



NOTA ACLARATORIA SOBRE EL REAL DECRETO 1086/2020

1. RÉGIMEN TRANSITORIO PARA SALAS DE TRATAMIENTO DE CARNE DE RESES DE LIDIA

1.1. BASE LEGAL

El Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, 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 establece los requisitos para la comercialización de carne de reses lidiadas y deroga el 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.

El RD 1086/2020 establece en su artículo 5 que los pequeños mataderos, incluidos aquellos que solo faenan animales sacrificados de urgencia (como se consideran los animales lidiados), estén exentos del cumplimiento de ciertos requisitos estructurales.

En su artículo 24 se incluye la obligación de que las reses sangradas se trasladen a un matadero en el que se procederá a su desuello, evisceración y faenado.

No obstante, la disposición transitoria única del RD 1086/2020 establece un periodo de dos años desde la entrada en vigor de este real decreto, en el que la carne de reses lidiadas también se podrá seguir obteniendo y comercializando en los términos previstos en el Real Decreto 260/2002. Al final de dicho plazo, las salas de tratamiento de reses de lidia autorizadas antes de la entrada en vigor de este real decreto, 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

1.2. CONSIDERACIONES

La intención de la norma es que las actuales salas de tratamiento de reses de lidia e incluso algunos desolladeros, con algunas modificaciones estructurales, puedan “reconvertirse” en mataderos adaptados, que solo reciben animales sacrificados de urgencia. De esta forma el desuello, evisceración, faenado, inspección *post mortem* y consiguiente comercialización, se realizarán de conformidad con los Reglamentos de Higiene de la Unión Europea. Por lo tanto, la carne de reses lidiadas obtenida en mataderos autorizados llevará el marcado sanitario oval y se podrá comercializar de igual manera que cualquier otra canal de bovino dentro de la UE.

Se ha incluido una nueva actividad en el RGSEAA para inscribir a estos mataderos. Se incluirán en la clave 10, actividad 85. *Mataderos que únicamente reciben animales sangrados.*

Para que los establecimientos tengan tiempo suficiente para esta “reconversión” se ha establecido un periodo transitorio de dos años.

Durante este periodo, las actuales salas de tratamiento de reses de lidia autorizadas pueden seguir comercializando carne de lidia como venían haciendo hasta ahora, sujetas por tanto a las restricciones del Real Decreto 260/2002, entre otras:



- Llevarán la marca de inspección veterinaria circular con la «L» mayúscula y, en su caso, el número de autorización del establecimiento en el RGSEAA (artículo 4).
- No se podrá picar ni utilizar en la elaboración de productos y preparados cárnicos o de otros productos de origen animal.
- Sólo podrán ser objeto de intercambios intracomunitarios si existe una autorización específica de recepción por parte del Estado miembro de destino y de exportación si el país tercero ha autorizado expresamente el envío de las mismas.

Aquellas salas de tratamiento o desolladeros que se vayan autorizando como mataderos, podrán ya comercializar su carne conforme al RD 1086/20. Esta carne llevará el marcado sanitario que contempla el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 y, por tanto, podrá comercializarse dentro de la Unión Europea sin las restricciones que establecía el Real Decreto 260/2002.

1.3. CONCLUSIÓN

Hasta el 11 de diciembre de 2022, momento en el que finaliza el periodo transitorio de dos años, las salas de tratamiento de reses de lidia podrán seguir operando como hasta el momento, estando sujeta la carne obtenida a las restricciones que establecía el Real Decreto 260/2002. Por otro lado, las salas y desolladeros que obtengan la autorización como mataderos que solo reciben animales sangrados, una vez incluidas en el RGSEAA como tales, podrán comercializar la carne obtenida de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1086/2020.

A partir de esa fecha, la carne de reses lidiadas solo podrá obtenerse en mataderos o en mataderos que solo reciben animales sacrificados de urgencia.

2. DOCUMENTACION DE TRASLADO DE RESES DE LIDIA SANGRADAS AL MATADERO.

2.1. BASE LEGAL

El Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, 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, en su **artículo 11** establece que 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.

El **artículo 23** sobre comercialización de carne de ungulados domésticos sacrificados de urgencia fuera del matadero, establece que, para la comercialización de sus carnes, deberá cumplirse lo establecido en el capítulo VI de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. Los animales irán acompañados al matadero de la declaración del operador que los haya criado, que incluya la información de la cadena alimentaria prevista en el Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio, y el certificado del veterinario oficial que realiza la inspección «ante mortem», cuyo modelo se establece en el anexo V del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión de 8 de abril de 2019, relativo a los modelos de certificados oficiales para determinados animales y mercancías y por el que se modifican el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 en lo que se refiere a dichos modelos de certificados. Esta declaración del operador deberá ajustarse al modelo y contener los datos mínimos recogidos en el anexo III.



Por último, el **artículo 24** sobre comercialización de carne de reses lidiadas, establece que “sin perjuicio de lo establecido en el artículo 23, la carne de reses lidiadas se obtendrá de acuerdo con los siguientes requisitos adicionales:

(...)

d) Los animales irán acompañados al matadero del documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura en el anexo IV. Dicho documento se considerará equivalente al certificado del veterinario oficial, mencionado en el artículo 23, e 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”.

2.2. CONSIDERACIONES

Se han planteado dudas sobre quién debe emitir la declaración del anexo III, si el operador que ha criado a los animales o el operador del festejo, o si solo es necesario que lleguen al matadero con el documento de traslado del anexo IV.

2.3. CONCLUSIONES

La documentación que debe acompañar a las reses sangradas al matadero, de acuerdo con lo establecido en los artículos 23 y 24 del real decreto, será:

- 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.
- Documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura en el anexo IV.

Así, las reses deberán llegar al matadero acompañadas de la declaración del operador (anexo III) y del documento de traslado de reses lidiadas sangradas (anexo IV)

3. COMIDAS TESTIGO EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS SUJETOS A INSCRIPCIÓN EN EL RGSEAA.

3.1. BASE LEGAL

El artículo 30 del RD 1086/2020 fija las condiciones en que deben recogerse las comidas testigo en determinados establecimientos, estableciendo que:

Estas comidas testigo se recogerán tras la elaboración y estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a cuatro grados centígrados durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo cien gramos.

3.2. CONSIDERACIONES

Este artículo ha sido objeto de varias consultas, tanto por parte de las autoridades competentes como por parte de operadores alimentarios que han puesto de manifiesto, por un lado, la



dificultad logística que entraña para algunos establecimientos el mantenimiento en refrigeración durante una semana y, por otro, dudas sobre la posibilidad de crecimiento a esa temperatura de algunos microorganismos durante ese periodo.

Si bien la congelación de las comidas testigo puede dificultar la posibilidad de recuperación y posterior identificación de algunos microorganismos, en la normativa anterior se permitía y parece necesaria cierta flexibilidad en ese sentido.

Adicionalmente, hay que tener en cuenta que actualmente se está trabajando en un proyecto de real decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, en el que está prevista la modificación del artículo 30 del RD 1086/2020 incorporando la posibilidad de conservación de las comidas testigo en congelación, entre otras cuestiones.

3.3. CONCLUSIÓN

Hasta que se lleve a cabo la modificación del artículo 30 del RD 1086/2020 cabe interpretar que las comidas testigo que deben recoger los establecimientos de comidas preparadas indicados en dicho artículo pueden conservarse en congelación, puesto que se haría a una temperatura inferior a cuatro grados centígrados, conforme a lo que establece el citado artículo.

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno