"Inspección de carnes de reses de lidia"

Autorizaciones en el control oficial de carnes de reses de lidia

DESTINO DE LA CARNE PROCEDENTE DE RESES DE LIDIA

- **Producción y comercialización de carnes de reses de lidia (subproducto espectáculo taurino)**
- **Otras posibilidades:**
  - **Destrucción de cadáveres en planta autorizada**
  - **Sacrificio en matadero de reses no muertas en la lidia (aun así sería carne de lidia)**
  - **Sacrificio en matadero de reses no lidiadas (carne de abasto)**

LEGISLACIÓN BÁSICA

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.*

REAL DECRETO 640/2006:

Artículo 4, apartado 7:

" Las carnes de reses de lidia cumplirán lo establecido en el Real Decreto 260/2002"

AUTORIZACIONES en la COMUNIDAD de MADRID

- **Autorización de STCRL** (R.D. 260/2002)
- **Autorización de desolladeros** (Orden 73/2004)
- **Autorización de carnicerías** (Orden 73/2004)
- **Autorización de traslado de carnes de reses de lidia** (Orden 73/2004)
- **Local o zona de sangrado** (veterinario de servicio)

Sala de tratamiento de carne de reses de lidia

SALA DE TRATAMIENTO DE CARNES DE RESES DE LIDIA

- Artículo 2 (definiciones) R. D. 260/2002:
- **"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"**

AUTORIZACIÓN STCRL

Corresponde a las autoridades competentes de las CCAA

Las salas autorizadas, serán comunicadas a la AECOSAN

Sólo se autorizarán las STCRL si cumplen con las condiciones del capítulo I del Anexo I

STCRL: Requisitos/1

(Capítulo I del Anexo I Real Decreto 260/2002)

Locales:

- Local refrigerado para la recepción.
- para la inspección y, en su caso, para la evisceración y el desollado de las reses de lidia sangradas.
- refrigerado para el despiece y el envasado.
- para la expedición y el embalaje.
- Almacén para materiales de envasado y de embalaje.
- Equipos frigoríficos para mantenimiento de las carnes.

STCRL: Requisitos/2

- Paramentos:
  - suelo impermeable, de fácil limpieza y desinfección, imputrescible y salida del agua hacia sumideros con sifones y rejillas.
  - Paredes lisas, resistentes e impermeables, de un revestimiento lavable y claro.
  - unión de paredes/suelo: deberán ser redondeadas.
  - Techo: limpio y fácil de mantener limpio.

STCRL: Requisitos /3

- Puertas fabricadas con materiales inalterables.
- De material de aislamiento imputrescible e inodoro.
- De un sistema adecuado de ventilación.
- De una iluminación suficiente, que no altere los colores.

- Limpieza y desinfección:
  - dispositivos de limpieza y desinfección de manos y material con agua caliente. Los grifos no serán de accionamiento manual.
  - De dispositivos para la desinfección de las herramientas, provistos de agua a una temperatura mínima de 82 °C.

STCRL: Requisitos /4

- Dispositivos de protección contra animales indeseables.
- Equipamiento de materiales resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
- Estará prohibido el empleo de la madera, salvo en carnes ya embaladas).
- La carne no contactará directamente con suelo o paredes.
- Equipos para la protección de las carnes durante las operaciones de carga y descarga.
- Recipientes identificados, estancos, con tapadera para las carnes no destinadas al consumo humano.
- Instalación con agua potable (fría y caliente).

STCRL: Procedimiento

- **Concesión de RGSEAA: Clave 10**
- **Categoría: 06**
- **Actividad:**
  - **58: STCRL que reciben reses sangradas y/o canales.**
  - **59: STCRL que sólo pueden recibir canales.**

Comunidad de Madrid

Etiqueta del Registro

Solicitud de Inscripción inicial en el Registro de Industrias Alimentarias

1.- Tipo de Solicitud:

☐	Inscripción Inicial		
☐	Inscripción almacén anexo	Especifique Número de Registro [1]	

[1] Sólo en el caso de solicitar el alta de nuevo almacén anexo con inscripción inicial ya realizada

2.- Datos del interesado:

NIF		Razón Social			
Correo electrónico					
Fax		Teléfono Fijo		Teléfono Móvil	

3.- Datos de el/la representante:

NIF/NIE		Apellidos	
Nombre		Título de representación	

4.- Domicilios:

4.1.- Domicilio industrial:

