia de dichas carnes así lo requiera, o si no se retiran o destruyen al final de cada jornada de trabajo, éstos serán almacenados en un local que pueda cerrarse con llave.

Cuando dichas carnes sean evacuadas por conductos, éstos deberán estar contruidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de las carnes.

e) De equipos para el almacenamiento higiénico de los materiales de envasado y de embalaje, cuando dichas actividades se lleven a cabo en el establecimiento.

10. De equipos frigoríficos que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas por el presente Real Decreto. Dichos equipos deberán contar con un sistema de evacuación que permita la salida del agua de condensación, de tal forma que no presente ningún riesgo de contaminación para la carne.

11. De una instalación que suministre agua potable, con arreglo a la reglamentación técnico-sanitaria relativa al abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, a presión y en cantidad suficiente. No obstante, con carácter excepcional, se autorizará una instalación de agua no potable para la producción de vapor, la lucha contra incendios y la refrigeración de equipos frigoríficos, a condición de que las tuberías instaladas para ello estén bien diferenciadas de las demás, imposibiliten la utilización de dicha agua para otros fines y no presente ningún riesgo de contaminación de las carnes.

12. De una instalación que proporcione una cantidad suficiente de agua potable caliente, con arreglo a la reglamentación técnico-sanitaria aprobada por el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

CAPÍTULO II

Desolladeros y locales de faenado de las reses

Los desolladeros y locales 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.

CAPÍTULO III

Higiene del personal, de los locales y del material

1. 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 el pelo recogido en un tocado y, en su caso, cubrenucas u otras prendas de protección, un calzado limpio y fácil de limpiar, y una vestimenta de trabajo de color claro. El personal asignado al faenado o a la manipulación de carnes estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuere 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. Estará prohibido fumar en los locales de trabajo de almacenamiento, en las zonas de carga, de recepción, de clasificación y de descarga, así como en las demás zonas y pasillos por los que se transporten carnes de reses de lidia.

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 misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a ser utilizados cuando se hayan manchado.

2. 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.

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

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

5. Será obligatoria la utilización de agua potable para todos los usos. No obstante, con carácter excep-

cional, 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 dicha agua para otros fines y no presenten ningún riesgo de contaminación de las carnes. Por otro lado, se podrá autorizar, 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.

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

7. 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.

8. 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 carnes deberá acreditar, mediante un certificado médico, que no existe ningún impedimento sanitario que se oponga a que le asignen dichas tareas. Su formación se hará de conformidad con lo estipulado en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

CAPÍTULO IV

Condiciones sanitarias de la preparación, del despiece y de la manipulación de las carnes de reses de lidia

1. Las reses de lidia deberán someterse, inmediatamente después de su muerte, a las siguientes operaciones:

a) Las reses de lidia deberán sangrarse, desollarse, destriparse y, en su caso, eviscerarse.

b) Las vísceras torácicas, cuando estén separadas de las canales, así como el hígado, los riñones y el bazo, deberán acompañar a la pieza entera de lidia hasta la sala de tratamiento de carne de reses de lidia, salvo la parte de las muestras que se tomen, en su caso, en el desolladero o local de faenado. Deberán ir en contenedores cerrados e identificarse individualmente de manera que el veterinario oficial pueda efectuar la inspección sanitaria post mortem de las vísceras, junto con el resto de la canal; las demás vísceras abdominales deberán extraerse y reconocerse in situ. Podrá retirarse la cabeza para trofeos.

