

Balance De La Actividad Industrial de una Sala de Tratamiento de Carne de Lidia De La Comunidad De Madrid

SECUNDINO ORTUÑO MARTÍNEZ., FRANCISCO JAVIER FERNÁNDEZ GÓMEZ, CARLOS FERNÁNDEZ ZAPATA, JAVIER HORCAJADA GARCÍA.

Veterinarios de la Plaza de Toros de Las Ventas.

INTRODUCCIÓN

Cuando hablamos de la alimentación, hemos de tener en cuenta que esta es una actividad mediante la cual el ser humano logra satisfacer y manifestar sus sentimientos, emociones y tradiciones.

A lo largo de la historia, en las culturas mediterráneas ha estado muy arraigado el mito del toro bravo y la transmisión al hombre de su poder. Antiguas civilizaciones de la península ibérica atribuían al sacrificio del toro y consumo de sus carnes un cierto carácter mágico. Ello le convirtió en objeto de culto y de numerosos ritos religiosos y celebraciones.

No hay que olvidar que desde aquel tiempo y hasta la actualidad, el consumo de carne de lidia

en España ha estado unido a determinados periodos festivos, pues solo entonces, cuando se celebraban los espectáculos taurinos, este tipo de carne se ponía en el mercado a disposición del consumidor.

Hoy día, la oferta y demanda de este producto mantienen un carácter marcadamente estacional. En restaurantes especializados aumenta considerablemente en ciertas épocas del año. De hecho, la totalidad de la producción de las salas de tratamiento de carne de lidia se destina al comercio minorista y a la restauración.

REGULACIÓN HASTA 2001

El artículo 13 del Decreto 2484/1967 que aprobaba el Código Alimentario Español las clasificaba como "carnes defectuosas" y las definía como "aquellas que, por proceder de animales fatigados, mal nutridos o por otras causas, presentan disminuido su valor nutritivo, y las que tienen color, olor, sabor o consistencia anormales. Estas carnes se venderán en los establecimientos denominados baja tabajería. Se incluyen también en este grupo las

"La totalidad de la producción de las salas de tratamiento de carne de lidia se destina a la comercialización minorista y a la restauración"



carnes procedentes de las reses sacrificadas en lidia, que no podrán ser vendidas en las carnicerías normales, siendo obligatorio colocar en estos establecimientos y con grandes caracteres, el letrero de «Carne de lidia»”.

La normativa que regulaba el control sanitario de estas carnes era, hasta 2001, por orden cronológico la siguiente:

- Orden del Ministerio de Agricultura de la Reforma Agraria, de 10 de agosto de 1935.

- 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.

- Capítulo X del Código Alimentario Español. Decreto 2484 de 21 de septiembre de 1967.

- Orden de 21 de septiembre 1982 sobre el marcado de carnes de toro de lidia.

La carne de lidia requería de una nueva regulación jurídica, sobre todo en aquellos aspectos relativos a sus condiciones sanitarias de producción y comercialización.

Hasta el año 2000, las carnes procedentes de reses de lidia se comercializaban, con destino al consumo humano, sin más restricciones que las que imponía la legislación de aquellos años relativas al mercado sanitario, destino y ámbito geográfico de comercialización. Hemos de tener en cuenta que el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecían las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, (vigente hasta el 28 de mayo de 2006, fecha de entrada en vigor del Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios), excluía de su ámbito de aplicación a las carnes frescas de reses de lidia.

En el año 2001, ante la aparición de los primeros casos de Encefalopatía Espongiforme Bovina, la autoridad sanitaria mediante la Orden de 29 de junio de 2001 (Boletín Oficial del Estado de 30 de junio de 2001) prohibía cauteramente hasta el 31 de diciembre



“Parece paradójico que el consumo de carne en España ha descendido considerablemente en los últimos años a pesar de que ha aumentado el nivel de vida medio de la población”

de 2001, la comercialización de reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos en los que estuviera permitido el uso de descabello o puntilla. La justificación de esta medida radicaba en determinados informes científicos que hacían sospechar el riesgo de diseminación de material nervioso, a través del sistema vascular, por el hecho de producirse un corte a nivel del bulbo raquídeo en el empleo del descabello y la puntilla. Por ello, se prohibió la comercialización de las carnes de reses lidiadas en espectáculos taurinos, con carácter preventivo y transitorio, en tanto que la realización de nuevos estudios científicos, no asegurasen la ausencia de riesgo por contaminación con materiales especificados de riesgo (MER).