Tipo de vía			Nombre vía			Nº	
Piso		Puerta	CP		Localidad		
Provincia							

4.2.- Domicilio social:

Tipo de vía			Nombre vía			Nº	
Piso		Puerta	CP		Localidad		
Provincia							

4.3.- Domicilio almacén anexo 1:

Tipo de vía			Nombre vía			Nº	
Piso		Puerta	CP		Localidad		
Provincia							

4.4.- Domicilio almacén anexo 2:

Tipo de vía			Nombre vía			Nº	
Piso		Puerta	CP		Localidad		
Provincia							

4.5.- Domicilio almacén anexo 3:

Tipo de vía			Nombre vía			Nº	
Piso		Puerta	CP		Localidad		
Provincia							

5.- Medio de notificación:

O	Deseo ser notificado/a de forma telemática (Sólo para usuarios dados de alta en el Sistema de Notificaciones Telemáticas de la Comunidad de Madrid)
O	Deseo ser notificado/a por correo certificado en el domicilio industrial

Página 1 de 3 Modelo: 927F1

Comunidad de Madrid

6.- Sector alimentario en el que la empresa desarrolla su actividad

	Clave	Sector	Necesita anexo de actividad/categoría
O	5	Conservación de alimentos.	
O	10	Carnes y derivados. Aves y Caza.	
O	12	Pescados, Crustáceos, Moluscos y derivados.	
O	14	Huevos y derivados.	
O	15	Leche y derivados.	
O	16	Oleaginosas y grasas comestibles	Sí
O	20	Cereales, Harinas y derivados.	Sí
O	21	Vegetales (hortalizas, frutas, setas, tubérculos, legumbres) y derivados.	Sí
O	23	Azúcares, derivados, miel y productos relacionados con la extracción de la miel.	Sí
O	24	Condimentos y especias.	Sí
O	25	Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	Sí
O ☐	26A	Comidas preparadas.	Sí
☐	26B	Alimentación especial; y complementos alimenticios.	Sí
O	27	Aguas envasadas y hielo	Sí
O	28	Helados	Sí
O	29	Bebidas no alcohólicas.	Sí
O	30	Bebidas alcohólicas	Sí
O	31	Aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos	Sí
O	39	Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.	Sí
O	40	Almacenistas, distribuidores, envasadores, transportistas e importadores polivalentes.	Sí

7.- Documentación requerida:

TIPO DE DOCUMENTO	Se aporta en la solicitud	Autorizo Consulta (*)
Copia DNI/NIE o tarjeta de identificación fiscal del solcitante	O	O
Documentación del Sistema de Autocontrol	☐	
Memoria complementaria	☐	
Justificante del pago de tasas. Modelo 030	☐	
Anexo de actividad, según clave de sector	☐	

7.1.- Almacén anexo:

TIPO DE DOCUMENTO	Se aporta en la solicitud	Autorizo Consulta (*)
Documentación del Sistema de Autocontrol que contemple la actividad de los almacenes	☐	

(*) Autorizo a la Comunidad de Madrid a recabar en mi nombre los datos relativos a los documentos seleccionados, eximiéndome de la necesidad de aportarlos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.2.b) de la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos.

Página 2 de 3 Modelo: 927F1

Comunidad de Madrid

Información Institucional

Marque el recuadro en el caso de no estar interesado en recibir Información Institucional de la Comunidad de Madrid.

☐ No deseo recibir Información Institucional de la Comunidad de Madrid

Si usted no ha marcado este recuadro, sus datos se integrarán en el fichero "Información Institucional" cuya finalidad es ofrecerle aquellas informaciones relacionadas con actuaciones y servicios de la Comunidad de Madrid, recordándole que usted podrá revocar el consentimiento otorgado en el momento que lo estime oportuno. El responsable del fichero es la Dirección General de Calidad de los Servicios y Atención al Ciudadano, ante este órgano podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

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

FIRMA

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero SAHAWEB, cuya finalidad es Censo e Inspección de Establecimientos de Sanidad Ambiental e Higiene Alimentaria. El responsable del fichero es el órgano que figura en este documento. Ante él podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal

DESTINATARIO	

Página 3 de 3 Modelo: 927F1

STCRL: Procedimiento

- SOLICITUD
- INSPECCIÓN POR VETERINARIO OFICIAL (Área o matadero) CON LEVANTAMIENTO DE ACTA, INDICANDO ACTIVIDAD 58 ó 59
- SE INFORMARÁ A LA SGHSA
- COMUNICIÓN A AECOSAN: CONCEDE Nº REGISTRO