2. Las carnes de reses de lidia habrán de enfriarse, inmediatamente después de las operaciones mencionadas en el apartado 1, de manera que la temperatura interna alcance una temperatura igual o inferior a +7 °C. Habrán de transportarse, con la mayor brevedad posible, ya sea a la sala de tratamiento o a una carnicería del municipio o Unidad sanitaria local donde se haya celebrado el espectáculo taurino, quedando entendido que:

a) En caso de no existir desolladero o local de faenado, las reses de lidia sangradas deberán transportarse, lo antes posible, a una sala de tratamiento de carne de reses de lidia, en condiciones higiénicas satisfactorias y evitando, en especial, su amontonamiento y apilado.

b) Durante su transporte a la sala de tratamiento, las canales de reses de lidia, cuyas vísceras ya hayan sido objeto de un reconocimiento «post mortem», deberán ir acompañadas del documento de traslado de canales de reses de lidia, cumplimentado por el veterinario de servicio, que incluirá, al menos, las especificaciones recogidas en el modelo que figura en el anexo II, en

el que conste el resultado favorable de dicho reconocimiento, las incidencias observadas, las muestras tomadas, en su caso, y la hora estimada de la muerte.

3. La evisceración deberá efectuarse sin demora indebida al llegar a la sala de tratamiento de carne de reses de lidia, si no se hubiese efectuado in situ. Los pulmones, el corazón, el hígado, los riñones, el bazo y el mediastino podrán, o bien, separarse, o bien, dejarse adheridos a la canal por sus conexiones anatómicas.

4. Hasta el final de la inspección, las canales y los despojos no inspeccionados no deberán poder entrar en contacto con las canales y los despojos ya inspeccionados, y estará prohibido proceder a la retirada, despiece o tratamiento posterior de la canal.

5. Las canales declaradas no aptas para el consumo humano, los estómagos, los intestinos y los subproductos no comestibles no deberán poder entrar en contacto con carnes declaradas aptas para el consumo humano y deberán colocarse, tan pronto como sea posible, en locales o recipientes especiales perfectamente identificados, situados y concebidos de modo que se evite cualquier contaminación de otras carnes.

6. El faenado, la manipulación, el tratamiento ulterior y el transporte de carne, incluidos los despojos, deberán realizarse cumpliendo las condiciones sanitarias señaladas en los anteriores apartados. Cuando dichas carnes se embalen deberán respetarse las condiciones generales de higiene. La carne embalada deberá almacenarse en un local separado de aquél en el que se encuentren las carnes sin envasar.

7. Las autoridades sanitarias competentes determinarán las normas específicas aplicables a la inspección sanitaria de los trofeos que quieran ser conservados.

CAPÍTULO V

Inspección sanitaria «post mórtem»

1. Todas las partes de la res de lidia deberán someterse, en el curso de las dieciocho horas siguientes a su admisión en la sala de tratamiento o carnicería ubicada en el mismo municipio o unidad sanitaria local donde se celebró el espectáculo, cuando el destino de la canal sea su comercialización directa, de conformidad con los requisitos del artículo 3, apartado 6, a una inspección que permita verificar si su carne es adecuada para el consumo humano; en particular, deberá abrirse la cavidad corporal, para que pueda efectuarse una inspección visual.

2. Cuando las vísceras de las piezas enteras de carne de reses de lidia hayan sido objeto de un reconocimiento post mórtem por un veterinario de servicio, antes de su llegada a la sala de tratamiento, dichas piezas deberán ir acompañadas del documento de traslado de canales de reses de lidia que incluya, al menos, las especificaciones del modelo que figura en el anexo II, con el fin de que este reconocimiento sea tenido en cuenta por el veterinario oficial.

3. Si el veterinario oficial lo exigiera, se abrirá longitudinalmente la canal y la cabeza antes de la inspección sanitaria «post mórtem».

4. Para llevar a cabo la inspección sanitaria «post mórtem», el veterinario oficial deberá efectuar:

- a) Un examen visual de la canal y de sus órganos.
- b) La búsqueda de anomalías de consistencia, de color y de olor.
- c) La palpación de los órganos, si lo estimara necesario.

Si los resultados de la inspección no fueran suficientes para emitir un dictamen, habrá de realizarse un examen adicional en el laboratorio. Los exámenes adicionales

podrán limitarse a un número de pruebas por muestreo suficiente para la apreciación de la totalidad de las reses de lidia de la misma procedencia.

d) Un análisis de los residuos, por muestreo, cuando corresponda según lo dispuesto en el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, y, en particular, cuando exista una sospecha fundada.

Si hubiese que efectuarse una investigación o examen adicional debido a una sospecha fundada, se esperará a que termine dicha investigación o examen para emitir el dictamen relativo a todas las canales de reses de lidia procedentes de un mismo espectáculo o a parte de las mismas de las que pueda suponerse, según las circunstancias, que presentan las mismas anomalías.

e) La detección de las características que indiquen que la carne presenta un riesgo para la salud, como son:

1.º Comportamiento anómalo o perturbación del estado general del animal vivo, señalados por el veterinario de servicio.

2.º Presencia de tumores o de abscesos, en gran número o dispersos en varios órganos internos o músculos.

3.º Artritis, orquitis, alteración del hígado o del bazo, inflamación del intestino o de la región umbilical.

4.º Presencia de cuerpos extraños en las cavidades corporales, dentro del estómago, de los intestinos o de la vejiga de la orina, siempre y cuando la pleura o el peritoneo presenten una alteración del color.

5.º Formación de una importante cantidad de gases en el tracto gastrointestinal, con la alteración del color de los órganos internos.

6.º Anomalías importantes de la musculatura o de los órganos en cuanto al color, consistencia u olor.

7.º Fracturas óseas al descubierto.

8.º Caquexia y/o hidrohemia generalizada o localizada.

9.º Adherencias recientes de órganos a la pleura y al peritoneo.

10. Otras alteraciones importantes y manifiestas, como, por ejemplo, la putrefacción.

5. El veterinario oficial deberá declarar no aptas para el consumo humano todas las carnes de reses de lidia:

a) Que presenten lesiones, con excepción de las heridas recientes que se hayan producido durante la lidia y malformaciones o anomalías limitadas localmente, siempre que dichas lesiones, malformaciones o anomalías afecten a la salubridad de la carne de reses de lidia o pongan en peligro la salud humana, así como todos los despojos.

b) Sobre las que se hagan las observaciones previstas en el párrafo e) del apartado 4 anterior, con ocasión de la inspección «post mórtem».

c) Que procedan de animales que no hayan sido lidiados de conformidad con la normativa regulada por el Reglamento de Espectáculos Taurinos o en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada cuando no cuenten con un veterinario de servicio asignado.

6. En caso de duda, el veterinario oficial podrá realizar otras incisiones e inspecciones necesarias de las partes en cuestión de los animales con el fin de efectuar un diagnóstico definitivo.

7. El veterinario oficial registrará los resultados de la inspección sanitaria «post mórtem» y, en caso de diagnóstico de una de las enfermedades transmisibles al hombre, se actuará según lo estipulado en la normativa vigente.

CAPÍTULO VI

Disposiciones referentes a las carnes de reses de lidia destinadas al despiece

1. Con excepción de las canales destinadas a su comercialización directa en una carnicería, el despiece en trozos más pequeños que los cuartos de canal, así como el deshuesado, únicamente podrá efectuarse en salas de tratamiento autorizadas, de conformidad con el artículo 6 del presente Real Decreto o con los Reales Decretos 147/1993 y 2044/1994, que cuenten con el local de desollado y el local de despiece previstos en el capítulo I.

2. El empresario o el gestor del establecimiento estarán obligados a facilitar las operaciones de control de la empresa y, en particular, a efectuar cualquier manipulación que se juzgue útil, así como a poner a disposición del servicio de control las instalaciones necesarias. En particular, deberán estar capacitados, ante cualquier requerimiento, para poner en conocimiento del veterinario oficial encargado del control la procedencia de las carnes introducidas en su establecimiento y el origen de las mismas.

