



**COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE  
RESES DE LIDIA LIDIADAS  
Y  
ACTUACIÓN DEL VETERINARIO DE SERVICIO**

# Actualización de la normativa



- **Real Decreto 260/2002** por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

( Disposición derogada)



- **Real Decreto 1086/2020** por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Nota interpretativa AESAN de aplicación del RD 1086/2020

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/riesgos\\_biologicos.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/riesgos_biologicos.htm)



# ANTECEDENTES



## CONDICIONES SANITARIAS DE CARNES FRESCAS

- **Real Decreto 147/1993** establece condiciones sanitarias para producción y comercialización de carnes frescas: no es aplicable al aprovechamiento de las carnes frescas de reses de lidia ( ya que no entran dentro del ámbito de aplicación de la Directiva que se traspone).

## BIENESTAR ANIMAL

- **Real Decreto 54/1995** protección de animales en el momento del sacrificio o matanza no aplicable a los animales que mueren en manifestaciones culturales o deportivas ( LIDIA).

## REGLAMENTO DE ESPECTÁCULOS TAURINOS

- **Real Decreto 145/1996**, por el que se modifica y da nueva redacción al Reglamento de Espectáculos Taurinos, preveía que hasta que no se aprobara una normativa específica de la carne procedente de las reses sacrificadas en Espectáculos Taurinos ( que no existía) se aplicaría el capítulo X del Código Alimentario Español, normativa que calificaba las carnes de lidia como defectuosas



# CAPÍTULO X CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL. (C.A.E).(DECRETO 2484/1967)

## 3.10.13 Carnes defectuosas

- Son 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.
- Se incluyen también en éste grupo las carnes procedentes de las reses sacrificadas en lidia, que no podrán ser vendidas en las carnicerías normales al mismo tiempo que las incluidas en los artículos 3.10.10 al 3.10.12 ( carnes frescas, carnes refrigeradas, carnes congeladas), ambos inclusive, siendo obligatorio colocar en éstos establecimientos y con grandes caracteres, el letrero de “Carne de Lidia”

## MERCADO NACIONAL



# JUSTIFICACIÓN DE LA NORMATIVA REGULADORA

Real Decreto 260/2002 por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia

Deroga capítulo X.C.A.E en todo lo referido a toro de lidia.

- Pretende, entre otros objetivos, equiparar a nivel nacional las medidas sanitarias mínimas en la producción y comercialización de éste tipo de carnes, sin perjuicio de las competencias asumidas por las Comunidades Autónomas.

MERCADO NACIONAL

20 años de aplicación

- **Debido al trato previo** que reciben las reses de lidia en los espectáculos taurinos antes de su sacrificio, le confieren características similares a las carnes de animales de caza silvestre, por lo que su producción y comercialización se desarrollarán de forma similar a éstas



## IMPACTO DE LA LIDA



Carne con condiciones especiales debido al trato previo de la res

- Intenso ejercicio en el espectáculo taurino
- Lidia : puya, banderillas.
- Sacrificio: la estocada, la puntilla
- Arrastre hasta el desolladero
- Sangrado incompleto





Carne deseable<sup>(1)</sup>

PSE<sup>(1)(2)</sup>

DFD<sup>(1)(3)</sup>

Real Decreto 260/2002



- Las carnes **DFD** son carnes que se forman cuando las condiciones antes del sacrificio o el transporte producen estrés.
- Consumo del glucógeno de reserva antes del sacrificio.
- El pH final es elevado ( > 6,0) por falta de acúmulo de ácido láctico.
- Aumenta la capacidad de retención de agua (CRA) y el rigor mortis se instaura pronto, quedando los sarcómeros muy contraídos. Carnes duras y secas.
- Vida útil corta ( pH final elevado + contaminación + deficiente sangrado)

# MARCO NORMATIVO EUROPEO CARNE DE BOVINO



## PAQUETE DE HIGIENE

- **Reglamento (CE) 178/2002** por el que se establecen los principios y requisitos generales de legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria.
- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) 853/2004** por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

## DEFINICIÓN DE CARNE

- Partes comestibles de los ungulados domésticos ( animales domésticos de la especie bovino ( incluidas las *spp Bubalus* y *Bison*), porcina, ovina, caprina, solípedos domésticos), aves de corral, lagomorfos y caza.
- No determina ninguna distinción en la raza bovino de de lidia sacrificada en Espectáculos Taurinos



# CONDICIONES ESPECIALES TRATO PREVIO A LA MUERTE

Real Decreto 260/2002



RESES DE CAZA SILVESTRE



RESES DE LIDIA LIDIADAS

## MERCADO NACIONAL

# MARCO NORMATIVO NACIONAL CARNE DE LIDIA

## ADAPTACIÓN AL PAQUETE DE HIGIENE



- **Real Decreto 640/2006** 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.

## CONDICIONES SANITARIAS DE CARNES FRESCAS

- **Real Decreto 260/2002** por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

## REGLAMENTO DE ESPECTÁCULOS TAURINOS

- **Real Decreto 145/1996** Reglamento de Espectáculos Taurinos.