STCRL: Procedimiento autorización (Reglamento 882/2004)

- La autoridad competente concede autorización condicional si el establecimiento cumple todos los requisitos de infraestructura y equipo
- Únicamente se concede autorización plena en una nueva inspección efectuada al cabo de tres meses de la anterior, el establecimiento cumple con todos los requisitos
- Si hay claros progresos pero aún no cumple los requisitos, se podrá prorrogar la autorización condicional
- No obstante, la duración total de esta última no será superior a seis meses

STCRL AUTORIZADAS PARA LA RECEPCIÓN DE RESES SANGRADAS Y/O CANALES

- SAT LOS NOMBELA (COSLADA)
- CARNES SIERRA MADRID (COLLADO VILLALBA)
- CÁRNICAS HENARES, S.L. (CAMARMA DE ESTERUELAS)
- LA TERCERA DE MADRID, S.L.(antes SAN NICOLÁS COLMENAR, S.L.) (S. SEBASTIÁN REYES)
- CÁRNICAS PAJARES S.MARTÍN DE LA VEGA,S.L. (CIEMPOZUELOS)

Fuente: http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/resultado_principal.jsp

STCRL AUTORIZADAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES

- MATADERO MADRID NORTE, S.A. (S.AGUSTÍN DE GUADALIX)
- SUMINISTROS CÁRNICOS COELLO, S.L. (ALCORCÓN)
- OSBRUMA, S.A. (CIEMPOZUELOS)
- CÁRNICAS VOLTOYA (S. SEBASTIÁN REYES)

Fuente: http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/resultado_principal.jsp

DESPIECE

DESPIECE CARNE DE LIDIA

- **Real Decreto 260/2002 (capítulo VI), establece que: *"... el despiece en trozos más pequeños que los cuartos de canal, así como el deshuesado, únicamente podrá efectuarse en salas de tratamiento autorizadas...".***

DESPIECE CARNE DE LIDIA

- **Por lo tanto, a efectos de los controles oficiales, el despiece de carnes de reses de lidia sólo podrá efectuarse en establecimientos que cuenten con la oportuna autorización dentro de la clave 10, actividades 58 ó 59.**

Desolladero

DESOLLADERO O LOCAL DE FAENADO: CONCEPTO

(Artículo 2 –definiciones- Real Decreto 260/2002)

"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"

AUTORIZACIÓN DE DESOLLADEROS

- **Las autoridades competentes de las CCAA autorizarán los desolladeros o locales de faenado, en sus respectivos territorios:**
  - **siempre que cumplan con las condiciones del Capítulo II del Anexo I**
  - **previa solicitud de los interesados**

DESOLLADEROS: Requisitos /1

- Dimensiones suficientes para un faenado higiénico
- Agua corriente potable, fría y caliente
- Paramentos lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección
- Suelo, antideslizante y con inclinación hacia un sumidero con sifón y rejilla
- Ventilación e iluminación adecuadas
- Puertas, huecos y ventanas con dispositivos de protección contra insectos
- Dispositivos adecuados para el lavado de las vísceras
- Recipientes para la evacuación de las vísceras

DESOLLADEROS: Requisitos/2

- Sistema para el faenado de la canal suspendida
- Mantenimiento de la canal suspendida
- Lavabo de accionamiento no manual con dotación
- Esterilizador de cuchillos, hachas y sierras
- Recipiente estanco de cierre hermético e identificado para decomisos
- Realización de desinfección, desinsectación y desratización
- Certificación de la potabilidad del agua
- Deberán estar cerrados **(Orden 73/2004)**

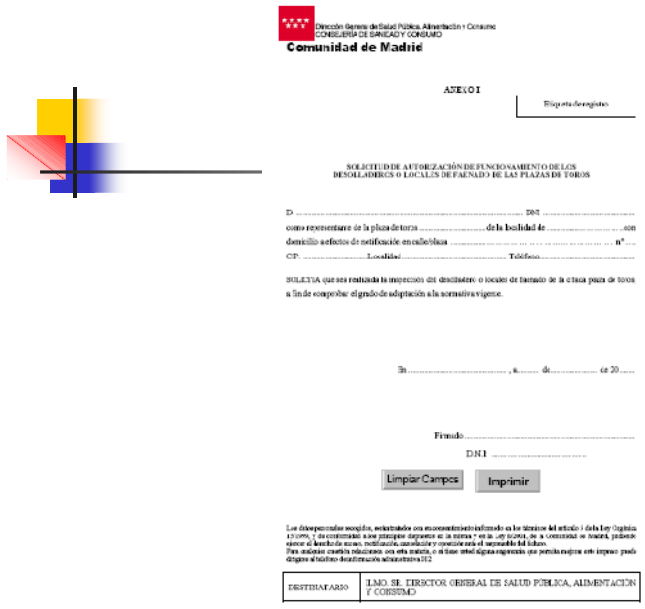
DESOLLADEROS: Requisitos/3

Según la Orden 73/2004:

- **Les serán de aplicación las disposiciones previstas en la normativa comunitaria y nacional vigente sobre la vigilancia, control, retirada y destrucción de los materiales especificados de riesgo.**

DESOLLADERO: PROCEDIMIENTO AUTORIZACIÓN (Orden 73/2004)

- **Solicitud de autorización (modelo Anexo I)**
- **Valoración de la solicitud**
- **Inspección de comprobación**
- **Resolución Director Gral de Salud Pública:**
  - **autorizando o denegando**
  - **en el plazo de tres meses**
  - **en caso contrario, las solicitudes se entenderán estimadas**
- **Recurso de alzada ante el Exmo. Sr Consejero de Sanidad: plazo un mes**
- **Vigencia: hasta el 31 de diciembre**



Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO
Comunidad de Madrid

ANEXO I

Etiqueta de registro

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DE LOS DESOLLADEROS O LOCALES DE FAENADO DE LAS PLAZAS DE TOROS

D. ..... DNI .....
como representante de la plaza de toros ..... de la localidad de ..... con domicilio a efectos de notificación en calle/plaza ..... nº .....
C.P. ..... Localidad ..... Teléfono .....

SOLICITA que sea realizada la inspección del desolladero o local de faenado de la citada plaza de toros a fin de comprobar el grado de adaptación a la normativa vigente.

En ....., a ..... de ..... de 20.....

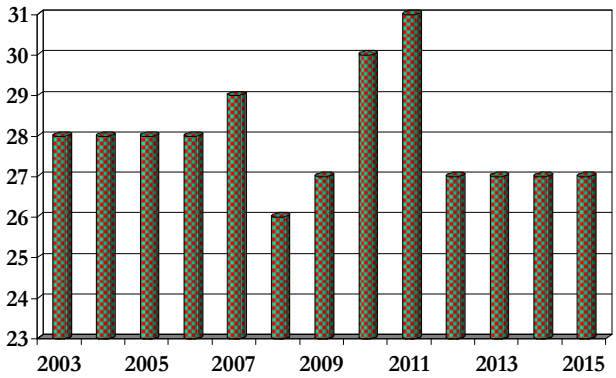
Firmado .....
DNI .....

Limpiar Campos | Imprimir

Los datos personales recogidos, solicitados con consentimiento informado en los términos del artículo 6 de la Ley Orgánica 15/1999, de conformidad a los principios derivados de la misma y en la Ley 8/2001, de la Comunidad de Madrid, podrán ejercer el derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante el responsable del fichero. Para cualquier cuestión relacionada con esta materia, o si tiene usted alguna sugerencia que permita mejorar este impreso puede dirigirse al teléfono de información administrativa 012

DESTINATARIO	ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA, ALIMENTACIÓN Y CONSUMO

DESOLLADEROS AUTORIZADOS



MATADEROS AUTORIZADOS COMO LOCAL DE FAENADO

Real Decreto 260/2002 (Art. 2) :

- ***"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".***

MATADEROS AUTORIZADOS COMO LOCAL DE FAENADO

- **Previa solicitud**
- **Sólo para festejos del municipio**
- **Sólo para festejos de las fiestas locales**

Año 2015: Un matadero

Local de Sangrado

Orden 73/2004

- **Local o zona de sangrado:**
  - **Cercano a la plaza**
  - **Apartado del público**
  - **Condiciones de higiene y limpieza**
  - **Agua potable y desagüe**
  - **Sistema de suspensión vertical**