En ese mismo año (2001) se realizó el referido estudio, en el que, de un modo u otro participaron las Asociaciones Ganaderas de Toros de Lidia, y que se llevó a cabo en los Centros Nacionales de Referencia de Encefalopatías Transmisibles, tanto animales,

situado en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza y dirigido por el Dr. Juan José Badiola, como humanas, situado en el Instituto de Investigación de la Fundación Hospital de Alcorcón (Madrid) y dirigido por el Dr. Alberto Rábano. Se analizaron un total de 434 toros de raza de lidia

Salas de tratamiento de carne de lidia autorizadas, distribuidas en las diferentes CCRA



con edades comprendidas entre 1 y 6 años y procedentes de distintas zonas de la geografía española (Madrid, Sevilla, Murcia, Albacete, Toledo, Zaragoza, etc.).

El muestreo se realizó, tras el sangrado de las reses, de diferentes piezas anatómicas: musculatura de la zona de apuntillamiento, pulmones, hígado, bazo, riñones y glándulas adrenales.

Como conclusión de este estudio se pudo afirmar que no se había detectado la presencia de material especificado de riesgo (émbolos de tejido de sistema nervioso central) en ninguno de los órganos analizados como resultado del descabello o apuntillamiento. Por tanto, el consumo de la carne de lidia, una vez sometida a los controles oficiales reglamentarios, no implicaba riesgos de carácter sanitario.

ESTADO ACTUAL

En marzo de 2002 se publicó el **Real Decreto 260/2002** (vigente actualmente) por el que se fijaron las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes procedentes de reses de lidia. En este Real Decreto se definen y establecen las condiciones que han de cumplir las "salas de tratamiento de carne de reses de lidia" y los "desolladeros o locales de faenado". También se determinan las funciones de los Veterinarios oficiales y los Veterinarios de servicio.

La evolución de este sector desde entonces ha

"Se reduce el consumo de carne al tiempo que se demanda un aumento de su calidad y seguridad"



sido manifiesta.

Su importancia viene reflejada en los últimos datos publicados por el Ministerio del Interior, correspondientes a la temporada 2006. Durante ese mismo año se lidiaron (en plazas de 1ª, 2ª y 3ª categoría) en España 11.458 reses. La Comunidad de Madrid, siempre según esos datos, fue la tercera Comunidad Autónoma en número de reses lidiadas, con 2.008 lo que supone un 17'52 % del total nacional. Solo la superaron Andalucía con 3.060 reses lidiadas (26'70%) y Castilla-La Mancha con 2.218 (19'35%).

En España, según datos facilitados por el MISACO, existen 132 salas de tratamiento de carne de lidia autorizadas, distribuidas en las diferentes CCAA. Castilla-León es la Comunidad Autónoma se sitúa en primer lugar en cuanto a

número de establecimientos con 23 salas de tratamiento, seguida de Castilla-La Mancha con 21, Andalucía con 16 y Madrid con 11.

Existe otra sala autorizada fuera de la península, concretamente en la ciudad autónoma de Melilla.

METODOLOGÍA

Para la elaboración de este trabajo se han recopilado los datos de la actividad industrial desarrollada en una de estas once industrias con las que cuenta la Comunidad de Madrid.

En ella se recibieron, durante el periodo de tiem-

Tabla I

RESES (Nº)	MACHOS	%	HEMBRAS	%	TOTAL
Sangradas < 24 meses	113	6%	42	2%	155
Sangradas > 24 meses	1.166	61%	182	9%	1.348
Canales faenadas < 24 meses	0	0%	0	0%	0
Canales faenadas > 24 meses	420	22%	0	0%	420
TOTAL	1.699	88%	224	12%	1.923

CARNE (TM)	MACHOS	%	HEMBRAS	%	TOTAL
De reses sangradas < 24 meses	13	3%	5	1%	17
De reses sangradas > 24 meses	269	65%	22	5%	291
De canales faenadas < 24 meses	0	0%	0	0%	0
De canales faenadas > 24 meses	105	25%	0	0%	105
TOTAL	387	94%	27	6%	413