# QUÉ PASA CON LAS CARNES DE RESES DE LIDIA?

## RESES LIDIADAS

1. 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. Hayan sido lidiadas en espectáculos taurinos o festejos taurinos populares y posteriormente sacrificadas sin la presencia del público, o bien,
3. Hayan sido lidiadas en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada, siempre que cuenten con un veterinario de servicio asignado.



## MERCADO NACIONAL

Real Decreto 260/2002

1. Animales no lidiados: Vacas de deshecho, eralas de poca o nula calidad en la tintera y / o reses inutilizadas en las diferentes faenas del campo... Al no sufrir éste sistema de sacrificio tan especial se consideran como una raza autóctona más en el momento del sacrificio en matadero.



PAQUETE DE HIGIENE

## RESES NO LIDIADAS: MERCADO U.E.



# VETERINARIO DE SERVICIO

## REGLAMENTO DE ESPECTÁCULOS TAURINOS



- Finalizada la lidia, se realizarán, por los veterinarios de servicio, los oportunos reconocimientos “*post mortem*” de las reses con el fin de comprobar aquellos extremos conducentes a garantizar la integridad del espectáculo.



## INTEGRIDAD DEL ESPECTÁCULO TAURINO

- El reconocimiento “*post mortem*” recaerá sobre aquellos extremos que el Presidente, de oficio o a instancia de los Veterinarios de Servicio, determine a la vista de lo acaecido en el ruedo durante la lidia de la res



# VETERINARIO DE SERVICIO

## REAL DECRETO 260/2002

- **Veterinario de Servicio:** 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.



## COMERCIALIZACIÓN DE CARNES DE RESES DE LIDIA LIDIADAS

- **Veterinario Oficial:** Veterinario designado por la autoridad competente ( Conselleria de Sanitat)

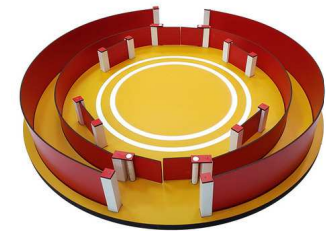


# CIRCUITO DE PRODUCCIÓN DE CARNE DE LIDIA

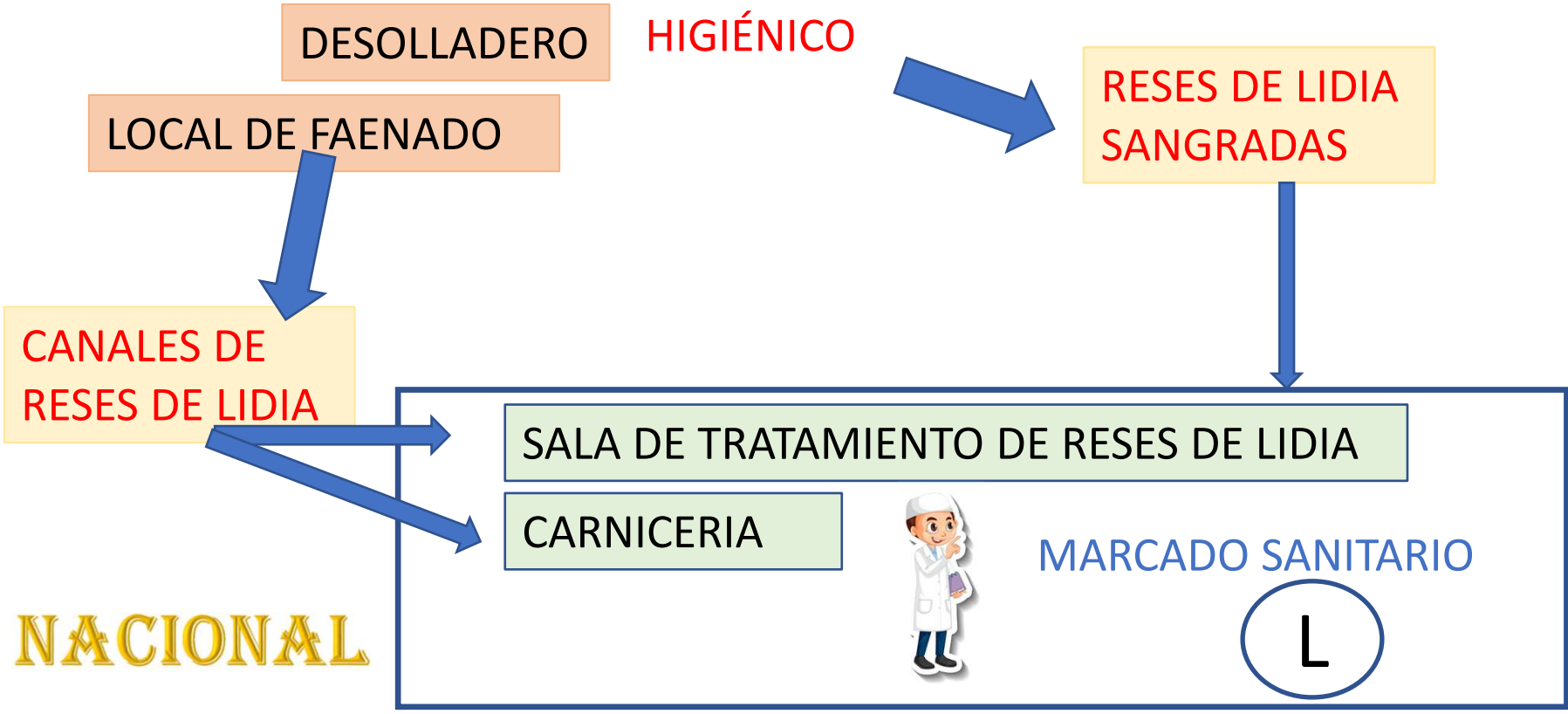
Real Decreto 260/2002



## FAENADO INMEDIATO



## TRASLADO

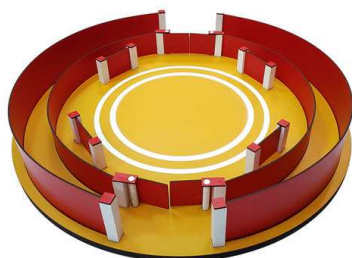


## MERCADO NACIONAL

# VETERINARIO DE SERVICIO



**RD 145/1996**  
REGLAMENTO DE  
ESPECTÁCULOS TAURINOS

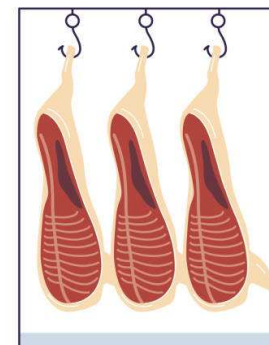


RECONOCIMIENTO  
*ANTE-MORTEM*:  
APTITUD PARA LA LIDA

RECONOCIMIENTO *POST-MORTEM*:  
GARANTIAS DE INTEGRIDAD DEL  
ESPECTÁCULO



**RD 260/2002**  
COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE  
RESES DE LIDIA LIDIADA



PRIMER ES LABÓN DE LA  
COMERCIALIZACIÓN DE CARNE FRESCA  
DE RESES DE LIDIA LIDIADAS



## Veterinario de Servicio

## VE AL ANIMAL VIVO



# COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE RES DE LIDIA LIDIADA

Real Decreto 260/2002

## Control Oficial **SALAS DE TRATAMIENTO**



- Mercado Sanitario

L

D

- Solo podrán comercializarse en FRESCO ( en refrigeración o congelación).



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



- Se prohíbe el picado de carnes de reses de lidia



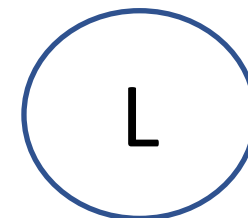
## **BAJO CIERTAS RESTRICCIONES**

## **MERCADO NACIONAL**

## COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE RES DE LIDIA LIDIADA

### MERCADO NACIONAL

### RESTRICCIONES AL COMERCIO



### INTRACOMUNITARIO

- Las carnes de reses de lidia solo podrán ser objeto de intercambios intracomunitarios si existe una autorización específica de recepción por parte del Estado Miembro de destino, con las normas y en las condiciones por ellos estipuladas.

### RESTRICCIONES A LA EXPORTACIÓN

- Las carnes de reses de lidia solo podrán se objeto de exportación, hacia países terceros, si éstos han autorizado expresamente el envío de las mismas.



# INSTALACIONES: DEFINICIONES



Real Decreto 260/2002

- **DESOLLADERO O LOCAL DE FAENADO:** la sala que comunica el patio de arrastre de las plazas de toros 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.