LOCAL DE SANGRADO: Procedimiento

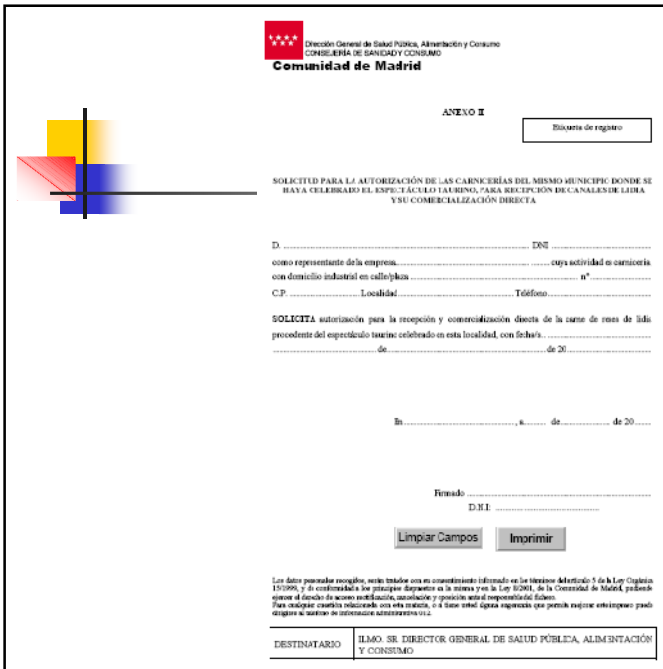
Las condiciones serán reconocidas antes de la

celebración del espectáculo por el Veterinario de Servicio

Carnicería

CARNICERÍAS: condiciones

- Deberán solicitar su autorización (Anexo II)
- Ubicada en el municipio del festejo taurino
- Tras su paso por desolladero del municipio
- Destino de las canales sea venta directa
- Estar, previa y específicamente, autorizada por el Director General de Salud Pública



Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO
Comunidad de Madrid

ANEXO II

Etiqueta de registro

SOLICITUD PARA LA AUTORIZACIÓN DE LAS CARNICERÍAS DEL MISMO MUNICIPIO DONDE SE HAYA CELEBRADO EL ESPECTÁCULO TAURINO, PARA RECEPCIÓN DE CANALES DE LIDIA Y SU COMERCIALIZACIÓN DIRECTA

D. ..... DNI .....
como representante de la empresa..... cuya actividad es carnicería
con domicilio industrial en calle/plaza ..... nº .....
C.P. ..... Localidad ..... Teléfono .....

SOLICITA autorización para la recepción y comercialización directa de la carne de reses de lidia procedente del espectáculo taurino celebrado en esta localidad, con fecha/s. .....
..... de ..... de 20 .....

En ....., a..... de..... de 20.....

Firmado .....
D.N.I. .....

Limpiar Campos | Imprimir

Los datos personales recogidos, serán tratados con el consentimiento informado en los términos del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, y de conformidad a los principios dispuestos en la misma y en la Ley 8/2001, de la Comunidad de Madrid, podrán ejercer el derecho de acceso rectificación, cancelación y oposición ante el responsable del fichero.
Para cualquier cuestión relacionada con esta materia, o si tiene usted alguna sugerencia que permita mejorar estos impresos puede dirigirse al servicio de información administrativa 012.

DESTINATARIO	ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA, ALIMENTACIÓN Y CONSUMO

17/Noviembre/2015 Teresa Gómez García

CARNICERÍAS: Procedimiento

- **Solicitud: 15 días antes del espectáculo**
- **Valoración de las solicitudes**
- **Inspección por el Sº Salud Pública de Área**
- **Resolución del Director General de Salud Pública, autorizando o denegando**
- **En caso de no dictarse Resolución expresa, las solicitudes se entenderán estimadas**
- **La autorización tendrá validez únicamente para cada uno de los espectáculos**
- **Recurso de alzada ante el Consejero de Sanidad en el plazo de un mes**

CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN

COMERCIALIZACIÓN

SE PROHIBE:

- La transformación en productos y preparados cárnicos, así como el picado de estas carnes

SE PERMITE:

- Comercio comunitario:
  - Autorización específica del país de destino
- Comercio exterior:
  - Autorización expresa del país tercero
  - Certificado exportación

