

NOTA ACLARATORIA SOBRE EL REAL DECRETO 1086/2020

Aprobada en la Comisión Institucional del 4/12/2024

1. REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE RESES LIDIADAS

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. En el artículo 24 de este real decreto 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. Se procede a aclarar en esta nota aspectos relativos a la documentación que debe acompañar a las reses sangradas al matadero y al tiempo de traslado al matadero.

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

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”.

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.

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:

- Anexo III del Real Decreto 1086/2020, emitido y firmado por el operador de la plaza o por el responsable del espectáculo taurino, adjuntando copia del documento sobre la información de la cadena alimentaria prevista en el Real Decreto 361/2009 recibida desde la explotación de origen.
- Documento de traslado de reses lidiadas sangradas, cumplimentado y firmado por el veterinario de servicio designado, cuyo modelo figura en el anexo IV.
- Copia de los documentos oficiales de traslado, así como los crotales y, en aquellas comunidades autónomas que lo tengan así establecido, los documentos de identificación.

1.2. TRASLADO AL MATADERO Y FAENADO DE LAS RESES LIDIADAS

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 24** establece los requisitos para la comercialización de carne de reses lidiadas. En concreto, en cuanto a los traslados al matadero y faenado, dispone:

f) Los traslados al matadero se realizarán sin demora y lo antes posible y, en todo caso, 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 cero a cuatro grados centígrados.

g) Se procederá a su desuello, evisceración y faenado, en un matadero, lo antes posible y, como máximo, en un plazo de cinco horas desde la muerte del animal. Estas operaciones y las restantes condiciones de comercialización de esta carne, así como el control oficial de la misma se regirán por la normativa aplicable al respecto en los reglamentos del paquete de higiene.



CONSIDERACIONES

Se han planteado dudas sobre si el plazo máximo establecido de 60 minutos tras la finalización del espectáculo se refiere al inicio del transporte o al tiempo máximo para llegar al matadero.

El medio de transporte empleado para el traslado de las reses debe garantizar una temperatura de 0-4 °C y, en todo caso, el desuello, evisceración y faenado deben realizarse en un máximo de 5 horas tras la muerte del animal.

Teniendo esto en cuenta, se considera que lo importante es iniciar el transporte lo antes posible, para poder cumplir con el plazo del faenado, más que el tiempo de transporte en sí. Un tiempo de transporte mayor implicará que el matadero contará con menos tiempo para el faenado de los animales y requerirá por tanto una adecuada planificación.

CONCLUSIONES

Tras la finalización de un espectáculo taurino los traslados de las reses al matadero se iniciarán sin demora y lo antes posible, en un plazo máximo de 60 minutos. El tiempo de transporte al matadero debe permitir que se cumpla con el requisito de que todos los animales sean desollados, eviscerados y faenados en un plazo de 5 horas desde la hora de su muerte.

2. PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE COMIDAS TESTIGO

Las comidas testigo son muestras correspondientes a una ración individual que representan las diferentes comidas preparadas servidas a las personas consumidoras diariamente en un establecimiento. Estas muestras deben estar claramente identificadas y fechadas durante su mantenimiento en refrigeración o congelación durante por lo menos 7 días, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Las directrices para la recogida y conservación de las comidas testigo están recogidas en el artículo 30 del 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.

Con el objetivo de armonizar la interpretación de los requisitos legales, se recogen en esta nota diferentes situaciones relativas a recogida y conservación de comidas testigo cuando hay varios establecimientos involucrados.

1. ¿Qué tipo de establecimientos de comidas preparadas deben recoger comidas testigo?

De acuerdo con la normativa, deben disponer de comidas testigo los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas:

- a) Destinadas a residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles u otras colectividades similares donde el servicio está restringido a determinados usuarios.
- b) En comedores colectivos (institucionales, de empresa, etc., que tengan un menú común).



- c) Para medios de transporte.
- d) Para eventos, cuando esta sea la actividad principal de la empresa.
- e) Por encargo para grupos o eventos de más de 40 personas.

2. Cuando las comidas preparadas se elaboren en un establecimiento, pero se sirvan a los consumidores en otro establecimiento ¿quién debe guardar las comidas testigo?

De acuerdo con la normativa “en el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados en establecimientos diferentes, quien elabora recogerá la comida testigo en el momento más próximo a su salida del establecimiento y el operador que la sirva, en el momento del servicio”. No obstante, aunque la normativa no menciona esta circunstancia, cuando la titularidad de ambos establecimientos sea la misma y las comidas preparadas en el establecimiento elaborador se trasladen a un único establecimiento donde se sirvan, bastará con que se recojan las comidas testigo en el momento del servicio. Esta circunstancia debe quedar reflejada en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de ambos establecimientos o en un procedimiento específico.