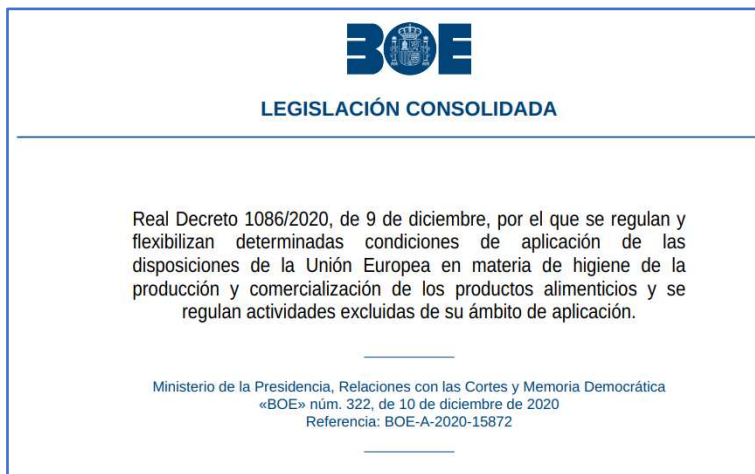
VETERINARIO  
DE SERVICIO

- **SALA DE TRATAMIENTO 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



VETERINARIO  
OFICIAL





## DEROGA

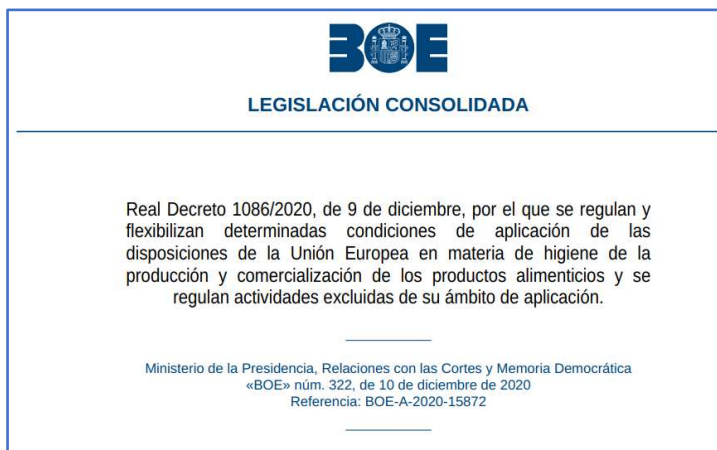
- Real Decreto 260/2002 por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.
- Real Decreto 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios

## APLICACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

### OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN:

Este Real Decreto tiene por objeto establecer la normativa básica en relación con:

- a) **Excepciones y adaptaciones** para determinados tipos de establecimientos y productos para flexibilizar requisitos recogidos en los Reglamentos 852/2004; 853/2004; 625/2017
- b) Las **actividades excluidas** del ámbito de aplicación de los citados Reglamentos
- c) Las **medidas** que contribuyan a la correcta aplicación en España de los citados reglamentos.



✓ SACRIFICIO DE URGENCIA

✓ PEQUEÑO MATADERO

## APLICACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

- Se establecen los mismos requisitos de higiene para el sacrificio de los animales lidiados y de los animales que por su peligrosidad no puedan ser trasladados a matadero que para los **animales sacrificados fuera del matadero**, y se añaden para los animales lidiados, algunos requisitos adicionales, teniendo en cuenta las características particulares de éstos sacrificios, procediendo a la derogación del Real Decreto 260/2002, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne de reses de lidia.

# COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE RES DE LIDIA LIDIADA

## APLICACIÓN DE FLEXIBILIDAD



### CAPÍTULO II

**Excepciones y adaptaciones para flexibilizar los requisitos de los reglamentos de higiene para determinados tipos de establecimientos y productos.**

- Artículo 5 . Excepciones y adaptaciones en pequeños mataderos
- Artículo 11. Sacrificio de reses de lidia fuera del matadero.

### CAPÍTULO IV

**Medidas que contribuyen a la correcta aplicación de los reglamentos de higiene**

- Artículo 23. Comercialización de carne de ungulados domésticos sacrificados fuera del matadero.
- Artículo 24. Comercialización de carne de reses lidiadas
- Artículo 25. Requisitos de información alimentaria y denominación para determinados tipos de carne

✓ SACRIFICIO DE URGENCIA

✓ PEQUEÑO MATADERO

### Artículo 11. Sacrificio de ungulados domésticos peligrosos y reses de lidia fuera del matadero.

El sacrificio de ungulados domésticos peligrosos, que no pueden trasladarse a un matadero sin evitar riesgos para su bienestar o para la persona que los tiene a su cargo, y el sacrificio de las reses de lidia lidiadas o corridas, tendrá la misma consideración y deberá cumplir los mismos requisitos que los casos en los que se precisa un sacrificio urgente de un animal fuera del matadero, debido a un accidente que impide su transporte al mismo atendiendo a su bienestar, de acuerdo con lo establecido en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004