Traslados

Real Decreto 260/2002

ARRASTRE O ATURDIMIENTO y SANGRADO

DESOLLADERO O LOCAL DE FAENADO

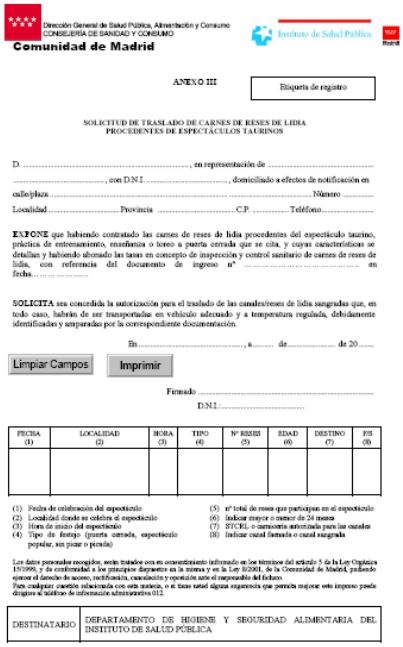
STCRL

STCRL **CARNICERIA LOCAL**

Traslados dentro de la Comunidad de Madrid

TRASLADOS: Procedimiento
(Orden 73/2004)

- El interesado **comunicará** a la *SGHySA,* el traslado a la STCRL:
  - con los **datos** de producción y comercialización (modelo Anexo III)
  - en un plazo no inferior a **tres días hábiles** anteriores
  - En caso de **anulación** notificación a la *Subdirección General* (plazo < un día)



Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO
Comunidad de Madrid

Instituto de Salud Pública

ANEXO III

Etiqueta de registro

SOLICITUD DE TRASLADO DE CARNES DE RESES DE LIDIA
PROCEDENTES DE ESPECTÁCULOS TAURINOS

D. ....., en representación de .....
....., con D.N.I. ....., domiciliado a efectos de notificación en
calle/plaza ..... Número .....
Localidad ..... Provincia ..... C.P. ..... Teléfono .....

ENTONE que habiendo contratado las carnes de reses de lidia procedentes del espectáculo taurino, práctica de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada que se cita, y cuyas características se detallan y habiendo abonado las tasas en concepto de inspección y control sanitario de carnes de reses de lidia, con referencia del documento de ingreso nº ..... en fecha .....

SOLICITA sea concedida la autorización para el traslado de las canales/reses de lidia sangradas que, en todo caso, habrán de ser transportadas en vehículo adecuado y a temperatura regulada, debidamente identificadas y amparadas por la correspondiente documentación.

En ....., a ..... de ..... de 20.....

Limpiar Campos | Imprimir

Firmado .....
D.N.I. .....

FECHA (1)	LOCALIDAD (2)	HORA (3)	TIPO (4)	Nº RESES (5)	EDAD (6)	DESTINO (7)	FH (8)

(1) Fecha de celebración del espectáculo
(2) Localidad donde se celebra el espectáculo
(3) Hora de inicio del espectáculo
(4) Tipo de festejo (puerta cerrada, espectáculo popular, sin picar o picada)
(5) nº total de reses que participan en el espectáculo
(6) Indicar mayor o menor de 24 meses
(7) STCRL o carnicería autorizada para las canales
(8) Indicar canal lidiada o canal sangrada

Los datos personales recogidos, serán tratados con un consentimiento informado en los términos del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, y de confidencial a los principios dispuestos en la misma y en la Ley 8/2001, de la Comunidad de Madrid, pudiendo ejercer el derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante el responsable del fichero.
Para cualquier cuestión relacionada con esta materia, o si tiene usted alguna sugerencia que pueda mejorar este impreso puede dirigirse al teléfono de información administrativa 012.

DESTINATARIO	DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA

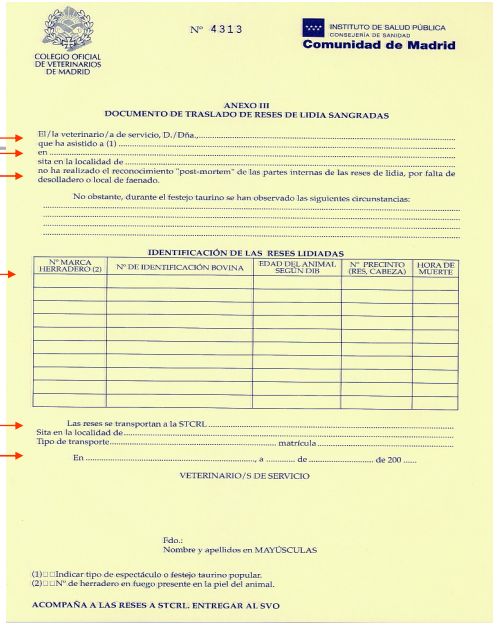
17/Noviembre/2015 Teresa Gómez García

TRASLADOS DE RESES SANGRADAS A LA STCRL: Requisitos

- En un plazo máximo de **sesenta minutos**, desde la finalización del espectáculo taurino
- En un medio de transporte a una temperatura interior entre **0°C y 4°C**
- Acompañadas del documento de traslado de reses de lidia sangradas (modelo **Anexo III**)
- Reses **identificadas**