Tabla 2

ORIGEN CANALES 2007

MUNICIPIO	Nº CANALES	%	MUNICIPIO	Nº CANALES	%
Las Ventas	404	21,0%	Valdetorres del Jarama	23	1,2%
Collado Villalba	95	4,9%	Fuente el Saz	22	1,1%
El Boalo	61	3,2%	Bustarviejo	20	1,0%
Moralzarzal	53	2,8%	Rivas	20	1,0%
Miraflores de la Sierra	48	2,5%	El Álamo	18	0,9%
Daganzo	46	2,4%	San Lorenzo del Escorial	18	0,9%
Móstoles	46	2,4%	Fuentiduña de Tajo	17	0,9%
Ajalvir	44	2,3%	Navacerrada	17	0,9%
Alcala de Henares	43	2,2%	Colmenar del Arroyo	16	0,8%
Cercedilla	42	2,2%	Griñón	16	0,8%
Zarzalejo	42	2,2%	Vistalegre	16	0,8%
Fuenlabrada	41	2,1%	Alalpardo	15	0,8%
Leganés	39	2,0%	Serracines	15	0,8%
Soto del Real	39	2,0%	Buitrago	14	0,7%
San Agustín de Guadalix	37	1,9%	Ribatejada	14	0,7%
Paracuellos	36	1,9%	Valdaracete	14	0,7%
Becerril	32	1,7%	Torrejón de la Calzada	13	0,7%
Galapagar	32	1,7%	Fresnedilla de la Oliva	12	0,6%
Los Molinos	32	1,7%	Belmonte	11	0,6%
Manzanares el Real	32	1,7%	El Escorial	11	0,6%
Hoyo de Manzanares	31	1,6%	Lozoyuela	11	0,6%
Mejorada del Campo	31	1,6%	Sta. M ^a de la Alameda	11	0,6%
Pedrezuela	30	1,6%	Venturada	10	0,5%
Robledo de Chavela	30	1,6%	Navalagamella	9	0,5%
Cobeña	29	1,5%	Navalafuente	8	0,4%
Guadarrama	29	1,5%	Valdepielagos	8	0,4%
Guadalix de la Sierra	28	1,5%	Colmenarejo	6	0,3%
Talamanca del Jarama	27	1,4%	Cabanillas de la Sierra	4	0,2%
Alpedrete	26	1,4%	Patones de Abajo	4	0,2%
Barajas	25	1,3%	TOTAL	1923	100,0%

“Países vecinos como Francia y Portugal cuentan con denominaciones de calidad para carnes procedentes de la raza de lidia”

Nº CANALES	Nº MUNICIPIOS
> 50	4
41-50	8
31-40	10
21-30	10
11-20	20
1-10	7
TOTAL	59

po comprendido entre marzo y octubre de 2007, el 95'77% de las reses lidiadas en la Comunidad de Madrid en 2006.

Estos datos se han agrupado según tres variables: edad (mayores o menores de 24 meses), sexo y presentación (faenadas o sangradas). Se representan en tablas diferentes según se trate de reses o de toneladas de carne. Se recibieron un total de 1.923 reses (413 Tm) clasificadas como se expone a continuación:

(Ver Tabla 1)

La procedencia de las reses/canales, por supuesto dentro del ámbito geográfico de la Comunidad de Madrid, engloba 59 municipios. El de Madrid, contando la plaza de las Ventas y la de Vistalegre, aporta, respectivamente, el 21% y el 0'8% del total de las canales.

(Ver Tabla 2)

Todos los subproductos no destinados al consumo humano obtenidos en el proceso de faenado de las reses de lidia, (categorías I, II y III), fueron trasladados para su tratamiento como si se tratase de material de categoría I, a una Planta de Transformación autorizada conforme a lo establecido en el Reglamento 1774/2002, situada en Aldeaseca de la Frontera (Salamanca).

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Actualmente, la normativa de aplicación a salas de tratamiento y locales de faenado de reses de lidia es la siguiente:

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la norma-



“La procedencia de las reses/canales, engloba 59 municipios. El de Madrid, con la plaza de las Ventas y la de Vistalegre, aporta, respectivamente, el 21% y el 0'8% del total de canales”

tiva sobre salud animal y bienestar de los animales.

Reglamento (CE) nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.

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.

Orden 73/2004, de 29 de enero, por la que se regula el procedimiento de autorización de desolladeros, locales de faenado y carnicerías, donde se produzcan y comercialicen las carnes de reses de lidia procedentes de los espectáculos taurinos de la Comunidad de Madrid.

CONCLUSIONES

Parece paradójico que el consumo de carne en España ha descendido considerablemente en los últimos años a pesar de que ha aumentado el nivel de vida medio de la población. El motivo principal puede ser la información que advierte de las consecuencias negativas que el exceso en el consumo de carne y derivados puede tener sobre la salud, aunque no podemos dejar a parte la pérdida de confianza que se ha producido en el consumidor ante ciertas situaciones de alarma (EEB, residuos químicos, etc.). Se reduce el consumo de carne al tiempo que se demanda un aumento de su calidad y seguridad.

Las condiciones estructurales e higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se manipulan las carnes de lidia y la garantía de los controles oficiales han influido decisivamente en la consideración que actualmente se tiene sobre este tipo de carnes.

Aunque su consumo continúa siendo hoy en día minoritario, ciertos aspectos a tener en cuenta como la alimentación que ha recibido el animal, su origen natural, el régimen extensivo de la explotación o el bajo contenido en grasa de la carne, pueden ayudar a mejorar su “imagen” y facilitar su implantación en el mercado. Países vecinos como Francia y Portugal cuentan con denominaciones de calidad para carnes procedentes de la raza de lidia.