MISMA CONSIDERACIÓN

✓ SACRIFICIO DE URGENCIA

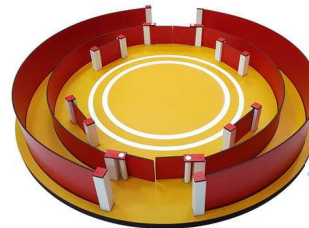
COMERCIO INTRACOMUNITARIO



# CIRCUITO DE PRODUCCIÓN DE CARNE DE LIDIA



VETERINARIO  
DE SERVICIO



SANGRADO  
HIGIÉNICO

✓ SACRIFICIO DE URGENCIA  
✓ PEQUEÑO MATADERO

MATADERO AUTORIZADO

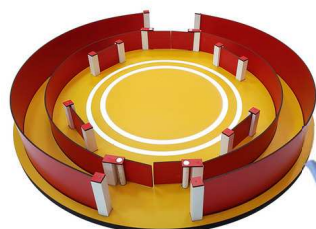
VETERINARIO  
OFICIAL



MARCADO SANITARIO

10.00000/V

# INSTALACIONES



SANGRADO  
HIGIÉNICO

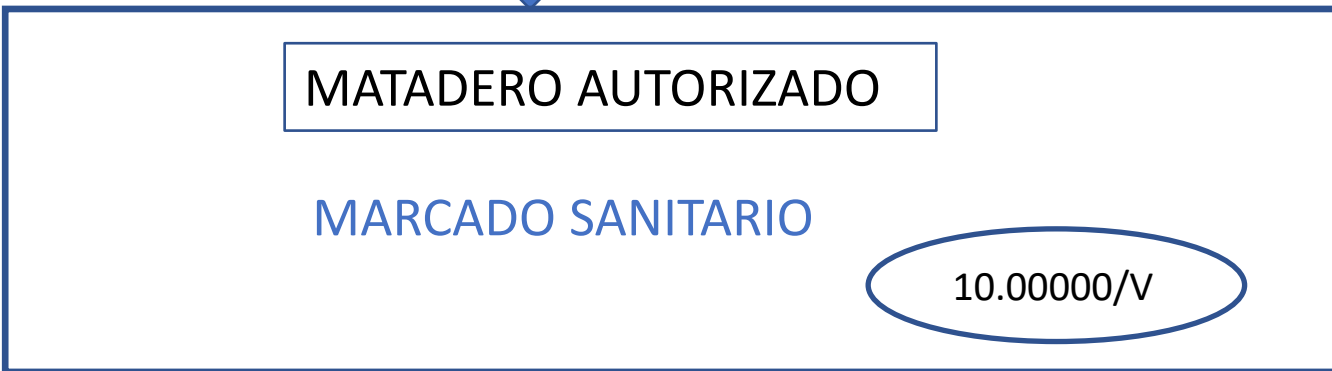
✓ SACRIFICIO DE URGENCIA

✓ PEQUEÑO MATADERO

~~DESOLLADERO~~

~~LOCAL DE FAENADO~~

~~SALA DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA~~



# MATADEROS AUTORIZADOS

## ✓ ART. 24. COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE RESES DE LIDIA

- Las reses sangradas se trasladarán obligatoriamente a un matadero, previamente notificado, ubicado en la propia Comunidad Autónoma.
- No obstante, podrán ser trasladadas a un matadero, previamente notificado, situado en otra CCAA si cada uno de los traslados se autoriza con la suficiente antelación por la autoridad competente de la CCAA de destino.



# MATADEROS AUTORIZADOS

## Disposición transitoria única: Régimen transitorio para salas de tratamiento de reses de lidia.

- Durante un plazo de DOS AÑOS desde la entrada en vigor de éste RD, la carne de reses lidiadas también se podrá seguir obteniendo y comercializando en los términos previstos en el RD 260/2002.
- Al final de dicho plazo, las Salas de Tratamiento de Reses de Lidia que quieran seguir obteniendo y comercializando carne de reses lidiadas, deberán estar autorizadas como **mataderos** o bien como mataderos cuya única actividad sea el **faenado de animales sacrificados de urgencia fuera del matadero.**



11 DE DICIEMBRE DE 2022

# MATADEROS AUTORIZADOS

## ✓ MATADERO CONVENCIONAL

RECIBEN  
ANIMALES  
VIVOS

	Actividades	Categorías	Sección listas UE	Observaciones
85	<b>Establecimiento que recibe reses lidiadas sangradas</b>	6	I (SHB)	Matadero con medidas flexibilidad art. 5 RD 1086/20 o matadero convencional con instalaciones habilitadas.

RECONVERSIÓN

## ✓ DESOLLADERO

## ✓ LOCAL DE FAENADO

## ✓ SALA DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA

SOLO RECIBEN  
RESES SANGRADAS



# MATADEROS AUTORIZADOS

## APLICACIÓN DE LA FLEXIBILIDAD

- Los mataderos cuya única actividad sea el faenado de animales **sacrificados de urgencia fuera del matadero** deberán cumplir lo establecido en el Reglamento 853/2004 para éste tipo de establecimientos, pudiendo adaptarse los requisitos de las instalaciones, al tipo de actividad que realizan, teniendo en cuenta que no reciben animales vivos

### ✓ PEQUEÑO MATADERO

11 DE DICIEMBRE DE 2022



# MATADEROS AUTORIZADOS

## NUEVA ACTIVIDAD EN R.G.S.E.A.A

### establecimiento que recibe reses de lidia lidiadas



### Buscador de Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA)

#### IMPORTANTE:

El número de identificación nacional se reconoce con las siglas "nº RGSEAA", antes conocido como nº RGSA y es meramente de identificación administrativa; el operador no está obligado a utilizarlo en el etiquetado de sus productos, salvo en la "marca sanitaria" conforme al Reglamento 853/2004.

- [Acceda al buscador](#)
- [Ayuda Buscador RGSEAA](#)
- [Clasificación de empresas y establecimientos alimentarios en el RGSEAA](#)

Para saber si una empresa se encuentra bajo el ámbito de aplicación del Reglamento 853/2004 debe visitarse el link:

- [Lista Europea de establecimientos](#)
- [Establecimientos españoles autorizados](#)

[http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/ampliacion/rgsa\\_empresas\\_inscritas.htm](http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/rgsa_empresas_inscritas.htm)

Seguridad Alimentaria / Registro Sanitario / [Empresas Alimentarias Inscritas \(RGSEAA\)](#)

#### Empresas Alimentarias Inscritas (

**Búsqueda Avanzada / Advanced Search**

Razón Social / Enterprise Name:

Clave / Food sector:

Categoría / Main activity:

Actividad / Type of product or individual activity:

CCAA / Region:

Provincia / Province:

Localidad / Town:

Solamente descargar el/los establecimiento/s que suministra/n materias primas para piensos / Download only establishment/s that supply raw materials for feed - R(CE) 183/2005

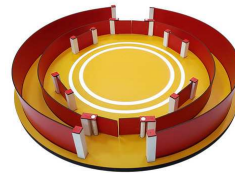
**Sector:** carnes y derivados, aves y caza

**Categoría:** Actividades específicas

**Actividad:** establecimiento que recibe reses lidiadas sangradas

# Definiciones

- **RESES DE LIDIA:** los animales pertenecientes a la raza bovino de lidia inscritos en el Libro Genealógico correspondiente a dicha raza.



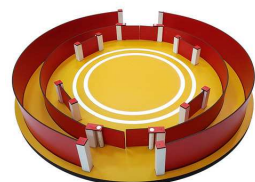
- **CARNES DE RESES LIDIADAS:** todas las partes de las reses de lidia que sean aptas para el consumo humano, procedentes de reses de lidia lidiadas o corridas **y sacrificadas fuera de un matadero** durante un festejo o al finalizar éste.



# Definiciones

## LAS CARNES DE RESES LIDIADAS PROCEDERÁN DE RESES DE LIDIA

1. 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. Hayan sido lidiadas o corridas en espectáculos o festejos taurinos populares y posteriormente sacrificadas sin la presencia de público, en las dependencias de la plaza, o bien,
3. Hayan sido lidiadas y sacrificadas en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada, siempre que cuenten con un veterinario de servicio asignado.



# TRASLADO A MATADERO DE RESES DE LIDIA SANGRADAS

## ART. 24. COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE RESES DE LIDIA



**PLAZO MÁXIMO 60  
MINUTOS DESDE FIN DEL  
ESPECTÁCULO TAURINO**

**MEDIO DE TRANSPORTE:  
0 – 4°C**

**DESUELLO, EVISCERACIÓN Y  
FAENADO COMO MÁXIMO  
EN UN PLAZO DE 5 HORAS  
DESDE LA MUERTE DE LA RES**



# TRAZABILIDAD




PLAZA DE TOROS



TRANSPORTE



MATADERO



RECEPCIÓN

DESUELLO  
EVICERADO  
FAENADO



VETERINARIO  
DE SERVICIO

ANEXO IV  
I.C.A  
PRECINTOS



VETERINARIO  
OFICIAL



# ANEXO IV

# TRAZABILIDAD

Real Decreto 1086/2020


VETERINARIO DE SERVICIO

## CERTIFICADO DE INSPECCIÓN ANTE-MORTEM



Durante el festejo taurino se han observado las siguientes circunstancias:

(2) hu  
si e  
As  
de  
tor  
co

 Consell Valencià de Col·legis Veterinaris RL0000000

ANEXO IV

**Información a recoger en el documento de traslado de reses lidiadas sangradas**

El/la/s Veterinario/a/s D./D<sup>ña</sup> \_\_\_\_\_

que ha/han asistido a (1) \_\_\_\_\_

en \_\_\_\_\_

sita en la localidad de \_\_\_\_\_

Durante el festejo taurino se han observado las siguientes circunstancias (2):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Se ha procedido al sacrificio y al sangrado higiénico de un total de \_\_\_\_\_ reses de lidia (indicar el nº de reses de lidia) a las horas indicadas en la tabla (3).

Modelo para el traslado entre instalaciones de servicio.

# TRAZABILIDAD



**I.C.A.**

Declaración del operador que incluya la información de la cadena alimentaria prevista en el Real Decreto 361/2009 que deberá ajustarse al modelo y contener los datos mínimos recogidos en el anexo III. Esta declaración deberá ser emitida **por el operador de la plaza**, que deberá recabar la información necesaria del operador anterior



C. INFORMACIÓN SOBRE LOS ANIMALES ENVIADOS			
1. ¿Han sido objeto de una revisión general por un veterinario en las 48 horas anteriores al traslado de la documentación? En caso de haberse detectado anomalías, especificar cuales:	SI	NO	
2. ¿Se ha realizado algún tratamiento en los animales o lote, en los últimos 30 días? Si se han realizado, ¿Se han respetado los períodos de supresión?	SI	NO	
Observaciones:			
D. INFORMACIÓN SOBRE LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA			
1. Calificación sanitaria de la explotación (Si no consta en la guía):			
2. ¿Presentan alguna alteración relevante el estado sanitario de los demás animales de la explotación en las últimas 48 horas? En caso de respuesta positiva especificar cuales:	SI	NO	
3. En los últimos 12 meses anteriores al traslado ¿se han diagnosticado por un veterinario enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne? En caso de respuesta positiva especificar cuales:	SI	NO	
4. ¿Se han obtenido resultados positivos de los análisis de las muestras tomadas en los últimos seis meses en el marco del control de las zoonosis? En caso de respuesta positiva especificar cuales:	SI	NO	
5. ¿Tiene conocimiento de que en los últimos seis meses le hayan tomado muestras para investigación de residuos (PNIR)?	SI	NO	
Si le han comunicado resultados positivos, detallar:			
	SUSTANCIAS	RESULTADOS	
6. ¿Hay alguna notificación desde un matadero, de hallazgos con relevancia sanitaria en otros animales de esta explotación en los últimos 2 años? En caso afirmativo adjuntar.	SI	NO	
7. ¿Aplica medidas suplementarias para garantizar la seguridad alimentaria (sistemas integrados, sistemas privados de control, certificaciones independientes, etc.)? En caso afirmativo, especificar cuales:	SI	NO	

# TRAZABILIDAD

## IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL: PRECINTOS

Antes de proceder a la introducción 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

El nº identificativo individual constará en los documentos de traslado ( ANEXO IV)

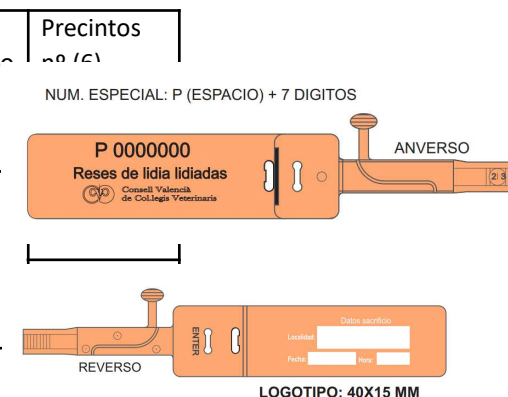


**VETERINARIO DE SERVICIO**



.....  
 Se ha procedido al sacrificio y al sangrado de las reses lidiadas a las (3).....  
 las reses lidiadas sangradas han sido marcadas con (4) .....  
 con fechas de nacimiento y números-DIB (5)  
 .....

Nº de orden de sacrificio	Hora de sacrificio (3)	MARCAS DE HIERRO		DIB (5)	Nº Identificativo del toro de lidia (5)	Fecha de nacimiento	Precintos (4)
		NUMERO	GUARISMO				



# IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL



Nº de orden de sacrificio	Hora de sacrificio (3)	MARCAS DE HIERRO		DIB (5)	Nº Identificativo del toro de lidia (5)	Fecha de nacimiento
		NUMERO	GUARISMO			

DC-2.1  
LIBRO GENEALÓGICO DE LA RAZA BOVINA DE LIDIA  
N.º 0266953

**CERTIFICADO DE NACIMIENTO MACHOS**

PRECINTO S n.º (6)

ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE RAZA PURA RECONOCIDA OFICIALMENTE

PROPIETARIO: \_\_\_\_\_ SIGLA: \_\_\_\_\_  
 NOMBRE: \_\_\_\_\_ NUMERO: \_\_\_\_\_ GUARISMO: \_\_\_\_\_  
 SEÑAL DE OREJA: \_\_\_\_\_  
 PELO: \_\_\_\_\_  
 NACIMIENTO: \_\_\_\_\_ MES: \_\_\_\_\_ AÑO: \_\_\_\_\_

**HIERRO**  
 CODIGO GENEALOGICO: \_\_\_\_\_

D. Jaime Sebastián de Erica y Sánchez-Ocaña, SECRETARIO TECNICO del Libro Genealógico de la Raza Bovina de Lidia de la U.C.T.L.

**CERTIFICO:** Que los datos relativos al ejemplar reseñado en este Documento coinciden con los existentes en el Registro \_\_\_\_\_ del Libro Genealógico, de donde han sido extraídos.

Madrid, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

**DILIGENCIA:** para hacer constar que el ejemplar al que corresponde el presente Certificado ha sido lidiado y muerto en el Festejo Taurino celebrado en el día de la Fecha, en la Plaza de Toros de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

EL DELEGADO GUBERNATIVO

Fdo. \_\_\_\_\_

El presente Certificado tendrá validez para todo el año \_\_\_\_\_  
 Deberá acompañar al ganado y presentarse en el reconocimiento de los animales.

Se ruega la devolución de este Certificado de Nacimiento una vez sacrificado el animal a la siguiente dirección:  
 OFICINA CENTRAL DEL LIBRO GENEALOGICO DE LA U.C.T.L. Paseo Eduardo Dato 7, Bajo Dcha. 28010 MADRID  
 (B.O.E. núm. 88 de 21 de Marzo de 1990; O.M. de 12 de Marzo de 1990).

Página del Libro Genealógico correspondiente al Certificado de Nacimiento del animal.