3. Proceso de producción:

a) Las carnes de reses de lidia deberán introducirse en los locales de trabajo a medida que se vayan necesitando. Tan pronto como se efectúe el despiece y, en su caso, el embalaje deberán transportarse a una cámara frigorífica adecuada.

b) Las carnes de reses de lidia que entren en el local de despiece deberán reinspeccionarse y, en caso de necesidad, limpiarse. El puesto de trabajo en el que se efectúen estas operaciones deberá estar dotado de instalaciones adecuadas e iluminación suficiente.

c) Durante el trabajo de despiece, deshuesado, envasado y embalaje las carnes de reses de lidia deberán mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a +7 °C. Durante el despiece, la temperatura del local deberá ser igual o inferior a +12 °C.

d) El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre. Las carnes procedentes del despiece y no destinadas para el consumo humano se recogerán, a medida que vayan separándose, en los equipos, recipientes o locales previstos en el párrafo d) del apartado 9 del capítulo I y en el apartado 5 del capítulo IV del presente anexo.

4. Todas las carnes despiezadas deberán ser marcadas según lo previsto en el artículo 4 del presente Real Decreto.

CAPÍTULO VII

Control sanitario de las carnes de reses de lidia despiezadas y almacenadas

El control del Veterinario oficial incluirá las siguientes tareas:

1. Control de entrada y salida de las carnes.

2. Inspección sanitaria de las carnes presentes en los establecimientos.

3. Inspección sanitaria de las carnes antes de las operaciones de despiece y en el momento de su salida de las salas de tratamiento.

4. Control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de los utensilios, tal como se establece en el capítulo I del presente anexo, así como el de la higiene del personal, incluida la ropa de trabajo.

5. Cualquier otro control que el veterinario oficial considere útil para el cumplimiento de las disposiciones del presente Real Decreto.

CAPÍTULO VIII

Envasado y embalaje de las carnes de reses de lidia

1. Embalaje.

a) Los embalajes (por ejemplo, cajas, cajones de cartón) deberán satisfacer todas las normas de higiene y, en particular:

1.º No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne.

2.º No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana.

3.º Serán de una solidez suficiente para garantizar la protección eficaz de las carnes de reses de lidia durante el transporte y las manipulaciones.

b) Los embalajes no podrán volver a utilizarse para embalar carnes de reses de lidia, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y si previamente se han limpiado y desinfectado.

2. En caso de que se envasen las carnes de reses de lidia despiezadas, dicha operación deberá efectuarse tan pronto como sea posible después del despiece y de una forma que satisfaga las normas de higiene.

Dichos envases deberán ser transparentes e incoloros y satisfacer, además, las condiciones indicadas en los párrafos 1.º y 2.º del apartado 1.a); no podrán utilizarse una segunda vez para el envasado de carnes de reses de lidia.

3. Las carnes de reses de lidia envasadas deberán embalarse.

4. No obstante, si el envase reúne todas las condiciones de protección del embalaje del apartado 1.a), párrafo 3.º, de este capítulo, podrá no ser transparente e incoloro y no será indispensable el embalado.

5. El despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán efectuarse en el mismo local, si se cumplen las siguientes condiciones:

a) El local deberá ser suficientemente amplio y estar acondicionado de forma que se garantice el carácter higiénico de las operaciones.

b) Los envases y embalajes se colocarán, inmediatamente después de su fabricación, en una envoltura protectora hermética, que impida cualquier deterioro durante el transporte al establecimiento donde se van a utilizar y serán almacenados en condiciones higiénicas en un local separado dentro del establecimiento.

c) Los locales de almacenamiento de los materiales de envasado y embalaje deberán estar libres de polvo y de animales dañinos y estar privados de toda conexión atmosférica con locales que contengan sustancias que puedan contaminar la carne. Los envases y embalajes no podrán almacenarse directamente en el suelo.

d) Los embalajes se ensamblarán en condiciones higiénicas antes de su introducción en el local.

e) Los embalajes se introducirán en el local en condiciones higiénicas y se utilizarán sin demora. El personal encargado de manipular la carne no podrá manipularlos.

f) Inmediatamente después de su envasado y embalado, las carnes deberán colocarse en los locales de almacenamiento previstos a tal efecto.

6. Los envases y los embalajes mencionados en el presente capítulo podrán contener únicamente carnes de reses de lidia despiezadas.