3. En el caso de que un establecimiento elabore comidas que se sirven en otros establecimientos que no realizan ninguna manipulación significativa, ¿dónde se deben conservar comidas testigo?

Si bien la normativa no menciona esa circunstancia, en aquellos casos en los que el establecimiento sirva a los consumidores raciones individuales envasadas que no se someten a ninguna manipulación o que únicamente se someten a calentamiento sin apertura del envase, bastará con que se recojan las comidas testigos en el establecimiento elaborador siempre y cuando, en el establecimiento donde se sirven las comidas:

- Se compruebe antes del servicio el cumplimiento de las temperaturas de mantenimiento que correspondan, si no se va a realizar ninguna manipulación.
- Si se calientan raciones individuales cerradas envasadas, esté registrado por escrito el procedimiento de calentamiento.

Esta circunstancia debe quedar reflejada en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de ambos establecimientos o en un procedimiento específico.

4. En aquellos casos en que varios establecimientos con la misma titularidad sirven el mismo menú elaborado por un establecimiento elaborador, de igual o distinta titularidad, ¿se deben recoger comidas testigos en cada uno de los establecimientos donde se sirve el mismo menú?

Aunque la normativa no hace excepciones específicas a este respecto, en proporcionalidad al objetivo, la empresa que sirve el mismo menú podrá elaborar un procedimiento de recogida de comidas testigo que no conlleve recogerlas en todos y cada uno de los establecimientos donde se sirve, siempre que a juicio de la autoridad sanitaria competente se cumplan los objetivos esperados. Para ello la empresa deberá llevar a cabo una evaluación



del riesgo previa a la elaboración del procedimiento teniendo en cuenta, al menos, los siguientes aspectos:

- el tipo de comidas preparadas que componen los menús recibidos
- las manipulaciones realizadas en los establecimientos donde se sirven las comidas recibidas
- el tiempo de transporte desde el establecimiento elaborador
- las posibles rutas de entrega de las comidas desde el establecimiento elaborador
- los tiempos desde la recepción de las comidas preparadas hasta su servicio
- el número y características de comensales de cada establecimiento donde se sirve el menú

Mediante el mencionado procedimiento el operador de la empresa alimentaria donde se sirven las comidas deberá asegurarse de que, aunque no se cojan muestras en todos los establecimientos de servicio, se conservan muestras del menú completo servido. El establecimiento elaborador deberá conservar muestras testigo del menú completo.

En cualquier caso, sí se deberán recoger comidas testigo en cada establecimiento de aquellas comidas preparadas que sean elaboradas en los establecimientos donde se sirven.

5. En un avión, tren u otros medios de transporte donde se sirven comidas elaboradas en otro establecimiento ¿también se deben conservar comidas testigo?

Si bien la normativa no menciona esa circunstancia, en aquellos casos en los que el establecimiento donde se sirve a los consumidores sea un medio de transporte, las comidas testigo podrán conservarse únicamente en el establecimiento elaborador. Esta circunstancia debe quedar reflejada en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de ambos establecimientos o en un procedimiento específico.

6. En el caso de eventos sociales, como bodas, bautizos, comuniones, congresos, etc. donde el número de platos servidos es amplio, ¿es necesario guardar comidas testigos de todos ellos?

Cuando el número de platos servidos sea elevado (tipo canapés o aperitivos, por ejemplo) y no sea posible conservar muestras de todos ellos, se podrá optar por recoger muestras testigo de los platos más representativos del menú, que se deberán elegir en función del riesgo. No obstante, se deberán recoger siempre muestras de los platos principales comunes. Todas las muestras se recogerán en el momento del servicio.

7. En el caso de comedores de colegios, residencias, comedores de empresas etc. en los que se elabora o se sirve un número reducido de menús o comidas destinadas a consumidores con indicaciones dietéticas específicas (por ejemplo, alergias o intolerancias), ¿es necesario recoger muestras testigo de estos menús?



En estos casos, habitualmente se sirven menús especiales a un pequeño número de personas. Teniendo en cuenta que la finalidad de las muestras testigo es la realización de estudios epidemiológicos, la disposición de muestras testigo representaría una carga desproporcionada para el operador. En este caso, puede eximirse de la obligación de guardar muestras testigo de esos menús especiales. No obstante, conviene destacar que los establecimientos elaboradores que sean cocinas centrales con RGSEAA deberán recoger siempre este tipo de muestras testigo. No sería necesario en colegios, guarderías, residencias, etc. donde se elaboren o sirvan estos menús siempre que cada tipo de menú especial no suponga más del 10% del total de menús.

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