

# Producción y comercialización de carne fresca de aves de corral en el mercado intracomunitario

(*Inf. Veterinaria*, 106: 22. 1990)

*Tal como hemos avanzado en nuestro comentario editorial, reproducimos a continuación los dos artículos aparecidos en el último número de la revista arriba indicada. Estrechamente ligados por la referencia que se hace de los auxiliares del veterinario en los mataderos, creemos que su importancia radica en el mayor énfasis que en el futuro tendremos que tener en todo lo concerniente a la higiene de los pollos en los mataderos.*

Por fin, después de innumerables vicisitudes, el Reglamento del Consejo de la CEE por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne fresca de aves de corral será aprobado durante la presidencia italiana. Las normas sanitarias se aplicarán a las siguientes especies: gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas, palomas, faisanes y perdices. Introducir estas últimas especies cinegéticas, domesticadas con gran éxito por los avicultores españoles, supuso un gran esfuerzo, según nos cuenta José Montero Castillo, veterinario de la Subdirección General de Sanidad Animal del MAPA, quien lleva el tema de aves en la CEE.

El Reglamento se aplicará al despiece y al almacenamiento de carne fresca efectuados en comercios minoristas o en locales adyacentes a los puntos de venta, así como cuando la carne sea distribuida directamente del productor al consumidor final para su propio consumo, en granjas avícolas o en mercados próximos a las mismas, excepto la venta

ambulante y la venta por correspondencia. Este último hábito no es común en España, ni tampoco -salvo algo en la Cataluña pirenaica- los métodos de producción de las aves destinadas a la fabricación de "foie-gras", para los que el Reglamento tiene una mención especial, permitiendo que el aturdimiento, sangrado y desplumado se realice en la propia explotación de engorde.

La carne fresca de aves de corral deberá cumplir determinadas condiciones. Si son despojos deberán haberse obtenido en un matadero autorizado y controlado, proceder de un animal sometido a inspección sanitaria *ante mortem* y *post mortem* por un veterinario, ir provistos de un marcado de inspección sanitaria, haber sido almacenados tras la inspección en condiciones higiénicas satisfactorias, así como embalados y transportados de acuerdo a las instrucciones que da la normativa. Las partes de canales o de carnes dehuesadas también deben haber sido troceados en una sala de despiece autorizada.

### **Sólo establecimientos autorizados**

Tal como ocurre en otros sectores cárnicos, los Estados miembros de la CEE elaborarán una lista de establecimientos autorizados, con su correspondiente número veterinario, para el comercio intracomunitario. Esta autorización se ajustará a lo dispuesto en el Reglamento y se retirará si en los establecimientos se dejan de cumplir las condiciones estipuladas.

La inspección y control de los establecimientos se llevará a cabo bajo la responsabilidad del veterinario oficial que, en las tareas puramente materiales, podrá contar con la

asistencia de personal especialmente preparado para tal fin -el Reglamento especifica claramente cuáles serán los cometidos de ayuda al veterinario oficial que realizará el auxiliar-. El veterinario oficial podrá acceder libremente en cualquier momento a todas las dependencias de los establecimientos con objeto de asegurarse del cumplimiento de las disposiciones. La Comisión se reserva el derecho de que sus expertos veterinarios efectúen controles "in situ", de los establecimientos autorizados.

En el Anexo 1 de la reglamentación europea se especifican detalladamente las condiciones que deben reunir los mataderos avícolas, los locales destinados a la producción, faenado o almacenamiento de las carnes frescas de aves, así como las salas de despiece y almacenes frigoríficos. También se refiere a la higiene de las instalaciones y a todos los dispositivos técnicos que deben hacer más fácil conseguir una perfecta higiene del personal, dependencias y material.

Además de la inspección sanitaria *ante mortem* y *post mortem* que el veterinario oficial

debe realizar, las carnes de aves de corral o los animales deberán haberse sometido a un examen de muestras para la detección de residuos, en caso de que el veterinario oficial sospeche de su existencia a la vista de los resultados de la inspección sanitaria. La presencia de residuos en cantidades superiores a las toleradas -parámetros que todavía están por decidir- impedirá que esas carnes se libren al consumo humano. En las explotaciones bajo control veterinario oficial no se realizará el muestreo para el control de residuos.

La propuesta de Reglamento de la Comisión 89/668 que reseñamos concreta en cuatro los casos por los que la carne fresca de aves de corral no podrá comercializarse: 1) por la presencia de residuos; 2) si ha sido sometida a radiaciones ionizadoras o ultravioletas en condiciones distintas a las que especifica la directiva correspondiente; 3) si ha sido tratada con antibióticos, sustancias conservadoras o ablandadores; 4) si procede de animales que presenten alguno de los defectos expresados en el Reglamento. □

---

## La industria, reticente con la figura de Auxiliar de Veterinario

(Inf. Veterinaria, 106: 8. 1990)

La nueva tasa por sacrificio que la Comunidad Europea intenta introducir en los mataderos de forma unitaria para todos los países miembros está encontrando muchas dificultades. Mientras las organizaciones veterinarias y la propia institución comunitaria europea abogan por una tasa única que se empezaría a cobrar desde primeros de 1993, año en que se tendrán que poner en vigor los nuevos reglamentos de inspección veterinaria en los establecimientos de producción cárnica, los representantes de la industria española, en consonancia con las organizaciones patronales europeas que forman el "lobby" empresarial de este sector, desean

que los veterinarios primero se pongan a trabajar, para poder evaluar económicamente los cambios. Los representantes empresariales españoles tampoco están de acuerdo en que la cuantía de la tasa sea unitaria e igual para todos los países miembros.

El Reglamento sobre normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne fresca de corral, que se espera quede aprobado durante este semestre, ha puesto en evidencia la disparidad de puntos de vista en cuanto a numerosos aspectos de la inspección veterinaria que se quiere imponer en el matadero.