CAPÍTULO IX

Almacenamiento

Tras la inspección sanitaria post mórtem, la carne de reses de lidia deberá refrigerarse o congelarse y se

mantendrá a una temperatura que no podrá ser superior, en ningún momento, a +7 °C en el caso de las carnes refrigeradas o de -12 °C para las congeladas.

Las vísceras se conservarán a +3 °C en refrigeración o -12 °C en congelación.

CAPÍTULO X

Transporte

1. La carne de reses de lidia se expedirá de modo que durante el transporte quede a salvo de cualquier elemento que pueda contaminarla o alterarla, teniendo en cuenta la duración y las condiciones del transporte, así como el medio de transporte utilizado. En particular, los vehículos utilizados para este transporte deberán estar acondicionados de modo que no se sobrepasen las temperaturas fijadas en el capítulo IX del presente anexo.

2. Las canales y carnes de reses de lidia no podrán transportarse en medios de transporte que no estén limpios y no hayan sido desinfectados.

3. Las canales, medias canales y cuartos de canal deberán transportarse siempre suspendidas, salvo en caso de transporte aéreo.

Los demás trozos deberán estar suspendidos o colocados en soportes, salvo si se encuentran incluidos en envases o embalajes o contenidos en recipientes de materiales resistentes a la corrosión. Dichos soportes, envases, embalajes y recipientes deberán cumplir los requisitos de higiene. No podrán volver a utilizarse sino después de lavarlos y desinfectarlos.

4. El veterinario oficial deberá asegurarse, antes de la expedición, de que los medios de transporte, así como las condiciones de carga, cumplen las condiciones sanitarias definidas en el presente capítulo.

ANEXO II**Documento de traslado de canales de reses de lidia**

El veterinario de servicio, don
que ha asistido a (1)
en
sita en la localidad de
ha realizado el reconocimiento «post mórtem» de reses de lidia,
habiendo observado las siguientes circunstancias:

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

Se han retirado, para su destrucción, las siguientes partes (2):

.....
.....

Se ha procedido a la toma de muestras de
.....
debido a la sospecha de
Las canales, marcadas con (3)
con los números-DIB (4)
.....
se transportan al establecimiento
sito en
mediante (5)

En, a de de

El veterinario de servicio,

Firmado:

(Nombre y apellidos en mayúsculas)

-
- (1) Espectáculo taurino, práctica de entrenamiento o toreo a puerta cerrada.
(2) Indicar las vísceras o partes retiradas, el motivo y las canales a las que pertenecían.
(3) Indicar sello, precinto, etiqueta u otro medio.
(4) Indicar número de identificación asignado, seguido de un guión y del número de identificación del DIB de cada animal.
(5) Indicar el medio de transporte y matrícula.

ANEXO III**Documento de traslado de reses de lidia sangradas**

El veterinario de servicio, don
que ha asistido a (1)
en
sita en la localidad de
no ha realizado el reconocimiento «post mórtem» de las partes internas de las reses de lidia, por
falta de desolladero o local de faenado.

No obstante, durante el festejo taurino se han observado las siguientes circunstancias:

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

Se ha procedido al sacrificio y al sangrado de las reses de lidia a las (2)

.....
.....

Las reses de lidia sangradas han sido marcadas con (3)
con los números-DIB (4)
.....
se transportan al establecimiento
sito en
....., previamente
concertado, según la aceptación que se acompaña y la autorización de la Comunidad Autónoma (5),
mediante (6)
..... y habiéndose controlado su carga.

En a de de

El veterinario de servicio,

Firmado:

(Nombre y apellidos en mayúsculas)

(1) Indicar el espectáculo o festejo taurino popular.

(2) Indicar la hora del sacrificio para cada res, en su caso.

(3) Indicar si es precinto, etiqueta, marca a fuego u otro medio inamovible.

(4) Indicar número de identificación asignado, seguido de un guión y del número de identificación del DIB de cada animal.

(5) Si el establecimiento está ubicado en una Comunidad Autónoma diferente a la de la celebración del espectáculo o festejo taurino.

(6) Indicar el medio de transporte y matrícula.