ANEXO III: RESES SANGRADAS

- **Datos del Veterinario de Servicio**
- **Datos del festejo**
- **NO reconocimento post-mortem:**
  - **circunstancias**
- **Identificación reses**
  - **número de herradero**
- **Datos STCRL de destino**
- **Fecha y firma**



COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE MADRID

Nº 4313

INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA
CONSEJERÍA DE SANIDAD
Comunidad de Madrid

ANEXO III
DOCUMENTO DE TRASLADO DE RESES DE LIDIA SANGRADAS

El/la veterinario/a de servicio, D./Dña.....
que ha asistido a (1).....
en.....
sita en la localidad de.....
no ha realizado el reconocimiento "post-mortem" 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:

IDENTIFICACIÓN DE LAS RESES LIDIADAS

Nº MARCA HERRADERO (2)	Nº DE IDENTIFICACIÓN BOVINA	EDAD DEL ANIMAL SEGÚN DIB	Nº PRECINTO (RES, CABEZA)	HORA DE MUERTE

Las reses se transportan a la STCRL.....
Sita en la localidad de.....
Tipo de transporte..... matrícula.....
En ....., a ..... de ..... de 200 .....

VETERINARIO/S DE SERVICIO

Fdo.:
Nombre y apellidos en MAYÚSCULAS

(1) □□Indicar tipo de espectáculo o festejo taurino popular.
(2) □□Nº de herradero en fuego presente en la piel del animal.

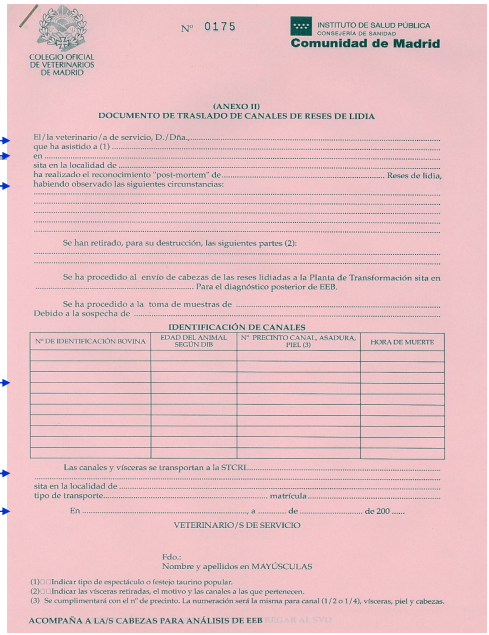
ACOMPAÑA A LAS RESES A STCRL. ENTREGAR AL SVO

TRASLADOS DE CANALES A LA STCRL: Requisitos

- No marca **ni distancia ni de tiempo** para el traslado a la STCRL
- Acompañadas del documento de traslado de canales (modelo **Anexo II**)
- Canales **identificadas**
- La inspección será en el curso de las **18 horas** siguientes a su admisión en la STCRL

ANEXO II: CANALES

- **Datos del Veterinario de Servicio**
- **Datos del festejo**
- **Datos reconocimiento post-mortem:**
  - **circunstancias**
  - **partes retiradas**
  - **remisión cabezas**
  - **toma de muestras**
- **Identificación canales**
- **Datos STCRL de destino**
- **Fecha y firma**



COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE MADRID

Nº 0175

INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA
CONSEJERÍA DE SANIDAD
Comunidad de Madrid

(ANEXO II)
DOCUMENTO DE TRASLADO DE CANALES DE RESES DE LIDIA

El/la veterinario/a de servicio, D./Dña.....
que ha asistido a (1).....
en .....
sita en la localidad de .....
ha realizado el reconocimiento "post-mortem" de..... Reses de lidia,
habiendo observado las siguientes circunstancias:
.....
.....
.....
.....
.....

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

Se ha procedido al envío de cabezas de las reses lidiadas a la Planta de Transformación sita en ..... Para el diagnóstico posterior de EEB.

Se ha procedido a la toma de muestras de .....
Debido a la sospecha de .....

IDENTIFICACIÓN DE CANALES

Nº DE IDENTIFICACIÓN BOVINA	EDAD DEL ANIMAL SEGÚN DIB	Nº PRECINTO CANAL, ASADURA, PIEL (3)	HORA DE MUERTE

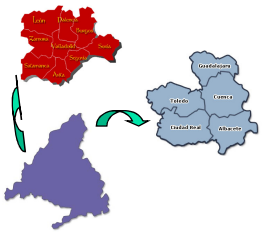
Las canales y vísceras se transportan a la STCRI.....
.....
sita en la localidad de .....
tipo de transporte..... matrícula .....
En ....., a ..... de ..... de 200 .....

VETERINARIO/S DE SERVICIO

Fdo.:
Nombre y apellidos en MAYÚSCULAS

(1) Indicar tipo de espectáculo o festejo taurino popular.
(2) Indicar las vísceras retiradas, el motivo y las canales a las que pertenecen.
(3) Se cumplimentará con el nº de precinto. La numeración será la misma para canal (1/2 o 1/4), vísceras, piel y cabezas.

ACOMPAÑA A LA/S CABEZAS PARA ANÁLISIS DE EEB ENTREGAR AL SVO



Traslados entre CCAA

TRASLADO RESES SANGRADAS ENTRE CCAA

- Previamente **notificado**.
- Que la STCRL de destino se encuentre **más cercana** al lugar de la celebración del festejo que cualquiera de la propia CCAA de origen.
- Que el traslado sea inferior a **una hora** desde la finalización del festejo.
- Previamente **autorizado** por la CCAA donde se encuentre la STCRL.

TRASLADO CANALES FAENADAS ENTRE CCAA

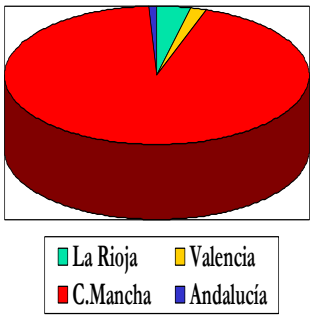
- Previamente **notificado** por el interesado.
- Previamente **autorizado** por la CCAA donde se encuentre la STCRL.
- No marca **ni distancia ni de tiempo** para el traslado a la STCRL.
- Acompañadas del documento de traslado de canales (modelo **Anexo II**).
- Canales **identificadas.**
- La inspección será en el curso de las **18 horas** siguientes a su admisión en la STCRL.

ENTRADAS A MADRID 2015

- 783 reses sangradas/canales
  - 177 (22.6%) reses sangradas
  - 606 (77.4%) faenadas

ORIGEN ENTRADAS A MADRID 2015

- 734 de Castilla La Mancha (94%)
- 13 de Comunidad Valenciana (1.6%)
- 30 de La Rioja (3.7%)
- 6 de Andalucía (0.7%)

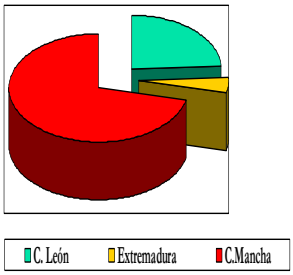


SALIDAS DESDE MADRID 2015

- 601 reses/canales
  - 134 reses sangradas (22.3%)
  - 467 canales(77.7%)

DESTINO SALIDAS DESDE MADRID 2015

- 429 a Castilla La Mancha (71.4%)
- 143 a Castilla León (23.8%)
- 29 a Extremadura (4.8%)



BALANCE COMUNIDAD DE MADRID 2015

783 (entradas a Madrid)

\- **601** (salidas de Madrid)

---

182 canales/reses sangradas

Balance a favor de Madrid

CARNE INSPECCIONADA

26.63 % origen otra CCAA

(año 2014: 26,34%)

Taxidermia

NATURALIZACIÓN DE CABEZAS

(Capítulo IV del Real Decreto 260/2002)

- ***Podrá retirarse la cabeza para trofeos***

En base a:

- Reglamento. 1069/2009, de 21 de octubre
- R. D. 1911/2000, de 24 de noviembre

NATURALIZACIÓN DE CABEZAS

(Capítulo IV del Real Decreto 260/2002)

- Taxidermista registrado
- Previa solicitud
- Autorización: D. G. Medio Ambiente
- Autorización puntual
- Establece lugar de retirada

NATURALIZACIÓN DE CABEZAS

(Capítulo IV del Real Decreto 260/2002)

- Autorización para retirar:
  - Piel de esternón
  - Piel del cuello
  - Piel de la cabeza
  - Testuz
  - Cuernos
  - (o bien sólo cuernos)

MUCHAS

GRACIAS

teresa.gomez@salud.madrid.org