## TRAZABILIDAD



# LLEGADA AL MATADERO



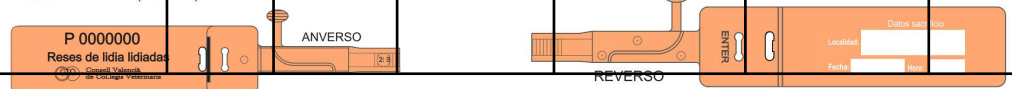
VETERINARIO OFICIAL

- CONTROL DOCUMENTAL
- CONTROL DE IDENTIDAD
- CONTROL FÍSICO DE LA RESES

ANEXO IV  
 I.C.A  
 PRECINTOS

ANEXO IV  
Información a recoger en el documento de traslado de reses lidiadas sangradas

Nº de orden de sacrificio	Hora de sacrificio (3)	MARCAS DE HIERRO		DIB (5)	Nº Identificativo del toro de lidia (5)	Fecha de nacimiento	Precintos nº (6)
		NUMERO	GUARISMO				
NUM. ESPECIAL: P (ESPACIO) + 7 DIGITOS							
		ANVERSO		REVERSO			



LOGOTIPO: 40X15 MM

# INSPECCIÓN POST MORTEM



Desuello, evisceración y faenado, así como las restantes condiciones de comercialización de estas carnes, así como el control oficial de la misma, se registrarán por la normativa aplicable al respecto en los reglamentos del PAQUETE DE HIGIENE

I  
(Actos legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 15 de marzo de 2017

tivo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la acción sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad al y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) 96/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE 8/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/ del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/ 96/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)

(Texto pertinente a efectos del EEE)



14

ES

Diario Oficial de la Unión Europea

L 139/55

**REGLAMENTO (CE) N° 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**

# INSPECCIÓN POST MORTEM



CANTIDAD DE CARNE EXPURGADA:  
4 % DE LA CANAL

# COMERCIALIZACIÓN

**Artículo 25.** Requisitos de información alimentaria y denominación para determinados tipos de carne.

2. Durante toda su comercialización la carne de reses lidiadas se identificará como “carne de reses lidiadas”.



# AUTORIZACIÓN DE ESPECTÁCULOS TAURINOS



## DOS OPCIONES POSIBLES



**DESTINO  
DESTRUCCIÓN**



- GESTION POR PLANTA AUTORIZADA

**DESTINO  
CONSUMO HUMANO**



- NOTIFICACIÓN DEL MATADERO DE DESTINO

# ACTUACIÓN VETERINARIO SERVICIO (Veterinario de espectáculos taurinos)

1. **Realizar** el reconocimiento **antemortem y postmortem** conforme [Reglamento de espectáculos taurinos](#).
2. **Estar presente durante todo el festejo taurino** conforme [Reglamento de espectáculos taurinos](#).
3. **Estar presente durante el sangrado y en el sacrificio, en su caso.**
4. **Rellenar correctamente el documento de traslado de reses lidiadas sangradas (Anexo IV).**
5. **Colocar y rellenar la información obligatoria de los precintos identificativos:**  
**2 precintos/res lidiada** en cada una de las patas delanteras (**región metacarpo**).

*NOTA IMPORTANTE: Si el operador no quiere comercializar la carne de las reses lidiadas, éste deberá gestionar la retirada del cadáver con una [empresa autorizada](#) no siendo de aplicación los puntos 3, 4 y 5.*

## PRECINTOS

### 2 precintos/res lida en cada una de las patas delanteras (región metacarpo)

El veterinario de servicio deberá colocar y rellenar la información obligatoria de los precintos identificativos.

#### ANVERSO

Numeración precinto

**NO ES OBLIGATORIO QUE LA NUMERACIÓN  
DE LOS PRECINTOS COLOCADOS EN LAS RESES  
SEA CORRELATIVA**

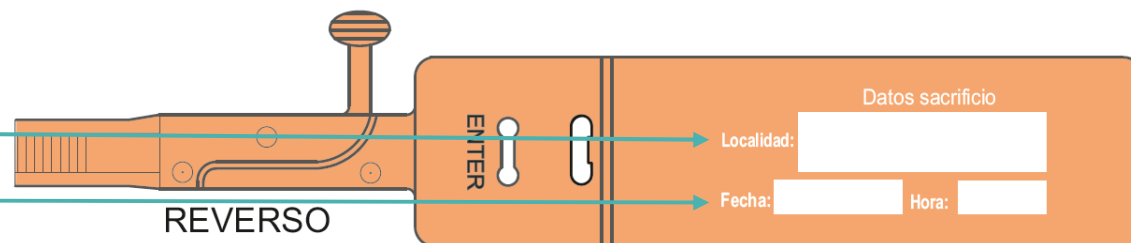


#### REVERSO

Localidad de sacrificio

Fecha sacrificio

Hora sacrificio









# MUCHAS GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

**Alicia Rubio González**

Sección de Vigilancia y Control Veterinario  
y Exportación

Servicio de Gestión del Riesgo Alimentario  
S.G.S.A.L.S.P.S.A

[rubio\\_aligon@gva.es](mailto:rubio_aligon@gva.es)

**María Lorenzo Sánchez**

Secretaria Técnica

Consell Valencià de Col·legis Veterinaris

963135030

[cvcv@cvcv.org](mailto:cvcv@cvcv.org)